



Czyszczenie filtra oleju **Codziennie**



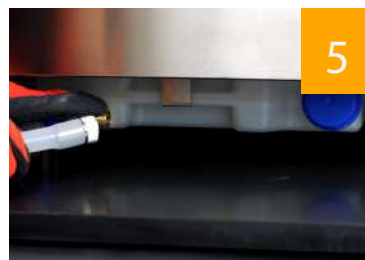
Mycie urządzenia wewnątrz i na zewnątrz **Codziennie**



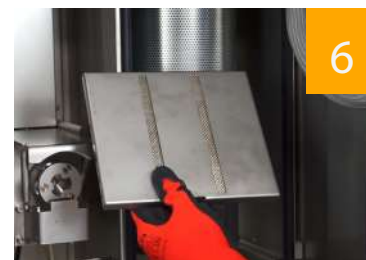
Czyszczenie karuzeli i tacy na produkty **Codziennie**



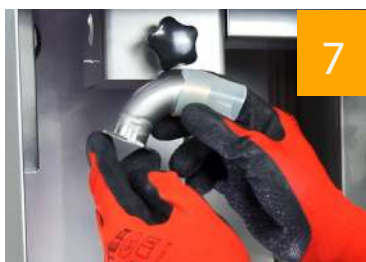
Czyszczenie zbiornika frytury **Cotydzie**



Opróżnianie zbiornika **Cotydzie**



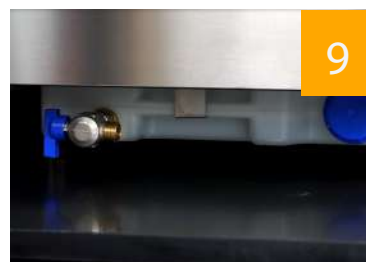
Czyszczenie metalowego filtra **Cotydzie**



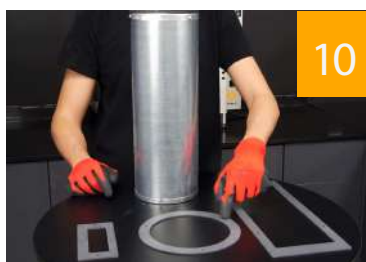
Czyszczenie kolanka odprowadzającego opary **Co 2 miesiące**



Czyszczenie wanny **Co 2 miesiące**



Czyszczenie bazy **Co rok/2 lata**



Wymiana filtrów i podkładek w głowicy **1/2 razy w roku**

Instrukcja konserwacji
codziennej
Filtr oleju

UWAGA!

Dla prawidłowego czyszczenia należy przestrzegać poniższych zasad. Zalecane jest mycie urządzenia na początku dnia. Należy włączyć urządzenie i poczekać, aż temperatura oleju osiągnie max. 40°C. Gdy wywietlacz pokazuje 40°C, należy wyłączyć urządzenie i przejść przez poniższe kroki:



Umieść lejek z filtrem w plastikowym wiadrze.



Otwórz drzwi urządzenia.



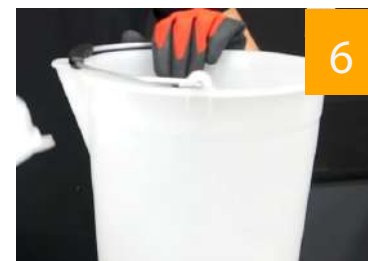
Zdemontuj dekiel bezpieczeństwa z kranu frytury.



Umieść silikonowy wężyk na kranie.



Otwórz zawór bezpieczeństwa.



Sprawdź poziom oleju. Jeżeli jest potrzebna dolej do 5,5 litrów więcej oleju.



Włącz urządzenie, aby wlać olej do frytury.



Naciśnij przycisk "otwórz" w celu otwarcia klapy.



Wlej olej do frytury do pojemności 5,5 litra.

Instrukcja konserwacji codziennej

Mycie maszyny, karuzeli i tacy na produkty

UWAGA!

Dla prawidłowego czyszczenia należy przestrzegać poniższych zasad. Po przefiltrowaniu oleju należy wyczyścić urządzenie wewnątrz i na zewnątrz.



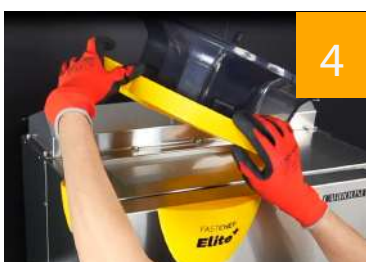
Wyczyść urządzenie z zewnątrz.



Wyczyść urządzenie wewnątrz.



Wyczyść podajnik na produkty.



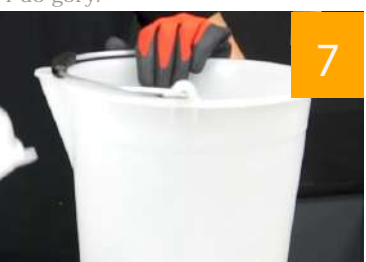
Podajnik na produkty można zdemontować przekładając go w prawo i do góry.



Rozdziel części karuzeli i umyj je oddzielnie.



Wyczyść tacę na produkt.



Sprawdź poziom oleju. W razie potrzeby uzupełnij do poziomu 5,5 litra.



Włącz urządzenie aby wlać olej do frytury.

OSTRZEŻENIE

Części urządzenia mogą być myte przy pomocy ściereczki lub ręcznika papierowego. Do mycia można użyć neutralnego detergentu lub niewielkiej ilości odtłuszczacza z wodą.

Instrukcja konserwacji
tygodniowej
Czyszczenie zbiornika frytury

UWAGA!

Dla prawidłowego czyszczenia należy przestrzegać poniższych zasad. Aby wyczyścić zbiornik frytury, w pierwszej kolejności powtórz kroki dotyczące czyszczenia filtra oleju. Należy to wykonać przed waniem nowego oleju do zbiornika, a także przy otwartych drzwiach urządzenia.



Poluzuj pokrywkę złącza ekstrakcyjnego.



Poluzuj złącze i pociągaj delikatnie.



Pociągaj do góry w celu zwolnienia frytury i wyjmij z urządzenia.



Odkryj pokrywkę od podajnika.



Pociągaj delikatnie do siebie.



Przejdź ostrze i pociągaj.



Zdejmij płytę z ostrza, pociągaj w kierunku wnętrza zbiornika frytury.



Złap kosz po obu stronach i pociągaj do góry.



Ostro nie pociągaj do góry jednostki grzewczej.

OSTRZEŻENIE

Myj tylko elementy urządzenia. Zachowaj ostrożność, aby nie zmieniły ustawień czujników lub termostatu.

OSTRZEŻENIE

Wszystkie części oprócz jednostki grzewczej mogą być myte w zmywarce lub w zmywarce.

Instrukcja konserwacji - 2 razy w roku

Czyszczenie filtra metalowego

UWAGA!

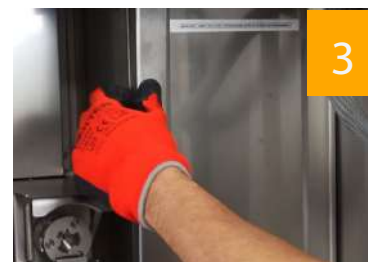
Dla prawidłowego czyszczenia należy przestrzegać poniższych zasad. Czyszczenie musi odbywać się z jednoczesną wymianą oleju oraz czyszczeniem wnętrza urządzenia. Należy powtórzyć wcześniejsze czynności instrukcji, a następnie postąpić zgodnie z punktami:



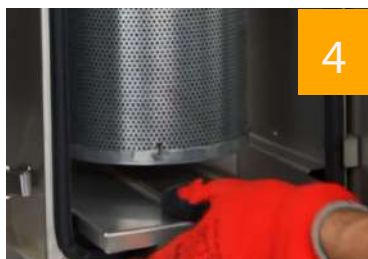
Zdemontuj zbiornik frytury zgodnie z wcześniejszymi punktami instrukcji.



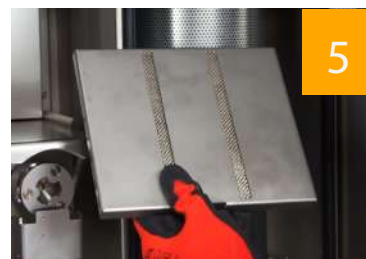
Odblokuj dwa klipsy na obudowie urządzenia.



Otwórz drzwiczki filtra.



Wyjmij metalowy filtr. Filtr z aktywnym węglem nie może zostać naruszony ani mokry.



Zamontuj filtr z powrotem, stroną z igłami do dołu.

OSTRZEŻENIE

Filtr metalowy może być myty w zlewku lub zmywarce.

Instrukcja konserwacji - 2 razy w roku

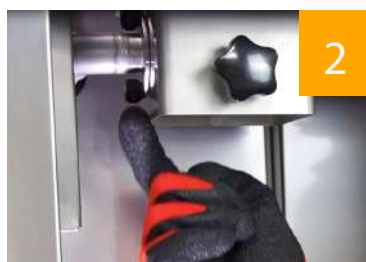
Czyszczenie kolanka odprowadzającego opary

UWAGA!

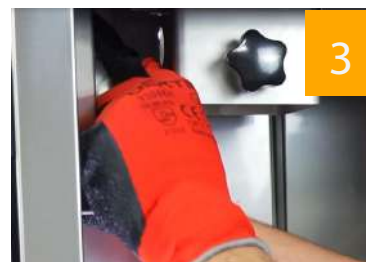
Dla prawidłowego czyszczenia należy przestrzegać poniższych zasad:



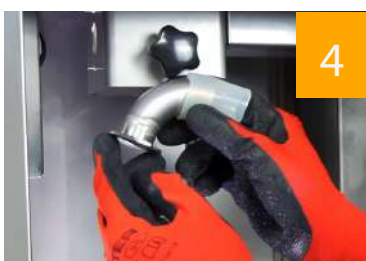
Wyjmij metalowy filtr. Filtr z aktywnym węglem nie może zostać naruszony ani mokry.



Przekrój dwie rury przy przewodzie.



Poci gnij i wyjmij kolanko.



Zamontuj kolanko z powrotem na miejsce.

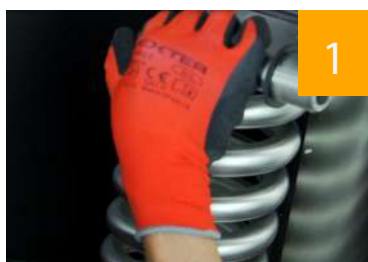
OSTRZEŻENIE

Kolanko odprowadzające należy myć w zlewie lub w zmywarce.

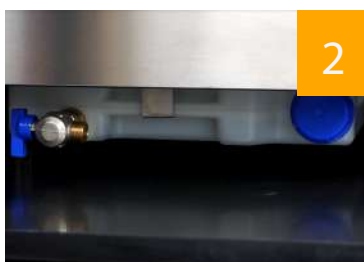
Instrukcja corocznej konserwacji

UWAGA!

Dla prawidłowego czyszczenia należy przestrzegać poniższych zasad. Coroczne czyszczenie przebiega w 4 krokach. Zalecamy kontakt z dostawcą w celu przeprowadzenia pełnej konserwacji naprawczej.



Czyszczenie wężownicy



Czyszczenie zbiornika kondensacyjnego



Wymiana uszczelek i filtra z węglem aktywnym (skontaktuj się z dostawcą).

WIĘCEJ INFORMACJI

Odwiedź nasz kanał na Youtube, aby obejrzeć cały proces czyszczenia: goo.gl/Yyji3S