

# FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE, STOŁOWE DEEP FRYER ФРИТЮРНИЦА



Item: 205945  
205952  
205969

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi

You should read this user manual carefully before using the appliance

Внимательно прочитайте руководство пользователя перед использованием прибора



Zachowaj instrukcję urządzenia.  
Keep this manual with the appliance.  
Хранить руководство вместе с устройством.



Do użytku wewnątrz pomieszczeń.  
For indoor use only.  
Использовать только в помещениях.



## SPIS TREŚCI

1. WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA .....	3
2. SZCZEGÓLNE PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA.....	5
3. PRZEZNACZENIE .....	5
4. MONTAŻ UZIEMIENIA .....	5
5. PRZYGOTOWANIE PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM .....	6
6. INSTALACJA .....	6
7. PANEL STERUJĄCY.....	6
8. UŻYCIEM .....	6
9. SMAŻENIE W GŁĘBOKIM TŁUSZCZU.....	7
10. RESETOWANIE OGRANICZNIKA TEMPERATURY (WYŁĄCZNIK TERMICZNY) .....	7
11. WSKAZÓWKI SMAŻENIA W GŁĘBOKIM TŁUSZCZU .....	7
12. PO UŻYCIU .....	7
13. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.....	8
14. WYSZUKIWANIE I USUWANIE USTEREK.....	8
15. PARAMETRY TECHNICZNE.....	8
15. GWARANCJA.....	9
17. WYCOFANIE Z UŻYTKOWANIA I OCHRONA ŚRODOWISKA.....	9



Szanowny Kliencie,

Dziękujemy za zakup urządzenia firmy Revolution. Prosimy o uważne zapoznanie się z niniejszą instrukcją przed podłączeniem urządzenia, aby uniknąć uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą obsługą. Należy zwrócić szczególną uwagę na zasady bezpieczeństwa.

---

## 1. WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użytkowanie mogą spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- To urządzenie jest przeznaczone do wykorzystywania przez użytkowników bez specjalistycznego przygotowania do następujących typowych zastosowań kuchennych:
  - w sklepach i innych podobnych środowiskach pracy;
  - w gospodarstwach rolnych;
  - w placówkach typu pensjonatów.
- Urządzenie stosować wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- W czasie użytkowania zabezpiecz urządzenie i wtyczkę kabla zasilającego przed kontaktem z wodą lub innymi płynami. W mało prawdopodobnym przypadku zanurzenia urządzenia w wodzie, natychmiast wyciągnąć wtyczkę z kontaktu, a następnie zlecić kontrolę urządzenia specjaliście. Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.
- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- Nie wtykaj żadnych przedmiotów w obudowę urządzenia.
- Nie dotykaj wtyczki kabla zasilającego wilgotnymi rękami.
- **Niebezpieczeństwo porażenia prądem!** Nie wolno samodzielnie naprawiać urządzenia. Wszelkie usterki i niesprawności winny być usuwane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- **Nigdy nie używać uszkodzonego urządzenia!** Uszkodzone urządzenie odłączyć od sieci i skontaktować się ze sprzedawcą.
- **Ostrzeżenie!** Nie zanurzać części elektrycznych urządzenia w wodzie ani w innych płynach. Nie wkładać urządzenia pod bieżącą wodę.
- Regularnie sprawdzać wtyczkę i kabel zasilający pod kątem uszkodzeń. Uszkodzoną wtyczkę lub kabel przekazać w celu naprawy do punktu serwisowego lub innej wykwalifikowanej osoby, aby zapobiec ewentualnym zagrożeniom i obrażeniom ciała.

PL



- Upewnić się, czy przewód zasilający nie styka się z ostrymi ani gorącymi przedmiotami; trzymać kabel z dala od otwartego płomienia. Aby wyjąć wtyczkę z gniazdka, zawsze ciągnąć za wtyczkę, a nie za kabel.
- Zabezpieczyć przewód zasilający (lub przedłużacz) przed przypadkowym wyciągnięciem z kontaktu. Przewód poprowadzić w sposób uniemożliwiający przypadkowe potknięcie.
- Stale nadzorować urządzenie podczas użytkowania.
- Ostrzeżenie! Jeżeli wtyczka jest włożona do gniazdka, urządzenie należy uważać za podłączone do zasilania.
- Przed wyjęciem wtyczki z gniazdka wyłączyć urządzenie!
- Nigdy nie przenosić urządzenia, trzymając za kabel.
- Nie używać żadnych akcesoriów, które nie zostały dostarczone wraz z urządzeniem.
- Urządzenie podłączać wyłącznie do gniazdka o napięciu i częstotliwości podanych na tabliczce znamionowej.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka zlokalizowanego w dogodnym łatwo dostępnym miejscu, tak by w przypadku awarii istniała możliwość natychmiastowego odłączenia urządzenia. W celu całkowitego wyłączenia urządzenia odłączyć je od źródła zasilania. W tym celu wyjąć z gniazdka wtyczkę znajdującą się na końcu przewodu odłączanego urządzenia.
- Przed odłączeniem wtyczki zawsze pamiętać o wyłączeniu urządzenia!
- Nie korzystać z akcesoriów niezalecanych przez producenta. Zastosowanie niezalecanych akcesoriów może stwarzać zagrożenie dla użytkownika oraz prowadzić do uszkodzenia urządzenia. Korzystać wyłącznie z oryginalnych części i akcesoriów.
- Z urządzenia nie mogą korzystać osoby (także dzieci), u których stwierdzono osłabione zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe, albo którym brakuje odpowiedniej wiedzy i doświadczenia.
- W żadnym wypadku nie zezwalać na obsługę urządzenia przez dzieci.
- Urządzenie wraz z przewodem przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Nie dopuścić, by dzieci wykorzystywały urządzenie do zabawy.
- Zawsze odłączyć urządzenie od zasilania, jeżeli ma być ono pozostawione bez nadzoru, a także przed montażem, demontażem i czyszczeniem.
- Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.



---

## 2. SZCZEGÓLNE PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA

- Nigdy nie ciągnij urządzenia za kabel zasilający.
- Nie stosuj żadnych dodatkowych środków oprócz tych, które zostały dostarczone wraz z urządzeniem.
- Ze względu na wysoką temperaturę zawartości pojemnika podczas eksploatacji urządzenia, przed użyciem upewnij się, czy frytkownica z panelem sterowniczym zostały ustawione w bezpiecznym miejscu w kuchni.
- Jeśli poziom oleju spadnie poniżej L- znak (Minimalny poziom), pojawi się zagrożenie pożarowe. Dlatego należy zawsze zadbać o wystarczającą ilość oleju w pojemniku.
- Nie wolno używać starego oleju, ponieważ zwiększa to zagrożenie pożarowe.
- Poziom oleju w zbiorniku nigdy nie powinien przekraczać oznaczenia L- znak (Maksymalny poziom) znajdującego się na bocznej ścianie zbiornika.
- Urządzenie i akcesoria do niego należy umyć po każdym użyciu (--> Czyszczenie i konserwacja).
- Niebezpieczeństwo związane z wykorzystaniem starego oleju! Będzie miał obniżoną temperaturę zapłonu i będzie bardziej podatny na nagłe wrzenie.
- Ostrzeżenie! Umieszczanie żywności o zbyt dużej zawartości wody lub w zbyt dużej ilości ma wpływ na szybkość osiągnięcia temperatury wrzenia przez olej.
- Ze względów bezpieczeństwa, za każdym razem podczas smażenia nie wkładaj zbyt dużej porcji żywności (maksymalny wsad to ok. 2 kg).

PL

---

## 3. PRZEZNACZENIE

- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do głębokiego smażenia artykułów spożywczych takich jak pączki, frytki, faworki itp. Każde inne użycie może prowadzić do poważnego uszkodzenia urządzenia lub zranienia osób.
- Każde inne użycie uważa się za niezgodnie z przeznaczeniem. Wszelkie konsekwencje z niewłaściwego użytkowania ponosi wyłącznie użytkownik.

---

## 4. MONTAŻ UZIEMIENIA

Gofrownica jest urządzeniem I klasy ochronności i wymaga uziemienia.

Uziemienie zmniejsza ryzyko porażenia prądem, dzięki zastosowaniu przewodu odprowadzającego prąd elektryczny. Gofrownica wyposażona jest w

przewód z uziemieniem z wtykiem uziemiającym. Nie wkładać wtyczki do kontaktu, jeśli urządzenie nie zostało odpowiednio zainstalowane i uziemione.



## 5. PRZYGOTOWANIE PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

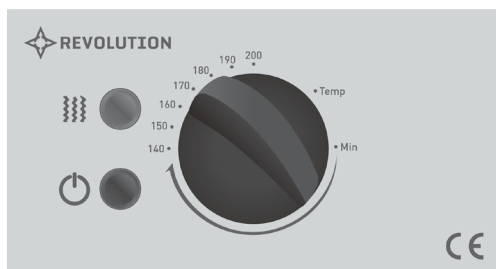
- Sprawdź, czy urządzenie nie jest uszkodzone. W przypadku jakichkolwiek uszkodzeń niezwłocznie skontaktuj się ze swoim dostawcą i NIE korzystaj z urządzenia.
- Zdjąć całe opakowanie i folię ochronną (o ile dotyczy).
- Wyczyścić urządzenie przy pomocy letniej wody i miękkiej szmatki.
- O ile nie zalecono inaczej, ustawić urządzenie na płaskim i stabilnym podłożu.
- Zapewnić wystarczającą przestrzeń wokół urządzenia, aby umożliwić wentylację urządzenia.
- Ustaw urządzenie tak, aby mieć zawsze dobry dostęp do wtyczki.

## 6. INSTALACJA

- Ustaw urządzenie na gumowych nóżkach
- Włóż pojemnik na olej do obudowy urządzenia
- Umieść grzałkę wraz z panelem w urządzeniu  
UWAGA! Upewnij się, że panel sterowniczy zamocowany jest prawidłowo.

UWAGA! Ze względu na wysoką temperaturę zawartości pojemnika podczas eksploatacji urządzenia, przed użyciem upewnij się, czy frytkownica z panelem sterowniczym zostały ustawione w bezpiecznym miejscu w kuchni.

## 7. PANEL STERUJĄCY



## 8. UŻYCIE

- Wyjmij wtyczkę z gniazdka.
- Napętnij pojemnik olejem lub tłuszczem stałym do poziomu między oznaczeniami MAX i MIN. UWAGA! W przypadku używania tłuszczu stałego, przed umieszczeniem w pojemniku należy go podgrzać – dzięki temu można uniknąć spalania tłuszczu oraz przeciążenia urządzenia.
- Podłącz uziemioną wtyczkę do uziemionego gniazda. Zapali się CZERWONA lampka.
- Za pomocą termostatu wybierz żądaną temperaturę. Zapali się zielona lampka.
- Kiedy zostanie osiągnięta wybrana temperatura, zielona lampka zgaśnie.
- Można przystąpić do smażenia.



## 9. SMAŻENIE W GŁĘBOKIM TŁUSZCZU

Frytownica jest wyposażona w unikalny system „zimnej strefy” umożliwiający opadanie okruszków i pozostałości po frytowaniu na dno pojemnika, co pozwala znacznie zwiększyć wydajność tłuszczu/oleju.

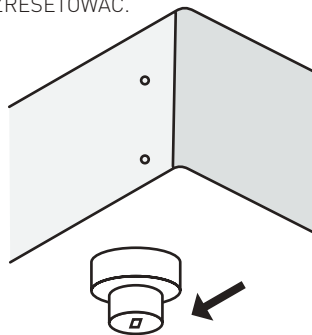
## 10. RESETOWANIE OGRANICZNIKA TEMPERATURY (WYŁĄCZNIK TERMICZNY)

Produkt nr 205969, Należy pamiętać, że przycisk RESET znajduje się w dolnej części odczepianego panelu sterującego i zabezpieczony jest nasadką (patrz rysunek).

- Najpierw odłącz urządzenie od źródła zasilania, wyjmując wtyczkę z gniazdka.
- Pozostaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia.
- Odłącz odczepiany panel sterowania z podstawki.
- Odkręć czarną nakrętkę ochronną przycisku RESET.
- Wciśnij przycisk RESET ogranicznika temperatury (wyłącznik termiczny). Usłyszysz kliknięcie.
- Przykręć ponownie czarną nakrętkę ochronną przycisku RESET.
- Zamontuj ponownie odczepiany panel sterowania na podstawce.

Uwaga:

w przypadku artykułów 205945 i 205952 przycisk RESET jest umieszczony z tyłu urządzenia. Naciśnij go, aby ZRESETOWAĆ.



## 11. WSKAZÓWKI SMAŻENIA W GŁĘBOKIM TŁUSZCZU

- Używaj wyłącznie płynnego oleju lub tłuszczu do smażenia
- Zalecana temperatura smażenia frytek i przekąsek to maksymalnie 175°C.
- Podgrzewaj tłuszcz wolno. Najlepiej podgrzewać tłuszcz w trzech etapach, najpierw do 100°C, potem od 100-140°C i następnie od 140°C do 175°C z 15-minutowymi przerwami między każdym krokiem.
- Usuwaj lód i okruchy z zamrożonej żywności.
- Nie smaż w głębokim tłuszczu zbyt dużych porcji. Może doprowadzić to do spadku temperatury oleju lub tłuszczu. Wychłodzony olej/tłuszcz nie obsmaży odpowiednio powierzchni, powodując

zwiększenie wchłaniania tłuszczu. Idealna proporcja zamrożonej żywności do oleju/tłuszczu do smażenia to maksymalnie 1:10.

- W przypadku intensywnego użytkowania należy filtrować okruchy i odpady z oleju/tłuszczu.
- Należy wymieniać olej lub tłuszcz w odpowiednim momencie. Aby sprawdzać, kiedy należy wymienić olej/tłuszcz, regularnie stosuj testy paskowe lub urządzenia do testów.
- Jeśli olej lub tłuszcz zacznie się pienić, dymić lub stanie się zbyt lepki, należy wymienić olej lub tłuszcz. Wymień olej/tłuszcz, gdy ma silny zapach lub smak.

## 12. PO UŻYCIU

- Wyłącz urządzenie i odłącz kabel z gniazdka.
- Wyjmij kosz z pojemnika z olejem. Dzięki temu kosz nie zastygnie w stężałym tłuszczu.

- Przykryj frytownicę pokrywą, aby zapobiec starzeniu się oleju.



### 13. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed umyciem zawsze wyłącz urządzenie z prądu.
- Uwaga: Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub w innym płynie!
- Umyj zewnętrzną stronę przy pomocy wilgotnej szmatki (użyj roztworu wody i łagodnego środka czyszczącego).
- Nigdy nie używaj żrących środków czyszczących ani materiałów ściernych. Nie używaj ostrych przedmiotów. Nie używaj benzyny ani rozpuszczalników. Czyść urządzenie wilgotną szmatką oraz ewentualnie płynem do mycia naczyń. Nie stosuj żadnych materiałów ściernych.
- Wyczyść otwory wentylacyjne przy pomocy odkurzacza.
- Urządzenia nie należy czyścić przy pomocy myjki parowej ani pod strumieniem wody.
- Po wyczyszczeniu, urządzenie należy ponownie złożyć upewniając się, że panel kontrolny (panel grzewczy) jest odpowiednio zamontowany - w przeciwnym razie urządzenie nie będzie działać poprawnie.

### 14. WYSZUKIWANIE I USUWANIE USTEREK

Usterka	Objaw	Przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Urządzenie w ogóle nie reaguje.	światetka wyłącznika nie świecą się i nie pali się pomarańczowa lampka	Brak napięcia sieciowego	Sprawdź instalację elektryczną. Awaria wyłącznik
		Włączył się system ogranicznika temperatury (wyłącznik termiczny).	Zresetuj system ogranicznika temperatury (wyłącznik termiczny). (Patrz strona 7)
		Awaria systemu ogranicznika temperatury (wyłącznik termiczny).	Skontaktować się z dostawcą.
		Awaria termostatu.	Skontaktować się z dostawcą.
Urządzenie nie rozgrzewa się do ustawionej temperatury.	Długi czas smażenia. Nie pali się zielona lampka.	Awaria termostatu.	Skontaktować się z dostawcą.
		Awaria grzałki.	Skontaktować się z dostawcą.

Jeśli po przeprowadzeniu powyższych kontroli usterka nadal występuje, zalecamy skontaktowanie się z serwisem technicznym. W razie wątpliwości zawsze skontaktuj się z dostawcą!

### 15. PARAMETRY TECHNICZNE

Nr artykułu	205945	205952	205969
Napięcie	230V		
Moc wejściowa	2000W	2x2000W	2400W
Częstotliwość	50Hz		
Zawartość	4L	2x4L	6L
Zakres temperatur	50 - 190 °C		
Wymiary zewnętrzne	240 x430x(H)280mm	480x430x(H)280mm	320x430x(H)280mm
Stopień ochrony	IPX0		



## 16. GWARANCJA

Każda wada bądź usterka powodująca niewłaściwe funkcjonowanie urządzenia, która ujawni się w ciągu jednego roku od daty zakupu, zostanie bezpłatnie usunięta lub urządzenie zostanie wymienione na nowe, o ile było użytkowane i konserwowane zgodnie z instrukcją obsługi i nie było wykorzystywane w niewłaściwy sposób lub niezgodnie z przeznaczeniem. Postanowienie to w żadnej mierze nie narusza innych praw użytkownika wynikających z przepisów prawa. W przypadku zgłoszenia urzą-

dzenia do naprawy lub wymiany w ramach gwarancji należy podać miejsce i datę zakupu urządzenia i dołączyć dowód zakupu (np. paragon).

Zgodnie z naszą polityką ciągłego doskonalenia wyrobów zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania bez uprzedzenia zmian w wyrobie, opakowaniu oraz danych technicznych podawanych w dokumentacji.

## 17. WYCOFANIE Z UŻYTKOWANIA I OCHRONA ŚRODOWISKA

**Pamiętaj!**

**Nie wyrzucaj zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami**

**Nie demontuj zużytych urządzeń zawierających niebezpieczne składniki na własną rękę!**

**Groźą Ci za to kary grzywny!**

Po zakończeniu eksploatacji produktu nie wolno gromadzić razem z odpadami komunalnymi, tylko należy odstawić do punktu odbioru odpadów elektrycznych i elektronicznych. Użytkownik ponosi odpowiedzialność za przekazanie wycofanego z użytkowania urządzenia do punktu gospodarowania odpadami. Nieprzestrzeganie tej zasady może być karane zgodnie z lokalnie obowiązującymi przepisami dotyczącymi gospodarowania odpadami. Jeśli urządzenie wycofane z użytkowania jest poprawnie odebrane jako osobny odpad, może zostać przetworzone i zutylizowane w sposób przyjazny dla środowiska, co zmniejsza negatywny wpływ na środowisko i zdrowie ludzi. Aby uzyskać więcej informacji dotyczących dostępnych usług w zakresie odbioru odpadów, należy skontaktować się z lokalną firmą odbierającą odpady.



Symbol przekreślonego kosza na śmieci oznacza, że tego produktu nie wolno wyrzucać do zwykłych pojemników na odpady.

Zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne mogą zawierać niebezpieczne składniki np. rtęć, ołów, kadm lub freon. Jeśli tego typu substancje przedostaną się w sposób niekontrolowany do środowiska, spowodują skażenie wody i gleby, a także wpłyną niekorzystnie na zdrowie ludzi i zwierząt.

Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem zapobiega potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

Jednocześnie oszczędzamy naturalne zasoby naszej Ziemi wykorzystując powtórnie surowce uzyskane z przetwarzania sprzętu.

PL



**CONTENTS**

1. IMPORTANT SAFETY REGULATIONS .....	11
2. SPECIAL SAFETY PRECAUTIONS .....	12
3. INTENDED USE .....	13
4. GROUNDING INSTALLATION.....	13
5. PREPARATIONS BEFORE USING FOR THE FIRST TIME .....	13
6. INSTALLATION .....	13
7. CONTROL PANEL .....	13
8. USE.....	14
9. DEEP-FRYING .....	14
10. RESET THE HI-LIMITER (THERMAL CUT-OUT).....	14
11. DEEP FRYING TIPS.....	14
12. AFTER USE .....	15
13. CLEANING AND MAINTENANCE.....	15
14. TROUBLESHOOTING .....	15
15. TECHNICAL SPECIFICATION.....	16
16. WARRANTY.....	16
17. DISCARDING & ENVIRONMENT .....	16



Dear Customer,

Thank you for purchasing the REVOLUTION company product. Please read this manual carefully before connecting the device to the power supply to avoid damage caused by improper operation and handling. Pay special attention to the safety instructions

---

## 1. IMPORTANT SAFETY REGULATIONS

- This appliance is intended to be for household use and used by non-expert users for typical housekeeping functions as below:
  - in shops and other similar working environments;
  - in farm houses;
  - in bed and breakfast type environments.
- The appliance must only be used for the purpose for which it was intended and designed. The manufacturer is not liable for any damage caused by incorrect operation and improper use.
- Keep the appliance and electrical plug away from water and any other liquids. In the event that the appliance should fall into water, immediately remove plug from the socket and do not use until the appliance has been checked by a certified technician. Failure to follow these instructions could cause a risk to lives.
- Never attempt to open the casing of the appliance yourself.
- Do not insert any objects in the casing of the appliance.
- Do not touch the plug with wet or damp hands.
- **Danger of electric shock!** Do not attempt to repair the appliance yourself. In case of malfunctions, repairs are to be conducted by qualified personnel only.
- **Never use a damaged appliance!** Disconnect the appliance from the electrical outlet and contact the retailer if it is damaged.
- **Warning!** Do not immerse the electrical parts of the appliance in water or other liquids. Never hold the appliance under running water.
- Regularly check the power plug and cord for any damage. If the power plug or power cord is damaged, it must be replaced by a service agent or similarly qualified persons in order to avoid danger or injury.
- Make sure the cord does not come in contact with sharp or hot objects and keep it away from open fire. To pull the plug out of the socket, always pull on the plug and not on the cord.
- Ensure that the cord (or extension cord) is positioned so that it will not cause a trip hazard.
- Always keep an eye on the appliance when in use.

EN



- Warning! As long as the plug is in the socket the appliance is connected to the power source.
- Turn off the appliance before pulling the plug out of the socket.
- Never carry the appliance by the cord.
- Do not use any extra devices that are not supplied along with the appliance.
- Only connect the appliance to an electrical outlet with the voltage and frequency mentioned on the appliance label.
- Connect the power plug to an easily accessible electrical outlet so that in case of emergency the appliance can be unplugged immediately. To completely switch off the appliance pull the power plug out of the electrical outlet.
- Always turn the appliance off before disconnecting the plug.
- Never use accessories other than those recommended by the manufacturer. Failure to do so could pose a safety risk to the user and could damage the appliance. Only use original parts and accessories.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge.
- This appliance must not be used by children under any circumstances.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Always disconnect the appliance from the mains if it is left unattended or is not in use, and before assembly, disassembly or cleaning.
- Never leave the appliance unattended during use.

EN

---

## 2. SPECIAL SAFETY PRECAUTIONS

- Always remove the plug from the socket when filling or cleaning the deep fryer.
- The electrical installation must satisfy the applicable national and local regulations.
- The Fryer tank and element should be placed in a safe position in your kitchen before usage due to the hot contents when in use.
- To avoid the risk of fire, do not allow the oil level to drop below the L- mark (MIN level). Always use plenty of oil in the bowl.
- Never use old oil as this increases the risk of fire.
- Never have the oil exceed the H - mark (MAX level).
- Always clean the appliance and other accessories after each use (-->Cleaning and maintenance)
- Danger! Never use old oil, old oil has a reduced flash point and is more prone to surge boiling which increases the risk of fire and dangerous situations.
- Warning! Deep frying moist foods and large quantities at once has a negative influence on the boiling point of the oil.
- Warning! Don't fry too much food at once, maximum load is approximately 2kg.



---

### 3. INTENDED USE

- The appliance is designed only for frying appropriate food only. Any other use may lead to damage of the appliance or personal injury.
- Operating the appliance for any other purpose shall be deemed a misuse of the device. The user shall be solely liable for improper use of the device.

---

### 4. GROUNDING INSTALLATION

This appliance is classified as the protection class I and must be connected to a protective ground.

Grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current.

This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

---

### 5. PREPARATIONS BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

- Check to make sure the appliance is undamaged. In case of any damage, contact your supplier immediately and do NOT use the appliance.
- Remove all the packing material and protection film (if applicable).
- Clean the appliance with luke-warm water and a soft cloth.
- Place the appliance on a level and steady surface, unless mentioned otherwise.
- Make sure there is enough clearance around the appliance for ventilation purposes.
- Position the appliance in such a way that the plug is accessible at all times.

---

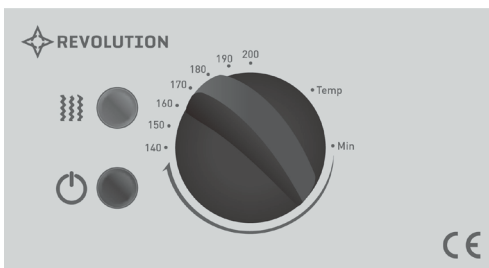
### 6. INSTALLATION

- Stand the frame on its rubber feet
- Install the backing oil container in the frame.
- Install the element holder on the support.  
NOTE! Ensure that the pin on the support enters the element holder.

Note: The Fryer tank and element should be placed in a safe position in your kitchen before usage due to the hot contents when in use.

---

### 7. CONTROL PANEL



## 8. USE

- Remove the plug from the socket.
- Fill the container with oil or hydrogenated oil between MAX and MIN marking.  
Note! Solid fats must be preheated before filling, this avoids burnt fat and overloading.
- Plug the earthed plug into an earthed socket and RED light indicator ON.

- Set the thermostat to the desired temperature. The green lamp will light.
- When the set temperature is reached, the green-lamp goes out.
- You can now use the deep fryer.

## 9. DEEP-FRYING

The deep fryer is designed with a unique cold zone to allow crumbs and residue to sink to the bottom this also enables the usable life of the fat/oil to extend considerably.

Regularly check if there is sufficient oil or fat in the container. The level should never be below the MIN line.

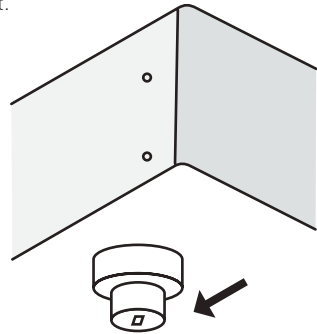
## 10. RESET THE HI-LIMITER (THERMAL CUT-OUT)

For item 205969, please note that the RESET button is located at the bottom of the detachable control panel with a protective cap (See line drawing)

- Unplug the deep fryer from the electrical outlet first.
- Allow the deep fryer to completely cool down.
- Remove the detachable control panel from the support.
- Unscrew the black protective cap of the RESET button.
- Press the RESET button of the Hi-limiter (thermal cut-out). You should hear a click sound.
- Screw back the protective cap on the RESET button.
- Reinstall the detachable control panel on the support.

Remark:

For item 205945, 205952, the RESET button is located at the rear of the appliance. Just press it to RESET it.



## 11. DEEP FRYING TIPS

- Only use liquid frying oil or fat (preferably).
- The recommended temperature for frying chips and snacks is 175°C max.
- Heat the oil slowly. Preferably in 3 steps for example first at 100°C, then from 100-140°C and later from 140°C to 175°C with 15 minute breaks between steps.
- Remove ice and crumbs from frozen foods.
- Do not deep-fry too much at one time. This can cause the oil or fat to cool down too much. Cooled down oil/fat does not properly sear the surface of

the food, so that more fat will be absorbed. The ideal proportion of frozen products to frying oil/fat is 1:10 maximum.

- When used intensively, crumbs and other debris should be filtered out of the oil/fat.
- Replace oil or fat in time. Use test strips or test equipment regularly to track when oil/fat should be replaced.
- If oil or fat starts to foam, smoke or gets too viscous you should replace it. Also replace the oil/fat when it has a strong smell or taste.



---

## 12. AFTER USE

- Turn off the appliance by switching off the switch and removing the plug from the socket.
- Remove the basket from the fat. This avoids the basket becoming stuck in the solidified fat.
- Put the lid on the deep fryer, so that the fat does not age.

---

## 13. CLEANING AND MAINTENANCE

- Always remove the plug from the socket before cleaning the appliance.
- Beware: Never immerse the appliance in water or any other liquid!
- Clean the outside of the appliance with a damp cloth (water with mild detergent).
- Never use aggressive cleaning agents or abrasives. Do not use any sharp or pointed objects. Do not use petrol or solvents! Clean with a damp cloth and detergent if necessary. Do not use abrasive materials.
- Do not clean the appliance with steam cleaner or water jet.
- Assemble the appliance after cleaning and make sure that the heating & control panel is mounted properly, otherwise the appliance will not function.

---

## 14. TROUBLESHOOTING

Fault	Symptom	Possible cause	Possible solution
Appliance does not do anything	Orange light doesn't light	No mains voltage	Check the electrical installation. Switch light defective
		Hi-limiter (thermal cut-out) tripped.	Reset the Hi-limiter (thermal cut-out) (See RESET on page 14)
		Hi-limiter (thermal cut-out) defective	Contact your supplier
		Thermostat defective	Contact your supplier
Appliance does not reach the set temperature.	Long frying time.	Thermostat defective	Contact your supplier
		Element defective	Contact your supplier

**If after these controls, the malfunctioning continues, it is advisable to contact technical assistance. In case of any doubt, always contact your supplier!**

---

## 15. TECHNICAL SPECIFICATION

Item no.	205945	205952	205969
Voltage	230V		
Power input	2000W	2x2000W	2400W
Frequency	50Hz		
Capacity	4L	2x4L	6L
Temperature range	50 - 190 °C		
Exterior dimensions	240 x430x(H)280mm	480x430x(H)280mm	320x430x(H)280mm
Protection class	IPX0		

---

## 16. WARRANTY

Any defect affecting the functionality of the appliance which becomes apparent within one year after purchase will be repaired by free repair or replacement provided the appliance has been used and maintained in accordance with the instructions and has not been abused or misused in any way. Your statutory rights are not affected.

If the appliance is claimed under warranty, state where and when it was purchased and include proof of purchase (e.g. receipt). In line with our policy of continuous product development we reserve the right to change the product, packaging and documentation specifications without notice.

---

## 17. DISCARDING & ENVIRONMENT

When decommissioning the appliance, the product must not be disposed of with other household waste. Instead, it is your responsibility to dispose to your waste equipment by handing it over to a designated collection point. Failure to follow this rule may be penalized in accordance with applicable regulations on waste disposal. The separate collection and recycling of your waste equipment at the time of disposal will help conserve natural re-

sources and ensure that it is recycled in a manner that protects human health and the environment. For more information about where you can drop off your waste for recycling, please contact your local waste collection company. The manufacturers and importers do not take responsibility for recycling, treatment and ecological disposal, either directly or through a public system.



**СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ .....	18
2. ПОДРОБНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ .....	20
3. НАЗНАЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА.....	20
4. ПРАВИЛА РАБОЧЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ .....	20
5. ПОДГОТОВКА ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	21
6. МОНТАЖ .....	21
7. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ .....	21
8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	21
9. ЖАРКА ВО ФРИТЮРЕ .....	22
10. СБРОС ОГРАНИЧИТЕЛЯ (ТЕРМОВЫКЛЮЧАТЕЛЯ) .....	22
11. СОВЕТЫ ДЛЯ ЖАРКИ (ЛУВ ЖАРЕНИЯ) ВО ФРИТЮРЕ..	22
12. ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ .....	23
13. ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ .....	23
14. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ .....	23
15. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	24
16. ГАРАНТИЯ .....	24
17. СПИСАНИЕ С ЭКСПЛУАТАЦИИ. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ .....	24



Благодарим Вас за покупку оборудования фирмы Revolution. Необходимо внимательно прочитать настоящую инструкцию пользователя во избежание повреждения машины в результате неправильной эксплуатации. Советуем уделить особое внимание правилам техники безопасности.

## 1. ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- Настоящее устройство предназначено для домашнего использования и использования пользователями без специальных навыков для обычных бытовых целей:
  - в магазинах и других подобных заведениях;
  - в фермерских домах;
  - в мини-гостиницах.
- Оборудование следует использовать точно по назначению. Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные неправильной эксплуатацией или неправильным обслуживанием оборудования.
- Оборудование и электрическую штепсельную вилку следует держать вдали от воды и прочих жидкостей. Если штепсельная вилка попадет в воду, ее следует тут же вытащить из розетки электропитания и обратиться к квалифицированному специалисту для проверки устройства. Несоблюдение данных указаний может повлечь за собой угрозу здоровью и жизни обслуживающего персонала.
- Не вскрывать корпус оборудования самостоятельно.
- Не класть никаких посторонних предметов внутрь оборудования.
- Не касаться штепсельной вилки мокрыми или влажными руками.
- **Опасность поражения током!** Не следует самостоятельно чинить электрооборудование. Любые поломки и неисправности должны устраняться квалифицированным персоналом.
- **Никогда не использовать поврежденное оборудование!** Отключить его от электросети и обратиться к продавцу.
- **Внимание!** Не погружать электрические компоненты в воду или другие жидкости. Не мыть оборудование под проточной водой.
- Регулярно проверять вилку и провод электропитания на предмет повреждений. С целью предотвращения несчастных случаев и травм поврежденную вилку или провод отдать на ремонт в сервисный центр или обратиться к квалифицированному электрику.



- Удостовериться, что провод электропитания не касается острых и горячих предметов. Держать электропровод вдали от открытого огня. Для того, чтобы вынуть вилку из розетки всегда нужно тянуть за вилку, а не за электропровод.
- Защитить провод электропитания (удлинитель) от случайного выпадения из розетки. Электропровод прокладывать так, чтобы случайно не споткнуться о него.
- Постоянно наблюдать за работающим оборудованием.
- Предупреждение! Если вилка находится в розетке, оборудование подключено к сети электропитания.
- Перед тем, как вынуть вилку из розетки, оборудование следует выключить!
- Не переносить оборудование, держа за электропровод.
- Не использовать никаких деталей, аксессуаров, которые не поставляются вместе с этим оборудованием.
- Оборудование следует подключать исключительно к розетке, в которой напряжение и частота соответствует параметрам, указанным на паспортной табличке оборудования.
- Вилку следует вставлять в розетку, расположенную в удобном и легкодоступном месте, так чтобы в случае аварии можно было ее немедленно вынуть. Для полного обесточивания оборудования следует отсоединить его от сети электропитания; для этого следует вынуть вилку, находящуюся на конце провода электропитания, из розетки.
- Прежде чем вынуть вилку из розетки, необходимо сначала выключить оборудование!
- Не следует использовать детали и аксессуары, не рекомендованные производителем, т.к. использование таких деталей и аксессуаров может угрожать здоровью и жизни пользователя, а также может привести к поломке оборудования. Следует всегда использовать оригинальные детали и аксессуары.
- Оборудование не предназначено для использования людьми (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными и умственными возможностями, а также людьми, которые не имеют соответствующих навыков и опыта.
- Ни в коем случае нельзя допускать детей к использованию оборудования.
- Оборудование следует хранить в месте, недоступном для детей.
- Не разрешать детям использовать оборудование в качестве игрушки.
- Всегда следует отсоединить оборудование от электропитания, если оставляем ее без надзора, перед монтажом, демонтажем и чисткой.
- Не оставлять включенное оборудование без надзора.



---

## 2. ПОДРОБНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед очисткой или заполнением устройства нужно вынуть вилку из розетки.
- Электроустановка должна соответствовать государственным и местным требованиям.
- Из-за высокой температуры содержимого контейнера, во время работы устройства, перед использованием убедитесь, что фритюрница с панелью управления установлена на кухне в безопасном месте.
- Во избежание потенциальной опасности возгорания, уровень масла в резервуаре не должен быть ниже указанной L-отметка (минимального уровня). Всегда нужно убедиться, что имеется достаточное количество масла в емкости.
- Не можно использовать старое масло, поскольку оно увеличивает риск возникновения пожара.
- Уровень масла в резервуаре не должен превышать H-отметка (максимальный уровень), расположенную на боковой стенке резервуара.
- Устройство и аксессуары должны быть очищены после каждого использования (--> Чистка и обслуживание)
- Опасность, связанная с использованием старого масла! Оно будет иметь пониженную температуру воспламенения и будет более восприимчиво к внезапному вскипанию.
- Предупреждение! Размещение пищи со слишком высоким содержанием воды или в слишком большом количестве влияет на скорость достижения температуры кипения масла.
- По соображениям безопасности, никогда во время жарки не вставляйте слишком большой порции пищи (максимальная партия – это прим. 2 кг).

RU

---

## 3. НАЗНАЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА

- Устройство предназначено для коммерческого использования и используется для жарки определенных пищевых продуктов. Использование устройства для любых других целей может привести к повреждению или травме тела.
- Использование устройства для любых других целей будет рассматриваться, как использование не по назначению. Пользователь будет нести исключительную ответственность за неправильное использование устройства.

---

## 4. МОНТАЖ ЗАЗЕМЛЕНИЯ

Вафельница – это прибор I класса защиты и нуждается в заземлении.

Заземление снижает риск поражения током благодаря использованию провода отводящего электроток. Вафельница имеет провод с за-

землением и вилкой с заземляющим штекером. Нельзя вставлять вилку в розетку до того, как прибор не будет установлен надлежащим образом и заземлен.



## 5. ПОДГОТОВКА ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

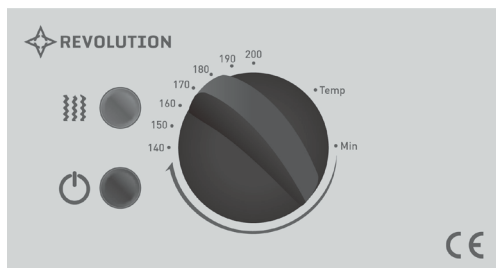
- Убедитесь, что устройство не повреждено. В случае возникновения каких-либо повреждений, немедленно обратитесь к поставщику и НЕ используйте устройство.
- Снимите упаковку и защитную пленку (если имеются).
- Очистите устройство теплой водой и мягкой тканью.
- Если не указано иное, установите устройство на ровную и устойчивую поверхность.
- Обеспечьте достаточное пространство вокруг устройства для обеспечения его вентиляции.
- Установите устройство так, чтобы всегда иметь хороший доступ к вилке.

## 6. МОНТАЖ

- Установите устройство на резиновые ножки.
  - Вставьте емкость для масла в корпус устройства.
  - Установите нагреватель с панелью в устройстве.
- ВНИМАНИЕ! Убедитесь, что панель управления правильно установлена.

ВНИМАНИЕ! Из-за высокой температуры содержимого контейнера, во время работы устройства, перед использованием убедитесь, что фритюрница с панелью управления установлена на кухне в безопасном месте.

## 7. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



## 8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Вытяните вилку из розетки.
- Залейте в контейнер масло или гидрогенизированное масло до уровня между отметками MAX и MIN.
- Внимание! В случае использования твердого жира, прежде чем поместить его в емкость, нужно его подогреть – благодаря этому можно избежать подгорания жира и перегрузки устройства.
- Подключите штекер в заземленную розетку, загорится КРАСНЫЙ индикатор.
- С помощью термостата, выберете нужную температуру. Засветится зеленый лампочка
- При достижении заданной температуры, зеленый лампочка сгаснет.
- Можете начинать жарить.



## 9. ЖАРКА ВО ФРИТЮРЕ

Фритюрница оснащена уникальной системой «холодной зоны», которая позволяет отпадать крошкам и остаткам после жарки на дно емкости, что позволяет значительно повысить эффективность жира/масла.

Регулярно проверяйте достаточно ли масла или жира в емкости. Уровень жира никогда не может быть ниже уровня, отмеченного как MIN.

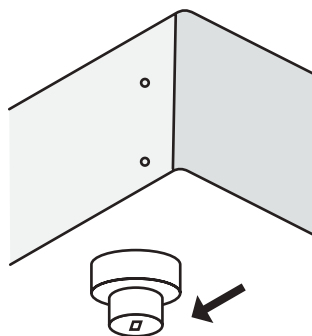
## 10. СБРОС ОГРАНИЧИТЕЛЯ (ТЕРМОВЫКЛЮЧАТЕЛЯ)

Продукт № 205969, Обратите внимание, что кнопка RESET, расположена в нижней части съемной панели управления и защищена колпачком (смотрите на рисунок).

- Сначала, отключите устройство от источника питания, вынимая вилку из розетки.
- Оставьте устройство до полного охлаждения.
- Отсоедините съемную панель управления от подставки.
- Открутите чёрный защитный колпачок кнопки RESET.
- Нажмите кнопку RESET ограничителя (термовыключателя). Услышите щелчок.
- Прикрутите заново чёрный защитный колпачок кнопки RESET.
- Установите заново съемную панель управления на подставке.

Примечание:

Кнопка перезагрузки RESET располагается с задней стороны устройств 205945, 205952. Для перезагрузки просто нажмите кнопку RESET.



RU

## 11. СОВЕТЫ ДЛЯ ЖАРКИ (ЛУВ ЖАРЕНИЯ) ВО ФРИТЮРЕ

- Используйте жидкое масло или жир для жарки (предпочтительнее). Рекомендуемая температура для жарки картофеля фри и закусок составляет максимум 175°C.
- Подогревайте жир медленно. Лучше всего подогревать жир в три этапа, сначала до 100°C, потом от 100-140°C, а затем от 140°C до 175°C с 15-минутными интервалами между каждым шагом.
- Удаляйте лед и крошки из замороженных продуктов.
- Не жарить во фритюре слишком большие порции. Это может привести к падению температуры масла или жира. Охлажденное масло/жир не обжарит нужным образом поверхность, что приводит к увеличению поглощения жира.

Идеальная пропорция замороженных продуктов в масле/жире для жарки во фритюре это максимум 1:10.

- В случае интенсивного использования нужно фильтровать крошки и отработанное масло/жир.
- В нужное время следует поменять масло или жир в устройстве. Чтобы узнать, когда менять масло/жир, регулярно используйте тест-полоски или устройство для тестирования.
- Если масло или жир начинает пениться, дымить или становится слишком липким, нужно поменять масло или жир. Замените масло/жир, когда имеет резкий запах или вкус.



## 12. ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Выключите устройство, и отсоедините кабель от розетки.
- Выньте корзину из емкости с маслом. В результате, корзина не застынет в загущенном жире.
- Накройте фритюрницу крышкой, для предотвращения старения масла.

## 13. ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед чисткой всегда отключайте устройство от электросети.
- Примечание: Помните, что устройство нельзя погружать в воду или любую другую жидкость!
- Очистите снаружи ткань используйте раствор воды и мягкого моющего средства).
- Никогда не используйте абразивные чистящие средства или абразивные материалы. Не используйте острые или остро заточенные предметы. Не используйте бензин или растворители! Протирайте влажной тканью или жидкостью для мытья посуды. Не используйте абразивные материалы.
- Не чистите устройство пароочистителем или струей воды.
- После чистки устройство нужно повторно собрать убедившись, что контрольная панель (панель отопления) установлена правильно – в противном случае устройство не будет работать должным образом.

## 14. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Признак	Причина	Возможное решение
Устройство вообще не реагирует	Не горит оранжевая лампочка	Отсутствие электропитания	Проверьте электроустановку. Неисправность лампочки.
		Включилась система ограничителя (термовыключателя)	Сброс ограничителя (термовыключателя)(См. Стр. 23)
		Авария системы ограничителя (термовыключателя)	Обратитесь к поставщику
		Авария термостата	Обратитесь к поставщику
Устройство не нагревается до желаемой температуры	Долгое время жаренья	Авария термостата	Обратитесь к поставщику
		Авария нагревателя	Обратитесь к поставщику

Если после вышеперечисленных проверок неисправность не устранена, рекомендуем обратиться к поставщику.

В случаи сомнений, всегда обращайтесь к своему поставщику!



## 15. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Артикул	205945	205952	205969
Напряжение	230В		
Мощность	2000Вт	2x2000Вт	2400Вт
Частота	50Гц		
Вместимость	4L	2x4L	6L
Диапазон температур	50 - 190 °С		
Размеры	240 x430x(H)280мм	480x430x(H)280мм	320x430x(H)280мм
Степень защиты	IPX0		

## 16. ГАРАНТИЯ

Любая недоделка или поломка, которая влечет за собой неправильную работу устройства, которая будет выявлена в течение первого года от даты покупки, будет устранена бесплатно, или же все устройство будет заменено новым, если оно эксплуатировалось и обслуживалось согласно инструкции по обслуживанию и не использовалось неправильно, или в разрез с назначением. Данное положение ни в коей мере не нарушает иных прав потребителя, изложенных в законодательстве. В

случае заявления устройства в ремонт или за замену в рамках гарантии, следует указать место и дату покупки устройства и приложить счет, или чековую квитанцию.

Согласно нашей политике совершенствования наших продуктов оставляем за собой право на ввод изменений в конструкцию, упаковку и в технические параметры, указываемые в технической документации без предупреждения.

RU

## 17. СПИСАНИЕ С ЭКСПЛУАТАЦИИ. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

В случае вывода оборудования из эксплуатации, продукт нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Пользователь несет ответственность за передачу оборудования в соответствующий пункт приёма техники бывшей в употреблении. Несоблюдение вышеуказанного положения может привести к наложению штрафов в соответствии с действующими правилами в отношении утилизации отходов. Селективный сбор и утилизация использованного оборудования способствуют сохранению природных

ресурсов и обеспечивают рециркуляцию таким образом, который не вреден для здоровья и окружающей среды. Для получения дополнительной информации о том, где можно отдать использованное оборудование для утилизации, обратитесь в местную компанию по сбору отходов. Производитель и импортер не несут ответственности за рециркуляцию и переработку отходов экологически безопасным способом, как непосредственно, так и в рамках государственной системы.









**Hendi Polska Sp. z o.o.**

ul. Magazynowa 5

62-023 Gądkki, Polska

Tel: +48 61 225 49 11

Email: [sklep@revolution.pl](mailto:sklep@revolution.pl)

- Producent zastrzega sobie prawo do zmian oraz błędów drukarskich w instrukcji.
- Changes, printing and typesetting errors reserved.
- Изменения, печати и верстки ошибки защищены.