



HENDI

Tools for Chefs

DOUGHNUT DEEP FRYER

205914

GB: User manual	6	LV: Lietotāja rokasgrāmata	49
DE: Benutzerhandbuch	9	LT: Naudojimo instrukcija	52
NL: Gebruikershandleiding	12	PT: Manual do utilizador	55
PL: Instrukcja obsługi	16	ES: Manual del usuario	59
FR: Manuel de l'utilisateur	19	SK: Používateľská príručka	62
IT: Manuale utente	23	DK: Brugervejledning	65
RO: Manual de utilizare	26	FI: Käyttöopas	68
GR: Εγχειρίδιο χρήστη	30	NO: Brukerhåndbok	71
HR: Korisnički priručnik	33	SI: Navodila za uporabo	74
CZ: Uživatelská příručka	36	SE: Användarhandbok	77
HU: Felhasználói kézikönyv	39	BG: Ръководство за потребителя	80
UA: Посібник користувача	43	RU: Руководство пользователя	84
EE: Kasutusjuhend	46		

DOUGHNUT DEEP FRYER	GB
DONUT-FRITTEUSE	DE
DONUT FRITEUSE	NL
SMAŻALNIK	PL
FRITEUSE À BEIGNETS	FR
FRIGGITRICE PER FRITTELLE	IT
FRITEUZA ADANCA PENTRU GOGOSI	RO
ΦΡΙΤΕΖΑ ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΩΝ	GR
FRITEZA ZA KRAFNE	HR
FRITÉZA NA KOBLIHY	CZ
OLAJSZÜTŐ FÁNKHOZ	HU
ФРИТЮРНИЦЯ	UA
SÕÕRIKUTE FRITÜÜR	EE
VIRTUĻU FRITERIS	LV
GRUZDINTUVĖ SPURGOMS	LT
FRITADEIRA DE DONUTS	PT
FREIDORA DE REPOSTERÍA	ES
FRITOVACIE ZARIADENIE	SK
DOUGHNUT DYB FRITURE	DK
DONITSIKEITIN	FI
DOUGHNUT DYP FRITYR	NO
GLOBOK CVRTRNIK Z MATICAMI	SI
DJUPFRITÖS MED DEGNÖT	SE
ФРИТЮРНИК ЗА ПОНИЧКИ	BG
ФРИТЮРНИЦА	RU



READ MANUAL

GB: Read user manual and keep this with the appliance.
 DE: Lesen Sie das Benutzerhandbuch und bewahren Sie es zusammen mit dem Gerät auf.
 NL: Lees de gebruikershandleiding en bewaar deze bij het apparaat.
 PL: Należy przeczytać instrukcję obsługi i zachować ją wraz z urządzeniem.
 FR: Lisez le manuel d'utilisation et conservez-le avec l'appareil.
 IT: Leggere il manuale dell'utente e conservarlo con l'apparecchiatura.
 RO: Citiți manualul de utilizare și păstrați-l împreună cu aparatul.
 GR: Διαβάστε το εγχειρίδιο χρήστη και φυλάξτε το μαζί με τη συσκευή.
 HR: Pročitajte upute za uporabu i sačuvajte ovo uz uređaj.
 CZ: Přečtěte si uživatelskou příručku a uschovejte ji u spotřebiče.
 HU: Olvassa el a használati útmutatót, és tartsa azt a későbbiek közelében.
 UA: Прочитайте посібник користувача та тримайте його разом із приладом.

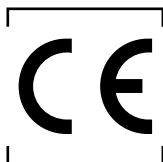
EE: Lugege kasutusjuhendit ja hoidke seda koos seadmega.
 LV: Izlasiet lietošanas pamācību un saglabājiet to kopā ar ierīci.
 LT: Perskaitykite naudojimo instrukciją ir palikite ją su prietaisu.
 PT: Leia o manual do utilizador e guarde-o juntamente com o aparelho.
 ES: Lea el manual del usuario y consérvelo con el aparato.
 SK: Prečítajte si návod na použitie a uschovajte ho spolu so spotrebičom.
 DK: Læs brugervejledningen, og opbevar den sammen med apparatet.
 FI: Lue käyttöohje ja säilytä se laitteen mukana.
 NO: Les bruksanvisningen og ta vare på den.
 SI: Preberite navodila za uporabo in jih shranite skupaj z napravo.
 SE: Läs bruksanvisningen och förvara den tillsammans med produkten.
 BG: Прочетете ръководството за потребителя и го запазете заедно с уреда.
 RU: Прочтите руководство пользователя и сохраните его вместе с прибором.



INDOOR

GB: For indoor use only.
 DE: Nur zur Verwendung im Innenbereich.
 NL: Alleen voor gebruik binnenshuis.
 PL: Do użytku wewnątrz pomieszczeń.
 FR: Pour l'usage à l'intérieur seulement.
 IT: Destinato solo all'uso domestico.
 RO: Doar pentru uz la interior.
 GR: Για χρήση μόνο σε εσωτερικό χώρο.
 HR: Samo za unutarnju upotrebu.
 CZ: Pouze pro vnitřní použití.
 HU: Csak beltéri használatra.
 UA: Використовувати тільки всередині приміщення.
 EE: Ainult sisetingsimustes kasutamiseks.

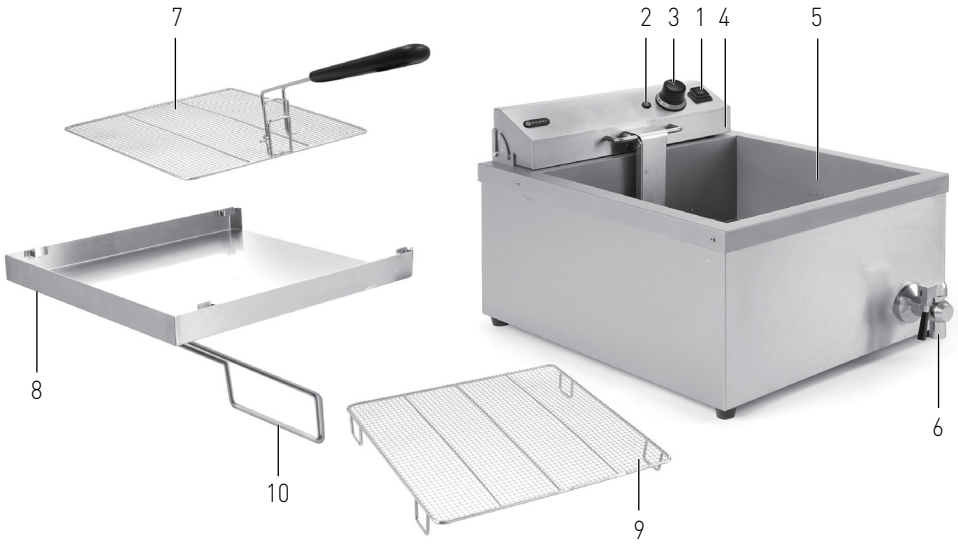
LV: Tikai lietošanai telpās.
 LT: Naudoti tik patalpoje.
 PT: Apenas para uso interno.
 ES: Sólo para uso en interiores.
 SK: Iba na vnútorné použitie.
 DK: Kun til indendørs brug.
 FI: Vain sisäkäyttöön.
 NO: Kun til innendørs bruk.
 SI: Samo za uporabo v zaprtih prostorih.
 SE: Endast för inomhusbruk.
 BG: Да се използва само на закрито.
 RU: Использовать только в помещении.



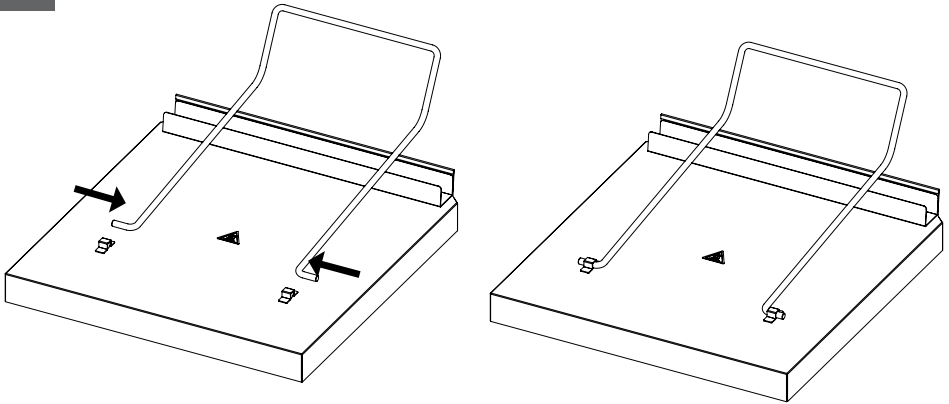
GB: NOTE: This manual is translated from original English manual using AI and machine translations.
 DE: HINWEIS: Dieses Handbuch wurde aus dem englischen Originalhandbuch mit KI und maschinellen Übersetzungen übersetzt.
 NL: OPMERKING: Deze handleiding is vertaald vanuit de originele Engelse handleiding met behulp van AI en machinevertalingen.
 PL: UWAGA: Niniejszy podręcznik został przetłumaczony z oryginalnego podręcznika w języku angielskim przy użyciu AI i tłumaczeń maszynowych.
 FR: REMARQUE : Ce manuel est traduit à partir du manuel original en anglais à l'aide de l'IA et de traductions automatiques.
 IT: NOTE: Questo manuale è tradotto dal manuale originale in inglese utilizzando l'intelligenza artificiale e le traduzioni automatiche.
 RO: NOTA: Acest manual este tradus din manualul original în limba engleză folosind AI și traduceri automate.
 GR: ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αυτό το εγχειρίδιο μεταφράζεται από το πρωτότυπο αγγλικό εγχειρίδιο χρησιμοποιώντας AI και αυτόματες μεταφράσεις.
 HR: NAPOMENA: Ovaj priručnik je preveden iz izvornog engleskog priručnika s AI i strojnim prijevodima.
 CZ: POZNÁMKA: Tato příručka je přeložena z původní anglické příručky pomocí umělé inteligence a strojových překladů.
 HU: MEGJEGYZÉS: Ez a kézikönyv az eredeti angol kézikönyvből származik, mesterséges intelligencia és gépi fordítások segítségével.
 UA: ПРИМІТКА: Цей посібник перекладається з оригінального англійського посібника з використанням штучного інтелекту та машинного перекладу.
 EE: MÄRKUS: Käesolev kasutusjuhend on tõlgitud originaal inglise keeles, kasutades AI ja masinate tõlkeid.
 LV: PIEZĪME: Šī rokasgrāmata tiek tulkota no oriģinālās angļu valodas rokasgrāmatas, izmantojot mākslīgā intelekta un veļas mašīnas tulkojumus.
 LT: PASTABA: Šis vadovas išversta iš originalaus angly kalbos vadovo naudojant dirbtinį intelektą ir mašininį vertimą.
 PT: NOTA: Este manual é traduzido do manual original em inglês utilizando IA e traduções de máquinas.
 ES: NOTA: Este manual está traducido del manual original en inglés utilizando IA y traducciones automáticas.
 SK: POZNÁMKA: Táto príručka je preložená z pôvodnej anglickej príručky pomocou umelej inteligencie a strojového prekladu.
 DK: BEMÆRK: Denne vejledning er oversat fra den originale engelske vejledning ved hjælp af AI og maskinoversættelser.
 FI: HUOMAUTUS: Tämä opas on käännetty alkuperäisestä englanninkielisestä oppaasta käyttäen tekoälyä ja konekäännöksiä.
 NO: MERK: Denne håndboken oversettes fra den originale engelske håndboken ved hjelp av AI og maskinoversettelseter.
 SI: OPOMBA: Ta priročnik je preveden iz izvirnega angleškega priročnika z uporabo umetne inteligence in strojnih prevodov.
 SE: NOTERA: Denna handbok är översatt från den engelska originalmanualen med AI och maskinöversättning.
 BG: ЗАБЕЛЕЖКА: Това ръководство е преведено от оригиналното английско ръководство с помощта на AI и машинни преводи.
 RU: ПРИМЕЧАНИЕ: Это руководство переведено из оригинального руководства на английском языке с использованием ИИ и машинных переводов.



1



2



3



4



GB: Technical specifications / DE: Technische Angaben / NL: Technische gegevens / PL: Dane techniczne / FR: Données techniques / IT: Parametri di base / RO: Parametrii de bază / GR: Βασικές παράμετροι / HR: Tehnički podaci / CZ: Technická specifikace / HU: Műszaki adatok / UA: Технічні характеристики / EE: Tehnilised andmed / LV: Tehniskās specifikācijas / LT: Techninės specifikacijos / PT: Especificações técnicas / ES: Especificaciones técnicas / SK: Technická špecifikácia / DK: Tekniske specifikationer / FI: Tekniset tiedot / NO: Tekniske spesifikasjoner / SI: Tehnične specifikacije / SE: Tekniska specifikationer / BG: Технически спецификации / RU: Технические данные

A	205914
B	230V- 50Hz / 230В- 50Гц
C	3500W/Вт
D	50-190°C
E	I
F	IPX3
G	12L / Л
H	630x860x(H)360mm / мм

A: GB: Item no. / DE: Art.-Nr. / NL: Artikelnr. / PL: Nr pozycji / FR: N° d'article / IT: N. articolo / RO: Nr. articolului / GR: Αρ. είδους / HR: Broj stavke / CZ: Položka č. / HU: Cikkszám / UA: Номер елемента / EE: Artikli nr / LV: Vienums Nr. / LT: Prekės Nr. / PT: Item n.o / ES: N.o de artículo / SK: Č. položky / DK: Varenr. / FI: Kohteen nro / NO: Varenr. / SI: Št. izdelka / SE: Art.nr / BG: Номер на елемент / RU: Номер позиции

B: GB: Rated voltage and frequency / DE: Nennspannung und Frequenz / NL: Nominale spanning en frequentie / PL: Znamionowe napięcie i częstotliwość / FR: Tension et fréquence nominales / IT: Tensione e frequenza nominali / RO: Tensiune nominală și frecvență / GR: Ονομαστική τάση και συχνότητα / HR: Nazivni napon i frekvencija / CZ: Jmenovitě napětí a frekvence / HU: Névleges feszültség és frekvencia / UA: Номинальна напруга та частота / EE: Nimipinge ja -sagedus / LV: Nominālais spriegums un frekvence / LT: Vardinė įtampa ir dažnis / PT: Tensão e frequência nominais / ES: Tensión y frecuencia nominales / SK: Menovitě napätie a frekvencia / DK: Nominel spænding og frekvens / FI: Nimellisarvoitus ja -taajuus / NO: Nominell spenning og frekvens / SI: Nazivna napetost in frekvenca / SE: Märkspänning och frekvens / BG: Номинално напрежение и честота / RU: Номинальное напряжение и частота

C: GB: Rated input power / DE: Nenneingangsleistung / NL: Nominale ingangsvermogen / PL: Znamionowa moc wejściowa / FR: Puissance d'entrée nominale / IT: Potenza nominale in ingresso / RO: Putere nominală de intrare / GR: Ονομαστική ισχύς εισόδου / HR: Nazivna ulazna snaga / CZ: Jmenovitý vstupní výkon / HU: Névleges bemeneti teljesítmény / UA: Номинальна вхідна потужність / EE: Nimisissendõivimsus / LV: Nominālā ieejas jauda / LT: Vardinė įėjimo galia / PT: Potência de entrada nominal / ES: Potencia de entrada nominal / SK: Menovitý vstupný výkon / DK: Nominel indgangseffekt / FI: Nimellistuloteho / NO: Nominell inngangseffekt / SI: Nazivna vhodna moč / SE: Märkinneffekt / BG: Номинална входяща мощност / RU: Номинальная входная мощность

D: GB: Temperature settings / DE: Temperatur-Einstellungen / NL: Temperatuur instellingen / PL: Ustawienia temperatury / FR: Réglages de température / IT: Impostazioni della temperatura / RO: Setări de temperatură / GR: Ρυθμίσεις θερμοκρασίας / HR: Postavke temperature / CZ: Nastavení teploty / HU: Hőmérséklet-beállítások / UA: Налаштування температури / EE: Temperatuurisätted / LV: Temperatūras iestatījumi / LT: Temperatūros nuostatos / PT: Definições de temperatura / ES: Ajustes de temperatura / SK: Nastavenie teploty / DK: Temperaturindstillinger / FI: Lämpötila-asetukset / NO: Temperaturinnstillinger / SI: Nastavitve temperature / SE: Temperaturinställningar / BG: Настройки на температурата / RU: Настройки температуры

E: GB: Protection class / DE: Schutzklasse / NL: Beschermingsklasse / PL: Klasa ochrony / FR: Classe de protection / IT: Classe di protezione / RO: Clasă de protecție / GR: Κλάση προστασίας / HR: Klasa zaštite / CZ: Třída ochrany / HU: Védelmi osztály / UA: Клас захисту / EE: Kaitseklass / LV: Aizsardzības klase / LT: Apsaugos klasė / PT: Classe de proteção / ES: Clase de protección / SK: Trieda ochrany / DK: Beskyttelsesklasse / FI: Suojausluokka / NO: Beskyttelsesklasse / SI: Razred zaščite / SE: Skyddsklass / BG: Клас на защита / RU: Класс защиты

F: GB: Waterproof protection rating / DE: Wasserdichtigkeitsschutzklasse / NL: Beschermingsgraad tegen water / PL: Klasa wodoodporności / FR: Indice de protection étanche / IT: Grado di protezione impermeabile / RO: Clasificare protecție impermeabilă / GR: Βαθμός αδιάβροχης προστασίας / HR: Vodootporna zaštita / CZ: Odolnost proti vodě / HU: Vízálló védelmi besorolás / UA: Рейтинг водонепроникності / EE: Veekindluse kaitseaste / LV: Ūdensnecaurlaidības klase / LT: Apsaugos nuo vandens klasė / PT: Classificação de proteção à prova de água / ES: Grado de impermeabilidad / SK: Stupeň ochrany proti vode / DK: Vandtæt beskyttelsesklassificering / FI: Vedenpitävä suojausluokitus / NO: Vanntett beskyttelsesklassifisering / SI: Stopnja zaščite pred vodom vode / SE: Vattentät skyddsklassning / BG: Клас на водоустойчивост / RU: Рейтинг водонепроницаемости



G: GB: Capacity / DE: Kapazität / NL: Capaciteit / PL: Pojemność / FR: Capacité / IT: Capacità / RO: Capacitate / GR: Χωρητικότητα / HR: Kapacitet / CZ: Kapacita / HU: Kapacitás / UA: Місткість / EE: Mahutavus / LV: Efektivitāte / LT: Pajėgumas / PT: Capacidade / ES: Capacidad / SK: Kapacita / DK: Kapacitet / FI: Tilavuus / NO: Kapasitet / SI: Zmogljivost / SE: Kapacitet / BG: Капацитет / RU: Вместимость

H: GB: Dimensions / DE: Abmessungen / NL: Afmetingen / PL: Wymiary / FR: Dimensions / IT: Dimensioni / RO: Dimensiuni / GR: Διαστάσεις / HR: Dimenzije / CZ: Rozměry / HU: Méretek / UA: Розміри / EE: Mõõtmed / LV: Izmēri / LT: Matmenys / PT: Dimensões / ES: Dimensiones / SK: Rozmery / DK: Mål / FI: Mitat / NO: Mål / SI: Mere / SE: Mått / BG: Размери / RU: Размеры


GB: Remark: Technical specification is subjected to change without prior notification.
DE: Anmerkung: Die technische Spezifikation kann ohne vorherige Ankündigung geändert werden.
NL: Opmerking: De technische specificatie zijn onderworpen aan wijzigingen zonder voorafgaande kennisgeving.
PL: Uwaga: Specyfikacja techniczna może zostać zmieniona bez powiadomienia.
FR: Remarque: La spécification technique peut être modifiée sans notification préalable.
IT: Osservazione: Le specifiche tecniche sono soggette a modifiche senza preavviso.
RO: Observație: Specificația tehnică se poate modifica fără notificare prealabilă.
GR: Σημείωση: Οι τεχνικές προδιαγραφές μπορούν να αλλάξουν χωρίς προειδοποίηση.
HR: Napomena: Tehničke specifikacije podložne su promjenama bez prethodne obavijesti.
CZ: Poznámka: Technická specifikace se může změnit bez předchozího upozornění.
HU: Megjegyzés: A műszaki adatok előzetes értesítés nélkül változhatnak.
UA: Зауваження: Технічні характеристики можуть змінюватися без попереднього повідомлення.
EE: Märkus: Tehnilisi andmeid võidakse muuta ilma eelneva teavitamiseta.
LV: Piezīme: Tehniskās specifikācijas var tikt mainītas bez iepriekšēja brīdinājuma.
LT: Pastaba: Techninė specifikacija gali būti keičiama be išankstinio įspėjimo.
PT: Observação: As especificações técnicas estão sujeitas a alterações sem notificação prévia.
ES: Observación: Las especificaciones técnicas están sujetas a cambios sin previo aviso.
SK: Poznámka: Technické špecifikácie podliehajú zmenám bez predchádzajúceho oznámenia.
DK: Bemærkning: Tekniske specifikationer kan ændres uden forudgående varsel.
FI: Huomautus: Teknisiä tietoja voidaan muuttaa ilman ennakkoilmoitusta.
NO: Merknad: Teknisk spesifikasjon kan endres uten forhåndsvarsel.
SI: Opomba: Tehnične specifikacije se lahko spremenijo brez predhodnega obvestila.
SE: Anmärkning: Tekniska specifikationer kan ändras utan föregående meddelande.
BG: Забележка: Техническите спецификации подлежат на промяна без предварително уведомление.
RU: Примечание. Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.



Dear Customer,


Thank you for purchasing this HENDI appliance. Read this user manual carefully, paying particular attention to the safety regulations outlined below, before installing and using this appliance for the first time.

Safety instructions

- Only use the appliance for the intended purpose it was designed for, as described in this manual.
- The manufacturer is not liable for any damage caused by incorrect operation and improper use.
-  **DANGER! RISK OF ELECTRIC SHOCK!** Do not attempt to repair the appliance by yourself. Do not immerse the electrical parts of the appliance in water or other liquids. Never hold the appliance under running water.
- **NEVER USE A DAMAGED APPLIANCE!** Check the electrical connections and cord regularly for any damage. When damaged, disconnect the appliance from the power supply. Any repairs should only be carried out by a supplier or qualified person to avoid danger or injury.
- **WARNING!** When positioning the appliance, route the power cable safely if necessary to avoid unintentional pulling, being damaged, coming into contact with the heating surface, or causing a tripping hazard.
- **WARNING!** As long as the plug is in the socket the appliance is connected to the power supply.
- **WARNING!** ALWAYS switch off the appliance before disconnecting from the power supply, cleaning, maintenance or storage.
- Only connect the appliance to an electrical outlet with the voltage and frequency mentioned on the appliance label.
- Do not touch the plug/electrical connections with wet or damp hands.
- Keep the appliance and electrical plug/connections away from water and other liquids. If the appliance falls into water, remove the power supply connections immediately. Do not use the appliance until it has been checked by a certified technician. Failure to follow these instructions will cause life threatening risks.
- Connect the power supply into an easily accessible electrical outlet so you can disconnect the appliance immediately in case of emergency.
- Make sure the cord does not come in contact with sharp or hot objects and keep it away from open fire. Never pull the power cord to unplug it from the socket, always pull the plug instead.
- Never carry the appliance by its cord.
- Never try to open the housing of the appliance yourself.
- Do not insert objects into the housing of the appliance.
- Never leave the appliance unattended during use.
- This appliance should be operated by trained personnel in kitchen of the restaurant, canteens or bar staff, etc.
- This appliance should not be operated by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or persons that have a lack of experience and knowledge.
- This appliance should, under any circumstances, not be used by children.
- Keep the appliance and its electrical connections out of reach of children.

- Never use accessories or any extra devices other than those supplied with the appliance or 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.
- Do not operate this appliance by means of an external timer or remote-control system.
- Do not place the appliance on a heating object (gasoline, electric, charcoal cooker, etc.).
- Do not cover the appliance in operation.
- Do not place any objects on top of the appliance.
- Do not use the appliance near any open flames, explosive or flammable materials. Always operate the appliance on a horizontal, stable, clean, heat-resistant and dry surface.
- The appliance is not suitable for installation in an area where a water jet could be used.
- Leave a space of at least 20 cm around the appliance for ventilation during use.
- **WARNING!** Keep all ventilation openings on the appliance free from obstruction.

Special safety instructions

- This appliance is intended for commercial use.
-  **CAUTION! RISK OF BURNS! HOT SURFACES!** The temperature of the accessible surfaces are very high during use. Touch only the control panel, handles, switches, timer control knobs or temperature control knobs.
- **WARNING!** Fat and oil become very hot during operation. Beware of this.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING!** There is a danger of fire if the oil level is below the "L" (Min) mark or if there is no oil in the oil container. Always use plenty of oil in the oil tank.
- **WARNING!** Frying moist food or large quantities at the same time has a negative influence on the boiling point of the oil. Excessive foaming will occur and oil will spill out. The maximum batch load is approximately 1kg.
- **DANGER!** Never use old oil because it has a low flash point and is more prone to boiling. It increases the risk of fire and dangerous situations.
- **WARNING!** Do not open the drain cocks or other emptying devices until the pressure has been reduced to approximately atmospheric pressure.
- Only use suitable oil or fat for frying. Replace the oil or fat at regular intervals. Overcooked or dirty oil or fat can be ignited if it is overheated."
- Do not fill oil below the MIN - level nor beyond the MAX - level in the oil tank.
- The fryer tank and element should be placed in a safe position in the kitchen before use due to the hot contents.
- The appliance has to be installed and used in such a way that any water cannot contact the fat or oil.
- Regularly change the old oil to reduce releasing of dioxins which are carcinogenic.



Intended use

- This appliance is intended to be used for commercial applications, for example in kitchens of restaurants, canteens, hospital and in commercial enterprises such as bakeries, butcheries, etc., but not for continuous mass production of food.
- This appliance is intended only for frying appropriate food such as donut, fries, etc in commercial use. 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.

Grounding installation

This appliance is classified as **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 fitted with a power cord with grounding plug or electrical connections with grounding wire. The connections must be properly installed and grounded.

Main parts of the product

(Fig.1 on page 3)

1. Main switch [Green] [ON (I) / OFF (O)]
2. Temperature indicator (Orange)
3. Temperature control
4. Detachable rear support with heating element
5. Oil container (400x400x(H)160 mm)
6. Oil drain tap
7. Frying grid (2x 354x383x(H)102 mm)
8. Frying grid holder (1x 423x446x(H)40 mm)
9. Bottom grid (1x 390x365x(H)40 mm)
10. Frying grid holder support

Remark: The content of this manual applies for all listed items unless specified otherwise. The appearance may vary from the shown illustrations.

Preparation before use

- Remove all protective packaging and wrapping.
- Check that the device is in good condition and with all accessories. In case of incomplete or damaged delivery, please contact the supplier immediately. In this case, do not use the device.
- Clean the accessories and the appliance before use (See ==> Cleaning & Maintenance).
- Make sure the appliance is completely dry.
- Place the appliance on a horizontal, stable and heat resistant surface that is safe against water splashes.
- Keep the packaging if you intend to store your appliance in the future.
- Keep the user manual for future reference.

NOTE! Due to manufacturing residues, the appliance may emit a light odor during the first few uses. This is normal and does not indicate any defect or hazard. Make sure the appliance is well ventilated.

Installation

- Place the appliance on a level, stable, clean, heat-resistant and dry surface with its rubber feet.
- Carefully install the back support with heating element on the rear edge of the oil container.
- Place the bottom grid at the bottom of the oil container.
- Set up the frying grid holder (Fig.2 on page 3) on either right or left side of the oil container.

Note:

1. Make sure that the rear support is in the correct position & properly inserted into 2 slots at 2 sides of the oil container.
2. The appliance should be placed in a safe position in your kitchen before use due to heat hazard when in use.

Operating instructions

- Remove the plug from the socket.
- Fill the container with oil or hydrogenated oil until the H - mark (MAX level) line. Note! Solid fats must be preheated before filling, this avoids burnt fat and overloading.
- Plug the earthed plug into an earthed socket.
- Set the thermostat to the desired temperature. The orange lamp will light.
- When the set temperature is reached, the orange lamp goes out.
- You can now use the deep fryer.

Note: The frying grid holder is just for temporarily holding of frying grid for excess oil discharge only. Do not hold too long time or place other objects on it to prevent from falling down accidentally.

Operating tips

This Deep Fryer is designed with a unique cold zone that allows crumbs and residues to go straight to the bottom. This also allows the fat/oil life to be extended considerably. Check regularly if there is sufficient oil or fat in the container. The level should never be below the MIN line.

- Preferably use only liquid frying oil or fat.
- The recommended temperature for frying chips and snacks is a maximum of 175°C.
- Remove ice and frozen food remnants.
- Do not fry too much in one go. This can make the oil or fat cool down too much and cause the food to absorb more fat/oil. When used intensively, the oil should be filtered to avoid traces of crumbs and other residues. Ensure that the oil is ready to use.
- Use test strips or equipment regularly to track when you should replace the oil/fat.
- Before the oil starts foaming, smoking or becoming too sticky, you should replace it. Also replace the oil/fat when it has a strong smell or taste.
- Do not mix fresh oil with used oil.

After use

- Switch OFF the appliance by pressing the main switch to the "0" position and unplug the appliance.
- Remove the frying grid from the oil container. This avoids the frying grid becoming stuck in the solidified fat.
- Overturn the frying grid holder & place it on the top of oil container with 4 raised stoppers (Fig.3 on page 3) in the right position.



Solid Fat

- If you decide to use solid fat, **even though it is inadvisable**, heat the oil slowly on the lowest setting until it melts. When the fat has melted, you can set the appropriate frying temperature.
- When using solid fat, let the fat blocks melt slowly over moderate heat in a normal frying pan. Carefully pour the melted fat into the deep fryer.
- Remove the deep fryer basket. This prevents the basket from getting stuck in the solidified fat.

RESET the Hi-limiter (thermal cut-out)

Please note that the RESET button is located at the back of the detachable rear support with a protective cap (Fig.4 on page 3) to avoid overheating.

- Unplug the appliance from the electrical outlet first.
- Allow the appliance to completely cool down.
- 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.

Cleaning & maintenance

- **ATTENTION!** Always disconnect the appliance from the power supply and cool down before storage, cleaning & maintenance.
- Do not use water jet or steam cleaner for cleaning and do not push the appliance under the water as the parts will get wet and electric shock might be resulted.
- If the appliance is not kept in a good state of cleanliness, this can adversely affect the life of the appliance and result in a dangerous situation.
- Food residues should be regularly cleaned and removed from the appliance. If the appliance is not cleaned properly, it will reduce its lifespan and may result in a dangerous condition during use.

Cleaning

- Clean the cooled exterior surface with a cloth or sponge slightly dampened with a mild soap solution.
- For reasons of hygiene, the appliance should be cleaned before and after use.
- Avoid water contacting the electrical components.
- Clean the inside of container with a non-abrasive detergent and rinse with clean water.
- Never immerse the appliance in water or other liquids.
- Never use aggressive cleaning agents, abrasive sponges, or cleaning agents containing chlorine. Do not use steel wool, metallic utensils, or any sharp or pointed objects for cleaning. Do not use petrol or solvents!
- No parts are dishwasher safe.

Maintenance

- Check the operation of the appliance regularly to prevent serious accidents.
- If you see that the appliance is not working properly or that there is a problem, stop using it, switch it off and contact the supplier.
- All maintenance, installation and repair work must be carried out by specialised and authorised technicians, or recommended by the manufacturer.

Transportation and Storage

- Before storage, always make sure that the appliance has been disconnected from the power supply and completely cooled down.
- Store the appliance in a cool, clean and dry place.
- Never place heavy objects on the appliance as this could damage it.
- Do not move the appliance while it is under operation. Disconnect the appliance from power supply when moving and hold it at the bottom.

Troubleshooting

If the appliance does not function properly, please check the below table for the solution. If you are still unable to solve the problem, please contact the supplier/service provider.

Problems	Possible cause	Possible solution
The appliance does not switch ON. The main switch does not light up in green.	Power plug is not connected properly with the electrical power outlet.	Make sure the power plug is connected properly with the electrical power outlet.
	The main switch is not pressed.	Press the main switch to the "I" position.
	The rear support with heating element is not properly mounted.	Properly placed the rear support with heating element on the oil container.
	Inside microswitch is defective.	Contact the supplier.
The appliance does not heat up and temperature indicator does not light up. But main switch lights up in green.	Hi-limiter (thermal cut-out) activates.	Reset the Hi-limiter (thermal cut-out) [See ==> RESET the thermal cut-out].
	Hi-limiter (thermal cut-out) defective.	Contact the supplier.
	Temperature control defective.	
Appliance does not reach the set temperature after long frying time.	Heating element defective.	Contact the supplier.
	Temperature control defective.	

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.



Discarding & Environment



When decommissioning the appliance, the product must not be disposed of with other household waste. Instead, it is your responsibility to dispose of 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 resources 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.

DEUTSCH

Sehr geehrter Kunde,

Vielen Dank, dass Sie dieses HENDI Gerät gekauft haben. Lesen Sie dieses Benutzerhandbuch sorgfältig durch und achten Sie dabei besonders auf die unten aufgeführten Sicherheitsvorschriften, bevor Sie dieses Gerät zum ersten Mal installieren und verwenden.

Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck, wie in diesem Handbuch beschrieben.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Betrieb und unsachgemäßen Gebrauch verursacht werden.
- **⚡ GEFAHR! STROMSCHLAGEGFAHR!** Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Tauchen Sie die elektrischen Teile des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie das Gerät niemals unter fließendem Wasser.
- **VERWENDEN SIE NIEMALS EIN BESCHÄDIGTES GERÄT!** Überprüfen Sie die elektrischen Anschlüsse und das Kabel regelmäßig auf Schäden. Wenn das Gerät beschädigt ist, trennen Sie es von der Stromversorgung. Alle Reparaturen sollten nur von einem Lieferanten oder einer qualifizierten Person durchgeführt werden, um Gefahren oder Verletzungen zu vermeiden.
- **WARNUNG!** Verlegen Sie das Netzkabel bei der Positionierung des Geräts bei Bedarf sicher, um unbeabsichtigtes Ziehen, Beschädigungen, Kontakt mit der Heizfläche oder Stolpergefahr zu vermeiden.
- **WARNUNG!** Solange sich der Stecker in der Steckdose befindet, ist das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen.
- **WARNUNG!** Schalten Sie das Gerät STETS aus, bevor Sie es von der Stromversorgung trennen, reinigen, warten oder lagern.
- Schließen Sie das Gerät nur mit der auf dem Geräteetikett angegebenen Spannung und Frequenz an eine Steckdose an.
- Die Stecker-/Elektroanschlüsse nicht mit nassen oder feuchten Händen berühren.
- Halten Sie das Gerät und die elektrischen Stecker/Anschlüsse von Wasser und anderen Flüssigkeiten fern. Wenn das Gerät in Wasser fällt, entfernen Sie sofort die Netzanschlüsse.

Verwenden Sie das Gerät erst, wenn es von einem zertifizierten Techniker überprüft wurde. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen führt zu lebensbedrohlichen Risiken.

- Schließen Sie das Netzteil an eine leicht zugängliche Steckdose an, damit Sie das Gerät im Notfall sofort trennen können.
- Stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht mit scharfen oder heißen Gegenständen in Kontakt kommt und halten Sie es von offenen Bränden fern. Ziehen Sie niemals das Netzkabel, um es aus der Steckdose zu ziehen, sondern ziehen Sie immer den Stecker.
- Tragen Sie das Gerät niemals am Kabel.
- Versuchen Sie niemals, das Gehäuse des Geräts selbst zu öffnen.
- Führen Sie keine Gegenstände in das Gehäuse des Geräts ein.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Dieses Gerät sollte von geschultem Personal in der Küche des Restaurants, Kantinen oder Barpersonal usw. bedient werden.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis betrieben werden.
- Dieses Gerät darf unter keinen Umständen von Kindern verwendet werden.
- Bewahren Sie das Gerät und seine elektrischen Anschlüsse für Kinder unzugänglich auf.
- Verwenden Sie niemals anderes Zubehör oder andere Geräte als das mit dem Gerät gelieferte oder vom Hersteller empfohlene. Andernfalls könnte ein Sicherheitsrisiko für den Benutzer bestehen und das Gerät beschädigt werden. Verwenden Sie nur Originalteile und Zubehör.
- Betreiben Sie dieses Gerät nicht mit einem externen Timer oder einer Fernbedienung.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf ein Heizobjekt (Benzin, Elektro, Holzkohle usw.).
- Decken Sie das Gerät nicht im Betrieb ab.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von offenen Flammen, explosiven oder brennbaren Materialien. Betreiben Sie das Gerät immer auf einer horizontalen, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Oberfläche.
- Das Gerät ist nicht für die Installation in einem Bereich geeignet, in dem ein Wasserstrahl verwendet werden könnte.
- Lassen Sie während des Gebrauchs mindestens 20 cm um das Gerät herum Platz für die Belüftung.
- **WARNUNG!** Halten Sie alle Lüftungsöffnungen am Gerät frei von Hindernissen.

Besondere Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist für den kommerziellen Gebrauch bestimmt.
- **⚠ VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR! HEIßE OBERFLÄCHEN!** Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen ist während des Gebrauchs sehr hoch. Berühren Sie nur das Bedienfeld, die Griffe, Schalter, Zeitreglerknöpfe oder Temperaturregler.
- **WARNUNG!** Fett und Öl werden während des Betriebs sehr heiß. Hüten Sie sich davon.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen



ersetzt werden, um eine Gefahr zu vermeiden.

- **WARNUNG!** Es besteht Brandgefahr, wenn der Ölstand unter der Markierung „L“ (Min.) liegt oder wenn sich kein Öl im Ölbehälter befindet. Verwenden Sie immer viel Öl im Öltank.
- **WARNUNG!** Das gleichzeitige Anbraten von feuchten Lebensmitteln oder großen Mengen hat einen negativen Einfluss auf den Siedepunkt des Öls. Es kommt zu übermäßiger Schaumbildung und Öl tritt aus. Die maximale Chargenbelastung beträgt ca. 1kg.
- **GEFAHR!** Verwenden Sie niemals altes Öl, da es einen niedrigen Flammpunkt hat und anfälliger für Kochen ist. Es erhöht das Brand- und Gefahrenrisiko.
- **WARNUNG!** Öffnen Sie die Ablasshähne oder andere Entleerungsvorrichtungen erst, wenn der Druck auf ungefähr atmosphärischen Druck reduziert wurde.
- Verwenden Sie zum Frittieren nur geeignetes Öl oder Fett. Ersetzen Sie das Öl oder Fett in regelmäßigen Abständen. Überkochtes oder verschmutztes Öl oder Fett kann sich entzünden, wenn es überhitzt ist.“
- Füllen Sie kein Öl unter den MIN - Füllstand oder über den MAX - Füllstand im Öltank.
- Der Fritteusentank und das -element sollten vor der Verwendung aufgrund des heißen Inhalts in einer sicheren Position in der Küche platziert werden.
- Das Gerät muss so installiert und verwendet werden, dass kein Wasser mit dem Fett oder Öl in Berührung kommen kann.
- Wechseln Sie regelmäßig das alte Öl, um die Freisetzung von kanzerogenen Dioxinen zu reduzieren.

Verwendungszweck

- Dieses Gerät ist für kommerzielle Anwendungen vorgesehen, z. B. in Küchen von Restaurants, Kantinen, Krankenhäusern und in kommerziellen Unternehmen wie Bäckereien, Metzgereien usw., jedoch nicht für die kontinuierliche Massenproduktion von Lebensmitteln.
- Dieses Gerät ist nur für das Braten geeigneter Lebensmittel wie Donut, Pommes frites usw. im kommerziellen Gebrauch bestimmt. Jede andere Verwendung kann zu Schäden am Gerät oder zu Verletzungen führen.
- Der Betrieb des Geräts für andere Zwecke gilt als Missbrauch des Geräts. Der Benutzer haftet allein für die unsachgemäße Verwendung des Geräts.

Installation der Erdung

Dieses Gerät ist als **Schutzklasse I** eingestuft und muss an eine Schutzerde angeschlossen werden. Die Erdung verringert das Risiko eines Stromschlags, indem ein Escape-Wire für den elektrischen Strom bereitgestellt wird.

Dieses Gerät ist mit einem Netzkabel mit Erdungsstecker oder elektrischen Anschlüssen mit Erdungsdraht ausgestattet. Die Anschlüsse müssen ordnungsgemäß installiert und geerdet sein.

Hauptteile des Produkts

(Abb. 1 auf Seite 3)

1. Hauptschalter (grün) [EIN (I) / AUS (O)]
2. Temperaturanzeige (Orange)
3. Temperaturregelung
4. Abnehmbare hintere Abstützung mit Heizelement
5. Ölbehälter (400x400x(H)160 mm)

6. Ölablasshahn
7. Frittiergitter (2x 354x383x(H)102 mm)
8. Frittiergitterhalter (1x 423x446x(H)40 mm)
9. Unteres Gitter (1x 390x365x(H)40 mm)
10. Träger für Frittiergitter

Anmerkung: Der Inhalt dieses Handbuchs gilt für alle aufgeführten Punkte, sofern nicht anders angegeben. Das Erscheinungsbild kann von den gezeigten Abbildungen abweichen.

Vorbereitung vor Verwendung

- Entfernen Sie alle Schutzverpackungen und Verpackungen.
- Überprüfen Sie, ob das Gerät in gutem Zustand ist und mit allen Zubehörteilen. Bei unvollständiger oder beschädigter Lieferung wenden Sie sich bitte umgehend an den Lieferanten. Verwenden Sie das Gerät in diesem Fall nicht.
- Reinigen Sie das Zubehör und das Gerät vor dem Gebrauch (siehe ==> Reinigung und Wartung).
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig trocken ist.
- Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale, stabile und hitzebeständige Oberfläche, die vor Wasserspritzern geschützt ist.
- Bewahren Sie die Verpackung auf, wenn Sie Ihr Gerät in Zukunft lagern möchten.
- Bewahren Sie das Benutzerhandbuch für zukünftige Referenzzwecke auf.

HINWEIS! Aufgrund von Produktionsrückständen kann das Gerät bei den ersten Anwendungen einen leichten Geruch abgeben. Dies ist normal und weist nicht auf einen Defekt oder eine Gefahr hin. Stellen Sie sicher, dass das Gerät gut belüftet ist.

Installation

- Stellen Sie das Gerät mit seinen Gummifüßen auf eine ebene, stabile, saubere, hitzebeständige und trockene Oberfläche.
- Montieren Sie die hintere Halterung mit Heizelement vorsichtig an der Hinterkante des Ölbehälters.
- Das untere Gitter unten am Ölbehälter platzieren.
- Den Frittiergitterhalter entweder auf der rechten oder linken Seite des Ölbehälters anbringen.

Hinweis:

1. Stellen Sie sicher, dass sich die hintere Halterung in der richtigen Position befindet und richtig in 2 Schlitze an 2 Seiten des Ölbehälters eingesetzt ist.
2. Das Gerät sollte vor dem Gebrauch in einer sicheren Position in Ihrer Küche platziert werden, da es während des Gebrauchs aufgrund von Hitzegefahr hitzegefährdet ist.

Bedienungsanleitung

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Befüllen Sie den Behälter mit Öl oder hydriertem Öl, bis die H-Markierung (MAX-Füllstand) erreicht ist. Hinweis! Feste Fette müssen vor dem Füllen vorgeheizt werden, um verbranntes Fett und Überlastung zu vermeiden.
- Schließen Sie den geerdeten Stecker an eine geerdete Steckdose an.
- Stellen Sie den Thermostat auf die gewünschte Temperatur ein. Die orangefarbene Lampe leuchtet.
- Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die orangefarbene Lampe.
- Sie können jetzt die Fritteuse verwenden.

Hinweis: Der Frittiergitterhalter dient nur zum vorübergehenden Halten des Frittiergitters für überschüssige Ölabbgabe.



Nicht zu lange halten oder andere Gegenstände darauf legen, um ein versehentliches Herunterfallen zu verhindern.

Tipps zum Betrieb

Diese Fritteuse verfügt über eine einzigartige Kühlzone, in der Krümel und Rückstände direkt nach unten gelangen können. Dadurch kann auch die Fett-/Öllebensdauer erheblich verlängert werden.

Überprüfen Sie regelmäßig, ob sich ausreichend Öl oder Fett im Behälter befindet. Der Pegel sollte niemals unter der MIN-Linie liegen.

- Verwenden Sie vorzugsweise nur flüssiges Frittieröl oder Fett.
- Die empfohlene Temperatur für Frittierchips und Snacks beträgt maximal 175 °C.
- Entfernen Sie Eis und gefrorene Speisereste.
- Frittieren Sie nicht zu viel auf einmal. Dies kann dazu führen, dass das Öl oder Fett zu stark abkühlt und die Nahrung mehr Fett/Öl aufnimmt. Bei intensiver Anwendung sollte das Öl gefiltert werden, um Spuren von Krümeln und anderen Rückständen zu vermeiden. Stellen Sie sicher, dass das Öl einsatzbereit ist.
- Verwenden Sie regelmäßig Teststreifen oder -geräte, um nachzuverfolgen, wann Sie das Öl/Fett austauschen sollten.
- Bevor das Öl zu schäumen beginnt, raucht oder zu klebrig wird, sollten Sie es ersetzen. Ersetzen Sie auch das Öl/Fett, wenn es stark riecht oder schmeckt.
- Frischöl nicht mit Altöl vermischen.

Nach Gebrauch

- Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Hauptschalter in die Position „0“ drücken und ziehen Sie den Netzstecker.
- Das Frittiergitter vom Ölbehälter abnehmen. Dadurch wird verhindert, dass das Frittiergitter im verfestigten Fett festsetzt.
- Den Frittiergitterhalter umdrehen und mit 4 angehobenen Stopfen (siehe Abbildung) in der richtigen Position auf den Ölbehälter legen.

Festes Fett

- Wenn Sie festes Fett verwenden, **obwohl es nicht ratsam ist**, erhitzen Sie das Öl langsam auf der niedrigsten Stufe, bis es schmilzt. Wenn das Fett geschmolzen ist, können Sie die entsprechende Frittieretemperatur einstellen.
- Wenn Sie festes Fett verwenden, lassen Sie die Fettblöcke langsam bei mäßiger Hitze in einer normalen Pfanne schmelzen. Das geschmolzene Fett vorsichtig in die Fritteuse geben.
- Entfernen Sie den Frittierkorb. Dadurch wird verhindert, dass der Korb im verfestigten Fett festsetzt.

Hi-Limiter ZURÜCKSETZEN (thermischer Ausschnitt)

Bitte beachten Sie, dass sich der RESET-Knopf auf der Rückseite der abnehmbaren hinteren Halterung mit einer Schutzkappe befindet (Abb. 2 auf Seite 4), um Überhitzung zu vermeiden.

- Ziehen Sie zuerst den Netzstecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Schrauben Sie die schwarze Schutzkappe der RESET-Taste ab.
- Drücken Sie die RESET-Taste des Hi-Limiters (thermischer Ausschnitt). Sie sollten ein Klickgeräusch hören.
- Schrauben Sie die Schutzkappe auf die RESET-Taste zurück.

Reinigung und Wartung

- **AUFMERKSAMKEIT!** Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung und kühlen Sie es vor Lagerung, Reinigung und Wartung ab.
- Verwenden Sie für die Reinigung keinen Wasserstrahl oder Dampfreiniger und schieben Sie das Gerät nicht unter das Wasser, da die Teile nass werden und es zu Stromschlägen kommen kann.
- Wenn das Gerät nicht in einem guten Sauberkeitszustand gehalten wird, kann dies die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigen und zu einer gefährlichen Situation führen.
- Speisereste sollten regelmäßig gereinigt und aus dem Gerät entfernt werden. Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß gereinigt wird, verkürzt es seine Lebensdauer und kann während des Gebrauchs zu einem gefährlichen Zustand führen.

Reinigung

- Reinigen Sie die gekühlte Außenfläche mit einem leicht mit einer milden Seifenlösung angefeuchteten Tuch oder Schwamm.
- Aus Hygienegründen sollte das Gerät vor und nach dem Gebrauch gereinigt werden.
- Vermeiden Sie den Kontakt von Wasser mit den elektrischen Komponenten.
- Reinigen Sie die Innenseite des Behälters mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel und spülen Sie ihn mit sauberem Wasser ab.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, Scheuerschwämme oder chlorhaltige Reinigungsmittel. Verwenden Sie zur Reinigung keine Stahlwolle, Metallutensilien oder scharfe oder spitze Gegenstände. Keine Benzin- oder Lösungsmittel verwenden!
- Keine Teile sind spülmaschinenfest.

Wartung

- Überprüfen Sie regelmäßig den Betrieb des Geräts, um schwere Unfälle zu vermeiden.
- Wenn Sie feststellen, dass das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert oder ein Problem vorliegt, stellen Sie die Verwendung ein, schalten Sie es aus und wenden Sie sich an den Lieferanten.
- Alle Wartungs-, Installations- und Reparaturarbeiten müssen von spezialisierten und autorisierten Technikern durchgeführt oder vom Hersteller empfohlen werden.

Transport und Lagerung

- Stellen Sie vor der Lagerung immer sicher, dass das Gerät von der Stromversorgung getrennt und vollständig abgekühlt wurde.
- Lagern Sie das Gerät an einem kühlen, sauberen und trockenen Ort.
- Stellen Sie niemals schwere Gegenstände auf das Gerät, da dies das Gerät beschädigen könnte.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist. Trennen Sie das Gerät beim Bewegen von der Stromversorgung und halten Sie es unten.



Fehlerbehebung

Wenn das Gerät nicht richtig funktioniert, sehen Sie sich bitte die folgende Tabelle für die Lösung an. Wenn Sie das Problem immer noch nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Lieferanten/Dienstleister.

Probleme	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Das Gerät schaltet sich nicht ein. Der Hauptschalter leuchtet nicht in Grün.	Der Netzstecker ist nicht richtig mit der Steckdose verbunden.	Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker richtig mit der Steckdose verbunden ist.
	Der Hauptschalter wird nicht gedrückt.	Drücken Sie den Hauptschalter in die Stellung „I“.
	Der hintere Träger mit Heizelement ist nicht richtig montiert.	Den hinteren Träger mit Heizelement ordnungsgemäß auf den Ölbehälter setzen.
	Der innere Mikroschalter ist defekt.	Wenden Sie sich an Ihren Lieferanten.
Das Gerät erwärmt sich nicht und die Temperaturanzeige leuchtet nicht. Der Hauptschalter leuchtet jedoch grün.	Der Hi-Limiter (thermischer Ausschnitt) wird aktiviert.	Setzen Sie den Hi-Limiter zurück (thermischer Ausschnitt) (siehe ==> thermischen Ausschnitt ZURÜCKSETZEN).
	Hi-Limiter (Thermoausschnitt) defekt.	Wenden Sie sich an den Lieferanten.
	Temperaturregelung defekt.	
Das Gerät erreicht nach langer Frittierzeit nicht die eingestellte Temperatur.	Heizelement defekt.	Wenden Sie sich an den Lieferanten.
	Temperaturregelung defekt.	

Garantie

Defekte, die die Funktionsfähigkeit des Geräts beeinträchtigen und innerhalb eines Jahres nach dem Kauf sichtbar werden, werden durch kostenlose Reparatur oder Ersatz repariert, sofern das Gerät gemäß den Anweisungen verwendet und gewartet wurde und in keiner Weise missbraucht oder missbraucht wurde. Ihre gesetzlichen Rechte bleiben unberührt. Wenn das Gerät im Rahmen der Garantie beansprucht wird, geben Sie an, wo und wann es gekauft wurde, und legen Sie einen Kaufbeleg (z. B. Beleg) bei.

Im Einklang mit unserer Richtlinie der kontinuierlichen Produktentwicklung behalten wir uns das Recht vor, die Produkt-, Verpackungs- und Dokumentationsspezifikationen ohne Vorankündigung zu ändern.

Entsorgung und Umwelt



Bei der Außerbetriebnahme des Geräts darf das Produkt nicht mit anderem Hausmüll entsorgt werden. Stattdessen liegt es in Ihrer Verantwortung, Ihre Abfallausrüstung zu entsorgen, indem Sie sie an eine dafür vorgesehene Sammelstelle

übergeben. Die Nichteinhaltung dieser Regel kann gemäß den geltenden Vorschriften zur Abfallentsorgung bestraft werden. Die separate Sammlung und Wiederverwertung Ihrer Abfallausrüstung zum Zeitpunkt der Entsorgung trägt zum Schutz natürlicher Ressourcen bei und stellt sicher, dass sie auf eine Weise recycelt wird, die die menschliche Gesundheit und die Umwelt schützt.

Für weitere Informationen darüber, wo Sie Ihren Abfall zum Recycling abgeben können, wenden Sie sich bitte an Ihr örtliches Abfallsammelunternehmen. Die Hersteller und Importeure übernehmen weder direkt noch über ein öffentliches System die Verantwortung für Recycling, Aufbereitung und ökologische Entsorgung.

NEDERLANDS

Geachte klant,

Bedankt voor de aankoop van dit HENDI-apparaat. Lees deze gebruikershandleiding zorgvuldig door en let vooral op de hieronder beschreven veiligheidsvoorschriften voordat u dit apparaat voor het eerst installeert en gebruikt.

Veiligheidsinstructies

- Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel waarvoor het is ontworpen, zoals beschreven in deze handleiding.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door onjuiste bediening en onjuist gebruik.
-  **GEVAAR! RISICO OP ELEKTRISCHE SCHOKKEN!** Probeer het apparaat niet zelf te repareren. Dompel de elektrische onderdelen van het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Houd het apparaat nooit onder stromend water.
- **GEBRUIK NOOIT EEN BESCHADIGD APPARAAT!** Controleer de elektrische aansluitingen en het snoer regelmatig op schade. Als het apparaat beschadigd is, koppelt u het los van de stroomtoevoer. Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door een leverancier of gekwalificeerd persoon om gevaar of letsel te voorkomen.
- **WAARSCHUWING!** Leid bij het plaatsen van het apparaat het netsnoer zo nodig veilig om onbedoeld trekken, beschadiging, contact met het verwarmingsoppervlak of struikelgevaar te voorkomen.
- **WAARSCHUWING!** Zolang de stekker in het stopcontact zit, is het apparaat aangesloten op de stroomvoorziening.
- **WAARSCHUWING!** Schakel het apparaat ALTIJD uit voordat u het loskoppelt van de stroomtoevoer, reiniging, onderhoud of opslag.
- Sluit het apparaat alleen aan op een stopcontact met de spanning en frequentie die op het label van het apparaat staan vermeld.
- Raak de stekker/elektrische aansluitingen niet aan met natte of vochtige handen.
- Houd het apparaat en de elektrische stekker/aansluitingen uit de buurt van water en andere vloeistoffen. Als het appa-



raat in water valt, verwijder dan onmiddellijk de voedingsaansluitingen. Gebruik het apparaat niet voordat het is gecontroleerd door een gecertificeerde technicus. Het niet opvolgen van deze instructies leidt tot levensbedreigende risico's.

- Sluit de voeding aan op een gemakkelijk toegankelijk stopcontact, zodat u het apparaat in geval van nood onmiddellijk kunt loskoppelen.
- Zorg ervoor dat het snoer niet in contact komt met scherpe of hete voorwerpen en houd het uit de buurt van open vuur. Trek nooit aan het netsnoer om het uit het stopcontact te halen, trek altijd aan de stekker.
- Draag het apparaat nooit aan het snoer.
- Probeer nooit zelf de behuizing van het apparaat te openen.
- Steek geen voorwerpen in de behuizing van het apparaat.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Dit apparaat moet worden bediend door getraind personeel in de keuken van het restaurant, kantines of barpersoneel, enz.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of personen met een gebrek aan ervaring en kennis.
- Dit apparaat mag onder geen enkele omstandigheid door kinderen worden gebruikt.
- Houd het apparaat en de elektrische aansluitingen buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik nooit accessoires of extra apparaten die niet bij het apparaat zijn geleverd of door de fabrikant worden aanbevolen. Als u dit niet doet, kan dit een veiligheidsrisico vormen voor de gebruiker en het apparaat beschadigen. Gebruik alleen originele onderdelen en accessoires.
- Gebruik dit apparaat niet met een externe timer of afstandsbediening.
- Plaats het apparaat niet op een verwarmingsobject (benzine, elektrisch, houtskoolfornuis, enz.).
- Dek het apparaat niet af als het in werking is.
- Plaats geen voorwerpen op het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van open vuur, explosieve of ontvlambare materialen. Gebruik het apparaat altijd op een horizontaal, stabiel, schoon, hittebestendig en droog oppervlak.
- Het apparaat is niet geschikt voor installatie in een ruimte waar een waterstraal kan worden gebruikt.
- Laat een ruimte van ten minste 20 cm rond het apparaat voor ventilatie tijdens gebruik.
- **WAARSCHUWING!** Houd alle ventilatieopeningen op het apparaat vrij van obstakels.

Speciale veiligheidsinstructies

- Dit apparaat is bedoeld voor commercieel gebruik.
-  **VOORZICHTIGHEID! RISICO OP BRANDWONDEN! HETE OPPERVLAKKEN!** De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken is tijdens gebruik zeer hoog. Raak alleen het bedieningspaneel, de handgrepen, schakelaars, timerknoppen of temperatuurregelknoppen aan.
- **WAARSCHUWING!** Vet en olie worden tijdens bedrijf erg heet. Pas hier op.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens servicemonteur of gelijkwaardig gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- **WAARSCHUWING!** Er bestaat brandgevaar als het oliepeil onder de markering "L" (Min) komt of als er geen olie in het oliereservoir zit. Gebruik altijd voldoende olie in de olietank.

- **WAARSCHUWING!** Het tegelijkertijd bakken van vochtig voedsel of grote hoeveelheden heeft een negatieve invloed op het kookpunt van de olie. Overmatig schuimen zal optreden en olie zal eruit lekken. De maximale batchlading is ongeveer 1 kg.
- **GEVAAR!** Gebruik nooit oude olie omdat deze een laag vlampunt heeft en sneller kookt. Het verhoogt het risico op brand en gevaarlijke situaties.
- **WAARSCHUWING!** Open de aftapkranen of andere ledigingsapparatuur pas als de druk is verlaagd tot ongeveer atmosferische druk.
- Gebruik alleen geschikte olie of vet om te bakken. Vervang de olie of het vet regelmatig. Overgekookte of vuile olie of vet kan ontbranden als het oververhit raakt.
- Vul geen olie onder het MIN - peil of boven het MAX - peil in de olietank.
- De frituurtank en het element moeten vóór gebruik in een veilige positie in de keuken worden geplaatst vanwege de hete inhoud.
- Het apparaat moet zodanig worden geïnstalleerd en gebruikt dat water niet in contact kan komen met vet of olie.
- Ververs regelmatig de oude olie om het vrijkomen van kankerverwekkende dioxinen te verminderen.

Beoogd gebruik

- Dit apparaat is bedoeld voor commerciële toepassingen, bijvoorbeeld in keukens van restaurants, kantines, ziekenhuizen en commerciële ondernemingen zoals bakkerijen, slagerijen, enz., maar niet voor continue massaproductie van voedsel.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor het bakken van geschikt voedsel zoals donut, friet, enz. voor commercieel gebruik. Elk ander gebruik kan leiden tot schade aan het apparaat of persoonlijk letsel.
- Gebruik van het apparaat voor andere doeleinden wordt beschouwd als misbruik van het apparaat. De gebruiker is als enige aansprakelijk voor onjuist gebruik van het apparaat.

Aarding installatie

Dit apparaat is geclassificeerd als **beschermingsklasse I** en moet worden aangesloten op een beschermende aarding. Aarding vermindert het risico op elektrische schokken door een ontsnapingsdraad voor de elektrische stroom te leveren. Dit apparaat is uitgerust met een netsnoer met aardingsstekker of elektrische aansluitingen met aardingsdraad. De aansluitingen moeten correct worden geïnstalleerd en geaard.

Belangrijkste onderdelen van het product

(Afb. 1 op pagina 3)

1. Hoofdschakelaar (groen) [AAN (I) / UIT (O)]
2. Temperatuurindicator (oranje)
3. Temperatuurregeling
4. Afneembare achtersteun met verwarmingselement
5. Oliereservoir [400x400x(H)160 mm]
6. Olie aftapkraan
7. Bakrooster [2x 354x383x(H)102 mm]
8. Roosterhouder voor bakken [1x 423x446x(H)40 mm]
9. Onderste rooster [1x 390x365x(H)40 mm]
10. Steun voor roosterhouder voor bakken

Opmerking: De inhoud van deze handleiding is van toepassing op alle vermelde items, tenzij anders aangegeven. Het uiterlijk kan afwijken van de getoonde afbeeldingen.



Vorbereiding voor gebruik

- Verwijder alle beschermende verpakkingen en wikkels.
 - Controleer of het apparaat in goede staat verkeert en alle accessoires heeft. Neem in geval van onvolledige of beschadigde levering onmiddellijk contact op met de leverancier. Gebruik het apparaat in dit geval niet.
 - Reinig de accessoires en het apparaat voor gebruik (zie ==> Reiniging en onderhoud).
 - Zorg ervoor dat het apparaat volledig droog is.
 - Plaats het apparaat op een horizontaal, stabiel en hittebestendig oppervlak dat veilig is tegen waterspatten.
 - Bewaar de verpakking als u van plan bent uw apparaat in de toekomst op te bergen.
 - Bewaar de gebruikershandleiding voor toekomstig gebruik.
- OPMERKING!** Vanwege productieresten kan het apparaat tijdens de eerste paar keer gebruik een lichte geur afgeven. Dit is normaal en duidt niet op een defect of gevaar. Zorg ervoor dat het apparaat goed geventileerd is.

Installatie

- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele, schone, hittebestendige en droge ondergrond met de rubberen voetjes.
- Installeer voorzichtig de achtersteun met verwarmingsselement op de achterrand van het oliereservoir.
- Plaats het onderste rooster aan de onderkant van het oliereservoir.
- Plaats de bakplaathouder aan de rechter- of linkerkant van het oliereservoir.

Opmerking:

1. Zorg ervoor dat de achterste steun in de juiste positie staat en goed in 2 sleuven aan 2 zijden van het oliereservoir is geplaatst.
2. Het apparaat moet vóór gebruik in een veilige positie in uw keuken worden geplaatst vanwege het hittegevaar tijdens het gebruik.

Bedieningsinstructies

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Vul de container met olie of gehydrogeneerde olie tot de H-markering (MAX-niveau) lijn. Opmerking! Vaste vetten moeten worden voorverwarmd voordat ze worden gevuld, dit voorkomt verbrand vet en overbelasting.
- Steek de geaarde stekker in een geaard stopcontact.
- Stel de thermostaat in op de gewenste temperatuur. Het oranje lampje gaat branden.
- Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt, gaat het oranje lampje uit.
- U kunt nu de frituurinstallatie gebruiken.

Opmerking: De bakroosterhouder is alleen bedoeld om het bakrooster tijdelijk vast te houden, alleen voor overtollige olieafvoer. Houd niet te lang vast en plaats er geen andere voorwerpen op om te voorkomen dat u per ongeluk valt.

Tips voor het gebruik

Deze Deep Fryer is ontworpen met een unieke koude zone die kruimels en resten rechtstreeks naar de bodem laat gaan. Hierdoor kan de levensduur van vet/olie ook aanzienlijk worden verlengd.

Controleer regelmatig of er voldoende olie of vet in de container zit. Het niveau mag nooit onder de MIN-lijn liggen.

- Gebruik bijvoorkeur alleen vloeibare frituurolie of vet.
- De aanbevolen temperatuur voor het bakken van chips en snacks is maximaal 175°C.
- Verwijder ijs en bevroren voedselresten.
- Frituur niet te veel in één keer. Hierdoor kan de olie of het vet te veel afkoelen en kan het voedsel meer vet/olie opnemen. Bij intensief gebruik moet de olie worden gefilterd om sporen van kruimels en andere residuen te voorkomen. Zorg ervoor dat de olie klaar is voor gebruik.
- Gebruik regelmatig teststrips of apparatuur om bij te houden wanneer u de olie/het vet moet vervangen.
- Voordat de olie begint te schuimen, roken of te plakkerig wordt, moet u deze vervangen. Vervang ook de olie/het vet als het een sterke geur of smaak heeft.
- Meng geen verse olie met gebruikte olie.

Na gebruik

- Schakel het apparaat uit door de hoofdschakelaar in de stand "0" te zetten en haal de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder het frituurrooster uit het oliereservoir. Dit voorkomt dat het frituurrooster vast komt te zitten in het gestolde vet.
- Draai de bakplaathouder om en plaats deze bovenop het oliereservoir met 4 verhoogde stoppers (zie afbeelding) in de juiste positie.

Vast vet

- Als u besluit om vast vet te gebruiken, **ook al is het niet raadzaam**, verwarm de olie dan langzaam op de laagste stand totdat deze smelt. Als het vet gesmolten is, kunt u de juiste braadtemperatuur instellen.
- Laat bij gebruik van vast vet de vetblokken langzaam smelten op matige hitte in een normale koekenpan. Giet het gesmolten vet voorzichtig in de frituurpan.
- Verwijder de frituurmand. Dit voorkomt dat de mand vast komt te zitten in het gestolde vet.

RESET de Hi-limiter (thermische uitschakeling)

Houd er rekening mee dat de RESET-knop zich aan de achterkant van de afneembare achtersteun bevindt met een beschermkap (afb. 2 op pagina 4) om oververhitting te voorkomen.

- Trek eerst de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
- Laat het apparaat volledig afkoelen.
- Schroef de zwarte beschermkap van de RESET-knop los.
- Druk op de RESET-knop van de Hi-limiter (thermische uitschakeling). U hoort een klikgeluid.
- Schroef de beschermkap terug op de RESET-knop.



Reiniging en onderhoud

- **AANDACHT!** Koppel het apparaat altijd los van de voeding en koel het af voordat u het opbergt, reinigt en onderhoudt.
- Gebruik geen waterstraal of stoomreiniger voor het reinigen en duw het apparaat niet onder water, omdat de onderdelen nat worden en er een elektrische schok kan ontstaan.
- Als het apparaat niet in een goede staat van reiniging wordt gehouden, kan dit een negatieve invloed hebben op de levensduur. Van het apparaat en leiden tot een gevaarlijke situatie.
- Voedselresten moeten regelmatig worden gereinigd en uit het apparaat worden verwijderd. Als het apparaat niet goed wordt gereinigd, verkort dit de levensduur en kan dit leiden tot een gevaarlijke situatie tijdens het gebruik.

Reiniging

- Reinig het gekoelde buitenoppervlak met een doek of spons die licht bevochtigd is met een milde zeepoplossing.
- Om redenen van hygiëne moet het apparaat voor en na gebruik worden gereinigd.
- Vermijd contact van water met de elektrische componenten.
- Reinig de binnenkant van de container met een niet-schuurend reinigingsmiddel en spoel af met schoon water.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen, schuursponzen of reinigingsmiddelen die chloor bevatten. Gebruik voor het reinigen geen staalwol, metalen keukengerei of scherpe of puntige voorwerpen. Gebruik geen benzine of oplosmiddelen!
- Geen enkel onderdeel is vaatwasmachinebestendig.

Onderhoud

- Controleer regelmatig de werking van het apparaat om ernstige ongevallen te voorkomen.
- Als u ziet dat het apparaat niet goed werkt of dat er een probleem is, stop dan met het gebruik, schakel het uit en neem contact op met de leverancier.
- Alle onderhouds-, installatie- en reparatiewerkzaamheden moeten worden uitgevoerd door gespecialiseerde en bevoegde technici, of worden aanbevolen door de fabrikant.

Transport en opslag

- Zorg er vóór opslag altijd voor dat het apparaat is losgekoppeld van de stroomtoevoer en volledig is afgekoeld.
- Bewaar het apparaat op een koele, schone en droge plaats.
- Plaats nooit zware voorwerpen op het apparaat, omdat dit het kan beschadigen.
- Verplaats het apparaat niet terwijl het in bedrijf is. Koppel het apparaat tijdens het verplaatsen los van de voeding en houd het aan de onderkant vast.

Problemen oplossen

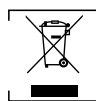
Als het apparaat niet goed werkt, controleer dan de onderstaande tabel voor de oplossing. Als u het probleem nog steeds niet kunt oplossen, neem dan contact op met de leverancier/dienstverlener.

Problemen	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
Het apparaat schakelt niet IN. De hoofdschakelaar licht niet op in groen.	De stekker is niet goed aangesloten op het stopcontact.	Zorg ervoor dat de stekker goed is aangesloten op het stopcontact.
	De hoofdschakelaar is niet ingedrukt.	Zet de hoofdschakelaar in de stand "I".
	De achtersteun met verwarmingselement is niet goed gemonteerd.	Plaats de achterste steun met het verwarmingselement correct op het oliereservoir.
	De microschakelaar aan de binnenkant is defect.	Neem contact op met uw leverancier.
The appliance does not heat up and temperature indicator does not light up. But main switch lights up in green.	Hi-limiter (thermische uitschakeling) wordt geactiveerd.	Reset de Hi-limiter (thermische uitschakeling) [Zie ==> De thermische uitschakeling RESETTEN].
	Hi-limiter (thermische uitsparing) defect.	Neem contact op met de leverancier.
	Temperatuurregeling defect.	
Appliance does not reach the set temperature after long frying time.	Verwarmingselement defect.	Neem contact op met de leverancier.
	Temperatuurregeling defect.	

Garantie

Elk defect dat de functionaliteit van het apparaat beïnvloedt en dat binnen een jaar na aankoop aan het licht komt, wordt gerepareerd door gratis reparatie of vervanging, mits het apparaat is gebruikt en onderhouden volgens de instructies en op geen enkele manier is misbruikt of verkeerd gebruikt. Uw wettelijke rechten worden niet aangetast. Als het apparaat onder garantie wordt geclaimd, vermeld dan waar en wanneer het is gekocht en voeg een aankoopbewijs (bijv. ontvangstbewijs) toe. In overeenstemming met ons beleid van continue productontwikkeling behouden we ons het recht voor om de product-, verpakkings- en documentatiespecificaties zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.

Afvoeren en milieu



Bij het buiten gebruik stellen van het apparaat mag het product niet worden afgevoerd met ander huishoudelijk afval. In plaats daarvan is het uw verantwoordelijkheid om uw afvalapparatuur weg te gooien door het over te dragen aan een aangegeven inzameltpunt. Het niet naleven van deze regel kan wor-




den bestraft in overeenstemming met de toepasselijke regelgeving inzake afvalverwijdering. Het gescheiden inzamelen en recyclen van uw afvalapparatuur op het moment van verwijdering helpt natuurlijke hulpbronnen te behouden en ervoor te zorgen dat het wordt gerecycled op een manier die de menselijke gezondheid en het milieu beschermt.

Neem voor meer informatie over waar u uw afval kunt afgeven voor recycling contact op met uw lokale afvalinzamelingsbedrijf. De fabrikanten en importeurs nemen geen verantwoordelijkheid voor recycling, behandeling en ecologische verwijdering, hetzij rechtstreeks, hetzij via een openbaar systeem.

POLSKI


Szanowny Kliencie,
Điękujemy za zakup tego urządzenia HENDI. Przed zainstalowaniem i pierwszym użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, zwracając szczególną uwagę na opisane poniżej przepisy bezpieczeństwa.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Urządzenie należy użytkować wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem opisanym w niniejszej instrukcji.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia spowodowane nieprawidłową eksploatacją i niewłaściwym użytkowaniem.
-  **NIEBEZPIECZEŃSTWO! RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM!** Nie podejmować samodzielnych prób naprawy urządzenia. Nie zainstalować elektrycznych części urządzenia w wodzie ani innych płynach. Nigdy nie trzymać urządzenia pod bieżącą wodą.
- **NIGDY NIE UŻYWAJ USZKODZONEGO URZĄDZENIA!** Należy regularnie sprawdzać połączenia elektryczne i przewód pod kątem uszkodzeń. W przypadku uszkodzenia należy odłączyć urządzenie od zasilania. Wszelkie naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez dostawcę lub wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć niebezpieczeństwa lub obrażeń ciała.
- **OSTRZEŻENIE!** Podczas ustawiania urządzenia należy w razie potrzeby poprowadzić przewód zasilający bezpiecznie, aby uniknąć przypadkowego pociągnięcia, uszkodzenia, kontaktu z powierzchnią grzewczą lub zagrożenia potknięciem się.
- **OSTRZEŻENIE!** Dopóki wtyczka jest podłączona do gniazda, urządzenie jest podłączone do zasilania.
- **OSTRZEŻENIE!** ZAWSZE należy wyłączać urządzenie przed odłączeniem od źródła zasilania, czyszczeniem, konserwacją lub przechowywaniem.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do gniazdka elektrycznego o napięciu i częstotliwości podanej na etykiecie urządzenia.
- Nie dotykać wtyczki/połączeń elektrycznych mokrymi lub wilgotnymi rękami.
- Urządzenie oraz wtyczkę/połączenia elektryczne należy przechowywać z dala od wody i innych płynów. Jeśli urządzenie przedostanie się do wody, należy natychmiast odłączyć je od źródła zasilania. Nie używać urządzenia, dopóki nie zostanie sprawdzone przez certyfikowanego technika. Niezastosowanie się do tych instrukcji będzie stanowić zagrożenie dla życia.
- Podłączyć zasilacz do łatwo dostępnego gniazdka elektrycznego, aby w razie nagłego wypadku można było natychmiast odłączyć urządzenie.

- Upewnić się, że przewód nie styka się z ostrymi lub gorącymi przedmiotami i trzymać go z dala od otwartego ognia. Nigdy nie ciągnąć za przewód zasilający, aby odłączyć go od gniazdka. Zamiast tego zawsze wyciągać wtyczkę.
- Nigdy nie przenosić urządzenia za przewód.
- Nigdy nie należy samodzielnie otwierać obudowy urządzenia.
- Nie wkładać żadnych przedmiotów do obudowy urządzenia.
- Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Urządzenie powinno być obsługiwane przez przeszkolony personel w kuchni restauracji, stołówki lub bar itp.
- Urządzenie nie powinno być obsługiwane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także przez osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy.
- Urządzenie nie powinno być w żadnym wypadku używane przez dzieci.
- Urządzenie i jego połączenia elektryczne należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Nigdy nie używać akcesoriów ani innych urządzeń innych niż dostarczone z urządzeniem lub zalecane przez producenta. W przeciwnym razie może dojść do zagrożenia bezpieczeństwa użytkownika i uszkodzenia urządzenia. Należy używać wyłącznie oryginalnych części i akcesoriów.
- Nie używać urządzenia za pomocą zewnętrznego zegara lub systemu zdalnego sterowania.
- Nie stawiać urządzenia na elementach grzewczych (benzynowych, elektrycznych, węglowych itp.).
- Nie zakrywać urządzenia podczas pracy.
- Nie umieszczać żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- Nie używać urządzenia w pobliżu otwartego ognia, materiałów wybuchowych lub łatwopalnych. Urządzenie należy zawsze obsługiwać na poziomej, stabilnej, czystej, odpornej na wysoką temperaturę i suchej powierzchni.
- Urządzenie nie nadaje się do instalacji w miejscu, w którym można użyć strumienia wody.
- Podczas użytkowania pozostawić co najmniej 20 cm miejsca wokół urządzenia w celu zapewnienia wentylacji.
- **OSTRZEŻENIE!** Wszystkie otwory wentylacyjne w urządzeniu powinny być wolne od przeszkód.

Specjalne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone do użytku komercyjnego.
-  **UWAGA! RYZYKO OPARZEŃ! GORĄCYCH POWIERZCHNI!** Temperatura dostępnych powierzchni jest bardzo wysoka podczas użytkowania. Dotknąć tylko panelu sterowania, uchwytów, przetłączników, pokręteł zegara lub pokręteł regulacji temperatury.
- **OSTRZEŻENIE!** Tłuszcz i olej stają się bardzo gorące podczas pracy. Uważaj na to.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowane osoby, aby uniknąć zagrożenia.
- **OSTRZEŻENIE!** Istnieje niebezpieczeństwo pożaru, jeśli poziom oleju jest poniżej znaku „L” (Min) lub jeśli w zbiorniku oleju nie ma oleju. W zbiorniku oleju należy zawsze używać dużej ilości oleju.
- **OSTRZEŻENIE!** Jednoczesne smażenie wilgotnej żywności lub dużych ilości ma negatywny wpływ na temperaturę wrzenia oleju. Wystąpi nadmierne pienienie i rozlany zostanie olej. Maksymalne obciążenie partii wynosi około 1 kg.



- **NIEBEZPIECZEŃSTWO!** Nigdy nie używaj starego oleju, ponieważ ma on niską temperaturę zapłonu i jest bardziej podatny na wrzenie. Zwiększa ryzyko pożaru i niebezpiecznych sytuacji.
- **OSTRZEŻENIE!** Nie otwierać zatoczek spustowych ani innych urządzeń do opróżniania, dopóki ciśnienie nie zostanie zmniejszone do mniej więcej ciśnienia atmosferycznego.
- Do smażenia należy używać wyłącznie odpowiedniego oleju lub tłuszczu. Regularnie wymieniać olej lub tłuszcz. Przetgotowany lub brudny olej lub tłuszcz może ulec zapłonowi w przypadku przegrzania.
- Nie napieniać oleju poniżej poziomu MIN - ani powyżej poziomu MAX - w zbiorniku oleju.
- Zbiornik frytownicy i element należy przed użyciem umieścić w bezpiecznej pozycji w kuchni ze względu na zawartość gorącej wody.
- Urządzenie należy zainstalować i używać w taki sposób, aby woda nie miała kontaktu z tłuszczem lub olejem.
- Regularnie wymieniaj stary olej, aby zmniejszyć uwalnianie dioksyn, które są rakotwórcze.

Przeznaczenie

- Urządzenie jest przeznaczone do zastosowań komercyjnych, na przykład w kuchniach restauracji, stołówek, szpitali i przedsiębiorstw komercyjnych, takich jak piekarnie, rzeźnie itp., ale nie do ciągłej masowej produkcji żywności.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do smażenia odpowiednich potraw, takich jak pączki, frytki itp. w zastosowaniach komercyjnych. Każde inne użycie może prowadzić do uszkodzenia urządzenia lub obrażeń ciała.
- Używanie urządzenia w jakimkolwiek innym celu należy uznać za niewłaściwe użycie urządzenia. Użytkownik ponosi wyłączną odpowiedzialność za niewłaściwe korzystanie z urządzenia.

Instalacja uziemienia

To urządzenie jest sklasyfikowane jako urządzenie klasy I i musi być podłączone do uziemienia ochronnego. Uziemienie zmniejsza ryzyko porażenia prądem elektrycznym poprzez zapewnienie przewodu ewakuacyjnego do prądu elektrycznego. Urządzenie jest wyposażone w przewód zasilający z wtyczką uziemiającą lub w połączenia elektryczne z przewodem uziemiającym. Połączenia muszą być prawidłowo zainstalowane i uziemione.

Główne części produktu

[Rys. 1 na stronie 3]

1. Przetłącznik główny (zielony) [WŁ. (I) / WYŁ. (O)]
2. Wskaźnik temperatury (pomarańczowy)
3. Regulacja temperatury
4. Odłączany tylny wspornik z grzałką
5. Pojemnik na olej (400x400x[wys.]160 mm)
6. Zawór spustowy oleju
7. Siatka smażąca (2 x 354 x 383 x [wys.]102 mm)
8. Uchwyt siatki smażącej (1 x 423 x 446 x [wys.]40 mm)
9. Siatka dolna (1 x 390 x 365 x [wys.]40 mm)
10. Wspornik uchwytu siatki frytownicy

Uwaga: Treść niniejszej instrukcji dotyczy wszystkich wymienionych pozycji, chyba że określono inaczej. Wygląd może różnić się od przedstawionego na ilustracjach.

Przygotowanie przed użyciem

- Usunąć wszystkie opakowania ochronne i opakowania.
 - Sprawdzić, czy urządzenie jest w dobrym stanie i czy jest wyposażone we wszystkie akcesoria. W przypadku niepełnej lub uszkodzonej dostawy należy niezwłocznie skontaktować się z dostawcą. W takim przypadku nie należy używać urządzenia.
 - Przed użyciem wyczyścić akcesoria i urządzenie (patrz ==> Czyszczenie i konserwacja).
 - Upewnić się, że urządzenie jest całkowicie suche.
 - Ustawić urządzenie na poziomej, stabilnej i odpornej na działanie wysokiej temperatury powierzchni, która jest bezpieczna przed rozpryskami wody.
 - Opakowanie należy zachować, jeśli urządzenie ma być przechowywane w przyszłości.
 - Należy zachować instrukcję obsługi do wykorzystania w przyszłości.
- UWAGA!** Ze względu na pozostałości produkcyjne urządzenie może emitować lekki zapach podczas kilku pierwszych zastosowań. Jest to normalne i nie oznacza żadnych wad ani zagrożeń. Upewnić się, że urządzenie jest dobrze wentylowane.

Instalacja

- Umieścić urządzenie na równej, stabilnej, czystej, odpornej na ciepło i suchej powierzchni, z gumowymi nóżkami.
- Ostrożnie zamontować tylną podporę z grzałką na tylnej krawędzi pojemnika oleju.
- Umieścić dolną kratkę na dnie pojemnika oleju.
- Ustaw uchwyt kratki smażenia po prawej lub lewej stronie pojemnika oleju.

Uwaga:

1. Upewnij się, że tylna podpora jest we właściwym położeniu i prawidłowo włożona do 2 szczelin po 2 stronach pojemnika oleju.
2. Przed użyciem urządzenie należy ustawić w bezpiecznej pozycji w kuchni ze względu na zagrożenie wysoką temperaturą.

Instrukcja obsługi

- Wyjąć wtyczkę z gniazda.
- Napętnij pojemnik olejem lub olejem uwodornionym do linii H — oznaczenie (poziom MAX). Uwaga! Tłuszcz stały należy podgrzać przed napętnieniem, co pozwala uniknąć przypalenia i przeciążenia.
- Podłączyć uziemioną wtyczkę do gniazdka z uziemieniem.
- Ustawić termostat na żądaną temperaturę. Zapali się pomarańczowa kontrolka.
- Po osiągnięciu ustawionej temperatury pomarańczowa kontrolka zgaśnie.
- Teraz możesz użyć frytownicy.

Uwaga: Uchwyt siatki smażenia służy wyłącznie do tymczasowego przechowywania siatki smażenia w celu wylania nadmiaru oleju. Nie trzymać zbyt długo ani nie kłaść na nim innych przedmiotów, aby zapobiec wypadkowi.

Wskazówki dotyczące obsługi

Ta frytownica Deep Fryer została zaprojektowana z unikalną strefą zimną, która umożliwia przedostawanie się okrohów i pozostałości bezpośrednio na dno. Pozwala to również znacznie wydłużyć żywotność tłuszczu/oleju.

Należy regularnie sprawdzać, czy w pojemniku znajduje się wystarczająca ilość oleju lub tłuszczu. Poziom nigdy nie powinien być poniżej linii MIN.



- Najlepiej stosować wyłącznie płynny olej lub tłuszcz do smażenia.
- Zalecana temperatura do smażenia chipsów i przekąsek wynosi maksymalnie 175°C.
- Usunąć resztki lodu i zamrożonej żywności.
- Nie smażyć za dużo za jednym razem. Może to spowodować nadmierne schłodzenie oleju lub tłuszczu i wchłonięcie większej ilości tłuszczu/oleju. W przypadku intensywnego stosowania olej należy filtrować, aby uniknąć śladów okruszków i innych pozostałości. Upewnij się, że olej jest gotowy do użycia.
- Regularnie używaj pasków testowych lub sprzętu, aby sprawdzić, kiedy należy wymienić olej/tłuszcz.
- Zanim olej zacznie się spieniać, palić lub stać się zbyt lepki, należy go wymienić. Wymienić olej/tłuszcz również wtedy, gdy ma silny zapach lub smak.
- Nie mieszać świeżego oleju ze zużytym olejem.

Po użyciu

- Wyłączyć urządzenie, naciskając przełącznik główny do pozycji „0” i odłączyć je od zasilania.
- Wyjmij siatkę ze zbiornika oleju. Pozwala to uniknąć zakleszczenia się kratki frytkownicy w tłuszczu zestalonym.
- Obrócić uchwyt kratki do smażenia i umieścić go na górze pojemnika oleju z 4 podniesionymi korkami (patrz rysunek w odpowiednim położeniu).

Tłuszcz stały

- Jeśli zdecydujesz się na użycie tłuszczu stałego, **mimo że jest to niewskazane**, powoli podgrzewaj olej przy najniższym ustawieniu, aż się rozpuści. Po stopieniu tłuszczu można ustawić odpowiednią temperaturę smażenia.
- W przypadku stosowania litego tłuszczu należy pozwolić, aby bloki tłuszczu roztopiły się powoli na umiarkowanej temperaturze na normalnej patelni. Ostrożnie wlej roztopiony tłuszcz do frytkownicy.
- Wyjmij głęboki kosz frytkownicy. Zapobiega to zakleszczeniu się kosza w zestalonym tłuszczu.

ZRESETUJ ogranicznik (wycięcie termiczne)

Należy pamiętać, że przycisk RESET znajduje się z tyłu zdejmowanego tylnego wspornika z nasadką ochronną (rys. 2 na stronie 4), aby uniknąć przegrzania.

- Najpierw odłączyć urządzenie od gniazdka elektrycznego.
- Pozostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia.
- Odkręcić czarną nasadkę ochronną przycisku RESET.
- Nacisnąć przycisk RESET na ograniczniku Hi (wycięcie termiczne). Powinno być słyszalne kliknięcie.
- Odkręcić nasadkę ochronną na przycisku RESET.

Czyszczenie i konserwacja

- **UWAGĘ!** Przed przechowywaniem, czyszczeniem i konserwacją należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania i ostygnąć.
- Nie używać strumienia wody ani myjki parowej do czyszczenia ani nie wypychać urządzenia pod wodę, ponieważ może to spowodować zamoczenie części i porażenie prądem.
- Jeśli urządzenie nie jest utrzymywane w dobrym stanie czystości, może to niekorzystnie wpłynąć na żywotność urządzenia i spowodować niebezpieczeństwo.
- Pozostałości żywności należy regularnie czyścić i usuwać z urządzenia. Jeśli urządzenie nie zostanie prawidłowo wy czyszczone, skróci to jego żywotność i może spowodować niebezpieczne warunki podczas użytkowania.

Czyszczenie

- Ochłodzoną powierzchnię zewnętrzną należy czyścić ściereczką lub gąbką lekko zwilżoną łagodnym roztworem mydła.
- Ze względów higienicznych urządzenie należy czyścić przed i po użyciu.
- Unikać kontaktu wody z elementami elektrycznymi.
- Oczyszczyć wnętrze pojemnika nieściernym detergentem i sputać czystą wodą.
- Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie ani innych płynach.
- Nigdy nie używać agresywnych środków czyszczących, ściernych gąbek ani środków czyszczących zawierających chlor. Do czyszczenia nie należy używać wełny stalowej, metalowych narzędzi ani żadnych ostrych lub spiczastych przedmiotów. Nie używać benzyny ani rozpuszczalników!
- Żadne części nie nadają się do mycia w zmywarce.

Konserwacja

- Należy regularnie sprawdzać działanie urządzenia, aby uniknąć poważnych wypadków.
- Jeśli zauważysz, że urządzenie nie działa prawidłowo lub wystąpił problem, przestań z niego korzystać, wyłącz je i skontaktuj się z dostawcą.
- Wszelkie prace konserwacyjne, montażowe i naprawcze muszą być wykonywane przez wyspecjalizowanych i autoryzowanych techników lub zalecane przez producenta.

Transport i przechowywanie

- Przed przechowywaniem należy zawsze upewnić się, że urządzenie zostało odłączone od zasilania i całkowicie schłodzone.
- Urządzenie należy przechowywać w chłodnym, czystym i suchym miejscu.
- Nigdy nie umieszczać na urządzeniu ciężkich przedmiotów, ponieważ może to spowodować jego uszkodzenie.
- Nie przemieszczać urządzenia podczas pracy. Podczas przenoszenia urządzenia odłączyć je od zasilania i przytrzymać je u dołu.



Rozwiązywanie problemów

Jeśli urządzenie nie działa prawidłowo, należy zapoznać się z poniższą tabelą. Jeśli nadal nie możecie rozwiązać problemu, skontaktuj się z dostawcą/dostawcą usług.

Problemy	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Urządzenie nie włącza się. Przełącznik główny nie świeci się na zielono.	Wtyczka zasilająca nie jest prawidłowo podłączona do gniazdka elektrycznego.	Upewnij się, że wtyczka jest prawidłowo podłączona do gniazdka elektrycznego.
	Przełącznik główny nie jest naciśnięty.	Nacisnąć przycisk główny do pozycji „I”.
	Tyłny wspornik z grzałką nie jest prawidłowo zamontowany.	Prawidłowo umieścić tylną podporę z grzałką na zbiorniku oleju.
	Wewnętrzny mikroprzełącznik jest uszkodzony.	Skontaktuj się z dostawcą.
Urządzenie nie nagrzewa się, a wskaźnik temperatury nie świeci się. Jednak przełącznik główny świeci się na zielono.	Włącza się ogranicznik wysokoprądowy (wycięcie termiczne).	Zresetować ogranicznik wysokociśnieniowy (wycięcie termiczne) (patrz ==> ZRESETOWAĆ wycięcie termiczne).
	Uszkodzony ogranicznik (wycięcie termiczne).	Skontaktuj się z dostawcą.
	Usterka kontroli temperatury.	
Po długim czasie smażenia urządzenie nie osiąga ustawionej temperatury.	Usterka grzałki.	Skontaktuj się z dostawcą.
	Usterka kontroli temperatury.	

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 urządzenia do naprawy lub wymiany w ramach gwarancji należy podać miejsce i datę zakupu urządzenia i dotychczas 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.

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!

Groź 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 użytym sprzętem zapobiega potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.


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

FRANÇAIS

Cher client,

Merci d'avoir acheté cet appareil HENDI. Lisez attentivement ce manuel d'utilisation, en accordant une attention particulière aux réglementations de sécurité décrites ci-dessous, avant d'installer et d'utiliser cet appareil pour la première fois.

Consignes de sécurité

- Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage prévu pour lequel il a été conçu, comme décrit dans ce manuel.
- Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par un fonctionnement incorrect et une utilisation incorrecte.
-  **DANGER ! RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE!** N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. N'immergez pas les composants électriques de l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne tenez jamais l'appareil sous l'eau courante.
- **NE JAMAIS UTILISER UN APPAREIL ENDOMMAGÉ!** Vérifiez régulièrement que les connexions électriques et le cordon ne sont pas endommagés. Lorsqu'il est endommagé, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Toute réparation




ne doit être effectuée que par un fournisseur ou une personne qualifiée pour éviter tout danger ou blessure.

- **AVERTISSEMENT!** Lors du positionnement de l'appareil, acheminez le câble d'alimentation en toute sécurité si nécessaire pour éviter toute traction involontaire, tout dommage, tout contact avec la surface chauffante ou tout risque de débouchement.
- **AVERTISSEMENT!** Tant que la prise est branchée, l'appareil est branché sur l'alimentation.
- **AVERTISSEMENT!** TOUJOURS éteindre l'appareil avant de le débrancher de l'alimentation électrique, du nettoyage, de l'entretien ou du stockage.
- Raccordez l'appareil à une prise électrique uniquement avec la tension et la fréquence mentionnées sur l'étiquette de l'appareil.
- Ne touchez pas la prise/les connexions électriques avec des mains mouillées ou humides.
- Tenez l'appareil et les prises/raccordements électriques à l'écart de l'eau et d'autres liquides. Si l'appareil tombe dans l'eau, retirez immédiatement les connexions de l'alimentation électrique. N'utilisez pas l'appareil tant qu'il n'a pas été vérifié par un technicien certifié. Le non-respect de ces instructions entraînera des risques mettant en jeu le pronostic vital.
- Branchez l'alimentation sur une prise électrique facilement accessible afin de pouvoir débrancher immédiatement l'appareil en cas d'urgence.
- Assurez-vous que le cordon n'entre pas en contact avec des objets tranchants ou chauds et tenez-le à l'écart du feu. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour le débrancher de la prise, tirez toujours sur la prise à la place.
- Ne portez jamais l'appareil par son cordon.
- N'essayez jamais d'ouvrir vous-même le boîtier de l'appareil.
- N'insérez pas d'objets dans le boîtier de l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
- Cet appareil doit être utilisé par du personnel qualifié dans la cuisine du restaurant, dans les cantines ou au bar, etc.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par des personnes qui manquent d'expérience et de connaissances.
- Cet appareil ne doit en aucun cas être utilisé par des enfants.
- Gardez l'appareil et ses connexions électriques hors de portée des enfants.
- N'utilisez jamais d'accessoires ou d'autres dispositifs que ceux fournis avec l'appareil ou recommandés par le fabricant. Le non-respect de cette consigne peut présenter un risque pour la sécurité de l'utilisateur et endommager l'appareil. Utilisez uniquement des pièces et accessoires d'origine.
- N'utilisez pas cet appareil au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande.
- Ne placez pas l'appareil sur un objet chauffant (essence, électrique, cuisinière à charbon, etc.).
- Ne couvrez pas l'appareil en fonctionnement.
- Ne placez aucun objet sur l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de flammes nues, de matériaux explosifs ou inflammables. Utilisez toujours l'appareil sur une surface horizontale, stable, propre, résistante à la chaleur et sèche.
- L'appareil ne convient pas à une installation dans une zone où un jet d'eau pourrait être utilisé.

- Laissez un espace d'au moins 20 cm autour de l'appareil pour la ventilation pendant l'utilisation.
- **AVERTISSEMENT!** Veillez à ce que toutes les ouvertures de ventilation de l'appareil ne soient pas obstruées.

Instructions de sécurité spéciales

- Cet appareil est destiné à un usage commercial.
-  **PRUDENCE ! RISQUE DE BRÛLURES ! SURFACES CHAUDES !** La température des surfaces accessibles est très élevée pendant l'utilisation. Touchez uniquement le panneau de commande, les poignées, les commutateurs, les boutons de commande du minuteur ou les boutons de contrôle de la température.
- **AVERTISSEMENT !** Les graisses et l'huile deviennent très chaudes pendant le fonctionnement. Méfiez-vous de cela.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent d'entretien ou des personnes qualifiées de la même manière afin d'éviter tout danger.
- **AVERTISSEMENT !** Il existe un risque d'incendie si le niveau d'huile est inférieur au repère « L » (Min) ou s'il n'y a pas d'huile dans le réservoir d'huile. Toujours utiliser beaucoup d'huile dans le réservoir d'huile.
- **AVERTISSEMENT !** Faire frire des aliments humides ou de grandes quantités en même temps a une influence négative sur le point d'ébullition de l'huile. Une mousse excessive se produira et l'huile s'écoulera. La charge maximale du lot est d'environ 1 kg.
- **DANGER !** N'utilisez jamais d'huile ancienne car elle a un point d'éclair bas et est plus sujette à l'ébullition. Il augmente le risque d'incendie et de situations dangereuses.
- **AVERTISSEMENT !** N'ouvrez pas les robinets de vidange ou d'autres dispositifs de vidange tant que la pression n'a pas été réduite à environ la pression atmosphérique.
- Utilisez uniquement de l'huile ou de la graisse appropriée pour la friture. Remplacez l'huile ou la graisse à intervalles réguliers. L'huile ou la graisse trop cuite ou sale peut être enflammée si elle est surchauffée. »
- Ne pas remplir d'huile en dessous du niveau MIN -ni au-delà du niveau MAX -dans le réservoir d'huile.
- Le réservoir et l'élément de la friteuse doivent être placés dans une position sûre dans la cuisine avant utilisation en raison du contenu chaud.
- L'appareil doit être installé et utilisé de manière à ce que l'eau ne puisse pas entrer en contact avec la graisse ou l'huile.
- Changez régulièrement l'ancienne huile pour réduire la libération de dioxines cancérigènes.

Utilisation prévue

- Cet appareil est destiné à être utilisé pour des applications commerciales, par exemple dans les cuisines de restaurants, les cantines, les hôpitaux et les entreprises commerciales telles que les boulangeries, les boucheries, etc., mais pas pour la production en masse continue d'aliments.
- Cet appareil est destiné uniquement à la friture d'aliments appropriés, tels que des donuts, des frites, etc., à des fins commerciales. Toute autre utilisation peut endommager l'appareil ou causer des blessures corporelles.
- L'utilisation de l'appareil à toute autre fin sera considérée comme une mauvaise utilisation de l'appareil. L'utilisateur sera seul responsable de l'utilisation inappropriée de l'appareil.



Installation de mise à la terre

Cet appareil est classé en classe de **protection I** et doit être raccordé à une terre de protection. La mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant un fil de fuite pour le courant électrique.

Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation avec fiche de mise à la terre ou de connexions électriques avec fil de mise à la terre. Les connexions doivent être correctement installées et mises à la terre.

Principales parties du produit

(Fig. 1 à la page 3)

1. Interrupteur principal (vert) [ON (I) / OFF (O)]
2. Indicateur de température (orange)
3. Contrôle de la température
4. Support arrière amovible avec élément chauffant
5. Réservoir d'huile (400x400x(H)160 mm)
6. Robinet de vidange d'huile
7. Grille de friture (2x 354x383x(H)102 mm)
8. Porte-grille de friture (1x 423x446x(H)40 mm)
9. Grille inférieure (1x 390x365x(H)40 mm)
10. Support de porte-grille de friture

Remarque: Le contenu de ce manuel s'applique à tous les éléments répertoriés, sauf indication contraire. L'apparence peut varier par rapport aux illustrations illustrées.

Préparation avant utilisation

- Retirez tous les emballages et emballages de protection.
- Vérifiez que l'appareil est en bon état et avec tous les accessoires. En cas de livraison incomplète ou endommagée, veuillez contacter immédiatement le fournisseur. Dans ce cas, n'utilisez pas l'appareil.
- Nettoyez les accessoires et l'appareil avant utilisation (voir ==> Nettoyage et entretien).
- Assurez-vous que l'appareil est complètement sec.
- Placez l'appareil sur une surface horizontale, stable et résistante à la chaleur, sans risque d'éclaboussures d'eau.
- Conservez l'emballage si vous avez l'intention de ranger votre appareil à l'avenir.
- Conserver le manuel d'utilisation pour référence ultérieure.

NOTE! En raison des résidus de fabrication, l'appareil peut émettre une légère odeur lors des premières utilisations. Cela est normal et n'indique aucun défaut ou danger. Assurez-vous que l'appareil est bien ventilé.

Installation

- Placez l'appareil sur une surface plane, stable, propre, résistante à la chaleur et sèche avec ses pieds en caoutchouc.
- Installer avec précaution le support arrière avec l'élément chauffant sur le bord arrière du réservoir d'huile.
- Placer la grille inférieure au fond du réservoir d'huile.
- Mettre en place le support de grille de friture du côté droit ou gauche du réservoir d'huile.

Remarque :

1. S'assurer que le support arrière est dans la bonne position et correctement inséré dans les 2 fentes situées sur les 2 côtés du réservoir d'huile.
2. L'appareil doit être placé dans une position sûre dans votre cuisine avant utilisation en raison d'un risque de chaleur lors de l'utilisation.

Mode d'emploi

- Retirez la fiche de la prise.
- Remplissez le récipient d'huile ou d'huile hydrogénée jusqu'à la ligne H (niveau MAX). Remarque! Les graisses solides doivent être préchauffées avant le remplissage, ce qui évite les graisses brûlées et les surcharges.
- Branchez la fiche mise à la terre dans une prise mise à la terre.
- Réglez le thermostat à la température souhaitée. La lampe orange s'allume.
- Lorsque la température réglée est atteinte, la lampe orange s'éteint.
- Vous pouvez maintenant utiliser la friteuse profonde.

Remarque : Le porte-grille de friture sert uniquement à maintenir temporairement la grille de friture pour l'évacuation de l'excès d'huile. Ne tenez pas trop longtemps et ne placez pas d'autres objets dessus pour éviter de tomber accidentellement.

Conseils d'utilisation

Cette friteuse profonde est conçue avec une zone froide unique qui permet aux miettes et aux résidus d'aller directement vers le fond. Cela permet également de prolonger considérablement la durée de vie des graisses/huiles.

Vérifiez régulièrement s'il y a suffisamment d'huile ou de graisse dans le récipient. Le niveau ne doit jamais être inférieur à la ligne MIN.

- Utilisez de préférence uniquement de l'huile ou de la graisse liquide pour faire frire.
- La température recommandée pour les frites et les collations est de 175 °C maximum.
- Retirez la glace et les restes d'aliments congelés.
- Ne faites pas trop frire en une seule fois. Cela peut faire refroidir trop l'huile ou la graisse et faire absorber plus de graisse/huile par les aliments. En cas d'utilisation intensive, l'huile doit être filtrée pour éviter les traces de miettes et autres résidus. Assurez-vous que l'huile est prête à l'emploi.
- Utilisez régulièrement des bandelettes réactives ou des équipements pour savoir quand remplacer l'huile/les graisses.
- Avant que l'huile ne commence à mousser, à fumer ou à devenir trop collante, vous devez la remplacer. Remplacez également l'huile/la matière grasse lorsqu'elle a une forte odeur ou un fort goût.
- Ne pas mélanger l'huile neuve avec l'huile usagée.

Après utilisation

- Éteignez l'appareil en appuyant sur l'interrupteur principal en position « 0 » et débranchez l'appareil.
- Retirez la grille de friture du réservoir d'huile. Cela évite que la grille de friture ne se coince dans la graisse solidifiée.
- Retournez le support de grille de friture et placez-le sur le dessus du récipient d'huile avec 4 bouchons surélevés (voir l'image) dans la bonne position.

Matières grasses solides

- Si vous décidez d'utiliser de la graisse solide, **même si elle n'est pas conseillée**, chauffez lentement l'huile sur le réglage le plus bas jusqu'à ce qu'elle fonde. Lorsque la graisse a fondu, vous pouvez régler la température de friture appropriée.

FR



- Lorsque vous utilisez des graisses solides, laissez les blocs de graisse fondre lentement à feu moyen dans une poêle normale. Versez soigneusement la graisse fondue dans la friteuse.
- Retirez le panier à friteuses. Cela empêche le panier de se coincer dans la graisse solidifiée.

RÉINITIALISER le limiteur haute pression (découpe thermique)

Veillez noter que le bouton RESET est situé à l'arrière du support arrière amovible avec un capuchon de protection (Fig. 2 à la page 4) pour éviter la surchauffe.

- Débranchez d'abord l'appareil de la prise électrique.
- Laissez l'appareil refroidir complètement.
- Dévissez le capuchon de protection noir du bouton RESET.
- Appuyez sur le bouton RESET du limiteur Hi (coupure thermique). Vous devriez entendre un clic.
- Revissez le capuchon de protection sur le bouton RESET.

Nettoyage et entretien

- **ATTENTION!** Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation et refroidissez-le avant de le ranger, de le nettoyer et de l'entretenir.
- N'utilisez pas de jet d'eau ou de nettoyeur à vapeur pour le nettoyage et ne poussez pas l'appareil sous l'eau, car les pièces risquent d'être mouillées et un choc électrique pourrait en résulter.
- Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, cela peut nuire à la durée de vie de l'appareil et entraîner une situation dangereuse.
- Les résidus alimentaires doivent être régulièrement nettoyés et retirés de l'appareil. Si l'appareil n'est pas nettoyé correctement, sa durée de vie sera réduite et cela peut entraîner une situation dangereuse pendant l'utilisation.

Nettoyage

- Nettoyez la surface extérieure refroidie avec un chiffon ou une éponge légèrement humidifiée avec une solution de savon doux.
- Pour des raisons d'hygiène, l'appareil doit être nettoyé avant et après utilisation.
- Éviter tout contact avec l'eau des composants électriques.
- Nettoyez l'intérieur du récipient avec un détergent non abrasif et rincez à l'eau propre.
- Ne jamais immerger l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides.
- N'utilisez jamais d'agents nettoyants agressifs, d'éponges abrasives ou d'agents nettoyants contenant du chlore. N'utilisez pas de laine d'acier, d'ustensiles métalliques ou d'objets pointus ou pointus pour le nettoyage. N'utilisez pas d'essence ou de solvants!
- Aucune pièce n'est lavable au lave-vaisselle.

Maintenance

- Vérifiez régulièrement le fonctionnement de l'appareil pour éviter les accidents graves.
- Si vous constatez que l'appareil ne fonctionne pas correctement ou qu'il y a un problème, arrêtez de l'utiliser, éteignez-le et contactez le fournisseur.
- Tous les travaux d'entretien, d'installation et de réparation doivent être effectués par des techniciens spécialisés et autorisés, ou recommandés par le fabricant.

Transport et stockage

- Avant de ranger l'appareil, assurez-vous toujours qu'il a été débranché de l'alimentation et complètement refroidi.
- Rangez l'appareil dans un endroit frais, propre et sec.
- Ne placez jamais d'objets lourds sur l'appareil, car cela pourrait l'endommager.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique lorsque vous le déplacez et maintenez-le en bas.

Dépannage

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, consultez le tableau ci-dessous pour connaître la solution. Si vous ne parvenez toujours pas à résoudre le problème, veuillez contacter le fournisseur/prestataire de services.

Problèmes	Cause possible	Solution possible
L'appareil ne s'allume pas. L'interrupteur principal ne s'allume pas en vert.	La prise d'alimentation n'est pas correctement branchée à la prise électrique.	Assurez-vous que la fiche d'alimentation est correctement branchée à la prise électrique.
	L'interrupteur principal n'est pas enfoncé.	Appuyer sur l'interrupteur principal en position « I ».
	Le support arrière avec élément chauffant n'est pas correctement monté.	Placer correctement le support arrière avec l'élément chauffant sur le réservoir d'huile.
	Le microcontact intérieur est défectueux.	Contactez votre fournisseur.
L'appareil ne chauffe pas et l'indicateur de température [2] ne s'allume pas. Mais l'interrupteur principal s'allume en vert.	Le limiteur haut (coupure thermique) s'active.	Réinitialisez le limiteur Hi (coupure thermique) [voir ==> RÉINITIALISER la coupure thermique].
	Limiteur haute (coupure thermique) défectueux.	Contacter le fournisseur.
	Contrôle de la température défectueux.	
L'appareil n'atteint pas la température réglée après une longue période de friture.	Élément chauffant défectueux.	Contacter le fournisseur.
	Contrôle de la température défectueux.	

Garantie

Tout défaut affectant le fonctionnement de l'appareil qui devient apparent dans l'année suivant l'achat sera réparé ou remplacé gratuitement à condition que l'appareil ait été utilisé et entretenu conformément aux instructions et qu'il n'ait pas été utilisé de manière abusive ou incorrecte de quelque manière que ce soit. Vos droits statutaires ne sont pas affectés. Si l'appareil est revendiqué sous garantie, indiquez où et quand il a été acheté et incluez une preuve d'achat (par ex., reçu).



Conformément à notre politique de développement continu des produits, nous nous réservons le droit de modifier les spécifications du produit, de l'emballage et de la documentation sans préavis.

Mise au rebut et environnement



Lors de la mise hors service de l'appareil, le produit ne doit pas être mis au rebut avec d'autres déchets ménagers. Au lieu de cela, il est de votre responsabilité de jeter vos déchets en les remettant à un point de collecte désigné. Le non-respect de cette règle peut être sanctionné conformément aux réglementations applicables en matière d'élimination des déchets. La collecte et le recyclage séparés de vos déchets au moment de leur élimination contribueront à préserver les ressources naturelles et à garantir qu'ils sont recyclés d'une manière qui protège la santé humaine et l'environnement. Pour plus d'informations sur l'endroit où vous pouvez déposer vos déchets pour recyclage, veuillez contacter votre entreprise locale de collecte des déchets. Les fabricants et les importateurs ne sont pas responsables du recyclage, du traitement et de l'élimination écologique, que ce soit directement ou par le biais d'un système public.

ITALIANO

Gentile cliente,

Grazie per aver acquistato questo elettrodomestico HENDI. Prima di installare e utilizzare questo apparecchio per la prima volta, leggere attentamente il presente manuale d'uso, prestando particolare attenzione alle norme di sicurezza descritte di seguito.


Istruzioni di sicurezza

- Utilizzare l'apparecchiatura solo per lo scopo per cui è stata progettata, come descritto nel presente manuale.
- Il produttore non è responsabile per eventuali danni causati da un funzionamento errato e da un uso improprio.
-  **PERICOLO! RISCHIO DI SCOSSE ELETTRICHE!** Non tentare di riparare l'apparecchiatura da soli. Non immergere le parti elettriche dell'apparecchiatura in acqua o altri liquidi. Non tenere mai l'apparecchiatura sotto l'acqua corrente.
- **NON UTILIZZARE MAI UN APPARECCHIO DANNEGGIATO!** Controllare regolarmente che i collegamenti elettrici e il cavo non presentino danni. Se danneggiato, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione. Eventuali riparazioni devono essere eseguite solo da un fornitore o da una persona qualificata per evitare pericoli o lesioni.
- **AVVERTENZA!** Quando si posiziona l'apparecchiatura, instradare il cavo di alimentazione in modo sicuro, se necessario, per evitare di tirare involontariamente, danneggiarsi, venire a contatto con la superficie di riscaldamento o causare un pericolo di inciampo.
- **AVVERTENZA!** Finché la spina è nella presa, l'apparecchiatura è collegata all'alimentazione.
- **AVVERTENZA!** Spegnerne SEMPRE l'apparecchiatura prima di scollegarla dall'alimentazione, dalla pulizia, dalla manutenzione o dalla conservazione.
- Collegare l'apparecchiatura solo a una presa elettrica con la

tensione e la frequenza indicate sull'etichetta dell'apparecchiatura.

- Non toccare la spina/i collegamenti elettrici con le mani bagnate o umide.
- Tenere l'apparecchiatura e la spina/le connessioni elettriche lontane dall'acqua e da altri liquidi. Se l'apparecchiatura cade in acqua, rimuovere immediatamente i collegamenti dell'alimentazione. Non utilizzare l'apparecchiatura finché non è stata controllata da un tecnico certificato. La mancata osservanza di queste istruzioni causerà rischi potenzialmente letali.
- Collegare l'alimentatore a una presa elettrica facilmente accessibile in modo da poter scollegare immediatamente l'apparecchiatura in caso di emergenza.
- Assicurarsi che il cavo non entri in contatto con oggetti affilati o caldi e tenerlo lontano da fiamme libere. Non tirare mai il cavo di alimentazione per scollegarlo dalla presa, tirare sempre la spina.
- Non trasportare mai l'apparecchiatura per il cavo.
- Non tentare mai di aprire autonomamente l'alloggiamento dell'apparecchiatura.
- Non inserire oggetti nell'alloggiamento dell'apparecchiatura.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante l'uso.
- Questo apparecchio deve essere utilizzato da personale qualificato in cucina del ristorante, mense o personale del bar, ecc.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o da persone che non hanno esperienza e conoscenza.
- Questo apparecchio non deve mai essere utilizzato dai bambini.
- Tenere l'apparecchiatura e i relativi collegamenti elettrici fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare mai accessori o altri dispositivi diversi da quelli forniti con l'apparecchiatura o raccomandati dal produttore. La mancata osservanza di questa indicazione potrebbe rappresentare un rischio per la sicurezza dell'utente e danneggiare l'apparecchiatura. Utilizzare solo parti e accessori originali.
- Non utilizzare l'apparecchiatura mediante un timer esterno o un sistema di controllo remoto.
- Non posizionare l'apparecchiatura su un oggetto riscaldante (benzina, elettrica, cucina a carbone, ecc.).
- Non coprire l'apparecchiatura in funzione.
- Non posizionare oggetti sopra l'apparecchiatura.
- Non utilizzare l'apparecchiatura in prossimità di fiamme libere, materiali esplosivi o infiammabili. Utilizzare sempre l'apparecchiatura su una superficie orizzontale, stabile, pulita, resistente al calore e asciutta.
- L'apparecchiatura non è adatta per l'installazione in un'area in cui è possibile utilizzare un getto d'acqua.
- Lasciare uno spazio di almeno 20 cm intorno all'apparecchiatura per la ventilazione durante l'uso.
- **AVVERTENZA!** Mantenere tutte le aperture di ventilazione dell'apparecchiatura libere da ostruzioni.

Istruzioni di sicurezza speciali

- Questo apparecchio è destinato all'uso commerciale.
-  **ATTENZIONE! RISCHIO DI USTIONI! SUPERFICI CALDE!** La temperatura delle superfici accessibili è molto elevata durante l'uso. Toccare solo il pannello di controllo, le maniglie, gli interruttori, le manopole di controllo del timer



o le manopole di controllo della temperatura.

- **AVVERTENZA!** Grassi e olio diventano molto caldi durante il funzionamento. Attenzione.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da persone qualificate in modo analogo per evitare pericoli.
- **AVVERTENZA!** Esiste il pericolo di incendio se il livello dell'olio è inferiore al segno "L" (min) o se non c'è olio nel contenitore dell'olio. Utilizzare sempre abbondante olio nel serbatoio dell'olio.
- **AVVERTENZA!** La frittura contemporanea di alimenti umidi o grandi quantità ha un'influenza negativa sul punto di ebollizione dell'olio. Si verificherà una formazione eccessiva di schiuma e l'olio fuoriuscirà. Il carico batch massimo è di circa 1 kg.
- **PERICOLO!** Non utilizzare mai olio vecchio perché ha un punto di infiammabilità basso ed è più incline alla bollitura. Aumenta il rischio di incendi e situazioni pericolose.
- **AVVERTENZA!** Non aprire i rubinetti di scarico o altri dispositivi di svuotamento finché la pressione non è stata ridotta a una pressione atmosferica approssimativa.
- Utilizzare solo olio o grasso adatto per la frittura. Sostituire l'olio o il grasso a intervalli regolari. L'olio o il grasso troppo cotto o sporco possono incendiarsi se surriscaldato".
- Non riempire l'olio al di sotto del livello MIN - né oltre il livello MAX - nel serbatoio dell'olio.
- Il serbatoio e l'elemento della friggitrice devono essere collocati in una posizione sicura in cucina prima dell'uso a causa del contenuto caldo.
- L'apparecchiatura deve essere installata e utilizzata in modo tale che l'acqua non possa entrare in contatto con il grasso o l'olio.
- Cambiare regolarmente l'olio vecchio per ridurre il rilascio di diossine cancerogene.

Uso previsto

- Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato per applicazioni commerciali, ad esempio nelle cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali come panetterie, macellerie, ecc., ma non per la produzione di massa continua di alimenti.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente alla frittura di alimenti appropriati come ciambella, patatine fritte, ecc. per uso commerciale. Qualsiasi altro utilizzo può causare danni all'apparecchiatura o lesioni personali.
- Il funzionamento dell'apparecchiatura per qualsiasi altro scopo deve essere considerato un uso improprio del dispositivo. L'utente sarà l'unico responsabile per l'uso improprio del dispositivo.

Installazione di messa a terra

Questa apparecchiatura è classificata come classe di **protezione I** e deve essere collegata a una messa a terra di protezione. La messa a terra riduce il rischio di scosse elettriche fornendo un filo di fuga per la corrente elettrica.

Questo apparecchio è dotato di un cavo di alimentazione con spina di messa a terra o di collegamenti elettrici con filo di messa a terra. I collegamenti devono essere installati e messi a terra correttamente.

Parti principali del prodotto

(Fig. 1 a pagina 3)

1. Interruttore principale [verde] [ON (I) / OFF (O)]
2. Indicatore di temperatura (arancione)
3. Controlli della temperatura
4. Supporto posteriore rimovibile con elemento riscaldante
5. Contenitore dell'olio (400x400x(H)160 mm)
6. Rubinetto di scarico dell'olio
7. Griglia di frittura (2x 354x383x(H)102 mm)
8. Supporto griglia di frittura (1x 423x446x(A)40 mm)
9. Griglia inferiore (1x 390x365x(A)40 mm)
10. Supporto supporto griglia di frittura

Nota: Il contenuto di questo manuale si applica a tutti gli elementi elencati, salvo diversamente specificato. L'aspetto può variare rispetto alle illustrazioni mostrate.

Preparazione prima dell'uso

- Rimuovere tutte le confezioni protettive e l'involucro.
- Controllare che il dispositivo sia in buone condizioni e con tutti gli accessori. In caso di consegna incompleta o danneggiata, contattare immediatamente il fornitore. In questo caso, non utilizzare il dispositivo.
- Pulire gli accessori e l'apparecchiatura prima dell'uso (vedere => Pulizia e manutenzione).
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia completamente asciutta.
- Posizionare l'apparecchiatura su una superficie orizzontale, stabile e resistente al calore, sicura contro gli schizzi d'acqua.
- Conservare la confezione se si intende conservare l'apparecchiatura in futuro.
- Conservare il manuale utente per riferimento futuro.

NOTA! A causa dei residui di produzione, l'apparecchiatura può emettere un odore leggero durante i primi utilizzi. Ciò è normale e non indica alcun difetto o pericolo. Assicurarsi che l'apparecchiatura sia ben ventilata.

Installazione

- Posizionare l'apparecchiatura su una superficie piana, stabile, pulita, resistente al calore e asciutta con i piedini in gomma.
- Installare con cautela il supporto posteriore con la resistenza sul bordo posteriore del contenitore dell'olio.
- Posizionare la griglia inferiore sul fondo del contenitore dell'olio.
- Installare il supporto della griglia di frittura sul lato destro o sinistro del contenitore dell'olio.

Nota:

1. Assicurarsi che il supporto posteriore sia nella posizione corretta e inserito correttamente nelle 2 fessure sui 2 lati del contenitore dell'olio.
2. L'apparecchiatura deve essere collocata in una posizione sicura in cucina prima dell'uso a causa del rischio di calore durante l'uso.

Istruzioni operative

- Rimuovere la spina dalla presa.
- Riempire il contenitore con olio o olio idrogenato fino alla linea H - (livello MAX). Nota! I grassi solidi devono essere preriscaldati prima del riempimento, per evitare grassi bruciati e sovraccarichi.
- Collegare la spina di terra a una presa di terra.



- Impostare il termostato alla temperatura desiderata. La spia arancione si accende.
- Quando viene raggiunta la temperatura impostata, la spia arancione si spegne.
- Ora puoi usare la friggitrice profonda.

Nota: Il supporto della griglia di frittura serve solo per tenere temporaneamente la griglia di frittura solo per lo scarico dell'olio in eccesso. Non tenere troppo a lungo né appoggiarvi altri oggetti per evitare che cadano accidentalmente.

Suggerimenti per l'uso

Questa friggitrice profonda è progettata con una zona fredda unica che consente a briciole e residui di andare direttamente sul fondo. Ciò consente anche di prolungare notevolmente la vita del grasso/olio.

Controllare regolarmente se nel contenitore è presente una quantità sufficiente di olio o grasso. Il livello non deve mai essere al di sotto della linea MIN.

- Utilizzare preferibilmente solo olio o grasso liquido per friggere.
- La temperatura consigliata per friggere patatine e snack è al massimo di 175 °C.
- Rimuovere il ghiaccio e i residui di cibo congelato.
- Non friggere troppo in una sola volta. Ciò può far raffreddare troppo l'olio o il grasso e far sì che il cibo assorba più grasso/olio. Se utilizzato intensamente, l'olio deve essere filtrato per evitare tracce di briciole e altri residui. Assicurarsi che l'olio sia pronto per l'uso.
- Utilizzare regolarmente strisce reattive o attrezzature per monitorare quando sostituire l'olio/grasso.
- Prima che l'olio inizi a schiumare, fumare o diventare troppo appiccicoso, è necessario sostituirlo. Sostituire anche l'olio/grasso quando ha un forte odore o sapore.
- Non mescolare olio fresco con olio usato.

Dopo l'uso

- Spegner l'apparecchiatura premendo l'interruttore principale in posizione "0" e scollegare l'apparecchiatura.
- Rimuovere la griglia di frittura dal contenitore dell'olio. Ciò evita che la griglia di frittura si blocchi nel grasso solidificato.
- Capovolgere il supporto della griglia di frittura e posizionarlo sulla parte superiore del contenitore dell'olio con 4 fermi sollevati (vedere figura) nella posizione corretta.

Grassi solidi

- Se si decide di utilizzare grassi solidi, **anche se non è consigliabile**, riscaldare lentamente l'olio all'impostazione più bassa fino a quando non si scioglie. Quando il grasso si è sciolto, è possibile impostare la temperatura di frittura appropriata.
- Quando si utilizza grasso solido, lasciare che i blocchi di grasso si sciolgano lentamente a fuoco moderato in una normale padella. Versare con cautela il grasso fuso nella friggitrice profonda.
- Rimuovere il cestello della friggitrice profonda. Ciò impedisce al cestello di rimanere bloccato nel grasso solidificato.

REIMPOSTARE l'Hi-limiter (spegnimento termico)

Tenere presente che il pulsante RESET si trova sul retro del supporto posteriore staccabile con un cappuccio protettivo (Fig. 2 a pagina 4) per evitare il surriscaldamento.

- Scollegare prima l'apparecchiatura dalla presa elettrica.
- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchiatura.
- Svitare il cappuccio di protezione nero del pulsante RESET.
- Premere il pulsante RESET del limitatore Hi (spegnimento termico). Dovresti sentire un clic.
- Riavviare il cappuccio protettivo sul pulsante RESET.

Pulizia e manutenzione

- **ATTENZIONE!** Scollegare sempre l'apparecchiatura dall'alimentazione e raffreddarla prima di riparla, pulirla e sottoporla a manutenzione.
- Non utilizzare getti d'acqua o scovolino per la pulizia e non spingere l'apparecchiatura sotto l'acqua, in quanto le parti si bagnano e potrebbero verificarsi scosse elettriche.
- Se l'apparecchiatura non viene mantenuta in un buon stato di pulizia, ciò può influire negativamente sulla durata 0 dell'apparecchiatura e causare una situazione pericolosa.
- I residui di cibo devono essere puliti e rimossi regolarmente dall'apparecchiatura. Se l'apparecchiatura non viene pulita correttamente, ridurrà la sua durata e potrebbe causare condizioni pericolose durante l'uso.

Pulizia

- Pulire la superficie esterna raffreddata con un panno o una spugna leggermente inumiditi con una soluzione detergente delicata.
- Per motivi di igiene, l'apparecchiatura deve essere pulita prima e dopo l'uso.
- Evitare che l'acqua entri in contatto con i componenti elettrici.
- Pulire l'interno del contenitore con un detergente non abrasivo e sciacquare con acqua pulita.
- Non immergere mai l'apparecchiatura in acqua o altri liquidi.
- Non utilizzare mai detersivi aggressivi, spugne abrasive o detersivi contenenti cloro. Non utilizzare lana d'acciaio, utensili metallici o oggetti appuntiti o appuntiti per la pulizia. Non utilizzare benzina o solventi!
- Nessuna parte può essere lavata in lavastoviglie.

Manutenzione

- Controllare regolarmente il funzionamento dell'apparecchiatura per evitare gravi incidenti.
- Se si nota che l'apparecchiatura non funziona correttamente o che c'è un problema, smettere di usarla, spegnerla e contattare il fornitore.
- Tutti i lavori di manutenzione, installazione e riparazione devono essere eseguiti da tecnici specializzati e autorizzati o raccomandati dal produttore.

Trasporto e stoccaggio

- Prima della conservazione, assicurarsi sempre che l'apparecchiatura sia stata scollegata dall'alimentazione e completamente raffreddata.
- Conservare l'apparecchiatura in un luogo fresco, pulito e asciutto.
- Non posizionare mai oggetti pesanti sull'apparecchiatura, in quanto ciò potrebbe danneggiarla.
- Non spostare l'apparecchiatura mentre è in funzione. Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica durante lo spostamento e tenerla in basso.



Risoluzione dei problemi

Se l'apparecchiatura non funziona correttamente, controllare la tabella seguente per la soluzione. Se il problema persiste, contattare il fornitore/fornitore di servizi.

Problemi	Possibile causa	Possibile soluzione
L'apparecchiatura non si accende. L'interruttore principale non si accende in verde.	La spina di alimentazione non è collegata correttamente alla presa elettrica.	Assicurarsi che la spina di alimentazione sia collegata correttamente alla presa elettrica.
	L'interruttore principale non è premuto.	Premere l'interruttore principale in posizione "I".
	Il supporto posteriore con elemento riscaldante non è montato correttamente.	Posizionare correttamente il supporto posteriore con la resistenza sul contenitore dell'olio.
	Il microinterruttore interno è difettoso.	Contattare il fornitore.
L'apparecchiatura non si riscalda e la spia della temperatura [2] non si accende. Ma l'interruttore principale si accende in verde.	Si attiva l'hi-limiter (interruttore termico).	Reimpostare l'Hi-limiter (interruttore termico) (vedere ==> REIMPOSTARE l'interruttore termico).
	Alto limitatore (spegnimento termico) difettoso.	Contattare il fornitore.
	Controllo della temperatura difettoso.	
L'apparecchiatura non raggiunge la temperatura impostata dopo un lungo tempo di frittura.	Elemento riscaldante difettoso.	Contattare il fornitore.
	Controllo della temperatura difettoso.	

Garanzia

Qualsiasi difetto che comprometta la funzionalità dell'apparecchiatura che diventi evidente entro un anno dall'acquisto sarà riparato mediante riparazione o sostituzione gratuita, a condizione che l'apparecchiatura sia stata utilizzata e sottoposta a manutenzione in conformità alle istruzioni e non sia stata in alcun modo abusata o utilizzata in modo improprio. I Suoi diritti legali non sono compromessi. Se l'apparecchiatura è richiesta in garanzia, indicare dove e quando è stata acquistata e includere la prova di acquisto (ad es. ricevuta).

In linea con la nostra politica di sviluppo continuo del prodotto, ci riserviamo il diritto di modificare le specifiche del prodotto, dell'imballaggio e della documentazione senza preavviso.

Smaltimento e ambiente



Durante lo smantellamento dell'apparecchiatura, il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici. Al contrario, è responsabilità dell'utente smaltire le apparecchiature di scarto consegnandole a un punto di raccolta designato. La

mancata osservanza di questa regola può essere penalizzata in conformità con le normative applicabili sullo smaltimento dei rifiuti. La raccolta e il riciclaggio separati delle apparecchiature di scarto al momento dello smaltimento contribuiranno a preservare le risorse naturali e a garantire che vengano riciclate in modo da proteggere la salute umana e l'ambiente.


Per ulteriori informazioni su dove è possibile depositare i rifiuti per il riciclaggio, contattare la società locale di raccolta rifiuti. I produttori e gli importatori non si assumono alcuna responsabilità per il riciclaggio, il trattamento e lo smaltimento ecologico, né direttamente né tramite un sistema pubblico.

ROMÂNĂ

Stimate client,

Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui aparat electrocasnic HENDI. Citiți cu atenție acest manual de utilizare, acordând o atenție deosebită reglementărilor de siguranță evidențiate mai jos, înainte de a instala și utiliza acest aparat pentru prima dată.


Instrucțiuni de siguranță

- Utilizați aparatul numai în scopul pentru care a fost conceput, conform descrierii din acest manual.
- Producătorul nu este răspunzător pentru nicio daună cauzată de funcționarea incorectă și utilizarea necorespunzătoare.
-  **PERICOL! RISC DE ELECTROCUTARE!** Nu încercați să reparați aparatul singur. Nu scufundați componentele electrice ale aparatului în apă sau în alte lichide. Nu țineți niciodată aparatul sub jet de apă.
- **NU UTILIZAȚI NICIODATĂ UN APARAT DETERIORAT!** Verificați periodic conexiunile electrice și cablul pentru a depista eventualele deteriorări. Dacă este deteriorat, deconectați aparatul de la sursa de alimentare. Orice reparații trebuie efectuate numai de către un furnizor sau o persoană calificată pentru a evita pericolul sau vătămarea.
- **AVERTISMENT!** Când poziționați aparatul, direcționați cablul de alimentare în siguranță, dacă este necesar, pentru a evita tragerea accidentală, deteriorarea, contactul cu suprafața de încălzire sau riscul de împiedicare.
- **AVERTISMENT!** Atât timp cât ștecherul este în priză, aparatul este conectat la sursa de alimentare.
- **AVERTISMENT!** Opriiți ÎNTOTDEAUNA aparatul înainte de a-l deconecta de la sursa de alimentare, curățare, întreținere sau depozitare.
- Conectați aparatul la o priză electrică numai cu tensiunea și frecvența menționate pe eticheta aparatului.
- Nu atingeți ștecherul/conexiunile electrice cu mâinile umede sau umede.
- Țineți aparatul și ștecherul/conexiunile la distanță de apă și alte lichide. Dacă aparatul cade în apă, scoateți imediat conexiunile sursei de alimentare. Nu utilizați aparatul până când nu a fost verificat de un tehnician certificat. Nerespectarea acestor instrucțiuni va cauza riscuri care pun viața în pericol.
- Conectați sursa de alimentare la o priză electrică ușor accesibilă, astfel încât să puteți deconecta imediat aparatul în caz de urgență.
- Asigurați-vă că cablul nu intră în contact cu obiecte ascuțite sau fierbinți și țineți-l la distanță de foc deschis. Nu trageți niciodată de cablul de alimentare pentru a-l scoate din priză, trageți întotdeauna de fișă.



- Nu transportați niciodată aparatul de cablu.
- Nu încercați niciodată să deschideți singur carcasa aparatului.
- Nu introduceți obiecte în carcasa aparatului.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul utilizării.
- Acest aparat trebuie utilizat de personal instruit în bucătăria restaurantului, cantinelor sau barului etc.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoane care nu au experiență și cunoștințe suficiente.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de copii în niciun caz.
- Nu lăsați aparatul și conexiunile sale electrice la îndemâna copiilor.
- Nu utilizați niciodată accesorii sau alte dispozitive suplimentare în afară de cele furnizate împreună cu aparatul sau recomandate de producător. Nerespectarea acestei instrucțiuni poate reprezenta un risc pentru utilizator și poate deteriora aparatul. Utilizați numai piese și accesorii originale.
- Nu utilizați acest aparat cu ajutorul unui cronometru extern sau al unui sistem de telecomandă.
- Nu așezați aparatul pe un obiect de încălzire (benzină, electrică, aragaz cu cărbune etc.).
- Nu acoperiți aparatul în timpul funcționării.
- Nu așezați obiecte pe aparat.
- Nu utilizați aparatul în apropierea flăcărilor deschise, a materialelor explozive sau inflamabile. Utilizați întotdeauna aparatul pe o suprafață orizontală, stabilă, curată, rezistentă la căldură și uscată.
- Aparatul nu poate fi instalat într-o zonă în care poate fi utilizat un jet de apă.
- Lăsați un spațiu de cel puțin 20 cm în jurul aparatului pentru ventilare în timpul utilizării.
- **AVERTISMENT!** Păstrați toate orificiile de ventilație de pe aparat ferite de obstrucții.

Instrucțiuni speciale privind siguranța

- Acest aparat este destinat utilizării comerciale.
-  **PRECAUȚIE! RISC DE ARSURI! SUPRAFEȚE FIERBINȚI!** Temperatura suprafețelor accesibile este foarte ridicată în timpul utilizării. Atingeți numai panoul de comandă, mânerele, comutatoarele, butoanele de comandă a cronometrului sau butoanele de comandă a temperaturii.
- **AVERTISMENT!** Grăsimea și uleiul devin foarte fierbinți în timpul funcționării. Atenție la acest lucru.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul său de service sau de persoane cu o calificare similară pentru a evita orice pericol.
- **AVERTISMENT!** Există un pericol de incendiu dacă nivelul uleiului este sub marcajul „L” (Min) sau dacă nu există ulei în recipientul de ulei. Folosiți întotdeauna suficient ulei în rezervorul de ulei.
- **AVERTISMENT!** Prăjirea simultană a alimentelor umede sau a cantităților mari are o influență negativă asupra punctului de fierbere al uleiului. Se va produce spumă în exces și uleiul se va scurge. Încărcătura maximă a lotului este de aproximativ 1 kg.
- **PERICOL!** Nu utilizați niciodată ulei vechi, deoarece are un punct de aprindere scăzut și este mai predispus la fierbere. Crește riscul de incendiu și de situații periculoase.

- **AVERTISMENT!** Nu deschideți robinetele de evacuare sau alte dispozitive de golire până când presiunea nu a fost redusă la aproximativ presiunea atmosferică.
- Utilizați numai ulei sau grăsimi adecvate pentru prăjire. Înlocuiți uleiul sau grăsimea la intervale regulate. Uleiul sau grăsimea coaptă sau murdară se poate aprinde dacă este supracălzită.
- Nu umpleți cu ulei sub nivelul MIN sau dincolo de nivelul MAX din rezervorul de ulei.
- Rezervorul friteuzei și elementul trebuie așezate într-o poziție sigură în bucătărie înainte de utilizare, din cauza conținutului fierbinte.
- Aparatul trebuie instalat și utilizat astfel încât apa să nu poată intra în contact cu grăsimea sau uleiul.
- Schimbați regulat uleiul vechi pentru a reduce eliberarea dioxinelor care sunt cancerigene.

Domeniu de utilizare

- Acest aparat este destinat utilizării pentru aplicații comerciale, de exemplu în bucătăriile restaurantelor, cantinelor, spitalelor și întreprinderilor comerciale, cum ar fi brutăriile, butgarile etc., dar nu și pentru producția continuă în masă a alimentelor.
- Acest aparat este destinat exclusiv prăjirii unor alimente adecvate, cum ar fi gogoși, cartofi prăjiți etc., în scop comercial. Orice altă utilizare poate duce la deteriorarea aparatului sau la vătămarea corporală.
- Utilizarea aparatului în orice alt scop va fi considerată o utilizare incorectă a dispozitivului. Utilizatorul va fi singurul responsabil pentru utilizarea necorespunzătoare a dispozitivului.

Instalarea împământării

Acest aparat este clasificat ca fiind din clasa de **protecție I** și trebuie conectat la o împământare de protecție. Împământarea reduce riscul de electrocutare prin asigurarea unui fir de evacuare pentru curentul electric.

Acest aparat este dotat cu un cablu de alimentare cu ștecăr cu împământare sau conexiuni electrice cu cablu de împământare. Conexiunile trebuie instalate și împământate corespunzător.

Principalele componente ale produsului (Fig. 1 de la pagina 3)

1. Întrerupător principal (verde) [PORNIT (I) / OPRIT (O)]
2. Indicator temperatură (portocaliu)
3. Controlul temperaturii
4. Suport spate detașabil cu element de încălzire
5. Recipient de ulei (400x400x(H)160 mm)
6. Robinet de scurgere a uleiului
7. Grilă de prăjire (2x 354x383x(H)102 mm)
8. Suport grilă de prăjire (1x 423x446x(H)40 mm)
9. Grilă inferioară (1x 390x365x(H)40 mm)
10. Suport pentru suportul grilei de prăjire

Observație: Conținutul acestui manual se aplică tuturor articolelor listate, cu excepția cazului în care se specifică altfel. Aspectul poate varia față de ilustrațiile prezentate.



Pregătirea înainte de utilizare

- Îndepărtați toate ambalajele și ambalajele de protecție.
 - Verificați dacă dispozitivul este în stare bună și cu toate accesoriile. În cazul unei livrări incomplete sau deteriorate, vă rugăm să contactați imediat furnizorul. În acest caz, nu utilizați dispozitivul.
 - Curățați accesoriile și aparatul înainte de utilizare (consultați ==> Curățare și întreținere).
 - Asigurați-vă că aparatul este complet uscat.
 - Puneți aparatul pe o suprafață orizontală, stabilă și rezistentă la căldură, care este sigură împotriva stropirii cu apă.
 - Păstrați ambalajul dacă intenționați să depozitați aparatul în viitor.
 - Păstrați manualul de utilizare pentru consultare ulterioară.
- NOTĂ!** Din cauza reziduurilor rezultate din fabricație, aparatul poate emite un miros ușor în timpul primelor câteva utilizări. Acest lucru este normal și nu indică niciun defect sau pericol. Asigurați-vă că aparatul este bine aerisit.

Instalare

- Puneți aparatul pe o suprafață plană, stabilă, curată, rezistentă la căldură și uscată, cu picioarele sale din cauciuc.
- Instalați cu grijă suportul din spate cu elementul de încălzire sau marginea din spate a recipientului de ulei.
- Puneți grila inferioară în partea inferioară a recipientului de ulei.
- Configurați suportul grătarului de prăjire pe partea dreaptă sau stângă a recipientului de ulei.

Notă:

1. Asigurați-vă că suportul din spate este în poziția corectă și este introdus corect în 2 fante la 2 laturi ale recipientului de ulei.
2. Aparatul trebuie pus într-o poziție sigură în bucătărie înainte de utilizare din cauza pericolului de căldură atunci când este utilizat.

Instrucțiuni de utilizare

- Scoateți ștecherul din priză.
- Umpleți recipientul cu ulei sau ulei hidrogenat până la linia de marcat H (nivel MAX). Notă! Grăsimile solide trebuie preîncălzite înainte de umplere, astfel se evită arderea grăsimilor și supraîncărcarea.
- Introduceți ștecherul cu împământare într-o priză cu împământare.
- Setați termostatul la temperatura dorită. Becul portocaliu se va aprinde.
- Când temperatura setată este atinsă, lampa portocalie se stinge.
- Acum puteți utiliza friteuza.

Notă: Suportul grilei de prăjire este doar pentru menținerea temporară a grilei de prăjire numai pentru descărcarea excesivă de ulei. Nu țineți prea mult timp și nu puneți alte obiecte pe el pentru a preveni căderea accidentală.

Sfaturi de funcționare

Această friteuză adâncă este concepută cu o zonă rece unică, care permite firimiturilor și reziduurilor să ajungă direct la bază. Acest lucru permite, de asemenea, prelungirea considerabilă a duratei de viață a grăsimii/uleiului.

- Verificați regulat dacă există suficient ulei sau grăsime în recipient. Nivelul nu trebuie să fie niciodată sub linia MIN.
- De preferință, utilizați numai ulei sau grăsime lichidă pentru prăjire.
 - Temperatura recomandată pentru frigerea chipsurilor și gustărilor este de maximum 175°C.
 - Îndepărtați gheața și resturile de alimente congelate.
 - Nu prăjiți prea mult într-un singur ciclu. Acest lucru poate face ca uleiul sau grăsimea să se răcească prea mult și poate face ca alimentele să absoarbă mai multă grăsime/ulei. Atunci când este utilizat intens, uleiul trebuie filtrat pentru a evita urmele de firimituri și alte reziduuri. Asigurați-vă că uleiul este gata de utilizare.
 - Utilizați benzi sau echipamente de testare în mod regulat pentru a urmări când trebuie să înlocuiți uleiul/grăsimea.
 - Înainte ca uleiul să înceapă să se spumeze, să fumeze sau să devină prea lipicios, trebuie să îl înlocuiți. De asemenea, înlocuiți uleiul/grăsimea atunci când are un miros sau gust puternic.
 - Nu amestecați uleiul proaspăt cu uleiul uzat.

După utilizare

- OPRIȚI aparatul apăsând pe comutatorul principal în poziția „0” și scoateți aparatul din priză.
- Scoateți grătarul de prăjire din recipientul de ulei. Acest lucru previne blocarea grilei de prăjire în grăsimea solidificată.
- Întoarceți suportul grătarului de prăjire și așezați-l deasupra recipientului de ulei cu 4 opritoare ridicate (vezi imaginea) în poziția corectă.

Grăsimi solide

- Dacă decideți să utilizați grăsime solidă, **chiar dacă nu este recomandabilă**, încălziți lent uleiul la setarea cea mai joasă până când se topește. După ce grăsimea s-a topit, puteți seta temperatura adecvată pentru prăjire.
- Atunci când utilizați grăsime solidă, lăsați blocurile de grăsime să se topească încet la căldură moderată într-o tigaie normală. Turnați cu grijă grăsimea topită în friteuza adâncă.
- Scoateți coșul friteuzei. Acest lucru previne blocarea coșului în grăsimea solidificată.

RESETAȚI limitatorul Hi (decupaj termic)

Vă rugăm să rețineți că butonul RESET se află în partea din spate a suportului detașabil din spate cu un capac de protecție (Fig. 2 de la pagina 4) pentru a evita supraîncălzirea.

- Deconectați mai întâi aparatul de la priza electrică.
- Lăsați aparatul să se răcească complet.
- Deșurubați capacul de protecție negru al butonului RESET.
- Apăsăți butonul RESET de pe limitatorul de înălțime ridicată (decupaj termic). Ar trebui să auziți un clic.
- Înșurubați la loc capacul protector pe butonul RESET.



Curățare și întreținere

- **ATENȚIE!** Deconectați întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare și răciți-l înainte de depozitare, curățare și întreținere.
- Nu utilizați jet de apă sau un aparat de curățat cu aburi pentru curățare și nu împingeți aparatul sub apă, deoarece componentele se vor uda și se pot produce șocuri electrice.
- Dacă aparatul nu este păstrat într-o stare bună de curățenie, acest lucru poate afecta negativ durata de viață a aparatului și poate duce la o situație periculoasă.
- Reziduurile alimentare trebuie curățate regulat și scoase din aparat. Dacă aparatul nu este curățat corespunzător, durata sa de viață va fi redusă și poate duce la o stare periculoasă în timpul utilizării.

Curățare

- Curățați suprafața exterioară răcită cu o lavetă sau un burete ușor umezit cu o soluție slabă de săpun.
- Din motive de igienă, aparatul trebuie curățat înainte și după utilizare.
- Evitați contactul cu apa al componentelor electrice.
- Curățați interiorul recipientului cu un detergent neabraziv și clătiți cu apă curată.
- Nu scufundați niciodată aparatul în apă sau în alte lichide.
- Nu utilizați niciodată agenți de curățare agresivi, bureți abrazivi sau agenți de curățare care conțin clor. Nu utilizați bureți de sârmă, ustensile metalice sau orice obiecte ascuțite sau tăioase pentru curățare. Nu utilizați benzină sau solvenți!
- Nicio piesă nu poate fi spălată în mașina de spălat vase.

Întreținere

- Verificați regulat funcționarea aparatului pentru a preveni accidentele grave.
- Dacă vedeți că aparatul nu funcționează corespunzător sau că există o problemă, opriți-l și contactați furnizorul.
- Toate lucrările de întreținere, instalare și reparații trebuie efectuate de tehnicieni specializați și autorizați sau recomandați de producător.

Transport și depozitare

- Înainte de depozitare, asigurați-vă întotdeauna că aparatul a fost deconectat de la sursa de alimentare și s-a răcit complet.
- Depozitați aparatul într-un loc răcoros, curat și uscat.
- Nu puneți niciodată obiecte grele pe aparat, deoarece acesta se poate deteriora.
- Nu mutați aparatul în timp ce acesta este în funcțiune. Deconectați aparatul de la sursa de alimentare când îl mutați și țineți-l în partea de jos.

Depanare

Dacă aparatul nu funcționează corespunzător, verificați tabelul de mai jos pentru a găsi soluția. Dacă în continuare nu puteți rezolva problema, vă rugăm să contactați furnizorul/furnizorul de servicii.

Probleme	Cauză posibilă	Soluție posibilă
Aparatul nu pornește. Comutatorul principal nu se aprinde în verde.	Fișa de alimentare nu este conectată corespunzător la priza de alimentare electrică.	Asigurați-vă că ștecherul este conectat corect la priza electrică.
	Comutatorul principal nu este apăsat.	Apăsăți comutatorul principal în poziția „I”.
	Suportul posterior cu element de încălzire nu este montat corect.	Așezați corect suportul din spate cu elementul de încălzire pe recipientul de ulei.
	Microcomutatorul din interior este defect.	Contactați furnizorul.
Aparatul nu se încălzește și indicatorul de temperatură [2] nu se aprinde. Dar comutatorul principal se aprinde în culoarea verde.	Se activează limitatorul ridicat (întrerupere termică).	Resetați limitatorul de înălțime ridicată (întrerupere termică) [Consultați ==> RESETAJ] decupajul termic.
	Limitator ridicat (decupaj termic) defect.	Contactați furnizorul.
	Controlul temperaturii este defect.	Contactați furnizorul.
Aparatul nu atinge temperatura setată după o perioadă lungă de prăjire.	Elementul de încălzire este defect.	Contactați furnizorul.
	Controlul temperaturii este defect.	Contactați furnizorul.

Garanție

Orice defect care afectează funcționalitatea aparatului care devine evident în termen de un an de la achiziție va fi reparat prin reparații gratuite sau înlocuire, cu condiția ca aparatul să fi fost utilizat și întreținut în conformitate cu instrucțiunile și să nu fi fost abuzat sau utilizat necorespunzător în niciun fel. Drepturile dvs. legale nu sunt afectate. Dacă aparatul este revendicat în garanție, specificați unde și când a fost achiziționat și includeți dovada achiziționării (de ex. chitanță).

În conformitate cu politica noastră de dezvoltare continuă a produselor, ne rezervăm dreptul de a modifica fără preaviz produsul, ambalajul și specificațiile documentației.

Aruncați și protejați mediul înconjurător



La scoaterea din uz a aparatului, produsul nu trebuie eliminat împreună cu alte deșeuri menajere. În schimb, este responsabilitatea dvs. să eliminați deșeurile de echipamente prin predarea acestora la un punct de colectare desemnat. Nerespectarea acestei reguli poate fi penalizată în conformitate cu regulamentele aplicabile privind eliminarea deșeurilor. Colectarea și reciclarea separată a deșeurilor dvs. de echipamente la mo-



mentul eliminării și ajută la conservarea resurselor naturale și va asigura reciclarea acestora într-o manieră care protejează sănătatea umană și mediul înconjurător.


Pentru mai multe informații despre locul în care vă puteți lăsa deșeurile pentru reciclare, vă rugăm să contactați compania locală de colectare a deșeurilor. Producătorii și importatorii nu își asumă responsabilitatea pentru reciclarea, tratarea și eliminarea ecologică, fie direct, fie printr-un sistem public.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Αγαπητέ πελάτη,


Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε αυτή τη συσκευή HENDI. Διαβάστε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο χρήστη, δίνοντας ιδιαίτερη προσοχή στους κανονισμούς ασφαλείας που περιγράφονται παρακάτω, πριν από την πρώτη εγκατάσταση και χρήση αυτής της συσκευής.

Οδηγίες ασφαλείας

- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για τον προβλεπόμενο σκοπό για τον οποίο σχεδιάστηκε, όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο.
- Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για τυχόν ζημιές που προκλήθηκαν από εσφαλμένη λειτουργία και ακατάλληλη χρήση.
-  **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!** Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή μόνοι σας. Μην εμβάπτίζετε τα ηλεκτρικά μέρη της συσκευής σε νερό ή άλλα υγρά. Μην κρατάτε ποτέ τη συσκευή κάτω από τρεχούμενο νερό.
- ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΠΟΤΕ ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΟΥ ΈΧΕΙ ΥΠΟΣΤΕΙ ΖΗΜΙΑ!** Ελέγχετε τακτικά τις ηλεκτρικές συνδέσεις και το καλώδιο για τυχόν ζημιές. Σε περίπτωση ζημιάς, αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος. Οποιοσδήποτε επισκευές πρέπει να πραγματοποιούνται μόνο από προμηθευτή ή εξειδικευμένο άτομο για την αποφυγή κινδύνου ή τραυματισμού.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Κατά την τοποθέτηση της συσκευής, δρομολογήστε το καλώδιο ρεύματος με ασφάλεια, εάν είναι απαραίτητο, για να αποφύγετε τυχόν ακούσιο τράβηγμα, ζημιά, επαφή με την επιφάνεια θέρμανσης ή κίνδυνο παραπατήματος.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Εφόσον το φως είναι στην πρίζα, η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Απενεργοποιείτε ΠΑΝΤΟΤΕ τη συσκευή πριν από την αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος, τον καθαρισμό, τη συντήρηση ή την αποθήκευση.
- Συνδέστε τη συσκευή μόνο σε πρίζα με την τάση και τη συχνότητα που αναφέρονται στην ετικέτα της συσκευής.
- Μην αγγίζετε το φως/τις ηλεκτρικές συνδέσεις με βρεγμένα ή υγρά χέρια.
- Διατηρείτε τη συσκευή και το φως/τις ηλεκτρικές συνδέσεις μακριά από νερό και άλλα υγρά. Εάν η συσκευή πέσει σε νερό, αφαιρέστε αμέσως τις συνδέσεις τροφοδοσίας. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή μέχρι να ελεγχθεί από πιστοποιημένο τεχνικό. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών θα προκαλέσει κινδύνους απειλητικούς για τη ζωή.
- Συνδέστε το τροφοδοτικό σε μια εύκολα προσβάσιμη πρίζα, ώστε να μπορείτε να αποσυνδέσετε τη συσκευή αμέσως σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν έρχεται σε επαφή με αιχμηρά ή ζεστά αντικείμενα και φυλάξτε το μακριά από ανοιχτή φωτιά. Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο ρεύματος για να το αποσυνδέσετε από την πρίζα, αλλά να τραβάτε πάντα το φως.

- Μην μεταφέρετε ποτέ τη συσκευή από το καλώδιό της.
- Μην προσπαθήσετε ποτέ να ανοίξετε μόνοι σας το περίβλημα της συσκευής.
- Μην εισάγετε αντικείμενα στο περίβλημα της συσκευής.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη κατά τη διάρκεια της χρήσης.
- Ο χειρισμός της συσκευής αυτής πρέπει να γίνεται από εκπαιδευμένο προσωπικό στην κουζίνα του εστιατορίου, σε καντίνες ή σε μπαρ κ.λπ.
- Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα με μειωμένες οωμιακές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή άτομα με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης.
- Η συσκευή αυτή δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να χρησιμοποιείται από παιδιά.
- Διατηρείτε τη συσκευή και τις ηλεκτρικές της συνδέσεις μακριά από παιδιά.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα ή πρόσθετες συσκευές εκτός από αυτές που παρέχονται με τη συσκευή ή συνιστώνται από τον κατασκευαστή. Διαφορετικά, μπορεί να υπάρξει κίνδυνος για την ασφάλεια του χρήστη και να προκληθεί ζημιά στη συσκευή. Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα και παρελκόμενα.
- Μη χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή σύστημα τηλεχειρισμού.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε θερμαντικό αντικείμενο (βενζινοκίνητο, ηλεκτρικό, κάρβουνο κ.λπ.).
- Μην καλύψετε τη συσκευή σε λειτουργία.
- Μην τοποθετείτε αντικείμενα επάνω στη συσκευή.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε γυμνές φλόγες, εκρηκτικά ή εύφλετα υλικά. Να χειρίζεστε πάντα τη συσκευή σε οριζόντια, σταθερή, καθαρή, ανθεκτική στη θερμότητα και στεγνή επιφάνεια.
- Η συσκευή δεν είναι κατάλληλη για εγκατάσταση σε χώρο όπου μπορεί να χρησιμοποιηθεί πίδακας νερού.
- Αφήστε χώρο τουλάχιστον 20 cm γύρω από τη συσκευή για εξαερισμό κατά τη χρήση.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Διατηρείτε όλα τα ανοίγματα εξαερισμού στη συσκευή ελεύθερα από εμπόδια.

Ειδικές οδηγίες ασφαλείας

- Η συσκευή αυτή προορίζεται για εμπορική χρήση.
-  **ΠΡΟΣΟΧΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΟΣ! ΘΕΡΜΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ!** Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών είναι πολύ υψηλή κατά τη χρήση. Αγγίξτε μόνο τον πίνακα ελέγχου, τις λαβές, τους διακόπτες, τους διακόπτες χρονοδιακόπτη ή τους διακόπτες θερμοκρασίας.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Το λίπος και το λάδι ζεσταίνονται πολύ κατά τη λειτουργία. Προσοχή σε αυτό.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις ή από κατάλληλα καταρτισμένα άτομα, ώστε να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς εάν η στάθμη του λαδιού είναι κάτω από την ένδειξη "L" (Min) ή εάν δεν υπάρχει λάδι στο δοχείο λαδιού. Χρησιμοποιείτε πάντα άφθονο λάδι στο δοχείο λαδιού.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Το ηγάνισμα ωπών τροφίμων ή μεγάλες ποσότητες ταυτόχρονα έχει αρνητική επίδραση στο σημείο βρασμού του λαδιού. Θα δημιουργηθεί υπερβολικός αφρός και θα χυθεί λάδι. Το μέγιστο φορτίο παρτίδας είναι περίπου 1kg.
- ΚΙΝΔΥΝΟΣ!** Μη χρησιμοποιείτε ποτέ παλιό λάδι επειδή έχει



χαμηλό σημείο ανάφλεξης και είναι πιο επιρρεπές σε βρασμό. Αυξάνει τον κίνδυνο πυρκαγιάς και επικίνδυνων καταστάσεων.

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Μην ανοίγετε τις στρόφιγγες αποστράγγισης ή άλλες συσκευές εκκένωσης μέχρι η πίεση να μειωθεί σε περιπού ατμοσφαιρική πίεση.
- Χρησιμοποιείτε μόνο κατάλληλο λάδι ή λίπος για το ηγνάσιμα. Αντικαταστήστε το λάδι ή το λίπος σε τακτά χρονικά διαστήματα. Το υπερβολικό μαγειρεμένο ή βρώμικο λάδι ή λίπος μπορεί να αναφλεγεί εάν υπερθερμανθεί.»
- Μην γεμίζετε το λάδι κάτω από τη στάθμη MIN - ούτε πέρα από τη στάθμη MAX - στο δοχείο λαδιού.
- Το δοχείο και το στοιχείο της φριτέζας πρέπει να τοποθετούνται σε ασφαλή θέση στην κουζίνα πριν από τη χρήση λόγω του ζεστού περιεχομένου.
- Η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί και να χρησιμοποιηθεί με τέτοιο τρόπο ώστε το νερό να μην μπορεί να έρθει σε επαφή με το λίπος ή το λάδι.
- Αλλάζετε τακτικά το παλιό λάδι για να μειώσετε την απελευθέρωση διοξινίων που είναι καρκινογόνες.

Προβλεπόμενη χρήση

- Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε εμπορικές εφαρμογές, για παράδειγμα σε κουζίνες εστιατορίων, κυλικείων, νοσοκομείων και εμπορικών επιχειρήσεων, όπως αρτοποιεία, βουτιές κ.λπ., αλλά όχι για συνεχή μαζική παραγωγή τροφίμων.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για το ηγνάσιμα κατάλληλων τροφίμων, όπως ντόνατ, ηγανητές πατάτες κ.λπ., για εμπορική χρήση. Οποιαδήποτε άλλη χρήση μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή ή τραυματισμό.
- Η λειτουργία της συσκευής για οποιονδήποτε άλλο σκοπό θα πρέπει να θεωρείται εσφαλμένη χρήση της συσκευής. Ο χρήστης θα είναι αποκλειστικά υπεύθυνος για την ακατάλληλη χρήση της συσκευής.

Εγκατάσταση γείωσης

Αυτή η συσκευή έχει ταξινομηθεί ως κατηγορίας **προστασίας Ι** και πρέπει να συνδεθεί σε προστατευτική γείωση. Η γείωση μειώνει τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας παρέχοντας ένα καλώδιο διαφυγής για το ηλεκτρικό ρεύμα.

Αυτή η συσκευή διαθέτει καλώδιο ρεύματος με βύσμα γείωσης ή ηλεκτρικές συνδέσεις με καλώδιο γείωσης. Οι συνδέσεις πρέπει να είναι σωστά εγκατεστημένες και γειωμένες.

Κύρια μέρη του προϊόντος

(Εκκ. 1 στη σελίδα 3)

1. Κύριος διακόπτης (Πράσινος) [ON (I)] / OFF (O)]
2. Ένδειξη θερμοκρασίας (Πορτοκαλί)
3. Έλεγχος θερμοκρασίας
4. Αποσπώμενο πίσω στήριγμα με θερμοαντικό στοιχείο
5. Δοχείο λαδιού (400x400x(H)160 mm)
6. Βρύση αποστράγγισης λαδιού
7. Πλέγμα ηγανίσματος (2x 354x383x(Y)102 mm)
8. Βάση πλέγματος ηγανίσματος (1x 423x446x(Y)40 mm)
9. Κάτω πλέγμα (1x 390x365x(Y)40 mm)
10. Στήριγμα βάσης πλέγματος ηγανίσματος

Παρατήρηση: Το περιεχόμενο αυτού του εγχειριδίου ισχύει για όλα τα στοιχεία που αναφέρονται, εκτός εάν ορίζεται διαφορετικά. Η εμφάνιση μπορεί να διαφέρει από τις εικόνες που εμφανίζονται.

Προετοιμασία πριν από τη χρήση

- Αφαιρέστε όλη την προστατευτική συσκευασία και το περιτύλιγμα.
- Ελέγξτε ότι η συσκευή είναι σε καλή κατάσταση και με όλα τα παρελκόμενα. Σε περίπτωση ατελούς ή κατεστραμμένης παράδοσης, επικοινωνήστε αμέσως με τον προμηθευτή. Σε αυτή την περίπτωση, μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή.
- Καθαρίστε τα εξαρτήματα και τη συσκευή πριν από τη χρήση (βλ. => Καθαρισμός και συντήρηση).
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι εντελώς στεγνή.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε οριζόντια, σταθερή και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια, η οποία είναι ασφαλή για πισιλιές νερού.
- Φυλάξτε τη συσκευασία εάν σκοπεύετε να αποθηκεύσετε τη συσκευή σας στο μέλλον.
- Φυλάξτε το εγχειρίδιο χρήσης για μελλοντική αναφορά.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ! Λόγω υπολειμμάτων από την κατασκευή, η συσκευή μπορεί να εκπέμψει ελαφριά οσμή κατά τη διάρκεια των πρώτων λίγων χρήσεων. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν υποδεικνύει κανένα ελάττωμα ή κίνδυνο. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή αερίζεται καλά.

Εγκατάσταση

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε επίπεδο, σταθερό, καθαρό, ανθεκτικό στη θερμότητα και στεγνό επιφάνεια με τα ελαστικά πόδια της.
- Τοποθετήστε προσεκτικά το πίσω στήριγμα με το θερμοαντικό στοιχείο στο πίσω άκρο του δοχείου λαδιού.
- Τοποθετήστε το κάτω πλέγμα στο κάτω μέρος του δοχείου λαδιού.
- Τοποθετήστε τη βάση του πλέγματος ηγανίσματος στη δεξιά ή στην αριστερή πλευρά του δοχείου λαδιού.

Σημείωση:

1. Βεβαιωθείτε ότι το πίσω στήριγμα βρίσκεται στη σωστή θέση και έχει εισαχθεί σωστά σε 2 υποδοχές στις 2 πλευρές του δοχείου λαδιού.
2. Η συσκευή θα πρέπει να τοποθετείται σε ασφαλή θέση στην κουζίνα σας πριν από τη χρήση, λόγω κινδύνου θερμότητας κατά τη χρήση.

Οδηγίες λειτουργίας

- Αφαιρέστε το φιν από την πρίζα.
- Γεμίστε το δοχείο με λάδι ή υδρογονωμένο λάδι μέχρι τη γραμμή ένδειξης H (MAX level). Σημείωση! Τα στερεά λίπη πρέπει να προθερμαίνονται πριν από την πλήρωση, έτσι αποφεύγεται το κάψιμο λίπους και η υπερφόρτωση.
- Συνδέστε το γειωμένο φιν σε γειωμένη πρίζα.
- Ρυθμίστε τον θερμοστάτη στην επιθυμητή θερμοκρασία. Θα ανάψει η πορτοκαλί λυχνία.
- Όταν επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία, ο πορτοκαλί λαμπτήρας σβήνει.
- Τώρα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα.

Σημείωση: Η βάση του πλέγματος ηγανίσματος προορίζεται μόνο για την προσωρινή συγκράτηση του πλέγματος ηγανίσματος μόνο για υπερβολική εκκένωση λαδιού. Μην κρατάτε για μεγάλο χρονικό διάστημα και μην τοποθετείτε άλλα αντικείμενα πάνω σε αυτό για να αποφυγείτε την τυχαία πτώση τους.



Συμβουλές λειτουργίας

Αυτή η φριτέζα έχει σχεδιαστεί με μια μοναδική ψυχρή ζώνη που επιτρέπει στα ψίχουλα και τα υπολείμματα να ηγνάνουν κατευθείαν στον πυθμένα. Αυτό επιτρέπει επίσης τη σημαντική παράταση της διάρκειας ζωής του λίπους/λαδιού.

Ελέγχετε τακτικά εάν υπάρχει αρκετό λάδι ή λίπος στο δοχείο. Το επίπεδο δεν πρέπει ποτέ να είναι κάτω από τη γραμμή MIN.

- Κατά προτίμηση, χρησιμοποιείτε μόνο υγρό λάδι ηγνάνισματος ή λίπος.
- Η συνιστώμενη θερμοκρασία για το ηγνάνισμα πατατών και σνακ είναι το πολύ 175°C.
- Αφαιρέστε τα υπολείμματα πάγου και κατεψυγμένων τροφίμων.
- Μην ηγνάνιζετε πάρα πολύ με τη μία. Αυτό μπορεί να κάνει το λάδι ή το λίπος να κρυσώσει υπερβολικά και να κάνει το φαγητό να απορροφήσει περισσότερο λίπος/λάδι. Όταν χρησιμοποιείται εντατικά, το λάδι θα πρέπει να φιλτράρεται για να αποφεύγονται ίχνη από ψίχουλα και άλλα υπολείμματα. Βεβαιωθείτε ότι το λάδι είναι έτοιμο για χρήση.
- Χρησιμοποιείτε τακτικά ταίνιες μέτρησης ή εξορλισμό για να παρακολουθείτε πότε πρέπει να αντικαταστήσετε το λάδι/λίπος.
- Πριν αρχίσει το λάδι να αφρίζει, να καννίζει ή να κολλάει πολύ, πρέπει να το αντικαταστήσετε. Επίσης, αντικαταστήστε το λάδι/λίπος όταν έχει έντονη οσμή ή γεύση.
- Μην αναμιγνύετε φρέσκο λάδι με χρησιμοποιημένο λάδι.

Μετά τη χρήση

- Απενεργοποιήστε τη συσκευή πιέζοντας τον κεντρικό διακόπτη στη θέση «0» και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.
- Αφαιρέστε το πλέγμα ηγνάνισματος από το δοχείο λαδιού. Έτσι αποφεύγεται η εμπλοκή του πλέγματος ηγνάνισματος στο στερεοποιημένο λίπος.
- Αναποδογυρίστε τη βάση του πλέγματος ηγνάνισματος και τοποθετήστε την στο επάνω μέρος του δοχείου λαδιού με 4 ανυψωμένα πώματα (βλ. εικόνα) στη σωστή θέση.

Στερεά λιπαρά

- Αν αποφασίσετε να χρησιμοποιήσετε στερεά λιπνά, **παρόλο που δεν συνιστάται**, θερμάνετε αργά το λάδι στη χαμηλότερη ρύθμιση μέχρι να λιώσει. Όταν το λίπος έχει λιώσει, μπορείτε να ρυθμίσετε την κατάλληλη θερμοκρασία ηγνάνισματος.
- Όταν χρησιμοποιείτε στερεά λιπνά, αφήστε τα μπλοκ λίπους να λιώσουν αργά σε μέτρια φωτιά σε ένα κανονικό ηγνάνι. Ρίξτε προσεκτικά το λιωμένο λίπος στη φριτέζα.
- Αφαιρέστε το καλάθι της φριτέζας. Αυτό αποτρέπει την εμπλοκή του καλαθιού στο στερεοποιημένο λίπος.

ΕΠΑΝΑΦΟΡΑ του Hi-limiter (θερμική διακοπή)

Λάβετε υπόψη ότι το κουμπιού RESET βρίσκεται στο πίσω μέρος του αποσπώμενου πίσω στηρίγματος με ένα προστατευτικό καπάκι (Εικ. 2 στη σελίδα 4) για την αποφυγή υπερθέρμανσης.

- Αποσυνδέστε πρώτα τη συσκευή από την πρίζα.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυσώσει εντελώς.
- Ξεβιδώστε το μαύρο προστατευτικό καπάκι του κουμπιού RESET.
- Πατήστε το κουμπιού RESET του Hi-limiter (θερμική διακοπή). Θα πρέπει να ακούσετε έναν ήχο κλικ.
- Ξαναβιδώστε το προστατευτικό καπάκι στο κουμπιού RESET.

Καθαρισμός και συντήρηση

- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την παροχή ρεύματος και την ψύχεται πριν από την αποθήκευση, τον καθαρισμό και τη συντήρηση.
- Μην χρησιμοποιείτε πίδακα νερού ή σπυκαθαριστή για τον καθαρισμό και μην πιέζετε τη συσκευή κάτω από το νερό, καθώς τα εξαρτήματα θα βραχούν και μπορεί να προκληθεί ηλεκτροπληξία.
- Εάν η συσκευή δεν διατηρείται σε καλή κατάσταση καθαριότητας, αυτό μπορεί να επηρεάσει αρνητικά τη διάρκεια ζωής 0 της συσκευής και να οδηγήσει σε επικίνδυνη κατάσταση.
- Τα υπολείμματα τροφίμων πρέπει να καθαρίζονται τακτικά και να αφαιρούνται από τη συσκευή. Εάν η συσκευή δεν καθαριστεί σωστά, θα μειωθεί η διάρκεια ζωής της και μπορεί να προκληθεί επικίνδυνη κατάσταση κατά τη χρήση.

Καθαρισμός

- Καθαρίστε την κρύα εξωτερική επιφάνεια με ένα πανί ή σφουγγάρι ελαφρώς νοτισμένο με ήπιο διάλυμα σαπουνιού.
- Για λόγους υγιεινής, η συσκευή πρέπει να καθαρίζεται πριν και μετά τη χρήση.
- Αποφύγετε την επαφή του νερού με τα ηλεκτρικά εξαρτήματα.
- Καθαρίστε το εσωτερικό του δοχείου με μη αποξεστικό απορρυπαντικό και ξεπλύνετε με καθαρό νερό.
- Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ ισχυρά καθαριστικά, λειαντικά σφουγγάρια ή καθαριστικά που περιέχουν χλώριο. Μην χρησιμοποιείτε ασαλόουρμα, μεταλλικά εργαλεία ή αιχμηρά αντικείμενα για τον καθαρισμό. Μην χρησιμοποιείτε βενζίνη ή διαλύτες!
- Κανένα εξάρτημα δεν είναι ασφαλές για πλύσιμο σε πλυντήριο πιάτων.

Συντήρηση

- Ελέγχετε τακτικά τη λειτουργία της συσκευής για την αποφυγή σοβαρών ατυχημάτων.
- Εάν διαπιστώσετε ότι η συσκευή δεν λειτουργεί σωστά ή ότι υπάρχει πρόβλημα, σταματήστε να τη χρησιμοποιείτε, απενεργοποιήστε την και επικοινωνήστε με τον προμηθευτή.
- Όλες οι εργασίες συντήρησης, εγκατάστασης και επισκευής πρέπει να πραγματοποιούνται από εξειδικευμένους και εξουσιοδοτημένους τεχνικούς ή να συνιστώνται από τον κατασκευαστή.

Μεταφορά και αποθήκευση

- Πριν από την αποθήκευση, να βεβαιώνετε πάντα ότι η συσκευή έχει αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος και έχει κρυσώσει εντελώς.
- Αποθηκεύστε τη συσκευή σε δροσερό, καθαρό και στεγνό χώρο.
- Μην τοποθετείτε ποτέ βαριά αντικείμενα επάνω στη συσκευή, καθώς μπορεί να προκληθεί ζημιά σε αυτήν.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή ενώ βρίσκεται σε λειτουργία. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος κατά τη μετακίνηση και κρατήστε την στο κάτω μέρος.



Αντιμετώπιση προβλημάτων

Αν η συσκευή δεν λειτουργεί σωστά, ελέγξτε τον παρακάτω πίνακα για το πρόβλημα. Εάν εξακολουθείτε να μην μπορείτε να επιλύσετε το πρόβλημα, επικοινωνήστε με τον προμηθευτή/πάρχο υπηρεσιών.

Προβλήματα	Πιθανή αιτία	Πιθανή λύση
Η συσκευή δεν ενεργοποιείται. Ο κεντρικός διακόπτης δεν ανάβει με πράσινο χρώμα.	Το φως τροφοδοσίας δεν είναι σωστά συνδεδεμένο με την πρίζα.	Βεβαιωθείτε ότι το φως τροφοδοσίας είναι σωστά συνδεδεμένο με την πρίζα.
	Ο κεντρικός διακόπτης δεν είναι πατημένος.	Πιέστε τον κύριο διακόπτη στη θέση "I".
	Το πίσω στήριγμα με θερμομαντικό στοιχείο δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Τοποθετήστε σωστά το πίσω στήριγμα με το θερμομαντικό στοιχείο στο δοχείο λαδιού.
Η συσκευή δεν θερμαίνεται και η ένδειξη θερμοκρασίας δεν ανάβει. Αλλά ο κεντρικός διακόπτης ανάβει με πράσινο χρώμα.	Ο διακόπτης Hi-limiter (θερμική διακοπή) ενεργοποιείται.	Επαναφέρετε το Hi-limiter (θερμική διακοπή) [Βλ. ==> ΕΠΙΛΑΜΦΟΡΑ της θερμικής διακοπής].
	Ελαττωματικός οριοθέτης (θερμική αποκοπή).	Επικοινωνήστε με τον προμηθευτή.
	Ελαττωματικός έλεγχος θερμοκρασίας.	
Η συσκευή δεν φτάνει στη ρυθμιζόμενη θερμοκρασία μετά από μεγάλο χρόνο ηγνάνισματος.	Ελαττωματικό θερμομαντικό στοιχείο.	Επικοινωνήστε με τον προμηθευτή.
	Ελαττωματικός έλεγχος θερμοκρασίας.	

Εγγύηση

Κάθε ελάττωμα που επηρεάζει τη λειτουργικότητα της συσκευής και παρουσιάζεται εντός ενός έτους μετά την αγορά θα επισκευάζεται με δωρεάν επισκευή ή αντικατάσταση, με την προϋπόθεση ότι η συσκευή έχει χρησιμοποιηθεί και συντηρηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες και δεν έχει υποστεί οποιαδήποτε κατάχρηση ή κακή χρήση. Τα νόμιμα δικαιώματά σας δεν επηρεάζονται. Εάν η συσκευή καλύπτεται από εγγύηση, δηλώστε πού και πότε αγοράστήκε και συμπεριλάβετε απόδειξη αγοράς (π.χ. απόδειξη).

Σύμφωνα με την πολιτική μας για τη συνεχή ανάπτυξη προϊόντων, διατηρούμε το δικαίωμα να αλλάζουμε τις προδιαγραφές προϊόντων, συσκευασίας και τεκμηρίωσης χωρίς προειδοποίηση.

Απόρριψη και περιβάλλον

Κατά τον παραπολιτισμό της συσκευής, το προϊόν δεν πρέπει να απορριπτεται μαζί με άλλα οικιακά απορρίμματα. Αντ' αυτού, είναι δική σας ευθύνη να απορρίψετε τον απόβλητο εξοπλισμό σας παραδίδοντάς τον σε ένα καθορισμένο σημείο συλλογής. Η μη τήρηση αυτού του κανόνα μπορεί να τιμωρηθεί σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς για την απόρριψη αποβλήτων. Η ξε-



χωριστή συλλογή και ανακύκλωση του άχρηστου εξοπλισμού σας κατά τη στιγμή της απόρριψης θα βοηθήσει στη διατήρηση των φυσικών πόρων και θα διασφαλίσει ότι ανακυκλώνεται με τρόπο που προστατεύει την ανθρώπινη υγεία και το περιβάλλον.

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το πού μπορείτε να αποθέσετε τα απορρίμματα για ανακύκλωση, επικοινωνήστε με την τοπική εταιρεία συλλογής απορριμμάτων. Οι κατασκευαστές και οι εισαγωγείς δεν αναλαμβάνουν ευθύνη για την ανακύκλωση, την επεξεργασία και την οικολογική απόρριψη, είτε απευθείας είτε μέσω ενός δημόσιου συστήματος.

ΣΕΡΒΙΣ ΕΛΛΑΔΟΣ:

Τηλ.: 213 0 998989 (10 γραμμές)

info@pks-hendi.com

HRVATSKI

Poštovani korisniče,

Hvala vam što ste kupili ovaj HENDI uređaj. Pažljivo pročitatje ovaj priručnik za uporabu i pritom obratite posebnu pozornost na niže navedene sigurnosne propise, prije prve ugradnje i uporabe uređaja.

HR


Sigurnosne upute

- Uređaj upotrebljavajte samo u svrhu za koju je namijenjen, kako je opisano u ovom priručniku.
- Proizvođač nije odgovoran za bilo kakva oštećenja uzrokovana neispravnim radom i nepravilnom uporabom.
- **⚡ OPASNOST! OPASNOST OD STRUJNOG UDARA!** Ne pokušavajte sami popraviti uređaj. Električne dijelove uređaja nemojte uranjati u vodu ili neku drugu tekućinu. Nikada nemojte držati uređaj pod tekućom vodom.
- **NIKADA NEMOJTE KORISTITI OŠTEĆENI UREĐAJ!** Redovito provjeravajte električne spojeve i kabele za eventualna oštećenja. Ako je oštećen, uređaj isključite iz električne mreže. Popravke smije obavljati samo dobavljač ili kvalificirana osoba kako bi se izbjegle opasnosti ili ozljede.
- **UPOZORENJE!** Prilikom postavljanja uređaja, ako je potrebno, kabel za napajanje usmjerite na siguran način kako biste izbjegli nenamjerno povlačenje, oštećivanje, kontakt s površinom za grijanje ili opasnost od spoticanja.
- **UPOZORENJE!** Dok god je utikač u utičnici, uređaj je priključen na napajanje.
- **UPOZORENJE!** UVIJEK isključite uređaj prije isključivanja iz napajanja, čišćenja, održavanja ili pohrane.
- Uređaj spajajte samo na električnu utičnicu s naponom i frekvencijom navedenim na naljepnici uređaja.
- Ne dodirujte utikač/električne spojeve vlažnim rukama.
- Uređaj i električne priključke/priključke držite podalje od vode i drugih tekućina. Ako uređaj padne u vodu, odmah uklonite električne priključke. Uređaj ne upotrebljavajte dok ga nije provjerio ovlašteni tehničar. Nepridržavanje ovih uputa može dovesti do po život opasnih rizika.
- Spojite napajanje u lako dostupnu električnu utičnicu kako biste mogli odmah isključiti uređaj u hitnom slučaju.
- Pazite da kabel ne dođe u dodir s oštrim ili vrućim predmetima i držite ga dalje od otvorenog požara. Nikada nemojte povlačiti kabel za napajanje kako biste ga isključili iz utičnice, uvijek povucite utikač.
- Nikada nemojte nositi uređaj za kabel.



- Nikad sami nemojte pokušavati otvoriti kućište uređaja.
- Ne stavljajte predmete u kućište uređaja.
- Nikad ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom uporabe.
- Uređajem treba upravljati osposobljeno osoblje u kuhinji restorana, kantine ili osoblja bara, itd.
- Ovim uređajem ne smiju rukovati osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim odnosno umnim sposobnostima ili osobe koje nemaju dovoljno iskustva i znanja.
- Ovaj uređaj djeca ne smiju upotrebljavati ni pod kojim okolnostima.
- Uređaj i električne spojeve držite izvan dohvata djece.
- Nikada ne upotrebljavajte pribor niti bilo koje dodatne uređaje osim onih koje je isporučio uređaj ili preporučio proizvođač. Ako to ne učinite, može doći do sigurnosnog rizika za korisnika i može oštetiti uređaj. Koristite samo originalne dijelove i dodatnu opremu.
- Ne upravljajte ovim uređajem pomoću vanjskog tajmera ili sustava daljinskog upravljanja.
- Uredaj stavljajte uređaj na grijaći predmet (benzin, električnu struju, štednjak s ugljenom itd.).
- Ne prekrivajte uređaj u radu.
- Ne stavljajte predmete na uređaj.
- Uređaj ne upotrebljavajte u blizini otvorenih plamena, eksplozivnih ili zapaljivih materijala. Uređaj uvijek koristite na vodoravnoj, stabilnoj, čistoj, otpornoj na toplinu i suhoj površini.
- Uređaj nije prikladan za postavljanje u prostor gdje se može koristiti mlaz vode.
- Ostavite najmanje 20 cm prostora oko uređaja radi prozračivanja tijekom uporabe.
- **UPOZORENJE!** Pazite da svi ventilacijski otvori na uređaju nisu blokirani.

Posebne sigurnosne upute

- Ovaj je uređaj namijenjen komercijalnoj uporabi.
-  **OPREZ! OPASNOST OD OPEKLINA! VRUĆE POVRŠINE!** Temperatura dostupnih površina vrlo je visoka tijekom uporabe. Dodirnite samo upravljačku ploču, ručke, prekidače, kontrolne tipke tajmera ili regulatore temperature.
- **UPOZORENJE!** Masnoća i ulje tijekom rada postaju vrlo vrući. Pazite na to.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov servisni zastupnik ili slične kvalificirane osobe kako bi se izbjegla opasnost.
- **UPOZORENJE!** Postoji opasnost od požara ako je razina ulja ispod oznake "L" (Min) ili ako u spremniku za ulje nema ulja. Uvijek koristite puno ulja u spremniku za ulje.
- **UPOZORENJE!** Prženje vlažne hrane ili velikih količina istodobno ima negativan utjecaj na točku vrenja ulja. Doći će do pretjeranog pjenjenja i ulje će se prolići. Maksimalna količina serije je oko 1 kg.
- **OPASNOST!** Nikada nemojte koristiti staro ulje jer ima nisku točku bljeskalice i sklonije je kuhanju. Povećava rizik od požara i opasnih situacija.
- **UPOZORENJE!** Ne otvarajte slavine za pražnjenje ili drugo pražnjenje dok se tlak ne smanji na približno atmosferski tlak.
- Za prženje upotrebljavajte samo odgovarajuće ulje ili masnoću. Zamijenite ulje ili masnoću u redovitim intervalima. Prekuhano ili prljava ulje ili mast mogu se zapaliti ako je pregrijano.

- Ne punite ulje ispod MIN – ni iznad MAX – razine u spremniku za ulje.
- Spremnik i element friteze treba postaviti u siguran položaj u kuhinji prije uporabe zbog vrućeg sadržaja.
- Uređaj se mora postaviti i koristiti na takav način da voda ne može doći u dodir s masnoćom ili uljem.
- Redovito mijenjajte staro ulje kako biste smanjili oslobađanje dioksina koji su kancerogeni.

Namjena

- Ovaj uređaj namijenjen je za uporabu u komercijalne svrhe, primjerice u kuhinjama restorana, kantinama, bolnicama i komercijalnim poduzećima kao što su pekare, braterije itd., ali ne i za kontinuiranu masovnu proizvodnju hrane.
- Ovaj je uređaj namijenjen samo za prženje odgovarajuće hrane kao što je krafna, pomfrit itd. u komercijalne svrhe. Svaka druga uporaba može dovesti do oštećenja uređaja ili tjelesnih ozljeda.
- Uporaba uređaja za bilo koju drugu svrhu smatra se pogrešnom uporabom uređaja. Korisnik je isključivo odgovoran za neprimjerenu uporabu uređaja.

Ugradnja uzemljenja

Ovaj je uređaj klasificiran kao **zaštitna klasa I** i mora se spojiti na zaštitno uzemljenje. Uzemljavanjem se smanjuje rizik od strujnog udara time što uređaj dobiva dodatnu žicu za odvod električne struje.

Ovaj je uređaj opremljen strujnim kabelom sa utikačem za uzemljenje ili električnim priključcima s uzemljenjem. Priključci moraju biti pravilno instalirani i uzemljeni.

Glavni dijelovi proizvoda

(Slika 1 na stranici 3)

1. Glavni prekidač [zeleni] [ON (I) / OFF (O)]
2. Indikator temperature [narančasti]
3. Kontrola temperature
4. Odvojivi stražnji nosač s grijaćim elementom
5. Spremnik ulja (400 x 400 x (V)160 mm)
6. Čep za ispuštanje ulja
7. Mreža za prženje (2 x 354 x 383 x (V)102 mm)
8. Držač rešetke za prženje (1x 423x446x(V)40 mm)
9. Donja rešetka (1x 390x365x(V)40 mm)
10. Nosač držača rešetke za prženje

Napomena: Ako nije drugačije navedeno, sadržaj ovog priručnika se primjenjuje na sve navedene stavke. Izgled se može razlikovati od prikazanih slika

Priprema prije uporabe

- Uklonite svu ambalažu i omot.
- Provjerite je li uređaj u dobrom stanju i sa svim dodacima. U slučaju nepotpune ili oštećene isporuke, odmah kontaktirajte dobavljača. U tom slučaju nemojte upotrebljavati uređaj.
- Prije uporabe očistite pribor i uređaj (Pogledajte ==> Čišćenje i održavanje).
- Provjerite je li uređaj potpuno suh.
- Uređaj postavite na vodoravnu, stabilnu i otpornu površinu koja je sigurna protiv prskanja vode.
- Čuvajte ambalažu ako namjeravate i ubuduće spremati uređaj.
- Sačuvajte korisnički priručnik za buduću upotrebu.

BILJEŠKA! Zbog ostataka proizvodnje, uređaj tijekom prvih ne-



koliko uporaba može ispuštati blagi miris. To je normalno i ne ukazuje na bilo kakav nedostatak ili opasnost. Provjerite je li uređaj dobro prozračen.

Instalacija

- Postavite uređaj na ravnu, stabilnu, čistu, toplinsku i suhu površinu s gumenim nožicama.
- Pažljivo ugradite stražnji nosač s grijaćim elementom na stražnji rub spremnika za ulje.
- Postavite donju rešetku na dno spremnika za ulje.
- Postavite držač rešetke za prženje s desne ili lijeve strane spremnika za ulje.

Napomena:

1. Provjerite je li stražnji nosač u ispravnom položaju i pravilno umetnut u 2 utora na 2 strane spremnika za ulje.
2. Uređaj treba postaviti u siguran položaj u kuhinji prije uporabe zbog opasnosti od topline tijekom uporabe.

Upute za uporabu

- Izvadite utikač iz utičnice.
- Napunite spremnik uljem ili hidrogeniranim uljem sve do linije H - oznaka (MAX razina). Napomena! Krute masti moraju se prethodno zagrijati prije punjenja, što sprječava sagorijevanje masti i preopterećenje.
- Priključite uzemljeni utikač u uzemljenu utičnicu.
- Postavite termostat na željenu temperaturu. Zasvijetlit će narančasta svjetiljka.
- Kada se dostigne postavljena temperatura, narančasta lampica se gasi.
- Sada možete koristiti duboku fritezu.

Napomena: Držač rešetke za prženje namijenjen je samo za privremeno držanje rešetke za prženje samo za ispuštanje viška ulja. Nemojte predugo držati niti stavljati druge predmete na njega kako biste spriječili slučajno padanje.

Savjeti za rad

Ova Deep Fryer je dizajnirana s jedinstvenom hladnom zonom koja omogućuje mrvicama i ostacima da idu ravno na dno. To također omogućuje znatno produljenje života masti/ulja. Redovito provjeravajte ima li u spremniku dovoljno ulja ili masti. Razina nikada ne smije biti ispod crte MIN.

- Poželjno je koristiti samo tekuće ulje za prženje ili mast.
- Preporučena temperatura za pržene strugotine i grickalice je maksimalno 175 °C.
- Uklonite ostatke leda i zamrznute hrane.
- Nemojte pržiti previše u jednom potezu. To može učiniti da se ulje ili masnoća previše ohladi i uzrokovati da hrana apsorbira više masti/ulja. Kada se intenzivno koristi, ulje treba filtrirati kako bi se izbjegli tragovi mrvica i drugih ostataka. Provjerite je li ulje spremno za upotrebu.
- Redovito koristite test senzore ili opremu kako biste pratili kada trebate zamijeniti ulje/masti.
- Prije nego što ulje počne pjevati, pušiti ili postati previše ljepljivo, trebali biste ga zamijeniti. Također zamijenite ulje/masti kada ima jak miris ili okus.
- Ne miješajte svježe ulje s rabljenim uljem.

Nakon uporabe

- Isključite uređaj pritiskom na glavni prekidač u položaj "0" i iskopčajte uređaj iz utičnice.
- Izvadite rešetku za prženje iz spremnika za ulje. Time se izbjega-

va da se rešetka za prženje zaglavi u stvrđutoj masti.

- Preokrenite držač rešetke za prženje i stavite ga na vrh spremnika za ulje s 4 podignuta čepa (pogledajte sliku) u desnom položaju.

Čvrsta mast

- Ako odlučite koristiti čvrstu masnoću, **ia**ko je nepoželjno, polako zagrijavajte ulje na najnižoj postavci dok se ne otopi. Kada se mast otopi, možete postaviti odgovarajuću temperaturu prženja.
- Kada koristite čvrstu masnoću, ostavite da se masni blokovi polako otapaju iznad umjerene topline u normalnoj posudi za prženje. Pažljivo ulijte otopljenu masnoću u duboku fritezu.
- Izvadite duboku košaru friteze. To sprječava da se košara zaglavi u stvrđutoj masti.

RESET Hi-limiter (termalni prekid)

Imajte na umu da se gumb RESET nalazi na stražnjoj strani odvojive stražnje potpore sa zaštitnim poklopcem (sl. 2 na stranici 4) kako biste izbjegli pregrijavanje.

- Najprije isključite uređaj iz električne utičnice.
- Pustite da se uređaj potpuno ohladi.
- Odvijte crnu zaštitnu kapicu na gumb RESET.
- Pritisnite gumb RESET na Hi-limiteru (toplinski prekid). Trebali biste čuti zvuk klika.
- Zavijte natrag zaštitni čep na gumb RESET.

Čišćenje i održavanje

- **PAŽNJA!** Prije pohrane, čišćenja i održavanja uređaj uvijek iskopčajte iz električne mreže i ohladite.
- Ne upotrebljavajte vodeni mlaz ili parni čistač za čišćenje i ne gurajte uređaj pod vodom jer će se dijelovi smočiti i može doći do električnog udara.
- Ako se uređaj ne održava u dobrom stanju čistoće, to može negativno utjecati na vijek trajanja uređaja 0 i dovesti do opasne situacije.
- Ostaci hrane moraju se redovito čistiti i uklanjati iz uređaja. Ako se uređaj ne čisti pravilno, smanjit će njegov vijek trajanja i može rezultirati opasnim stanjem tijekom upotrebe.

Čišćenje

- Rashlađenu vanjsku površinu očistite krpom ili spužvom nalaženom otopinom blagog sapuna.
- Iz higijenskih razloga uređaj je potrebno očistiti prije i poslije upotrebe.
- Izbjegavajte kontakt vode s električnim komponentama.
- Očistite unutrašnjost spremnika neabrazivnim deterdžentom i isperite čistom vodom.
- Nikada ne uranjajte uređaj u vodu ili druge tekućine.
- Nikada nemojte koristiti agresivna sredstva za čišćenje, abrazivne spužve ili sredstva za čišćenje koja sadrže klor. Nemojte upotrebljavati čeličnu vunu, metalno posude ni oštre ili šiljaste predmete za čišćenje. Nemojte koristiti benzin i otapala!
- Niti jedan dio ne može se prati u perilici posuda.

Održavanje

- Redovito provjeravajte rad uređaja kako biste spriječili ozbiljne nesreće.
- Ako vidite da uređaj ne radi pravilno ili da postoji problem, prestanite s korištenjem, isključite ga i kontaktirajte s dobavljačem.



- Sve radove vezane uz održavanje, instalaciju i popravke mora obavljati specijalizirani i ovlašteni tehničar, ili ih mora preporučiti proizvođač.

Prijevoz i skladištenje

- Prije skladištenja uvijek provjerite je li uređaj isključen iz napajanja i potpuno rashlađen.
- Uređaj čuvajte na hladnom, čistom i suhom mjestu.
- Nikada nemojte stavljati teške predmete na uređaj jer biste ih mogli oštetiti.
- Ne pomičite uređaj dok je u radu. Uređaj iskopčajte iz napajanja dok ga pomičete i držite ga na dnu.

Rješavanje problema

Ako uređaj ne radi ispravno, pogledajte donju tablicu za rješenje. Ako i dalje ne možete riješiti problem, obratite se dobavljaču / pružatelju usluga.

Problemi	Mogući uzrok	Moguće rješenje
Uređaj se ne uključuje. Glavni prekidač ne svijetli u zelenoj boji.	Utikač napajanja nije ispravno spojen s električnom utičnicom.	Provjerite je li utikač ispravno priključen na električnu utičnicu.
	Glavni prekidač nije pritisnut.	Pritisnite glavni prekidač u položaj "I".
	Stražnji nosač s grijaćim elementom nije pravilno montiran.	Pravilno postavite stražnji nosač s grijaćim elementom na spremnik za ulje.
	Unutar mikroprekidača je neispravna.	Obratite se dobavljaču.
Uređaj se ne zagrijava, a indikator temperatura se ne uključuje. Ali glavni prekidač svijetli u zelenoj boji.	Aktivira se Hi-limiter (termalni prekid).	Resetirajte Hi-limiter (toplinski prekid) (Vidi ==> RESET toplinski prekid).
	Hi-limiter (termalni prekid) je neispravan.	Kontaktirajte dobavljača.
Kontrola temperature je neispravna.		
Uređaj ne postiže postavljenu temperaturu nakon dugog vremena prženja.	Neispravan element za grijanje.	Kontaktirajte dobavljača.
	Kontrola temperature je neispravna.	

Jamstvo

Neispravnosti koje utječu na funkcionalnost uređaja koje se pojave u roku od jedne godine nakon kupnje popravljat će se besplatnim popravkom ili zamjenom, pod uvjetom da je uređaj korišten i održavan u skladu s uputama i da nije na bilo koji način bio zlouporabljjen ili pokvaren. To ne utječe na vaša zakonska prava. Ako je uređaj pokriven jamstvom, navedite gdje i kada je kupljen i uključite dokaz o kupnji (npr. račun).

U skladu s našim pravilima o kontinuiranom razvoju proizvoda pridržavamo pravo na promjenu opisa proizvoda, pakiranja i dokumentacije bez prethodne obavijesti.

Odbacivanje otpada i okoliš



Kada prestaje s uporabom uređaja, proizvod se ne smije odlagati s drugim kućnim otpadom. Umjesto toga, vaša je odgovornost odlagati na vašu otpadnu opremu predajući je na određeno sabirno mjesto. Nepridržavanje tog pravila može se kazniti u skladu s primjenjivim propisima o odlaganju otpada. Zasebnim sakupljanjem i recikliranjem vaše otpadne opreme u vrijeme odlaganja čuvajte na prirodni resursi i osigurava se njezino recikliranje na način koji štiti ljudsko zdravlje i okoliš.

Za više informacija o tome gdje možete uskratiti svoj otpad radi recikliranja, obratite se lokalnoj tvrtki za prikupljanje otpada. Proizvođači i uvoznici ne preuzimaju odgovornost za recikliranje, tretman i ekološko zbrinjavanje, bilo izravno ili putem javnog sustava.

ČEŠTINA

Vážený zákazník,

Děkujeme vám za zakoupení tohoto spotřebiče HENDI. Před první instalací a použitím tohoto spotřebiče si pozorně přečtěte tuto uživatelskou příručku a věnujte zvláštní pozornost níže uvedeným bezpečnostním předpisům.


Bezpečnostní pokyny

- Spotřebič používejte pouze k určenému účelu, k němuž byl navržen, jak je popsáno v této příručce.
- Výrobce neodpovídá za žádné škody způsobené nesprávným provozem a nesprávným používáním.
- **NEBEZPEČÍ! NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!** Nepokoušejte se spotřebič opravovat sami. Elektrické části spotřebiče neponořujte do vody ani jiných kapalin. Nikdy nedržte spotřebič pod tekoucí vodou.
- **NIKDY NEPOUŽÍVEJTE POŠKOZENÉ SPOTŘEBIČI!** Pravidelně kontrolujte, zda elektrické spoje a kabely nejsou poškozeny. Poškozený spotřebič odpojte od napájení. Opravy smí provádět pouze dodavatel nebo kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo nebezpečí nebo zranění.
- **VAROVÁNÍ!** Při umísťování spotřebiče vedte napájecí kabel bezpečně, pokud je to nutné, aby nedošlo k neúmyslnému vytažení, poškození, kontaktu s topnou plochou nebo nebezpečí zakopnutí.
- **VAROVÁNÍ!** Dokud je zástrčka v zásuvce, spotřebič je připojen k napájecí síti.
- **VAROVÁNÍ!** Před odpojením od napájení, čištěním, údržbou nebo skladováním spotřebič VŽDY vypněte.
- Spotřebič připojujte pouze k elektrické zásuvce s napětím a frekvencí uvedenou na štítku spotřebiče.
- Nedotýkejte se zástrček / elektrických spojů mokřma nebo vlhkými rukama.
- Spotřebič a elektrické zástrčky/přípojky udržujte mimo dosah vody a jiných kapalin. Pokud spotřebič spadne do vody, okamžitě odpojte napájecí přípojky. Spotřebič nepoužívejte, dokud jej nekontroluje kvalifikovaný technik. Nedodržení těchto pokynů bude mít za následek život ohrožující rizika.
- Napájecí zdroj zapojte do snadno přístupné elektrické zásuvky, abyste mohli v případě nouze spotřebič okamžitě odpojit.
- Dbejte na to, aby se kabel nedostal do kontaktu s ostrými nebo horkými předměty, a chráňte jej před otevřeným ohněm. Nikdy netahejte za napájecí kabel, abyste jej vypoili ze zásuv-

ky, ale vždy vytáhněte zástrčku.

- Nikdy nepřenášejte přístroj za kabel.
- Nikdy se nepokoušejte sami otevřít kryt spotřebiče.
- Do krytu spotřebiče nevkládejte žádné předměty.
- Během používání nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Tento spotřebič by měl obsluhovat vyškolený personál v kuchyni restaurace, pracovníci jídelny nebo baru atd.
- Tento přístroj by neměly obsluhovat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby s nedostatkem zkušeností a znalostí.
- Tento spotřebič by za žádných okolností neměly používat děti.
- Uchovávejte spotřebič a jeho elektrické přípojky mimo dosah dětí.
- Nikdy nepoužívejte jiné příslušenství nebo jiná zařízení než ta, která jsou dodávána se spotřebičem nebo která doporučuje výrobce. Pokud tak neučiníte, může to představovat bezpečnostní riziko pro uživatele a poškodit spotřebič. Používejte pouze originální díly a příslušenství.
- Tento spotřebič nepoužívejte pomocí externího časovače nebo dálkového ovládání.
- Nepokládejte spotřebič na topné těleso (benzín, elektrický, uhlíkový sporák atd.).
- Nezakrývejte provoz spotřebiče.
- Na spotřebič nepokládejte žádné předměty.
- Nepoužívejte spotřebič v blízkosti otevřeného ohně, výbušných nebo hořlavých materiálů. Spotřebič vždy provozujte na vodorovném, stabilním, čistém, tepelně odolném a suchém povrchu.
- Spotřebič není vhodný k instalaci v místě, kde lze použít vodní trysku.
- Během používání nechte kolem spotřebiče prostor alespoň 20 cm pro větrání.
- **VAROVÁNÍ!** Udržujte všechny větrací otvory na spotřebiči bez překážek.

Zvláštní bezpečnostní pokyny

- Tento spotřebič je určen ke komerčnímu použití.
-  **OPATRNOST! NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ! HORKÉ PLOCHY!** Teplota přístupných povrchů je během používání velmi vysoká. Dotkněte se pouze ovládacího panelu, rukojeti, spínačů, ovladačů časovače nebo ovladačů teploty.
- **VAROVÁNÍ!** Tuk a olej se během provozu velmi zahřívají. Dávejte si na to pozor.
- Je-li napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby nedošlo k ohrožení.
- **VAROVÁNÍ!** Hrozí nebezpečí požáru, pokud je hladina oleje pod značkou „L“ (Min) nebo pokud v olejové nádrži není žádný olej. V olejové nádrži vždy používejte velké množství oleje.
- **VAROVÁNÍ!** Smažení vlhkých potravin nebo velkých množství současně má negativní vliv na bod varu oleje. Dojde k nadměrné pěnění a vylije se olej. Maximální zatížení dávky je přibližně 1 kg.
- **NEBEZPEČÍ!** Nikdy nepoužívejte starý olej, protože má nízký bod vzplanutí a je náchylnější k varu. Zvyšuje riziko požáru a nebezpečných situací.
- **VAROVÁNÍ!** Neotevírejte vypouštěcí kohouty ani jiné vypouštěcí prostředky, dokud není tlak snížen na přibližně atmosférický tlak.
- Pro smažení používejte pouze vhodný olej nebo tuk. Olej nebo tuk v pravidelných intervalech vyměňujte. Přehřátý nebo zne-

čištěný olej nebo tuk se mohou vznítit.“

- Neplňte olej v nádrži pod MIN – hladinu ani za MAX – hladinu oleje.
- Nádrž a prvek fritézy by měly být před použitím umístěny do bezpečné polohy v kuchyni kvůli horkému obsahu.
- Spotřebič musí být instalován a používán tak, aby se voda nemohla dostat do kontaktu s tukem nebo olejem.
- Pravidelně vyměňujte starý olej, aby se snížilo uvolňování dioxinů, které jsou karcinogenní.

Určené použití

- Tento spotřebič je určen k použití v komerčních aplikacích, například v kuchyňských restauracích, jídelnách, nemocnicích a komerčních podnicích, jako jsou pekárny, butchery atd., ale nikoli k nepřetržitě hromadné výrobě potravin.
- Tento spotřebič je určen pouze ke smažení vhodných potravin, jako jsou koblihy, hranolky atd., při komerčním použití. Jakékoli jiné použití může vést k poškození spotřebiče nebo zranění osob.
- Provozování spotřebiče za jakýmkoli jiným účelem se považuje za nesprávné použití přístroje. Uživatel nese výhradní odpovědnost za nesprávné použití zařízení.

Instalace uzemnění

Tento spotřebič je klasifikován jako **ochranný typ I** a musí být připojen k ochrannému uzemnění. Uzemnění snižuje riziko úrazu elektrickým proudem tím, že poskytuje únikový vodič pro elektrický proud.

Tento spotřebič je vybaven napájecím kabelem se zemnicí zástrčkou nebo elektrickými přípojkami se zemnicím vodičem. Přípojky musí být řádně nainstalovány a uzemněny.

Hlavní části výrobku

(Obr. 1 na straně 3)

1. Hlavní vypínač (zelený) [ON (I) / OFF (O)]
2. Ukazatel teploty (oranžový)
3. Řízení teploty
4. Odnímatelná zadní podpěra s topným tělesem
5. Nádoba na olej (400x400x(H)160 mm)
6. Vypouštěcí kohoutek oleje
7. Mřížka na fritování (2x 354x383x(H)102 mm)
8. Držák mřížky na fritování (1x 423x446x(H)40 mm)
9. Spodní mřížka (1x 390x365x(H)40 mm)
10. Držák mřížky na fritování

Poznámka: Obsah této příručky se vztahuje na všechny uvedené položky, pokud není uvedeno jinak. Vzhled se může lišit od zobrazených ilustrací.

Příprava před použitím

- Odstraňte všechny ochranné obaly.
- Zkontrolujte, zda je přístroj v dobrém stavu a s veškerým příslušenstvím. V případě neúplného nebo poškozeného doručení prosím okamžitě kontaktujte dodavatele. V takovém případě zařízení nepoužívejte.
- Před použitím vyčistěte příslušenství a spotřebič (viz => Čištění a údržba).
- Ujistěte se, že je spotřebič zcela suchý.
- Spotřebič položte na vodorovný, stabilní a žáruvzdorný povrch, který je bezpečný proti stříkající vodě.
- Pokud chcete spotřebič uložit v budoucnu, uschovejte jeho obal.



- Návod k použití si uschovejte pro budoucí použití.
- POZNÁMKA!** Z důvodu zbytků z výroby může spotřebič během prvních několika použití vydávat lehký zápach. To je normální a neznamená to žádnou závadu ani nebezpečí. Ujistěte se, že je spotřebič dobře větráný.

Instalace

- Umístěte spotřebič na rovný, stabilní, čistý, žáruvzdorný a suchý povrch s pryžovými nožičkami.
- Opatrně namontujte zadní podpěru s topným tělesem na zadní hranu olejové nádoby.
- Spodní mřížku umístěte na dno olejové nádoby.
- Položte držák mřížky na smažení na pravou nebo levou stranu olejové nádoby.

Poznámka:

1. Ujistěte se, že zadní podpěra je ve správné poloze a správně zasunuta do 2 otvorů na 2 stranách olejové nádoby.
2. Spotřebič by měl být před použitím bezpečně umístěn ve vaší kuchyni z důvodu tepelného nebezpečí při používání.

Návod k obsluze

- Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Nádobu naplňte olejem nebo hydrogenovaným olejem až po značku H - (úroveň MAX). Poznámka! Pevné tuky se musí před plněním přehřát, aby se zabránilo spálení tuku a přetření.
- Zapojte uzemněnou zástrčku do uzemněné zásuvky.
- Nastavte termostat na požadovanou teplotu. Oranžová kontrolka se rozsvítí.
- Po dosažení nastavené teploty oranžová kontrolka zhasne.
- Nyní můžete použít fritézu.

Poznámka: Držák mřížky na smažení je určen pouze pro dočasné držení mřížky na smažení za účelem nadměrného vypouštění oleje. Nedržte jej příliš dlouho ani na něj nepokládejte jiné předměty, aby nedošlo k náhodnému pádu.

Provozní tipy

Tato hluboká fritéza je navržena s jedinečnou chladnou zónou, která umožňuje přímý pohyb drobků a zbytků přímo na dno. To také umožňuje značné prodloužení životnosti tuku/oleje. Pravidelně kontrolujte, zda je v nádobě dostatek oleje nebo tuku. Hladina by nikdy neměla být pod čarou MIN.

- Nejlépe používejte pouze tekutý smažený olej nebo tuk.
- Doporučená teplota pro smažení třesek a svačín je maximálně 175 °C.
- Odstraňte zbytky ledu a zmrazených potravin.
- Nesmažte příliš mnoho najednou. To může způsobit, že olej nebo tuk příliš zchladnou a jídlo bude absorbovat více tuku/oleje. Při intenzivním používání by měl být olej filtrován, aby se zabránilo stopám drobků a jiných zbytků. Ujistěte se, že je olej připraven k použití.
- Pro sledování, kdy je třeba olej/tuk vyměnit, pravidelně používejte testovací proužky nebo zařízení.
- Než olej začne pění, kouřit nebo příliš lepkavý, měli byste ho vyměnit. Olej/tuk vyměňte také tehdy, když má silný zápach nebo chuť.
- Nemíchejte čerstvý olej s použitým olejem.

Po použití

- Vypněte spotřebič stisknutím hlavního vypínače do polohy „0“ a vyjete spotřebič ze zásuvky.

- Vyměňte mřížku na smažení z nádoby na olej. Tím se zabrání zaseknutí mřížky na smažení v tučném tuku.
- Převraťte držák mřížky na smažení a umístěte jej na horní část nádoby na olej se 4 zvednutými zážkami (viz obrázek) ve správné poloze.

Tuk

- Pokud se rozhodnete používat tučný tuk, **i když to nedoporučujeme**, olej pomalu zahřívajte na nejnižší nastavení, dokud se neroztaví. Když se tuk rozpustí, můžete nastavit vhodnou teplotu smažení.
- Při použití pevného tuku nechte tukové bloky pomalu roztavit na mírném teplu v normální pánvi na smažení. Opatrně nalijte rozpuštěný tuk do fritézy.
- Vyměňte koš na fritování. Tím se zabrání uvíznutí koše v tučném tuku.

RESEITUJE horní omezovač (tepelný výřez)

Upozorňujeme, že tlačítko RESET se nachází na zadní straně odnímatelné zadní podpěry s ochranným krytem (obr. 2 na straně 4), aby se zabránilo přehřátí.

- Nejprve odpojte spotřebič od elektrické zásuvky.
- Nechte spotřebič zcela vychladnout.
- Odšroubujte černý ochranný kryt tlačítka RESET.
- Stiskněte tlačítko RESET na horní omezovači (tepelná pojistka). Měli byste slyšet cvaknutí.
- Našroubujte ochrannou krytku zpět na tlačítko RESET.

Čištění a údržba

- **POZORNOST!** Před skladováním, čištěním a údržbou vždy odpojte spotřebič od napájení a vychladněte.
- K čištění nepoužívejte vodní trysku ani pární čističi a netlačte spotřebič pod vodu, protože by se části namočily a mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem.
- Pokud není spotřebič udržován v dobrém stavu čistoty, může to nepříznivě ovlivnit životnost 0 spotřebiče a způsobit nebezpečnou situaci.
- Zbytky potravin je třeba pravidelně čistit a odstraňovat ze spotřebiče. Pokud není spotřebič řádně vyčištěn, sníží se jeho životnost a během používání může dojít k nebezpečnému stavu.

Čištění

- Očistěte ochlazený vnější povrch hadříkem nebo houbičkou mírně navlhčenou v jemném mýdlovém roztoku.
- Z hygienických důvodů je nutné spotřebič před použitím a po něm vyčistit.
- Zabraňte kontaktu vody s elektrickými součástmi.
- Vyčistěte vnitřek nádoby neabrazivním čisticím prostředkem a opláchněte čistou vodou.
- Spotřebič nikdy neponořujte do vody nebo jiných kapalin.
- Nikdy nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, abrazivní houbičky nebo čisticí prostředky obsahující chlór. K čištění nepoužívejte ocelovou vlnu, kovové náčiní ani žádné ostré nebo špičaté předměty. Nepoužívejte benzin ani rozpouštědla!
- Žádné součásti nelze mýt v myčce nádobí.

Údržba

- Pravidelně kontrolujte provoz spotřebiče, abyste zabránili vážným nehodám.
- Pokud vidíte, že spotřebič nefunguje správně nebo že se vyskytl problém, přestaňte jej používat, vypněte jej a kontaktujte



dobavatele.

- Veškerá údržba, instalace a opravy musí být prováděny specializovanými a autorizovanými techniky nebo doporučenými výrobci.

Přeprava a skladování

- Před uskladněním se vždy ujistěte, že byl spotřebič odpojen od zdroje napájení a zcela vychladl.
- Spotřebič skladujte na chladném, čistém a suchém místě.
- Na spotřebič nikdy nepokládejte těžké předměty, protože by se mohly poškodit.
- Spotřebič nepřemisťujte, když je v provozu. Při přemisťování odpojte spotřebič od napájení a držte jej ve spodní části.

Odstraňování problémů

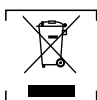
Pokud spotřebič nefunguje správně, zkontrolujte prosím, zda je roztok v níže uvedené tabulce. Pokud problém stále nemůžete vyřešit, obraťte se na dodavatele/poskytovatele služeb.

Problémy	Možná příčina	Možné řešení
Spotřebič se nezapne. Hlavní vypínač se nerozsvítí v zelené barvě.	Napájecí zástrčka není správně zapojena do elektrické zásuvky.	Ujistěte se, že je zástrčka správně zapojena do elektrické zásuvky.
	Hlavní vypínač není stisknutý.	Přepněte hlavní vypínač do polohy „I“.
	Zadní podpěra s topným tělesem není správně namontována.	Správně umístěte zadní podpěru s topným tělesem na nádobu na olej.
	Vnitřní mikrosvíčka je vadný.	Kontaktujte svého dodavatele.
Spotřebič se neohřívá a kontrolka teploty se nerozsvítí. Hlavní vypínač se však rozsvítí zeleně.	Aktivujte se funkce Hi-limiter (termální výřez).	Resetujte horní omezovač (tepelny výřez) [viz ==> RESETUJTE tepelný výřez].
	Vadný horní omezovač (tepelny výřez).	Kontaktujte dodavatele.
	Vadné ovládání teploty.	
Spotřebič nedosahuje nastavené teploty po dlouhé době smažení.	Vadný topný článěk.	Kontaktujte dodavatele.
	Vadné ovládání teploty.	

Závuka

Jakákoliv závada ovlivňující funkci spotřebiče, která se objeví do jednoho roku od zakoupení, bude opravena bezplatnou opravou nebo výměnou za předpokladu, že byl spotřebič používán a udržován v souladu s pokyny a že nebyl žádným způsobem zneužit ani zneužit. Vaše zákonná práva nejsou dotčena. Pokud je spotřebič reklamován v rámci záruky, uveďte, kde a kdy byl zakoupen, a přiložte doklad o zakoupení (např. doklad o zakoupení). V souladu s našimi zásadami neustálého vývoje produktů si vyhrazujeme právo bez předchozího upozornění změnit specifikace produktu, balení a dokumentace.

Likvidace a prostředí



Při vyřazování spotřebiče z provozu se tento spotřebič nesmí likvidovat s jiným domácím odpadem. Namísto toho je vaší odpovědností zlikvidovat odpadní zařízení předáním na určené sběrné místo. Nedodržení tohoto pravidla může být penalizováno v souladu s platnými předpisy o likvidaci odpadu. Samostatný sběr a recyklace vašich odpadních zařízení při likvidaci pomůže zachovat přírodní zdroje a zajistí, že budou recyklovány způsobem, který chrání lidské zdraví a životní prostředí.

Další informace o tom, kde můžete odpad odevzdat k recyklaci, získáte od místní společnosti pro sběr odpadu. Výrobci a dovozců nenesou odpovědnost za recyklaci, zpracování a ekologickou likvidaci, a to ani přímo, ani prostřednictvím veřejného systému.

MAGYAR

Tisztelt Ügyfelünk!

Köszönjük, hogy megvásárolta ezt a HENDI készüléket. A készülék első üzembe helyezése és használata előtt figyelmesen olvassa el ezt a felhasználói kézikönyvet, különös figyelmet fordítva az alább ismertetett biztonsági előírásokra.

Biztonsági utasítások

- A készüléket kizárólag a jelen kézikönyvben leírt rendeltetésének megfelelően használja.
- A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen használatból és használatból eredő károkért.
- **⚡ VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!** Ne kísérelje meg saját maga megjavítani a készüléket. Ne mérítse a készülék elektromos alkatrészeit vízbe vagy más folyadékba. Soha ne tartsa a készüléket folyó víz alatt.
- **SOHA NE HASZNÁLJON SÉRÜLT KÉSZÜLÉKET!** Rendszeresen ellenőrizze az elektromos csatlakozásokat és vezetéket, hogy nem sérültek-e. Ha sérült, válassza le a készüléket az elektromos hálózatról. A veszély vagy sérülés elkerülése érdekében a javításokat csak beszállító vagy képzett személy végezheti.
- **FIGYELMEZTETÉS!** A készülék elhelyezésekor szükség esetén biztonságosan vezesse el a tápkábelt, hogy elkerülje a véletlen meghúzást, a károsodást, a fűtőfelülettel való érintkezést vagy a botlásveszélyt.
- **FIGYELMEZTETÉS!** Amíg a dugasz az aljzatban van, a készülék csatlakoztatva van a tápegységhez.
- **FIGYELMEZTETÉS!** MINDIG kapcsolja ki a készüléket, mielőtt leválasztja az áramellátásról, tisztításról, karbantartásról vagy tárolásról.
- A készüléket csak a készülék címkéjén feltüntetett feszültséggel és frekvenciával rendelkező elektromos aljzathoz csatlakoztassa.
- Ne érintse meg a dugaszt/elektromos csatlakozásokat nedves vagy nedves kézzel.
- Tartsa távol a készüléket és az elektromos dugaszt/csatlakozókat víztől és más folyadékoktól. Ha a készülék vízbe esik, azonnal távolítsa el a tápcsatlakozókat. Ne használja a készüléket addig, amíg azt szakképzett technikus nem ellenőrizte. Ezen utasítások be nem tartása életveszélyes következtetéseket okozhat.
- Csatlakoztassa a tápegységet egy könnyen hozzáférhető


HU



elektromos aljzathoz, hogy vészhelyzet esetén azonnal le tudja választani a készüléket.

- Ügyeljen arra, hogy a vezeték ne érintkezzen éles vagy forró tárgyakkal, és tartsa távol nyílt tűztől. Soha ne húzza ki a tápkábelt az aljzathoz, hanem inkább mindig húzza ki a dugót.
- Soha ne szállítsa a készüléket a kábelénél fogva.
- Soha ne próbálja meg saját maga kinyitni a készülék burkolatát.
- Ne helyezzen tárgyakat a készülék házába.
- Használat közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- A készüléket kizárólag képzett személyzet használhatja az étterem konyhájában, étkezdéjében vagy bárjában stb.
- A készüléket nem használhatják csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező személyek, illetve megfelelő tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek.
- A készüléket gyermekek semmilyen körülmények között nem használhatják.
- A készüléket és elektromos csatlakozásait gyermekektől elzárva tárolja.
- Soha ne használjon a készülékhez mellékelt vagy a gyártó által ajánlott tartozékoktól vagy kiegészítő eszközöktől eltérő tartozékokat. Ennek elmulasztása biztonsági kockázatot jelenthet a felhasználó számára, és károsíthatja a készüléket. Csak eredeti alkatrészeket és tartozékokat használjon.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy távvezérlő rendszerrel.
- Ne helyezze a készüléket fűtőtárgyra (benzin, elektromos, széntűzhely stb.).
- Ne takarja le a készüléket működés közben.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat a készülék tetejére.
- Ne használja a készüléket nyílt láng, robbanásveszélyes vagy gyúlékony anyagok közelében. A készüléket mindig vízszintes, stabil, tiszta, hőálló és száraz felületen üzemeltesse.
- A készülék nem alkalmas olyan helyre történő beszerelésre, ahol vízsugár használható.
- Hagyjon legalább 20 cm-es helyet a készülék körül, hogy használata közben szellőzhessen.
- **FIGYELMEZTETÉS!** A készülék szellőzőnyílásait tartsa akadálymentesen.

Speciális biztonsági utasítások

- A készülék kereskedelmi használatra készült.
-  **LEGYEN ÓVATOS! ÉGÉSI SÉRÜLÉS VESZÉLYE! FORRÓ FELÜLETEK!** Használat közben a hozzáférhető felületek hőmérséklete nagyon magas. Csak a kezelőpanelt, a fogantyúkat, a kapcsolókat, az időzítő szabályozógombjait vagy a hőmérséklet-szabályozó gombokat érintse meg.
- **FIGYELMEZTETÉS!** A zsír és az olaj működés közben nagyon felforrósodik. Óvakodjon ettől.
- Ha a tápkábel megsérül, azt a gyártónak, annak szervizének vagy hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie a veszély elkerülése érdekében.
- **FIGYELMEZTETÉS!** Tűzveszély áll fenn, ha az olajsint az „L” (Min) jelzés alatt van, vagy ha nincs olaj az olajtartályban. Az olajtartályban mindig bőséges mennyiségű olajat használjon.
- **FIGYELMEZTETÉS!** A nedves ételek vagy nagy mennyiségek egyidejű sütése negatívan befolyásolja az olaj forráspontját. Túlzott habzás történik, és kifolyik az olaj. A maximális töltet körülbelül 1 kg.

- **VESZÉLY!** Soha ne használjon régi olajat, mert alacsony a lobbanáspontja, és hajlamosabb a forrásra. Növeli a tűz és a veszélyes helyzetek kockázatát.
- **FIGYELMEZTETÉS!** Ne nyissa ki a leeresztőcsapokat vagy egyéb ürítésközpontokat, amíg a nyomást nem csökkentette körülbelül légköri nyomásra.
- A sütéshez kizárólag megfelelő olajat vagy zsírt használjon. Rendszeresen cserélje az olajat vagy zsírt. Túlhévítés esetén túlsütött vagy piszkos olaj vagy zsír gyújtható be.
- Ne töltsön olajat a MIN szint alá vagy a MAX szint fölé az olajtartályban.
- Használat előtt a fry tartályát és elemét biztonságos helyre kell tenni a konyhában a forró tartalom miatt.
- A készüléket úgy kell üzembe helyezni és használni, hogy a víz ne érjen a zsírhoz vagy az olajhoz.
- Rendszeresen cserélje a régi olajat, hogy csökkentse a karcinogén dioxinok felszabadulását.

Rendeltetésszerű használat

- A készüléket kereskedelmi célokra, például éttermek, étkezdék, kórházak konyháiban és kereskedelmi vállalkozások, például pékségek, sütődék stb. számára tervezték, de nem használható folyamatos tömegtermelésre.
- A készülék kizárólag megfelelő ételek, például fánk, sült burgonya stb. kereskedelmi célú sütésére szolgál. Minden egyéb használat a készülék károsodásához vagy személyi sérüléshez vezethet.
- A készülék bármilyen más célból történő üzemeltetése a készülék helytelen használatának minősül. Kizárólag a felhasználó felelős az eszköz nem megfelelő használatáért.

Földelés

Ez a készülék **I. védelmi osztályba** tartozik, és védőföldeléshez kell csatlakoztatni. A földelés csökkenti az áramütés veszélyét azáltal, hogy az elektromos áramhoz elvezető vezetékét biztosít. Ez a készülék földelt dugóval ellátott tápkábellel, vagy földelt vezetékkel ellátott elektromos csatlakozásokkal van felszerelve. A csatlakozásokat megfelelően kell felszerelni és földelni.

A termék fő részei

(1. ábra a 3. oldalon)

1. Főkapcsoló (zöld) [BE (I) / KI (0)]
2. Hőmérséklet-visszajelző (narancssárga)
3. Hőmérséklet-szabályozás
4. Levehető hátsó tartó fűtésemlemmel
5. Olajtartály (400x400x(H)160 mm)
6. Olajleeresztő csap
7. Sütőrács (2x 354x383x(H)102 mm)
8. Sütőrács tartó (1x 423x446x(H)40 mm)
9. Alsó rács (1x 390x365x(H)40 mm)
10. Sütőrács tartó tartó

Megjegyzés: A jelen kézikönyv tartalma minden felsorolt elemre vonatkozik, kivéve, ha másként nem határozzák meg. A megjelenés eltérhet a bemutatott illusztrációtól.



Használat előtti előkészítés

- Távolítsa el minden védőcsomagolást és csomagolást.
 - Ellenőrizze, hogy a készülék jó állapotban van-e és az összes tartozékkal együtt. Hiányos vagy sérült szállítás esetén kérjék, azonnal lépjen kapcsolatba a szállítóval. Ebben az esetben ne használja a készüléket.
 - Használat előtt tisztítsa meg a tartozékokat és a készüléket (lásd ==> Tisztítás és karbantartás).
 - Ellenőrizze, hogy a készülék teljesen száraz-e.
 - Helyezze a készüléket vízszintes, stabil és hőálló felületre, amely biztonságosan ellenáll a kifröccsenő víznek.
 - Órizzze meg a csomagolást, ha a jövőben tárolni kívánja a készüléket.
 - Órizzze meg a használati útmutatót a későbbi használatra.
- MEGJEGYZÉS!** A gyártási maradványok miatt a készülék enyhé szagot bocsáthat ki az első néhány használat során. Ez normális jelenség, és nem jelez semmilyen hibát vagy veszélyt. Győződjön meg arról, hogy a készülék jól szellőzik.

Telepítés

- Helyezze a készüléket vízszintes, stabil, tiszta, hőálló és száraz felületre gumilábaival.
- Óvatosan szerelje fel a fűtőelemmel ellátott hátsó támasztékot az olajtartály hátsó szélére.
- Helyezze az alsó rácsot az olajtartály alá.
- Helyezze a sütőrács tartót az olajtartály jobb vagy bal oldalára.

Megjegyzés:

1. Győződjön meg arról, hogy a hátsó tartó a megfelelő helyzetben van, és megfelelően van behelyezve a 2 nyílásba az olajtartály 2 oldalán.
2. Használat előtt a készüléket biztonságos helyre kell helyezni a konyhában a használat közbeni hőveszély miatt.

Üzemeltetési utasítások

- Húzza ki a dugót az aljzatból.
- Töltse fel a tartályt olajjal hidrogénezett olajjal, amíg a H - jel (MAX szint) vonal. Megjegyzés! A szilárd zsírokat a feltöltés előtt elő kell melegíteni, így elkerülhető az égett zsír és a túlterhelés.
- Csatlakoztassa a földelt dugaszt egy földelt aljzathoz.
- Állítsa a termosztátot a kívánt hőmérsékletre. A narancssárga lámpa kigyullad.
- A beállított hőmérséklet elérésekor a narancssárga lámpa kialszik.
- Most már használhatja a mély fryt.

Megjegyzés: A sütőrács tartója csak a sütőrács ideiglenes tartására szolgál, csak a felesleges olaj leeresztéséhez. Ne tartsa túl hosszú ideig, és ne tegyen rá más tárgyakat, nehogy véletlenül leessen.

Üzemeltetési tippek

Ez a mély fry egyedi hideg zónával rendelkezik, amely lehetővé teszi, hogy a morzsák és maradványok egyenesen az aljára kerüljenek. Ez lehetővé teszi a zsír/olaj élettartamának jelentős meghosszabbítását is.

Rendszeresen ellenőrizze, hogy van-e elegendő olaj vagy zsír a tartályban. A szint soha nem lehet a MIN vonal alatt.

- Lehetőleg csak folyékony sütőolajat vagy zsírt használjon.
- A sült burgonya és rágsálnivalók javasolt hőmérséklete legfeljebb 175 °C.
- Távolítsa el a jeget és a fagyaszott ételmaradékokat.
- Ne süssön túl sokat egy menetben. Emiatt az olaj vagy a zsír túlságosan lehülhet, és az étel több zsírt/olajat szívhat fel. Intenzív használat esetén az olajat meg kell szűrni, hogy elkerülje a morzsa és egyéb maradványok nyomait. Győződjön meg arról, hogy az olaj használatra kész.
- Rendszeresen használjon tesztcsíkokat vagy berendezéseket, hogy nyomon kövesse, mikor kell kicserélnie az olajat/zsírt.
- Mielőtt az olaj habzásba, dohányzásba vagy túl ragadósá válna, ki kell cserélni. Cserélje ki az olajat/zsírt is, ha erős szaga vagy íze van.
- Ne keverjen friss olajat használt olajjal.

Használat után

- Kapcsolja KI a készüléket a főkapcsoló „0” állásba nyomásával, és húzza ki a konnektorból.
- Vegye ki a sütőrácsot az olajtartályból. Ezzel elkerülhető, hogy a sütőrács beragadjon a megszilárdult zsírba.
- Fordítsa át a sütőrács tartót, és helyezze az olajtartály tetejére úgy, hogy a 4 felemelt dugó (lásd a képet) a megfelelő helyzetben legyen.

Szilárd zsír

- Ha úgy dönt, hogy szilárd zsírt használ, még akkor is, **ha nem tanácsos**, lassan melegítse fel az olajat a legalacsonyabb fokozaton, amíg meg nem olvad. Amikor a zsír megolvadt, beállíthatja a megfelelő sütési hőmérsékletet.
- Ha szilárd zsírt használ, hagyja, hogy a zsírblokkok lassan olvadjanak mérsékelt hőn egy normál serpenyőben. Óvatosan öntse az olvadt zsíradékot a mély fryba.
- Vegye ki a fritőkosarat. Ez megakadályozza, hogy a kosár beragadjon a megszilárdult zsírba.

A Hi-limiter VISSZAÁLLÍTÁSA (hőkivágás)

Kérjük, vegye figyelembe, hogy a RESET gomb a levehető hátsó tartó hátulján található védőkupakkal (2. ábra a 4. oldalon) a túlmelegedés elkerülése érdekében.

- Először húzza ki a készüléket az elektromos aljzatból.
- Hagyja teljesen lehűlni a készüléket.
- Csavarja le a RESET gomb fekete védőkupakját.
- Nyomja meg a magas határoló RESET gombját (hőkivágás). Kattanó hangot kell hallania.
- Csavarja vissza a védőkupakot a RESET gombra.



Tisztítás és karbantartás

- **FIGYELEM!** Tárolás, tisztítás és karbantartás előtt mindig válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, és hűtse le.
- Ne használjon vízsugarat vagy gőztisztítót a tisztításhoz, és ne nyomja a készüléket víz alá, mert az alkatrészek benedvesedhetnek, és áramütés következhet be.
- Ha a készüléket nem tartják megfelelő tisztaságú állapotban, ez hátrányosan befolyásolhatja a készülék 0 élettartamát, és veszélyes helyzetet okozhat.
- Az ételmaradványokat rendszeresen meg kell tisztítani, és el kell távolítani a készülékből. Ha a készüléket nem tisztítják meg megfelelően, az csökkenti annak élettartamát, és használat közben veszélyes állapotot okozhat.

Tisztítás

- Enyhé szappanos oldattal enyhén megnedvesített ruhával vagy szivaccsal tisztítsa meg a hűtött külső felületet.
- Higiéniai okokból a készüléket használat előtt és után meg kell tisztítani.
- Ne érjen víz az elektromos alkatrészekhez.
- Tisztítsa meg a tartály belsejét nem súroló hatású tisztítószerekkel, és öblítse le tiszta vízzel.
- Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba.
- Soha ne használjon agresszív tisztítószerkeket, súrolószivacsokat vagy klórtartalmú tisztítószerkeket. A tisztításhoz ne használjon acélgéppapot, fémeszközöket vagy éles vagy hegyes tárgyakat. Ne használjon benzint vagy oldószereket!
- Egyetlen alkatrész sem tisztítható mosogatógépből.

Karbantartás

- A súlyos balesetek megelőzése érdekében rendszeresen ellenőrizze a készülék működését.
- Ha azt látja, hogy a készülék nem működik megfelelően, vagy probléma van, ne használja tovább, kapcsolja ki, és forduljon a forgalmazóhoz.
- Minden karbantartási, telepítési és javítási munkát szakképzett és felhatalmazott technikusoknak kell elvégezniük, vagy a gyártónak kell javasolnia.

Szállítás és tárolás

- Tárolás előtt mindig győződjön meg arról, hogy a készülék le lett választva a hálózatról, és teljesen lehűlt.
- A készüléket hűvös, tiszta és száraz helyen tárolja.
- Soha ne helyezzen nehéz tárgyakat a készülékre, mert ez károsíthatja azt.
- Ne mozgassa a készüléket működés közben. Mozgatás közben válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, és tartsa alul.

Hibaelhárítás

Ha a készülék nem működik megfelelően, kérjük, ellenőrizze az alábbi táblázatban a megoldást. Ha továbbra sem tudja megoldani a problémát, kérjük, forduljon a szállítóhoz/szolgáltatóhoz.

Problémák	Lehetséges ok	Lehetséges megoldás
A készülék nem kapcsol BE. A főkapcsoló nem világít zöld színben.	A hálózati csatlakozódugó nincs megfelelően csatlakoztatva az elektromos aljzathoz.	Ellenőrizze, hogy a hálózati csatlakozó megfelelően csatlakozik-e az elektromos aljzathoz.
	A főkapcsoló nincs megnyomva.	Nyomja a főkapcsolót „I” állásba.
	A fűtőelemmel ellátott hátsó tartóelem nincs megfelelően felszerelve.	A fűtőelemmel ellátott hátsó tartóelemet megfelelően helyezze az aljzattálya.
A készülék nem melegszik fel, és a hőmérséklet-visszejelző nem világít. De a főkapcsoló zölden világít.	A Hi-limiter (hőkikapcsoló) aktiválódik.	Állítsa vissza a Hi-limiter (hőkivágás) (lásd => A hőkivágás VISSZAÁLLÍTÁSA).
	Hi-limiter (hőkivágás) hibás.	Forduljon a szállítóhoz.
	A hőmérséklet-szabályozó meghibásodott.	
Hosszú sütési idő után a készülék nem éri el a beállított hőmérsékletet.	A fűtőelem meghibásodott.	Forduljon a szállítóhoz.
	A hőmérséklet-szabályozó meghibásodott.	

Jótállás

A készülék működését befolyásoló minden olyan hiba, amely a vásárlást követő egy éven belül válik nyilvánvalóvá, javításra vagy cseréire szorul, feltéve, hogy a készüléket az utasításoknak megfelelően használták és karbantartották, és semmilyen módon nem használták fel helytelenül vagy használták fel helytelenül. Az Ön törvényben biztosított jogait ez nem érinti. Ha a készülékre garanciális igény vonatkozik, adja meg, hogy hol és mikor vásárolta meg, és mellékelje a vásárlást igazoló bizonylatot (pl. nyugtát).

A folyamatos termékfejlesztésre vonatkozó irányelvünkkel összhangban fenntartjuk a jogot a termék, a csomagolás és a dokumentáció előzetes értesítés nélküli módosítására.

Elvetés és környezet



A készülék üzemen kívül helyezése során a terméket nem szabad más háztartási hulladékkal együtt ártalmatlanítani. Ehelyett az Ön felelőssége, hogy a hulladékgyűjtő berendezéseket a kijelölt gyűjtőhelyre szállítsa. Ennek a szabálynak a figyelmen kívül hagyása a hulladék ártalmatlanítására vonatkozó hatályos előírásokkal összhangban büntetést vonhat maga után. A hulladéktároló berendezések ártalmatlanításkori elkülönített gyűjtése és újrahasznosítása segít a természeti erőforrások megőrzésében, és biztosítja, hogy az emberi



егісезігет   крнєзетет вд мдн керд раһаснсї-тсра.


Ҙ тбт серетне мегтуднї ард, һоғ һов леһет  һулла-дкт раһаснсїтї, forduljon  һелї һулладкғїтд влла-латһоғ. А ғяртк    импортрк нем вллалнк феелссғет  раһаснсїтсїрт,  керелесрт    клгїаї һулладк-керелесрт сем кзветленд, сем pedig nyilvános rendszeren keresztül.

УКРАЇНСЬКИЙ

Шановний клієнте!


Ҙякуемо, що придбали цей прилад HENDI. Уважно прочитайте цей посбник користувача, звертаючи особливу увағ на правила технїкї безпеки, описанї нижче, перед першим встановленням  використанням цього приладу.

Інструкції з технїкї безпеки

- Використовуйте прилад лише за призначенням, як описано в цьому посбнику.
- Виробник не несе вповдальностї за будь-якї збитки, спричиненї неправильною експлуатацїєю та неправильним використанням.
-  **НЕБЕЗПЕКА! РИЗИК УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ!** Не намағайтеся ремонтувати прилад самостїйно. Не занурюйте електричнї частини приладу у воду або їншї рїдини. Ніколи не тримайте прилад пд проточною водою.
- **НІКОЛИ НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ПОШКОДЖЕНИЙ ПРИЛАД!** Регулярно перевіряйте електричнї з'днання та шнур на наявнїсть пошкоджень. У разї пошкодження вїд'днайте прилад вїд джерела живлення. Будь-якїй ремонт має виконуватися лише постачальником або квалїфїкованою особою, щоб уникнути небезпеки або травми.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Пд час розмїщення приладу безпечно прокладїть кабел живлення, якщо це необхідно, щоб уникнути ненавмисного натяғ, пошкодження, контакту з поверхнею нагрївання або небезпеки вїдлучення.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Поки штекер знаходиться у ғнїзді, прилад пдключається до електромережі.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** ЗАВЖДИ вимикайте прилад, перш нїж вїд'днувати його вїд електромережі, щїщення, обслуғування або зберїгання.
- Пдключайте прилад до електричної розетки лише за допомогою нағрупи та частоти, зазначених на етикетцї приладу.
- Не торкайтеся вилки/електричного з'днання вологими або вологими руками.
- Тримайте прилад та електричну вилку/з'днання подалї вїд води та їнших рїдин. Якщо прилад потрапив у воду, негайно виймїть з'днання з джерелом живлення. Не використовуйте прилад, доки його не перевірїть сертифїкований спецїалїст. Недотримання цих їнструкцїї призведе до рїзиків, що загроғують життєю.
- Пд'днайте джерело живлення до легкодоступної електричної розетки, щоб можна було негайно вїд'днати прилад у разї виникнення надзвичайної ситуацїї.
- Переконайтеся, що шнур не контактує з гострїми чи гарячими предметами, та тримайте його подалї вїд вїдкритого вогню. Ніколи не тяғнїть за шнур живлення, щоб вїд'днати його вїд розетки; натомїсть завжди тяғнїть за вилку.

- Ніколи не носїть прилад за шнур.
- Ніколи не намағайтеся самостїйно вїдкривати корпус приладу.
- Не вставляйте предмети в корпус приладу.
- Ніколи не залишайте прилад без нағляду пд час використання.
- Цим приладом повинен керувати квалїфїкований персонал на кухнї ресторану, їдальнї або бару тощо.
- Цей прилад не повиннї експлуатувати особи з обмеженими фїзїчними, сенсорними або розумовими здїбностями або особи з недостатнім досвідом  знаннями.
- Цей прилад за жодних обставин не повинен використовуватися дїтьми.
- Зберїгайте прилад та його електричнї пдключення в недоступному для дїтей мїсцї.
- Ніколи не використовуйте аксесуари або будь-якї додатковї пристрої, окрім тих, що постачаються разом з приладом або рекомендованї виробником. Якщо цього не зробити, це може становити загроғу безпецї користувача та пошкодити прилад. Використовуйте лише ориғінальнї деталї та аксесуари.
- Не використовуйте цей прилад їз зовнїшнім таймером або системою дистанцїйного керування.
- Не ставте прилад на нагрївальнї об'кт (бензин, електрична плита, вугїльна плита тощо).
- Не накривайте прилад пд час роботи.
- Не ставте на прилад жодних предметів.
- Не використовуйте прилад поблизу вїдкритого вогню, вибухонебезпечних або легкозаймистих матерїалїв. Завжди експлуатуйте прилад на горизонтальнїй, стїйкїй, чистїйкїй, жаростїйкїй  сухїй поверхнї.
- Прилад не можна встановлювати в мїсцях, де можна використовувати струмїнь води.
- Пд час роботи залиште мїсце на вїдстанї принаймнї 20 см навколо приладу для вентиляцїї.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Тримайте все вентиляцїйнї отвори на приладї вільними вїд перешкод.

Спецїальнї їнструкції з безпеки

- Цей прилад призначений для комерцїйного використання.
-  **ОБЕРЕЖНїСТЬ! РИЗИК ОПІКІВ! ГАРЯЧї ПОВЕРХНї!** Пд час використання температура доступних поверхонь дуже висока. Торкнїться лише панелї керування, ручок, перемикачів, ручок керування таймером або ручок керування температурою.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Жир  олія сильно нагрїваються пд час роботи. Остерїгайтеся цього.
- Якщо кабел живлення пошкоджений, його повинен замїнити виробник, його сервісна служба або їншї квалїфїкованї особи, щоб уникнути небезпеки.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Існує небезпека пожежі, якщо рївень оливи нижче позначки L (хв) або якщо в контейнерї для оливи немає оливи. Завжди використовуйте багато олії в резервуарї для оливи.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Смаження вологих продуктів або великї кїлькостї одночасно негативно впливає на температуру кипїння олії. При цьому може виникнути надмїрне пїнування,  масло розлїється. Максимальне завантаження партї становить приблизно 1 кг.
- **НЕБЕЗПЕЧНО!** Ніколи не використовуйте старе масло, оскїльки воно має низьку точку спалаху  бїльш схильне до

UA



кіпіння. Це збільшує ризик виникнення пожежі та небезпечних ситуацій.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Не відкривайте дренажні шматки або інші спорожнюючі шматки, доки тиск не знизиться приблизно до атмосферного тиску.
- Для смаження використовуйте лише відповідну олию або жир. Замінійте оливу або жир через регулярні проміжки часу. У разі перегрівання може загорітися переварений або брудний жир або масло.
- Не заливайте оливу нижче рівня MIN - або вище рівня MAX - у баку для оливи.
- Резервуар для смаження та елемент слід помістити в безпечне положення на кухні перед використанням через гарячий вміст.
- Прилад необхідно встановлювати та використовувати таким чином, щоб вода не могла контактувати з жиром або олією.
- Регулярно замінюйте старе масло, щоб зменшити вивільнення діоксинів, які є канцерогенними.

Цільове використання

- Цей прилад призначений для комерційного застосування, наприклад, у кухнях ресторанів, їдальні, лікарнях і комерційних підприємствах, таких як пекарні, випічка тощо, але не для постійного масового виробництва їжі.
- Цей прилад призначений лише для смаження відповідних продуктів, таких як пончики, фірі тощо, у комерційних цілях. Будь-яке інше використання може призвести до пошкодження приладу або травм.
- Експлуатація приладу з будь-якою іншою метою вважається неправильним використанням приладу. Користувач несе одноосібну відповідальність за неналежне використання пристрою.

Встановлення заземлення

Цей прилад належить до класу **захисту I** і має бути під'єднаний до захисного заземлення. Заземлення знижує ризик ураження електричним струмом, надаючи провід для виходу електричного струму.

Цей прилад оснащений кабелем живлення з вилкою заземлення або електричними з'єднаннями з дротом заземлення. З'єднання повинні бути належним чином встановлені та заземлені.

Основні частини виробу

(Рис. 1 на стор. 3)

1. Головний вимикач (зелений) [УВИМК (I) / ВИМК (O)]
2. Індикатор температури (помаранчевий)
3. Контроль температури
4. Змінна задня опора з нагрівальним елементом
5. Контейнер для масла (400x400x(H)160 мм)
6. Зливний кран
7. Решітка для смаження (2x 354x383x(H)102 мм)
8. Тримач сітки для смаження (1x 423x446x(H)40 мм)
9. Нижня решітка (1x 390x365x(H)40 мм)
10. Підтримка тримача сітки для смаження

Зауваження: Вміст цього посібника застосовується до всіх перелічених елементів, якщо не зазначено інше. Зовнішній вигляд може відрізнятися від зображених зображень.

Підготовка перед використанням

- Зніміть захисну упаковку та упаковку.
- Переконайтеся, що пристрій у хорошому стані та з усіма аксесуарами. У разі неповної або пошкоджені доставки негайно зверніться до постачальника. У цьому випадку не використовуйте пристрій.
- Перед використанням очистіть аксесуари та прилад (див. = > Чистення та догляд).
- Переконайтеся, що прилад повністю сухий.
- Помістіть прилад на горизонтальну, стійку та жаростійку поверхню, безпечну для бризок води.
- Зберігайте упаковку, якщо ви плануєте зберігати ваш прилад у майбутньому.
- Зберігайте посібник користувача для подальшого використання.

ПРИМІТКА! Через виробничі залишки прилад може випускати легкий запах під час перших декількох застосувань. Це нормально і не вказує на будь-який дефект або небезпеку. Переконайтеся, що прилад добре провітрюється.

Встановлення

- Встановіть прилад на стійку, чисту, жаростійку та суху поверхню за допомогою гумових ніжок.
- Обережно встановіть задню опору нагрівальним елементом на задній край ємності для оливи.
- Помістіть нижню решітку в нижню частину контейнера для масла.
- Встановіть тримач сітки на правій або лівій стороні контейнера для масла.

Примітка:

1. Переконайтеся, що задня опора знаходиться у правильноному положенні та правильно вставлена в 2 гнізда з 2 боків контейнера для оливи.
2. Перед використанням прилад слід розмістити в безпечному місці на кухні через небезпеку нагрівання під час використання.

Інструкції з експлуатації

- Вийміть вилку з розетки.
- Наповнюйте контейнер мастилом або гідрогенізованим маслом до позначки Н (рівень MAX). Примітка! Тверді жири необхідно попередньо прогріти перед наповненням, це дозволяє уникнути пригорілого жиру та перевантаження.
- Вставте заземлену вилку в заземлену розетку.
- Встановіть термостат на бажану температуру. Засвітиться помаранчева лампочка.
- Після досягнення встановленої температури помаранчева лампочка загасне.
- Тепер можна використовувати фритюрницю.

Примітка: Тримач сітки для смаження призначений лише для тимчасового зберігання сітки для надлишкового відділення оливи. Не тримайте занадто довго і не кладіть на нього інші предмети, щоб запобігти випадковому падінню.



Поради з експлуатації

Ця фритюрниця для глибокого обсмажування має унікальну холодну зону, яка дозволяє крихтам і залишкам переходити прямо на дно. Це також дозволяє значно подовжити термін служби жиру/жиру.

Регулярно перевіряйте, чи достатньо масла або жиру в контейнері. Рівень ніколи не повинен бути нижче лінії MIN.

- Переважно використовуйте лише рідку смажену олію або жир.
- Рекомендована температура для смаження чіпсів і закусок не перевищує 175 °C.
- Видаліть залишки льоду та заморожених продуктів.
- Не смажте занадто багато за один раз. Завдяки цьому олія або жир можуть занадто сильно охолоджуватися і продукти можуть вбирати більше жиру/олії. При інтенсивному використанні олію слід фільтрувати, щоб уникнути слідів крихт та інших залишків. Переконайтеся, що олива готова до використання.
- Регулярно використовуйте тест-смужки або обладнання, щоб відстежувати, коли слід замінювати оливу/жир.
- Перед початком піноутворення, куріння або занадто липкості оливу слід замінити. Також замініть оливу/жир, якщо він має сильний запах або смак.
- Не змішуйте свіже масло з відпрацьованим маслом.

Після використання

- Вимкніть прилад, натиснувши головний перемикач у положення «0» і від'єднавши прилад від мережі живлення.
- Вийміть решітку смаження з ємності для оливи. Це дозволяє уникнути застрягання сковорідки у твердому жирі.
- Переверніть тримач решітки і встановіть його зверху на контейнер для масла 4 піднятими стопорами (див. малюнок) у правильне положення.

Твердий жир

- Якщо ви вирішите використовувати твердий жир, **навіть якщо він не рекомендується**, повільно прогрійте олію на найнижчому рівні, доки вона не розплавиться. Коли жир розтопиться, можна встановити відповідну температуру смаження.
- Під час використання твердих жирів дайте жиру повільно танути над помірним рівнем нагрівання у звичайній сковорідці. Обережно налийте розплавлений жир у фритюрницю.
- Вийміть кошик для фритюрниці. Це запобігає застряганню кошика в твердому жирі.

СКИНУТИ високообмежувач (термічний виріз)

Зверніть увагу, що кнопка RESET розташована на задній частині змінної опори із захисним ковпачком (рис. 2 на стор. 4), щоб уникнути перегрівання.

- Спочатку від'єднайте прилад від електричної розетки.
- Дайте приладу повністю охолонути.
- Відкрутіть чорний захисний ковпачок кнопки RESET.
- Натисніть кнопку RESET на високообмежувачі (термічний виріз). Ви повинні почути звук клацання.
- Знову закрутіть захисний ковпачок на кнопці RESET.

Очищення та технічне обслуговування

- **УВАГА!** Завжди відключайте прилад від джерела живлення та охолоджуйте його перед зберіганням, очищенням та обслуговуванням.
- Не використовуйте струмінь води або парочистувач для очищення та не проштовпуйте прилад під воду, оскільки деталі можуть призвести до вологи та ураження електричним струмом.
- Якщо прилад не знаходиться в гарному стані чистоти, це може негативно вплинути на термін служби приладу та призвести до небезпечної ситуації.
- Залишки їжі слід регулярно чистити та видаляти з приладу. Якщо прилад не очищується належним чином, це скоротить його термін служби і може призвести до небезпечних умов під час використання.

Очищення

- Очистіть охолоджену зовнішню поверхню ганчіркою або губкою, злегка змоченою м'яким мильним розчином.
- З міркувань гігієни прилад слід чистити до та після використання.
- Уникайте контакту води з електричними компонентами.
- Очистіть внутрішню частину контейнера неабразивним миючим засобом і промийте чистою водою.
- Ніколи не занурюйте прилад у воду або інші рідини.
- Ніколи не використовуйте агресивні засоби для чищення, абразивні губки або засоби для чищення, що містять хлор. Не використовуйте для чищення сталеві мочалки, металеве приладдя або будь-які гострі чи загострені предмети. Не використовуйте бензин або розчинники!
- Жодні деталі не можна мити в посудомийній машині.

Технічне обслуговування

- Регулярно перевіряйте роботу приладу, щоб уникнути серйозних нещасних випадків.
- Якщо ви помітили, що прилад не працює належним чином або виникла проблема, припиніть його використання, вимкніть його та зверніться до постачальника.
- Усі роботи з технічного обслуговування, монтажу та ремонту мають виконуватися спеціалізованими та уповноваженими фахівцями або рекомендованим виробником.

Транспортування та зберігання

- Перед зберіганням переконайтеся, що прилад від'єднано від джерела живлення та повністю охолоджено.
- Зберігайте прилад у прохолодному, чистому та сухому місці.
- Ніколи не ставте на прилад важкі предмети, оскільки це може пошкодити його.
- Не переміщуйте прилад під час його роботи. Під час переміщення від'єднайте прилад від джерела живлення та тримайте його вниз.



Усунення несправностей

Якщо прилад не працює належним чином, зверніться до наведеної нижче таблиці для отримання рішення. Якщо ви все ще не можете вирішити проблему, зверніться до постачальника послуг/постачальника послуг.

Проблеми	Можлива причина	Можливе рішення
Прилад не вмикається. Головний перемикач не світиться зеленим.	Вилка живлення не підключена належним чином до електричної розетки.	Переконайтеся, що вилка живлення належним чином підключена до електричної розетки.
	Головний перемикач не натиснуто.	Натисніть головний перемикач у положення «I».
	Задня опора з нагрівальним елементом встановлена неправильно.	Правильно розмістіть задню опору з нагрівальним елементом на масляному контейнері.
	Внутрішній мікроперемикач несправний.	Зверніться до свого постачальника.
Прилад не нагрівається, а індикатор температури (2) не світиться. Але головний перемикач світиться зеленим.	Активується функція Hi-limiter (тепловий виріз).	Скиньте високообмеження (тепловий виріз) (див. => СКИНУТИ тепловий виріз).
	Несправний високолімітуючий (термічний виріз).	Зверніться до постачальника.
	Контроль температури несправний.	
Прилад не досягає встановленої температури після тривалого смаження.	Нагрівальний елемент несправний.	Зверніться до постачальника.
	Контроль температури несправний.	

Гарантія

Будь-які дефекти, що впливають на функціональність приладу, які стають очевидними протягом одного року після покупки, будуть відремонтовані за допомогою безкоштовного ремонту або заміни за умови, що прилад використовувався та підтримувався відповідно до інструкцій, а також не був зловживаний або не був використаний неналежним чином. Це не впливає на Ваші законні права. Якщо прилад вимагався за гарантією, вкажіть, де і коли він був придбаний, і додайте підтвердження покупки (наприклад, квитанцію). Відповідно до нашої політики постійної розробки продукції ми залишаємо за собою право змінювати технічні характеристики виробу, упаковки та документації без попереднього повідомлення.

Утилізація та довкілля



При виведенні приладу з експлуатації його не можна утилізувати разом з іншими побутовими відходами. Замість цього ви несете відповідальність за утилізацію свого обладнання для відходів, передаючи його призначеному пункту збору. Недотримання цього правила може бути покаране відповідно до чинних правил утилізації відходів. Окреме збирання та переробка вашого обладнання для відходів під час утилізації допоможе зберегти природні ресурси та забезпечити їх переробку у спосіб, який захищає здоров'я людини та довкілля.


Для отримання додаткової інформації про те, де можна перекинути відходи для переробки, зверніться до місцевої компанії з збору відходів. Виробники та імпортери не несуть відповідальності за переробку, лікування та екологічну утилізацію, як безпосередньо, так і через загальнодоступну систему.

EESTI KEEL

Lugupeetud klient!

Täname, et otsite selle HENDI seadme. Lugege käesolev kasutusjuhend tähelepanelikult läbi, pöörates erilist tähelepanu allpool toodud ohutusnõuetele, enne kui seadme esmakordselt paigaldate ja kasutate.

Ohutusjuhised


- Kasutage seadet ainult ettenähtud otstarbel, nagu käesolevas juhendis kirjeldatud.
- Tootja ei vastuta mis tahes kahjude eest, mis on põhjustatud ebaõigest kasutamisest või ebaõigest kasutusest.
-  **OHT! ELEKTRILÕÕGIOHT!** Ärge püüdke seadet ise parandada. Ärge kastke seadme elektrilisi osi vette ega muudesse vedelikesse. Ärge kunagi hoidke seadet voolava vee all.
- **ÄRGE KUNAGI KASUTAGE KAHJUSTATUD SEADET!** Kontrollige elektriühendusi ja toitejuhet regulaarselt kahjustuste suhtes. Kui seade on kahjustatud, eemaldage see vooluvõrgust. Ohu ja vigastuste vältimiseks tohib parandustööd teha ainult tarnija või kvalifitseeritud isik.
- **HOIATUS!** Seadme paigutamisel suunake toitejuhe ohutult, et vältida juhuslikku sissetõmbamist, kahjustamist, kokkupuutes kuumaga või niiskusega.
- **HOIATUS!** Kui pistik on seinakontaktis, on seade toiteallikaga ühendatud.
- **HOIATUS!** Enne vooluvõrgust lahutamist, puhastamist, hooldamist või ladustamist lülitage seade ALATI välja.
- Ühendage seade pistikupessa ainult seadme etiketil toodud pinge ja sagedusega.
- Ärge puudutage pistikut/elektrilisi ühendusi märgade või niiskete kätega.
- Hoidke seade ja elektripistikud veest ning teistest vedelikest eemal. Kui seade kukub vette, eemaldage kohe toiteühendus. Ärge kasutage seadet enne, kui kvalifitseeritud tehnik on seda kontrollinud. Nende juhiste eiramine võib põhjustada eluohtlikke riske.
- Ühendage toiteallikas kergesti ligipääsetavasse pistikupessa, et saaksite seadme hädaolukorras kohe vooluvõrgust eemaldada.
- Veenduge, et juhe ei puutu kokku teravate või kuumade ese-



metega ja hoidke seda eemal lahtisest tulest. Ärge kunagi tõmmake toitejuhtmest, et see pistikupesast eemaldada, vaid tõmmake selle asemel alati pistikust.

- Ärge kunagi kandke seadet selle juhtmest.
- Ärge kunagi püüdke seadme korpusist ise avada.
- Ärge sisestage esemeid seadme korpusesse.
- Ärge jätke seadet kasutamise ajal järelevalveta.
- Seda seadet peaks kasutama ainult koolitatud personal restorani köögis, sööklates, baarides jne.
- Seda seadet ei tohi kasutada füüsilise, sensoorse või vaimse puudega inimesed ega isikud, kellel puuduvad vastavad kogemused ja teadmised.
- Lapsed ei tohi seda seadet mingil juhul kasutada.
- Hoidke seade ja selle elektrihühendused lastele kättesaamatus kohas.
- Ärge kunagi kasutage muid tarvikuid ega lisaseadmeid peale nende, mis on seadmega kaasas või tootja poolt soovitatud. Vastasel juhul riskite kasutaja ohutusega ja võite seadet kahjustada. Kasutage ainult originaalvaruosi ja -tarvikuid.
- Ärge kasutage seadet välise taimeriga või kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Ärge asetage seadet kuumutusobjektile (bensiin, elektripliit, söepliit jne).
- Ärge katke töötavat seadet kinni.
- Ärge asetage seadme peale mingeid esemeid.
- Ärge kasutage seadet lahtise tule, plahvatusohtlike või kergesti süttivate materjalide läheduses. Kasutage seadet alati horisontaalsel, stabiilsel, puhtal, kuumakindlal ja kuival pinnal.
- Seade ei sobi paigaldamiseks kohta, kus võib olla veejuga.
- Jätke kasutamise ajal seadme ümber vähemalt 20 cm ruumi ventileerimiseks.
- **HOIATUS!** Hoidke kõik seadme ventilatsioonivad takistusteta.

Ohutusalased erijuhised

- See seade on ette nähtud äriliseks kasutamiseks.
-  **ETTEVAATLIK! PÖLETUSTE OHT! KUUMAD PINNAD!** Kättesaadavate pindade temperatuur on kasutamise ajal väga kõrge. Puudutage ainult juhtpaneeli, käepidemede, lüliteid, taimeriga juhtnuppe või temperatuuri juhtnuppe.
- **HOIATUS!** Rasvad ja õlid muutuvad töö ajal väga kuumaks. Ettevaatust sellega.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle ohu vältimiseks välja vahetama tootja, tema teenindusagent või sarnase kvalifikatsiooniga isikud.
- **HOIATUS!** Tuleoht on olemas, kui õlitase on allpool tähist „L“ (Min) või kui õlimahuti õli ei ole. Kasutage õlipaagis alati palju õli.
- **HOIATUS!** Märga toidu või suurte koguste praadimine samal ajal mõjutab negatiivselt õli keemistemperatuuri. Tekib liigne vahutamine ja õli voolab välja. Maksimaalne partiikoormus on umbes 1 kg.
- **OHT!** Ärge kunagi kasutage vana õli, sest sellel on madal leekpunkt ja keetmine on tõenäolisem. See suurendab tule- ja ohtlike olukordade ohtu.
- **HOIATUS!** Ärge avage tühjenduskraane ega muid tühjendussüsteeme enne, kui rõhk on langenud ligikaudu atmosfäärirõhuni.
- Kasutage praadimiseks ainult sobivat õli või rasva. Vahetage õli või rasva korrapärase ajavahemike järel. Üleküpsetatud või määrnudenud õli või rasva võib süttida, kui see on ülekuumenenud.

- Ärge täitke õli allpool MIN-taset ega üle MAX-i taseme õlipaagis.
- Fritüüripaak ja element tuleb enne kasutamist kuuma sisu tõttu paigutada köögis ohutusse asendisse.
- Seade tuleb paigaldada ja kasutada nii, et vesi ei puutuks kokku rasva või õliga.
- Vahetage regulaarselt vana õli, et vähendada kantserogeensete dioksiinide vabanemist.

Kasutusotstarve

- See seade on mõeldud kasutamiseks kommertsrakendustes, näiteks restoranide, sööklate, haiglate ja äriettevõtete, näiteks pagariäride, lihukaupade jne köögis, kuid mitte toidu pidevaks masstootmiseks.
- See seade on ette nähtud ainult sobiva toidu, näiteks sõõri, friikartulite jms praadimiseks kaubanduslikul eesmärgil. Muu kasutamine võib põhjustada seadme kahjustusi või kehvast tulemusest.
- Seadme mis tahes muul otstarbel kasutamist loetakse seadme väärkasutuseks. Kasutaja vastutab ainuiskuliselt seadme ebaõige kasutamise eest.

Maanduspaigaldus

See seade on klassifitseeritud **kaitseklassi I** ja tuleb ühendada kaitsemaandusega. Maandus vähendab elektrilöögi ohtu, tagades elektrivoolule lekkejuhtme. See seade on varustatud toitejuhtmega, millel on maandusjuhe või elektrihüvendused ja maandusjuhe. Ühendused peavad olema õigesti paigaldatud ja maandatud.

Toote põhiomad

[Joonis 1 lk 3]

1. Põhilüliti (roheline) [ON (I) / OFF (0)]
2. Temperatuuri indikaator (oranž)
3. Temperatuuri juhtimine
4. Eemaldatav tagumine tugi külteelemendiga
5. Õlimahuti (400x400x(H)160 mm)
6. Õli väljavoolu kraan
7. Praadimisvõre (2x 354x383x(H)102 mm)
8. Praadimisvõre hoidik (1x 423x446x(H)40 mm)
9. Alumine võre (1x 390x365x(H)40 mm)
10. Praadimisvõrgu hoidiku tugi

Märkus: Juhendi sisu kehtib kõigi loetletud elementide kohta, kui pole teisiti öeldud. Välimus võib illustreeritud toodust erineda.

Ettevalmistus enne kasutamist

- Eemaldage kogu kaitsepakend ja pakend.
- Kontrollige, kas seade on heas seisukorras ja koos kõigi tarvikutega. Ebatäieliku või kahjustatud tarne korral võtke kohe ühendust tarnijaga. Sel juhul ärge seadet kasutage.
- Enne kasutamist puhastage tarvikud ja seade (vt ==> Puhastamine ja hooldus).
- Veenduge, et seade on täiesti kuiv.
- Asetage seade horisontaalsele, stabiilsel, kuumakindlale pinnale, mis on kaitstud veepritsmete eest.
- Hoidke pakend alles, kui kavatsete seadet tulevikus hoiustada.
- Hoidke kasutusjuhend alles, et saaksite seda edaspidi vaadata.
- **MÄRKUS!** Tootmisjätkade tõttu võib seade esimesel paaril kasutamisel eralduda kergelt lõhna. See on normaalne ega viita defektile ega ohule. Veenduge, et seade on hästi ventileeritud.



Paigaldamine

- Asetage seade kummist jalgadega tasasele, stabiilsele, puhtale, kuumuskindlale ja kuivale pinnale.
- Paigaldage tagumine tugi koos kütteelemendiga ettevaatlikult õlimahuti tagaservale.
- Asetage alumine võre õlimahuti põhjale.
- Seadke praadimisresti hoidik õlimahuti paremale või vasakule küljele.

Märkus:

1. Veenduge, et tagumine tugi on õiges asendis ja õigesti sisesetatud kahte pilusse õlimahuti 2 küljel.
2. Enne kasutamist tuleb seade asetada oma köögis ohutusse kohta, mis on tingitud kuumuse ohust kasutamise ajal.

Kasutusjuhised

- Eemaldage pistik pesast.
- Täitke mahuti õli või hüdromeenitud õliga, kuni H – märgi (MAX tasemel) joon on täis. Märkus! Tahked rasvad tuleb enne täitmist eelkuumutada, see väldib rasva põletamist ja ülekoormust.
- Ühendage maandatud pistik maandatud pistikupessa.
- Seadke termostaat soovitud temperatuurile. Oranž lamp süttib.
- Kui valitud temperatuur on saavutatud, kustub oranž lamp.
- Nüüd saate kasutada sügavat fritüüri.

Märkus: Praadimisresti hoidik on mõeldud praadimisrestist aju-tiiseks hoidmiseks ainult liigse õli väljalaskmiseks. Ärge hoidke liiga kaua aega ega asetage sellele muid objekte, et vältida kogemata kukkumist.

Kasutusnõuanded

See Deep Fryer on loodud ainulaadse külma tsooniga, mis võimaldab purudel ja jääkidel minna otse põhja. See võimaldab ka rasva / õli eluiga oluliselt pikendada.

Kontrollige regulaarselt, kas anumad on piisavalt õli või rasva. See tase ei tohi kunagi olla allpool MIN-joont.

- Kasutage eelistatavalt ainult vedelat praadimisõli või rasva.
- Praadimiskiibi ja suupiste soovituslik temperatuur on maksimaalselt 175 °C.
- Eemaldage jää ja külmutatud toidujäägid.
- Ärge praadige korraka liiga palju. See võib õli või rasva liiga palju jahtuda ja põhjustada toidu imendumist rohkem rasva / õli. Intensiivsel kasutamisel tuleb õli filtreerida, et vältida purude ja muude jääkide jälgi. Veenduge, et õli on kasutamiseks valmis.
- Kasutage testribasid või seadmeid regulaarselt, et jälgida, millal peaksite õli/rasva vahetama.
- Enne kui õli hakkab vahutama, suitsetama või liiga kleepuivaks muutuma, peaksite selle asendama. Vahetage ka õli/rasv, kui sellel on tugev lõhn või maitse.
- Ärge segage värsket õli kasutatud õliga.

Pärast kasutamist

- Lülitage seade VÄLJA, vajutades pealüliti asendisse "0" ja eemaldage seade vooluvõrgust.
- Eemaldage praadimisvõre õlimahutist. See väldib praadimisvõre kinnijäämist tahkestatud rasva.
- Pöörake praadimisresti hoidik ümber ja asetage see õlimahuti peale, kasutades 4 tõstetud korki (vt pilti) õiges asendis.

Tahke rasv

- Kui otsustate kasutada tahket rasva, **kuigi see on mittesoovi-tav**, kuumutage õli aeglaselt madalaimal temperatuuril, kuni see sulab. Kui rasv on sulanud, saate valida sobiva praadimistemperatuuri.
- Kui kasutate tahket rasva, laske rasvaplokkidel tavalisel praepannil aeglaselt mõõduka kuumuse käes sulada. Valage sulatatud rasv ettevaatlikult sügavasse fritüüri.
- Eemaldage sügav fritüürikorv. See takistab korvi kinnijäämist tahkestatud rasva.

KOMPLEKTIGE Hi-limiter (termiline väljalülitus)

Pange tähele, et nupp RESET asub eemaldatava tagumise toe tagaküljel koos kaitsekorgiga (joonis 2 lk 4), et vältida ülekuumenemist.

- Ühendage seade kõigepealt vooluvõrgust lahti.
- Laskke seadmel täielikult maha jahtuda.
- Keerake lahti nupp RESET meid kaitsekork.
- Vajutage Hi-limiteri nupp RESET (termiline väljalülitus). Peaksite kuulma klõpsatut heli.
- Keerake kaitsekork tagasi nupp RESET.

Puhastamine ja hooldus

- **TÄHELEPANU!** Enne hoiulepanekut, puhastamist ja hooldust eemaldage seade alati vooluvõrgust ning jahutage.
- Ärge kasutage puhastamiseks veejuga ega aurupuhastit ega suruge seadet vee alla, kuna selle osad võivad märjaks saada ja tekitada elektrilöögi.
- Kui seadet ei hoita heas korras, võib see negatiivselt mõjutada seadme kasutusiga ja tekitada ohtliku olukorra.
- Toidujäägid tuleks regulaarselt puhastada ja seadme eemaldada. Kui seadet korralikult ei puhastata, lühendab see selle eluiga ja võib kasutamise ajal tekitada ohtliku olukorra.

Puhastamine

- Puhastage jahtunud välispinda õrnatoimelise seebilahuses kergelt niisutatud lapiga või käsnaga.
- Hügieeni eesmärgil tuleb seadet enne ja pärast kasutamist puhastada.
- Vältige vee sattumist elektrilistele osadele.
- Puhastage mahuti sisemust mitteabrasiiivse pesuainega ja loputage puhta veega.
- Ärge kunagi kastke seadet vette ega muudesse vedelikesse.
- Ärge kunagi kasutage tugevatoimelisi puhastusvahendeid, abrasiivseid švamme ega kloori sisaldavaid puhastusvahendeid. Ärge kasutage puhastamiseks terasvilla, metalliseid ega teravaid või terava otsaga esemeid. Ärge kasutage bensini ega lahusteid!
- Ükski osa ei ole nõudepesumasinakindel.

Hooldus

- Tõsiste õnnetuste vältimiseks kontrollige regulaarselt seadme tööd.
- Kui märkate, et seade ei tööta korralikult või esineb probleeme, lõpetage seadme kasutamine, lülitage see välja ja võtke ühendust tarnijaga.
- Kõik hooldus-, paigaldus- ja parandustööd peab teostama selleks volitatud või tootja soovitatud tehnik.

Transport ja hoistamine

- Enne hoiule panemist veenduge, et seade oleks vooluvõrgust eemaldatud ja täielikult maha jahtunud.
- Hoidke seadet jahedas, puhtas ja kuivas kohas.
- Ärge kunagi asetage seadmele raskeid esemeid, sest see võib seadet kahjustada.
- Ärge liigutage töötavat seadet. Liikumisel eemaldage seade vooluvõrgust ja hoidke seda all.

Tõrkeotsing

Kui seade ei tööta korralikult, kontrollige lahuse kohta allolevat tabelit. Kui te ei suuda probleemi ikkagi lahendada, võtke ühendust tarnija/teenusepakkujaga.

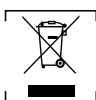
Probleemid	Võimalik põhjus	Võimalik lahendus
Seade ei lülitu SISSE. Pealüliti ei sütti roheliselt.	Toitepistik ei ole korralikult pistikupesaga ühendatud.	Veenduge, et toitepistik on korralikult pistikupesaga ühendatud.
	Pealüliti ei vajutata.	Vajutage pealüliti asendisse "I".
	Kütteelemendiga tagumine tugi ei ole korralikult paigaldatud.	Asetage tagumine tugi õigesti koos kütteelemendiga õlimahutile.
	Mikrolüliti sees on vigane.	Võtke ühendust tarnijaga.
Seade ei kuumene ja temperatuuri indikaator [2] ei sütti. Pealüliti süttib roheliselt.	Hi-limiter (terminiline väljalülitus) aktiveerub.	Lähtestage Hi-limiter (terminiline väljalülitus) (vt ==> RESET terminilise väljalülituse).
	Hi-limiter (terminiline väljalülitus) vigane.	Võtke ühendust tarnijaga.
	Temperatuuriregulaator vigane.	Võtke ühendust tarnijaga.
Seade ei saavuta pärast pikka praadimisaega seatud temperatuuri.	Kütteelement on vigane.	Võtke ühendust tarnijaga.
	Temperatuuriregulaator vigane.	Võtke ühendust tarnijaga.

Garantii

Kõik defektid, mis mõjutavad seadme funktsionaalsust ja mis ilmnevad ühe aasta jooksul pärast ostu sooritamist, parandatakse tasuta remondi või asendamise, kui seadet on kasutatud ja hooldatud vastavalt juhiste ning seda ei ole mingil viisil kuritarvitatud või väärkasutatud. See ei mõjuta teie seadusest tulenevaid õigusi. Kui seadet nõutakse garantii alusel, siis märkige, kus see osteti, ja lisage ostutõend (nt kvitтинг).

Kooskõlas meie toote pideva arendamise poliitikaga jätkame endale õiguse muuta toote, pakendi ja dokumentatsiooni tehnilisi andmeid ette teatamata.

Kõrvaldamine ja keskkond



Seadme väljalülitamisel ei tohi seda kõrvaldada koos muude olmejäätmetega. Selle asemel on teie kohustus visata jäätmed kogumispunkti. Selle reegli mittejärgimine võib olla kooskõlas jäätmete kõrvaldamist käsitlevate kohalduvate ees-

kirjadega analiseeritud. Teie seadmete jäätmete eraldi kogumine ja ringlussevõtt kõrvaldamise ajal aitab säilitada loodusressursse ja tagab selle ringlussevõtu viisil, mis kaitseb inimeste tervist ja keskkonda.

Lisateabe saamiseks selle kohta, kuhu võite oma jäätmed ringlussevõtuks viia, võtke ühendust kohaliku jäätmekogumisettevõttega. Tootjad ja importijad ei võta vastutust ringlussevõtu, töötlemise ja ökoloogilise hävitamise eest, kas otse või avaliku süsteemi kaudu.

LATVISKI

Cienijamais klient,

Pateicamies, ka iegādājāties šo HENDI ierīci. Pirms ierīces pirmās uzstādīšanas un lietošanas reizes uzmanīgi izlasiet šo lietotāja rokasgrāmatu, īpašu uzmanību pievēršot drošības noteikumiem, kas izklāstīti tālāk.

Drošības norādījumi


- Izmantojiet ierīci tikai paredzētajam mērķim, kā aprakstīts šajā rokasgrāmatā.
- Ražotājs neatbild par bojājumiem, kas radušies nepareizas ekspluatācijas un nepareizas lietošanas rezultātā.
- **⚠ NEKĀDĀ GADĪJUMĀ NEIZMANTOJIET BOJĀTU IERĪCI!** Nemēģiniet remontēt ierīci patstāvīgi. Neiegremdējiet ierīces elektriskās daļas ūdenī vai citos šķidrums. Nekad neturiet ierīci tekošā ūdenī.
- **NEIZMANTOJIET BOJĀTU IERĪCI!** Regulāri pārbaudiet, vai elektriskie savienojumi un vads nav bojāti. Ja ierīce ir bojāta, atvienojiet to no elektrotīkla. Lai izvairītos no briesmām vai ievainojumiem, visus remontdarbus drīkst veikt tikai piegādātājs vai kvalificēts speciālists.
- **BRĪDINĀJUMS!** Novietojiet ierīci, droši izvietojiet barošanas vadu, ja nepieciešams, lai izvairītos no neauşas vilkšanas, sabojāšanas, saskares ar silvdrīsmu vai pakļūšanas riska.
- **BRĪDINĀJUMS!** Kamēr spraudnis ir kontaktlīdzdā, ierīce ir pievienota strāvas padevei.
- **BRĪDINĀJUMS!** VIENMĒR izslēdziet ierīci, pirms atvienojat to no elektrotīkla, tīrīšanas, apkopes vai uzglabāšanas.
- Pieslēdziet ierīci elektrības kontaktlīdzdā tikai ar spriegumu un frekvenci, kas norādīta uz ierīces etiķetes.
- Nepieskarieties kontaktakšās/elektriskajiem savienojumiem ar slapjām vai mitrām rokām.
- Turiet ierīci un elektrisko aizgriezni/savienojumus atstātus no ūdens un citiem šķidrumiem. Ja ierīce iekrīt ūdenī, nekavējoties atvienojiet strāvas padevi. Nelietojiet ierīci, kamēr to nav pārbaudījis kvalificēts speciālists. Šo norādījumu neievērošana var radīt dzīvībai bīstamus riskus.
- Pievienojiet strāvas avotu viegli pieejamai kontaktlīdzdai, lai ārkārtas gadījumā varētu nekavējoties atvienot ierīci.
- Pārliedzinieties, ka vads nesaskaras ar asiem vai karstiem priekšmetiem, un neļaujiet tiem aizdegties. Nekad nevelciet strāvas vadu, lai atvienotu to no kontaktlīdzdas. Tā vietā vienmēr velciet kontaktakšus.
- Nekādā gadījumā neturiet ierīci aiz vada.
- Nekādā gadījumā nemēģiniet atvērt ierīces korpusu.
- Neievietojiet ierīcē priekšmetus.
- Nekad neatstājiet ierīci bez uzraudzības lietošanas laikā.
- Šo ierīci drīkst izmantot tikai apmācīti darbinieki restorāna virtuvē, ēdnīcās vai bāros utt.



- Šo ierīci nedrīkst izmantot personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, kā arī personas ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām.
- Šo ierīci nekādā gadījumā nedrīkst lietot bērni.
- Glabājiet ierīci un tās elektriskos savienojumus bērniem nepieejamā vietā.
- Nekad neizmantojiet ierīces komplektācijā iekļautos vai ražotāja ieteiktos piederumus vai ierīces. Pretējā gadījumā pastāv drošības risks lietotājam un ierīces bojājumi. Izmantojiet tikai oriģinālās daļas un piederumus.
- Neizmantojiet šo ierīci ar ārēju laika slēdzi vai tālvadības sistēmu.
- Novietojiet ierīci uz sildāmā priekšmeta (benzīna, elektriskā, ogles plīts utt.).
- Nenosedziet ierīci, ja tā darbojas.
- Novietojiet nekādus priekšmetus uz ierīces virsmas.
- Nelietojiet ierīci atklātas liesmas, sprādzienbīstamu vai viegli uzliesmojošu materiālu tuvumā. Vienmēr darbiniet ierīci uz horizontālas, stabilas, tīras, karstumizturīgas un sausas virsmas.
- Ierīce nav piemērota uzstādīšanai vietā, kur varētu izmantot ūdens strūklu.
- Atstājiet vismaz 20 cm lielu vietu ap ierīci, lai nodrošinātu ventilāciju lietošanas laikā.

- **BRĪDINĀJUMS!** Nenobloķējiet ierīces ventilācijas atveres.

Īpašas drošības instrukcijas

- Šī ierīce ir paredzēta komerciālai lietošanai.
-  **PIESARDZĪBA! APDEGUMU RISKS! KARSTĀM VIRSMĀM!** Pieejamo virsmu temperatūra lietošanas laikā ir ļoti augsta. Pieskarities tikai vadības panelim, rokturim, slēdzīem, taimera vadības regulatoriem vai temperatūras vadības regulatoriem.
- **BRĪDINĀJUMS!** Darbības laikā tauki un eļļa ļoti sakarst. Uzmanieties no tā.
- Ja barošanas vads ir bojāts, lai izvairītos no nelaimes gadījumiem, to jānomaina ražotājam, tā servisa pārstāvim vai kvalificētam speciālistam.
- **BRĪDINĀJUMS!** Pastāv aizdegšanās risks, ja eļļas līmenis ir zem atzīmes "L" (Min) vai eļļas tvertnē nav eļļas. Eļļas tvertnē vienmēr izmantojiet lielu eļļas daudzumu.
- **BRĪDINĀJUMS!** Vienlaicīga mitras pārtikas vai liela daudzuma cepšana negatīvi ietekmē eļļas vārīšanās punktu. Tiks veikta pārmērīga putošana, un eļļa izlīs. Maksimālais partijas ielādes daudzums ir aptuveni 1 kg.
- **BĪSTAMI!** Nekad neizmantojiet veco eļļu, jo tai ir zems uzliesmošanas punkts un tā vārās biežāk. Tas palielina ugunsgrēka risku un bīstamas situācijas.
- **BRĪDINĀJUMS!** Neatveriet drenāžas krānus vai citas iztukšošanas ierīces, kamēr spiediens nav samazināts līdz apmēram atmosfēras spiedienam.
- Cepšanai izmantojiet tikai piemērotas eļļas vai taukvielas. Regulāri nomainiet eļļu vai taukvielas. Pārķarsētas vai netīras eļļas vai taukus var aizdegties, ja tie ir pārķarsuši.»
- Neuzpildiet eļļu zemāk par MIN - līmeni vai līdz MAX - līmeni eļļas tvertnē.
- Karsta satūra dēļ cepšanas tvertne un sildelements pirms lietošanas jānovieto drošā vietā virtuvē.
- Ierīce jāuzstāda un jāizmanto tā, lai ūdens nesaskartos ar taukvielām vai eļļu.
- Regulāri nomainiet veco eļļu, lai samazinātu kancerogēnu dioksīnu izdalīšanos.

Paredzētā lietošana

- Šī ierīce ir paredzēta izmantošanai komerciālās nolūkos, piemēram, restorānu, ēdnīcu, slimnīcu virtuvēs, kā arī tādās komercsaimnieciskos uzņēmumos kā maizes ceptuves, maiznīcas utt., bet ne nepārtraukti pārtikas lielapjoma gatavošanai.
- Šī ierīce ir paredzēta tikai ēdiena cepšanai komerciālās nolūkos, piemēram, ar grilēšanu, cepšanu utt. Izmantojot ierīci citos veidos, tā var tikt sabojāta vai gūt miesas bojājumus.
- Ierīces lietošana jebkādiem citiem nolūkiem uzskatāma par ierīces nepareizu izmantošanu. Lietotājs ir atbildīgs tikai par ierīces neatbilstošu izmantošanu.

Zemējuma uzstādīšana

Šī ierīce ir klasificēta kā **I aizsardzības klase** un tai jābūt savienotai ar aizsargzemējumu. Zemējums samazina strāvas trieciena risku, nodrošinot strāvas novadīšanas vadu.

Šī ierīce ir aprīkota ar strāvas vadu ar zemējuma spraudni vai elektriskajiem savienojumiem ar zemējuma vadu. Savienojumiem jābūt pareizi uzstādītiem un iezemētiem.

Izstrādājuma galvenās daļas

(1. att. 3. lappusē)

1. Galvenais slēdzis [zaļš] [IESLĒGTS (I) / IZSLĒGTS (O)]
2. Temperatūras indikators [oranžā krāsā]
3. Temperatūras vadība
4. Noņemams aizmugures balsts ar sildelementu
5. Eļļas tvertne (400x400x(H) 160 mm)
6. Eļļas drenāžas krāns
7. Cepšanas režģis (2x 354x383x(H)102 mm)
8. Cepšanas režģa turētājs (1x 423x446x(H)40 mm)
9. Apakšējais režģis (1x 390x365x(H)40 mm)
10. Cepšanas režģa turētāja atbalsts

Piezīme: Šīs rokasgrāmatas saturs attiecas uz visiem uzskaitītajiem vienumiem, ja nav norādīts citādi. Izskats var atšķirties no attēla redzamā.

Sagatavošana pirms lietošanas

- Noņemiet visu aizsargiapakoju un iesaiņojumu.
 - Pārbaudiet, vai ierīce ir labā stāvoklī un ar visiem piederumiem. Ja piegāde ir nepilnīga vai bojāta, lūdzu, nekavējoties sazinieties ar piegādātāju. Šādā gadījumā nelietojiet ierīci.
 - Pirms lietošanas notīriet papildpiederumus un ierīci [skatiet ==> Tīrīšana un apkope].
 - Pārliedcinieties, ka ierīce ir pilnīgi sausa.
 - Novietojiet ierīci uz horizontālas, stabilas un karstumizturīgas virsmas, kas ir droša pret ūdens šļakatām.
 - Ja plānojat ierīci turpmāk glabāt, saglabājiet iesaiņojuma materiālu.
 - Saglabājiet lietotāja rokasgrāmatu turpmākām uziņām.
- NEMIET VĒRĀ!** Ražošanas pārpalikumu dēļ ierīce pirmajās lietošanas reizēs var radīt vieglu smaku. Tas ir normāli un nenorāda uz defektiem vai bīstamību. Pārbaudiet, vai ierīce ir labi ventilēta.

Uzstādīšana

- Novietojiet ierīci uz līdzenas, stabilas, tīras, karstumizturīgas un sausas virsmas ar gumijas kājiņām.
- Uzmaniģi uzstādiēt aizmugurējo balstu ar sildelementu eļļas tvertnes aizmugurē.
- Novietojiet apakšējo režģi eļļas tvertnes apakšā.



- Iestatiet cepšanas režģa turētāju eļļas tvertnes labajā vai kreisajā pusē.

Piezīme:

1. Pārliicinieties, ka aizmugurējais balsts ir pareizā pozīcijā un pareizi ievietots 2 rievās eļļas tvertnes 2 sānos.
2. Pirms lietošanas ierīce jānovieto drošā vietā virtuvē, jo lietošanas laikā pastāv karstuma risks.

Lietošanas norādījumi

- Izņemiet kontaktdakšu no kontaktlīdzdas.
- Piepildiet tvertni ar eļļu vai hidroģenētu eļļu, līdz atzīme H (MAX līmenis) sakrīt. Piezīme! Cietie tauki pirms uzpildīšanas ir iepriekš jāsakarsē, tādējādi izvairoties no piedegušiem taukiem un pārslodzes.
- Pievienojiet saņemto spraudkontakta saņemtai kontaktlīdzdai.
- Iestatiet termostatu vēlamajā temperatūrā. Iedegsies oranžā lampa.
- Kad ir sasniegta iestatītā temperatūra, nodziest oranžā lampa.
- Tagad jūs varat izmantot cepšanas ierīci.

Piezīme: Cepšanas režģa turētājs ir paredzēts tikai ātrai cepšanas režģa turēšanai, lai likvidētu pārmerģīgu eļļas daudzumu. Neturiet tos pārāk ilgi un nenovietojiet uz tiem citus priekšmetus, lai nepieļautu nejaūšu nokrišanu.

Padomi par darbu

Šis dziļais cepšanas trauks ir aprīkots ar unikālu auksto zonu, kas ļauj drupačām un aplikumu nonākt pašā apakšā. Tas arī ļauj būtiski pagarināt tauku/eļļas kalpošanas laiku.

Regulāri pārbaudiet, vai tvertnē ir pietiekami daudz eļļas vai taukvielu. Līmenim nekad nav jāatrodas zemāk par MIN līniju.

- Vēlams izmantot tikai šķidru cepšanas eļļu vai taukvielas.
- Ieteicamā temperatūra čipsu un uzkladu cepšanai ir 175 °C.
- Noņemiet ledu un saldētās pārtikas atliekas.
- Necepiet pārāk daudz vienā piegājienā. Tā rezultātā eļļa vai tauki pārāk atdziest, un pārtikas produkti var absorbēt vairāk tauku/eļļas. Lietojot intensīvi, eļļa jāfiltrē, lai izvairītos no drupatu un citu atlieku paliekām. Pārliicinieties, ka eļļa ir gatava lietošanai.
- Lai sekotu līdzi eļļas/tauku līmenim, regulāri izmantojiet pārbaudes strēmeles vai aprīkojumu.
- Pirms sākiēt putot, smēķēt vai kļūt pārāk lipīga, jums tā jānomaina. Nomainiet eļļu/taukus arī tad, ja tiem ir spēcīga smarža vai garša.
- Nejauciet svaigu eļļu kopā ar izlietoto eļļu.

Pēc lietošanas

- Izslēdziet ierīci, nospiežot galveno slēdzi pozīcijā "0" un atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Izņemiet cepšanas režģi no eļļas tvertnes. Tas nepieļaus cepšanas režģa iesprūšanu cietajos taukos.
- Apgrīziet cepšanas režģa turētāju un novietojiet uz eļļas tvertnes ar 4 izvīrtiem aizbāžņiem (skatiet attēlu) pareizajā pozīcijā.

Cietie tauki

- Ja nolemjat izmantot cietos taukus, **pat ja tie nav ieteicami**, lēnām uzkaršējiet eļļu, izmantojot zemāko iestatījumu, līdz tā izkūst. Kad tauki ir izkususi, jūs varat iestatīt pareizo cepšanas temperatūru.
- Izmantojot cietos taukus, ļaujiet tauku bloķētājiem izkust lē-

nām, izmantojot vidēji stipru karstumu, normālā cepamajā pannā. Uzmanīgi ielejiet izkausētos taukus dziļajā cepešpannā.

- Izņemiet cepšanas grozu. Tas neļaus grozam iesprūst cietajos taukos.

ATIESTATĪET Hi-limiter (termisko izslēgšanās sistēmu)

Lūdzu, ņemiet vērā, ka poga RESET (ATIESTATĪT) atrodas noņemamā aizmugurējā balsta aizmugurē ar aizsargvāciņu (4. attēls), lai izvairītos no pārkaršanas.

- Sākumā atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ļaujiet ierīcei pilnīgi atdzist.
- Atskrūvējiet RESET pogas melno aizsargvāciņu.
- Nospiediet Hi-limiter (termiskās izslēgšanās) pogu RESET (ATIESTATĪT). Dzirdama klikšķa skaņa.
- Uzskrūvējiet RESET pogas aizsargvāciņu.

Tīrīšana un apkope

- **UZMANĪBU!** Pirms uzglabāšanas, tīrīšanas un apkopes vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla un atdzesējiet.
- Tīrīšanai neizmantojiet ūdens strūklu vai tvaika tīrītāju un nespiediet ierīci zem ūdens, jo daļas var kļūt slapjas un var rasties elektriskās strāvas trieciens.
- Ja ierīce netiek uzturēta labā tīrības līmenī, tas var nelabvēlīgi ietekmēt ierīces darbību un izraisīt bīstamu situāciju.
- Ēdiena atliekas regulāri jānotīra un jāizņem no ierīces. Ja ierīce netiek pienācīgi iztīrīta, tā saīsinās tās kalpošanas laiku un lietošanas laikā var izraisīt bīstamu stāvokli.

Tīrīšana

- Notīriet dzesēto ārējo virsmu ar drānu vai sūkli, kas nedaudz samitrināts ar maigu ziepju šķīdumu.
- Higijēnas apsvērumu dēļ ierīce jātīra pirms un pēc lietošanas.
- Izvairieties no ūdens saskares ar elektriskajām sastāvdaļām.
- Notīriet tvertnes iekšpusi ar neabrazīvu mazgāšanas līdzekli un noskalojiet ar tīru ūdeni.
- Nekādā gadījumā neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citos šķidrumos.
- Nedrīkst izmantot agresīvus tīrīšanas līdzekļus, abrazīvus sūkļus vai tīrīšanas līdzekļus, kas satur hloru. Tīrīšanai neizmantojiet tērauda vīnu, metāla piederumus vai asus priekšmetus. Neizmantojiet benzīnu vai šķīdinātājus!
- Neviena detaļa nav mazgājama trauku mazgājamajā mašīnā.

Apkope

- Regulāri pārbaudiet ierīces darbību, lai novērstu nopietnus negadījumus.
- Ja pamanāt, ka ierīce nedarbojas pareizi vai ir radusies problēma, pārtrauciet tās lietošanu, izslēdziet un sazinieties ar piegādātāju.
- Visus apkopes, uzstādīšanas un labošanas darbus drīkst veikt tikai speciālisti un pilnvaroti speciālisti, vai tos iesaka ražotājs.

Transportēšana un glabāšana

- Pirms uzglabāšanas vienmēr pārliicinieties, ka ierīce ir atvienota no elektrotīkla un pilnībā atdzisusi.
- Glabājiet ierīci vēsā, tīrā un sausnā vietā.
- Novietojiet uz ierīces smagus priekšmetus, jo tas var to sabojāt.
- Nepārvietojiet ierīci, kamēr tā darbojas. Pārvietojiet ierīci, atvienojiet to no elektrotīkla un turiet apakšā.



Traucėjummeklėšana

Ja ierice nedarbojas pareizi, lūdz, skatiet risinājumu tabulā tālāk. Ja problėmu joprojām neizdodas atrisināt, sazinieties ar pakalpojuma sniedzēju.

Problėmas	Iespējamais iemesls	Iespējamais risinājums
Ierice neieslēdzas. Galvenais slēdzis neiedegas zaļā krāsā.	Kontaktdakša nav pareizi pievienota strāvas kontaktligzdai.	Pārliedzieties, ka kontaktdakša ir pareizi pievienota kontaktligzdai.
	Galvenais slēdzis nav nospiests.	Nospiediet galveno slēdzi stāvoklī "I".
	Aizmugurējais balsts ar sildelementu nav pareizi uzstādīts.	Pareizi novietojiet aizmugurējo balstu ar sildelementu uz eļļas tvertnes.
	Mikroslēdzā iekšpusē ir bojāta.	Sazinieties ar piegādātāju.
Ierice nesasilst un neiedegas temperatūras indikatorus. Bet galvenais slēdzis iedegas zaļā krāsā.	Aktivizējās augsta diapazona ierobežotājs (termiskais izgriezums).	Atiestatiet Hi-limiter (termisko izslēgšanās sistēmu) [skatiet => ATĪESTATĪET termisko izslēgšanās sistēmu].
	Bojāts augstais ierobežotājs (termiskais izgriezums).	Sazinieties ar piegādātāju.
	Temperatūras kontrole bojāta.	
Ierice nesasniedz iestatīto temperatūru pēc ilgas cepšanas.	Sildīšanas elements bojāts.	Sazinieties ar piegādātāju.
	Temperatūras kontrole bojāta.	

Garantija

Defektus, kas ietekmē ierices funkcionalitāti un parādās gada laikā pēc tās iegādes, var novērst, tos salabojot vai nomainot bez maksas, ja ierice tiek izmantota un uzturēta atbilstoši instrukcijām un nav izmantota nepareizi vai nepareizi. Jūsu likumīgās tiesības netiek ietekmētas. Ja ierices garantija tiek pieprasīta, norādiet, kur un kad ierice tika iegādāta, un iekļaujiet pirkuma apliecinājumu (piem., kvītī).

Saskaņā ar mūsu pastāvīgas produktu izstrādes politiku mēs pataram tiesības bez brīdinājuma mainīt produktu, iepakojumu un dokumentācijas specifikācijas.

Likvidēšana un vide



Bojājot ierici, to nedrīkst izmest kopā ar citiem sadzīves atkritumiem. Tā vietā jūs esat atbildīgs par atbrīvošanos no atkritumiem, nododot tos atkritumu savākšanas punktā. Šī noteikuma neievērošana var tikt sodīta saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem par atkritumu likvidēšanu. Jūsu atkritumu aprīkojuma atsevišķa savākšana un pārstrāde iznīcināšanas laikā palīdzēs saglabāt dabas resursus un nodrošinās to pārstrādi tādā veidā, kas aizsargā cilvēku veselību un vidi.

Lai iegūtu plašāku informāciju par to, kur jūs varat atnest atkritumus pārstrādei, lūdz, sazinieties ar savu vietējo atkritumu savākšanas uzņēmumu. Ražotājs un importētājs neuzņē-


mas atbildību par pārstrādi, apstrādi un ekoloģisku likvidēšanu ne tieši, ne izmantojot publisku sistēmu.

LIETUVIŪ

Gerb. kliente,


Dėkojame, kad įsigijote šį „HENDI” prietaisą. Prieš montuodami ir naudodami šį prietaisą pirmą kartą, atidžiai perskaitykite šį naudotojo vadovą, ypač atkreipdami dėmesį į toliau pateiktas saugos taisykles.

Saugos instrukcijos

- Prietaisą naudokite tik pagal numatytą paskirtį, kaip aprašyta šiame vadove.
- Gamintojas neatsako už jokią žalą, atsiradusią dėl netinkamo naudojimo ir netinkamo naudojimo.
-  **PAVOJUS! ELEKTROS SMŪGIOS PAVOJUS!** Nebandykite patys taisyti prietaisą. Nemerkite prietaisą elektrinių dalių į vandenį ar kitus skysčius. Niekada nelaikykite prietaisą po tekančiu vandeniu.
- **NIEKADA NENAUDOKITE PAŽEISTO PRIETAISO!** Reguliariai tikrinkite elektros jungtis ir laidą, ar nėra pažeidimų. Jeigu prietaisas pažeistas, atjunkite jį nuo maitinimo šaltinio. Visus remonto darbus turi atlikti tik tiekėjas arba kvalifikuotas asmuo, kad būtų išvengta pavojaus ar sužalojimo.
- **ĮSPĖJIMAS!** Pastatydami prietaisą, jei reikia, saugiai veskite maitinimo laidą, kad netyčia nesitrauktumėte, nenukentėtumėte, nesuliešytumėte su kaitinimo paviršiumi arba nekiltų pavojus suklupti.
- **ĮSPĖJIMAS!** Kol kištukas yra lizde, prietaisas yra prijungtas prie maitinimo šaltinio.
- **ĮSPĖJIMAS!** VISADA išjunkite prietaisą prieš atjungdami nuo maitinimo šaltinio, valymo, priežiūros ar laikymo.
- Prietaisą junkite tik prie elektros lizdo, kurio įtampa ir dažnis nurodyti prietaiso etiketėje.
- Nelieskite kištuko / elektros jungčių šlapiomis arba drėgnomis rankomis.
- Prietaisą ir elektros kištuką / jungtis laikykite atokiai nuo vandens ir kitų skysčių. Jeigu prietaisas patenka į vandenį, nedelsdami ištraukite maitinimo jungtis. Nenaudokite prietaiso, kol jo nepatikrina sertifikuotas technikas. Nesilaikant šių nurodymų kyla pavojus gyvybei.
- Prijunkite maitinimo šaltinį prie lengvai pasiekiamo elektros lizdo, kad avarijos atveju prietaisą būtų galima nedelsiant atjungti.
- Įsitinkinkite, kad laidas nesiliečia su aštriais ar karštais daiktais ir saugo jį nuo atviros ugnies. Niekada netraukite maitinimo laido, kad jį ištrauktumėte iš lizdo, visada traukite kištuką.
- Niekada nenešiotkite prietaiso už jo laido.
- Niekada nebandykite patys atidaryti prietaiso korpusą.
- Nekiškite daiktų į prietaiso korpusą.
- Niekada nepalikite prietaiso be priežiūros naudojimo metu.
- Šis prietaisą turi naudoti apmokytas personalas restorano virtuvėje, valgykla arba baro personalas ir t. t.
- Šio prietaiso neturėtų naudoti asmenys, turintys fizinį, jautrumą ar protinį gebėjimą, arba asmenys, neturintys patirties ir žinių.
- Šio prietaiso jokiu būdu negalima naudoti vaikams.
- Laikykite prietaisą ir jo elektros jungtis vaikams nepasiekiamoje vietoje.

- Niekada nenaudokite priedų ar kitų papildomų prietaisų, išskyrus tuos, kurie tiekiami su prietaisu arba kuriuos rekomenduoja gamintojas. To nepadarius, naudotojai gali kilti pavojus saugai ir prietaisas gali būti sugadintas. Naudokite tik originalias dalis ir priedus.
- Nenaudokite šio prietaiso išoriniu laikmačiu arba nuotolinio valdymo sistema.
- Nedėkite prietaiso ant kaitinimo objekto (dujinės, elektrinės, anglies viryklės ir pan.).
- Neuždenkite veikiančio prietaiso.
- Ant prietaiso viršaus nedėkite jokių daiktų.
- Nenaudokite prietaiso šalia atviros liepsnos, sproglių ar degių medžiagų. Prietaisą visada naudokite ant horizontalaus, stabilaus, švaraus, karščiui atsparaus ir sauso paviršiaus.
- Prietaisas netinka montuoti toje vietoje, kurioje galima naudoti vandens srovę.
- Naudojimo metu palikite bent 20 cm plotą aplink prietaisą ventilacijai.
- **ĮSPĖJIMAS!** Visas prietaiso ventilacijos angas laikykite neužkimštas.

Specialios saugos instrukcijos

- Šis prietaisas skirtas naudoti komerciniams tikslams.
-  **ATSARGIAI! NUDEGIMŲ PAVOJUS! KARŠTI PAVIRŠIAI!** Naudojimo metu prienamų paviršių temperatūra yra labai aukšta. Palieskite tik valdymo skydelį, rankenas, jungiklius, laikmačio valdymo rankenėles arba temperatūros valdymo rankenėles.
- **ĮSPĖJIMAS!** Riebalai ir aliejus labai įkaista operacijos metu. Saugokitės to.
- Jei pažeistas maitinimo laidas, jį turi pakeisti gamintojas, jo techninės priežiūros atstovas arba panašios kvalifikacijos asmenys, kad būtų išvengta pavojaus.
- **ĮSPĖJIMAS!** Gaisro pavojus kyla, jei alyvos lygis yra žemiau „L“ (min.) ženklo arba jei alyvos talpykloje nėra alyvos. Alyvos bake visada naudokite daug alyvos.
- **ĮSPĖJIMAS!** Kepant drėgną maistą arba didelius kiekius, tuo pačiu metu daromas neigiamas poveikis aliejaus virimo temperatūrai. Pasireiškia pernelyg didelis putojimas ir išsilieja alyva. Didžiausia partijos apkrava yra maždaug 1 kg.
- **PAVOJUS!** Niekada nenaudokite senos alyvos, nes ji turi mažą plūpsnio tašką ir yra labiau linkusi virinti. Tai padidina gaisro ir pavojingų situacijų riziką.
- **ĮSPĖJIMAS!** Neatidarykite drenažo gaidžių ar kitų ištuštinimo būdų, kol slėgis nebus sumažintas iki maždaug atmosferos slėgio.
- Kepimui naudokite tik tinkamą aliejų ar riebalus. Reguliariais intervalais pakeiskite alyvą arba riebalus. Pervirtas ar purvinas aliejus ar riebalai gali būti uždegti, jei jis yra perkaitęs.
- Nepilkite alyvos žemiau MIN – lygio arba virš MAX – lygio alyvos bake.
- Prieš naudojant gruzdintuvės baką ir elementą reikia įdėti į saugią padėtį virtuvėje dėl karšto turinio.
- Prietaisą reikia įrengti ir naudoti taip, kad vanduo negalėtų liestis su riebalais ar alyva.
- Reguliariai keiskite seną aliejų, kad sumažintumėte kancerogeninių dioksinų išsiskyrimą.

Numatytoji paskirtis

- Šis prietaisas skirtas naudoti komerciniams tikslams, pavyzdžiui, restoranų, valgyklų, ligoninių ir komercinių įmonių, pvz., kepyklų, skerdyklų ir kt., virtuvėse, bet ne nuolatinei maseinei maisto gamybai.
- Šis prietaisas skirtas tik komerciniam naudojimui tinkamam maistui, pvz., spurgų, bulvyčių ir pan., kepti. Bet koks kitoks naudojimas gali sugadinti prietaisą arba sužaloti žmogų.
- Prietaiso naudojimas bet kokiais kitais tikslais laikomas netinkamu prietaiso naudojimui. Naudojotas yra išimtinai atsakingas už netinkamą prietaiso naudojimą.

Antžeminis montavimas

Šis prietaisas priskiriamas **I apsaugos klasei** ir turi būti prijungtas prie apsauginio įžeminimo. Įžeminimas sumažina elektros šoko riziką, suteikiant elektros srovės išėjimo laidą.

Šiame prietaise įrengtas maitinimo laidas su įžeminimo kištuku arba elektros jungtimis su įžeminimo laidu. Jungtys turi būti tinkamai sumontuotos ir įžemintos.

Pagrindinės produkto dalys

[1 pav., 3 psl.]

1. Pagrindinis jungiklis (žalias) [JUNGTI (I)] / IŠJUNGTI (O)
2. Temperatūros indikatorius (oranžinė)
3. Temperatūros valdymas
4. Nuimama galinė atrama su šildymo elementu
5. Alyvos talpykla (400x400x(H)160 mm)
6. Alyvos išleidimo čiapus
7. Kepimo tinklelis (2x 354x383x(H)102 mm)
8. Kepimo tinklelio laikiklis (1x 423x446x(H)40 mm)
9. Apatinis tinklelis (1x 390x365x(H)40 mm)
10. Kepimo tinklelio laikiklio atrama

Pastaba: Šio vadovo turinys taikomas visiems išvardytiems elementams, nebent nurodyta kitaip. Išvaizda gali skirtis nuo rodomų iliustracijų.

Paruošimas prieš naudojimą

- Nuimkite visas apsaugines pakuotes ir įvyniojimą.
 - Patikrinkite, ar prietaisas yra geros būklės ir su visais priedais. Jei pristatymas nepilnas arba pažeistas, nedelsdami kreipkitės į tiekėją. Tokiu atveju nenaudokite prietaiso.
 - Prieš naudodami išvalykite priedus ir prietaisą (žr. ==> Valymas ir priežiūra).
 - Patikrinkite, ar prietaisas visiškai sausas.
 - Padėkite prietaisą ant horizontalaus, stabilaus ir karščiui atsparaus paviršiaus, kuris yra saugus nuo vandens pusrų.
 - Jei ketinate laikyti prietaisą ateityje, laikykite pakuotę.
 - Laikykite naudotojo vadovą ateičiai.
- PASTABA!** Dėl gamybos liėkanų prietaisas gali skleisti lengvą kvapą per pirmuosius kelis naudojimo būdus. Tai yra normalu ir nerodo jokio defekto ar pavojaus. Patikrinkite, ar prietaisas gerai vėdinamas.

LT



Montavimas

- Padėkite prietaisą ant lygaus, stabilaus, švaraus, karščiui atsparaus ir sauso paviršiaus guminėmis pėdomis.
- Atsargiai sumontuokite galinę atramą su šildymo elementu alyvos talpyklos galinio krašto.
- Apatinį tinklėlį padėkite alyvos talpyklos apačioje.
- Nustatykite kepimo grotelių laikiklį alyvos talpyklės dešinėje arba kairėje pusėje.

Pastaba:

1. Įsitikinkite, kad galinė atrama yra tinkamoje padėtyje ir tinkamai įstatyta į 2 angas 2 alyvos talpyklos pusėse.
2. Prieš naudojant prietaisą, jis turi būti saugiai padėtas virtuvėje, nes yra pavojingas karščiui.

Naudojimo instrukcijos

- Ištraukite kištuką iš lizdo.
- Pripildykite talpyklą alyvos arba hidrintos alyvos, kol pasieksite H – žymos (MAX lygio) liniją. Pastaba! Kietieji riebalai turi būti pašildyti prieš užpildydami, todėl išvengiama sudegusių riebalų ir perkrovos.
- Įkiškite įžemintą kištuką į įžemintą lizdą.
- Nustatykite termostatą į norimą temperatūrą. Užsidegs oranžinė lemputė.
- Pasiekus nustatytą temperatūrą, oranžinė lemputė užgęsta.
- Dabar galite naudoti gilų gruzdintuvą.

Pastaba: Kepimo grotelių laikiklis skirtas tik laikinai kepimo grotelės laikyti tik per dideliu alyvos išmetimui. Nelaikykite per ilgai ir nedėkite ant jo kitų daiktų, kad netyčia nenukristų.

Naudojimo patarimai

Šis „Deep Fryer“ yra sukurtas su unikalio šalta zona, kuri leidžia trupiniams ir likučiams eiti tiesiai į apačią. Tai taip pat leidžia žymiai prailginti riebalų / naftos gyvenimą.

Reguliariai tikrinkite, ar konteineryje yra pakankamai alyvos ar riebalų. Šis lygis niekada neturėtų būti žemiau MIN linijos.

- Pageidautina naudoti tik skystą kepimo aliejų arba riebalus.
- Rekomenduojama kepimo žetonų ir užkandžių temperatūra yra ne didesnė kaip 175 °C.
- Pašalinkite ledo ir šaldytų maisto produktų likučius.
- Nekepkite per daug vienu metu. Dėl to aliejus ar riebalai gali per daug atvėsti ir sukelti maisto įsisavinimą daugiau riebalų / alyvos. Naudojant intensyviai, aliejus turi būti filtruojamas, kad būtų išvengta trupinių ir kitų likučių pėdsakų. Įsitikinkite, kad alyva yra paruošta naudoti.
- Reguliariai naudokite bandomo juostelės arba įrangą, kad galėtumėte sekti, kada reikia pakeisti alyvą / riebalus.
- Prieš pradėdami putoti, rūkyti ar pernelyg lipnus, reikia jį pakeisti. Taip pat pakeiskite aliejų / riebalus, kai jie turi stiprų kvapą ar skonį.
- Nemaišykite šviežio aliejaus su naudotąja alyva.

Po naudojimo

- Išjunkite prietaisą, paspausdami pagrindinį jungiklį į padėtį „0“ ir atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo.
- Išimkite kepimo tinklėlį iš alyvos talpyklės. Taip išvengiama kepimo tinklelio įstrigimo kietuose riebaluose.
- Apverskite kepimo grotelių laikiklį ir padėkite jį ant alyvos talpyklės viršuje, 4 pakeltais kamščiais [žr. paveikslėlį] tinkamoje padėtyje.

Kietieji riebalai

- Jei nuspręsite naudoti kietus riebalus, **net jei tai nepartartina**, lėtai šildykite alyvą žemiausiu lygiu, kol jis ištirps. Kai riebalai ištirps, galite nustatyti tinkamą kepimo temperatūrą.
- Naudodami kietus riebalus, leiskite riebalų blokams lėtai tirpti per vidutinį karštį įprastoje keptuvėje. Atsargiai supilkite ištirpusius riebalus į gilų gruzdintuvą.
- Išimkite gilų gruzdintuvės krepšį. Tai neleidžia krepšeliui įstrigti kietuose riebaluose.

Atstatykite „Hi-limiter“ (šilumos išjovą)

Atkreipkite dėmesį, kad mygtukas RESET yra nuimamos galinės atramos gale su apsauginiu dangteliu (2 pav. 4 psl.), kad būtų išvengta perkaitimo.

- Pirmiausia atjunkite prietaisą nuo elektros lizdo.
- Leiskite prietaisui visiškai atvėsti.
- Atsukite juodą apsauginį mygtukas RESET dangtelį.
- Paspauskite „Hi-limiter“ mygtukas RESET (terminis išjungiklis). Turėtumėte išgirsti spragtelėjimo garsą.
- Vėl užsukite apsauginį dangtelį ant mygtukas RESET.

Valymas ir priežiūra

- **DĖMESIO!** Visada atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio ir atvėsinkite prieš jį laikydami, valydami ar atlikdami techninę priežiūrą.
- Valydami nenaudokite vandens srovės arba garų valiklio ir nestumkite prietaiso po vandeniu, nes dalys sušlaps ir gali kilti elektros smūgis.
- Jeigu prietaisas nėra laikomas geros švaros būklės, tai gali neigiamai paveikti 0 prietaiso veikimo laiką ir sukelti pavojingą situaciją.
- Maisto likučių reikia reguliariai valyti ir išimti iš prietaiso. Jei prietaisas nebus tinkamai išvalytas, jo naudojimo trukmė bus trumpesnė ir naudojimo metu gali kilti pavojinga būklė.

Valymas

- Aušintą išorinį paviršių valykite šluoste arba kempine, šiek tiek sudrėkinta švelniu muilo tirpalu.
- Higienos sumetimais prietaisą reikia valyti prieš ir po naudojimo.
- Saugokite, kad vanduo nepatektų į elektrinius komponentus.
- Talpyklos vidų valykite neabrazyviniu plovikliu ir nuplaukite švariu vandeniu.
- Niekada nemerkitė prietaiso į vandenį ar kitus skysčius.
- Niekada nenaudokite agresyvių valymo priemonių, abrazyvinių kempinių ar valymo priemonių, kurių sudėtyje yra chloro. Valymui nenaudokite plieno vilnos, metalinių indų ar aštrių ar smailių daiktų. Nenaudokite benzino ar tirpiklių!
- Jokių dalių negalima plauti indaplovėje.

Techninė priežiūra

- Reguliariai tikrinkite prietaiso veikimą, kad išvengtumėte rimtų nelaimingų atsitikimų.
- Jeigu pastebėjote, kad prietaisas veikia netinkamai arba kilo problemų, nustokite jį naudoti, išjunkite prietaisą ir kreipkitės į tiekėją.
- Visus techninės priežiūros, montavimo ir remonto darbus turi atlikti specializuoti ir įgalioti technikai arba rekomenduojama gamintojas.



Transportavimas ir laikymas

- Prieš saugodami prietaisą visada įsitikinkite, kad jis buvo atjungtas nuo maitinimo šaltinio ir visiškai atvėsęs.
- Prietaisą laikykite vėsioje, švarioje ir sausoje vietoje.
- Niekada nedėkite ant prietaiso sunkių daiktų, nes jie gali jį sugadinti.
- Nejudinkite prietaiso, kol jis veikia. Judėdami atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio ir laikykite jį apačioje.

Trikčių šalinimas

Jeigu prietaisas veikia netinkamai, žr. toliau pateiktą tarpalo lentelę. Jei vis dar negalite išspręsti problemos, kreipkitės į tiekėją / paslaugų teikėją.

Problemos	Galima priežastis	Galimas sprendimas
Prietaisas neįsijungia. Pagrindinis jungiklis neužsidega žalia.	Maitinimo kištukas netinkamai prijungtas prie elektros lizdo.	Patikrinkite, ar maitinimo kištukas tinkamai prijungtas prie elektros lizdo.
	Pagrindinis jungiklis nespaudžiamas.	Paspauskite pagrindinį jungiklį į padėtį „I“.
	Galinė atrama su šildymo elementu nėra tinkamai sumontuota.	Tinkamai uždėkite galinę atramą su šildymo elementu ant alyvos talpyklos.
	Vidinis mikroperjungiklis yra sugedęs.	Susisiekite su savo tiekėju.
Prietaisas nekaišta, o temperatūros indikatorius neužsidega. Tačiau pagrindinis jungiklis šviečia žaliai.	Hi ribos (terminis išjungiklis) įsijungia.	Iš naujo nustatykite „Hi-limiter“ [šilumos išjungiklį] (žr. => ATSTATYKITE terminį išjungiklį).
	Sugedo „Hi-limiter“ [šiluminis išjungiklis].	Susisiekite su tiekėju.
	Sugedo temperatūros kontrolė.	
Po ilgo kepimo laiko prietaisas nepasiekia nustatytos temperatūros.	Sugedo kaitinimo elementas.	Susisiekite su tiekėju.
	Sugedo temperatūros kontrolė.	

Garantija

Bet koks defektas, turintis įtakos prietaiso veikimui po vienerių metų nuo jo įsigijimo, bus pašalintas nemokamai jį pataisant arba pakeičiant, jeigu prietaisas buvo naudojamas ir prižiūrimas pagal instrukcijas ir juo nebuvo piktnaudžiaujama arba juo nebuvo piktnaudžiaujama. Jūsų įstatyminėms teisėms tai netaikoma. Jei prietaiso garantinė vertė yra ribota, nurodykite, kur ir kada jis buvo įsigytas, ir pateikite pirkimo įrodymą (pvz., čekį).

Laikydami savo nuolatinio gaminių kūrimo politikos, pasilikame teisę keisti gaminio, pakuočių ir dokumentacijos specifikacijas be išankstinio įspėjimo.

Pašalinimas ir aplinka



Deaktyvuojant prietaisą, jo negalima išmesti kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Vietoje to, jūs atsakote už tai, kad jūsų atliekų tvarkymo įranga būtų atiduota specialiai tam skirtam surinkimo punktui. Šios taisyklės nesilaikymas gali būti nubaustas pagal atliekų šalinimo taisykles. Atskiras jūsų atliekų įrangos surinkimas ir perdirbimas atliekų šalinimo metu padės tausoti gamtos išteklius ir užtikrins, kad ji būtų perdirbama taip, kad būtų apsaugota žmonių sveikata ir aplinka.


Norėdami gauti daugiau informacijos apie tai, kur galite atiduoti atliekas perdirbti, susisiekiite su vietine atliekų surinkimo įmone. Gamintojas ir importuotojas neprisima atsakomybės už perdirbimą, apdorojimą ir ekologinį šalinimą tiesiogiai ar per viešąją sistemą.

PORTUGUÊS

Caro Cliente,

Obrigado por adquirir este aparelho HENDI. Leia atentamente este manual do utilizador, prestando especial atenção aos regulamentos de segurança descritos abaixo, antes de instalar e utilizar este aparelho pela primeira vez.

Instruções de segurança


- Utilize o aparelho apenas para a finalidade para a qual foi concebido, conforme descrito neste manual.
- O fabricante não é responsável por quaisquer danos causados por um funcionamento incorreto e utilização incorreta.
-  **PERIGO! RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO!** Não tente reparar o aparelho sozinho. Não mergulhe as peças elétricas do aparelho em água ou outros líquidos. Nunca segure o aparelho sob água corrente.
- **NUNCA UTILIZE UM APARELHO DANIFICADO!** Verifique regularmente as ligações elétricas e o cabo quanto a danos. Quando estiver danificado, desligue o aparelho da fonte de alimentação. Quaisquer reparações só devem ser realizadas por um fornecedor ou pessoa qualificada para evitar perigos ou ferimentos.
- **AVISO!** Quando posicionar o aparelho, encaminhe o cabo de alimentação em segurança, se necessário, para evitar puxar acidentalmente, danificar-se, entrar em contacto com a superfície de aquecimento ou causar um perigo de tropeçar.
- **AVISO!** Desde que a ficha esteja na tomada, o aparelho está ligado à fonte de alimentação.
- **AVISO!** Desligue SEMPRE o aparelho antes de o desligar da fonte de alimentação, limpeza, manutenção ou armazenamento.
- Ligue o aparelho apenas a uma tomada elétrica com a tensão e frequência mencionadas na etiqueta do aparelho.
- Não toque na ficha/ligações elétricas com as mãos molhadas ou húmidas.
- Mantenha o aparelho e a ficha/ligações elétricas afastados de água e outros líquidos. Se o aparelho cair na água, retire imediatamente as ligações da fonte de alimentação. Não utilize o aparelho até que tenha sido verificado por um técnico certificado. O incumprimento destas instruções irá causar riscos de vida.
- Ligue a fonte de alimentação a uma tomada elétrica de fácil acesso para que possa desligar o aparelho imediatamente



em caso de emergência.

- Certifique-se de que o cabo não entra em contacto com objetos afiados ou quentes e mantenha-o afastado de fogo aberto. Nunca puxe o cabo de alimentação para o desligar da tomada; em vez disso, puxe sempre pela ficha.
- Nunca transporte o aparelho pelo cabo.
- Nunca tente abrir a estrutura do aparelho sozinho.
- Não insira objetos na caixa do aparelho.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante a utilização.
- Este aparelho deve ser operado por pessoal qualificado na cozinha do restaurante, cantinas ou pessoal do bar, etc.
- Este aparelho não deve ser operado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou por pessoas que não tenham experiência e conhecimento.
- Este aparelho não deve, em circunstância alguma, ser utilizado por crianças.
- Mantenha o aparelho e as suas ligações eléctricas fora do alcance das crianças.
- Nunca utilize acessórios ou quaisquer outros dispositivos além dos fornecidos com o aparelho ou recomendados pelo fabricante. Se não o fizer, pode representar um risco de segurança para o utilizador e pode danificar o aparelho. Utilize apenas peças e acessórios originais.
- Não utilize este aparelho através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto.
- Não coloque o aparelho sobre um objecto de aquecimento (gasolina, electricidade, fogão a carvão, etc.).
- Não tape o aparelho em funcionamento.
- Não coloque quaisquer objetos sobre o aparelho.
- Não utilize o aparelho perto de chamas abertas, materiais explosivos ou inflamáveis. Utilize sempre o aparelho numa superfície horizontal, estável, limpa, resistente ao calor e seca.
- O aparelho não é adequado para instalação numa área onde possa ser utilizado um jacto de água.
- Deixe um espaço de pelo menos 20 cm em redor do aparelho para ventilação durante a utilização.
- **AVISO!** Mantenha todas as aberturas de ventilação do aparelho livres de obstruções.

Instruções especiais de segurança

- Este aparelho destina-se a utilização comercial.
-  **CUIDADO! RISCO DE QUEIMADURAS! SUPERFÍCIES QUENTES!** A temperatura das superfícies acessíveis é muito elevada durante a utilização. Toque apenas no painel de controlo, nas pegas, nos interruptores, nos botões de controlo do temporizador ou nos botões de controlo da temperatura.
- **AVISO!** A gordura e o óleo ficam muito quentes durante o funcionamento. Tenha cuidado com isto.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência técnica ou por pessoas igualmente qualificadas para evitar perigos.
- **AVISO!** Existe o perigo de incêndio se o nível do óleo estiver abaixo da marca "L" [mín.] ou se não existir óleo no recipiente do óleo. Utilize sempre bastante óleo no depósito de óleo.
- **AVISO!** Fritar alimentos húmidos ou grandes quantidades ao mesmo tempo tem uma influência negativa no ponto de ebulição do óleo. Ocorrerá formação excessiva de espuma e derrame de óleo. A carga máxima do lote é de aproximadamente 1kg.

- **PERIGO!** Nunca utilize óleo antigo porque tem um ponto de inflamação baixo e é mais propenso a ferver. Aumenta o risco de incêndio e situações perigosas.
- **AVISO!** Não abra as torneiras de drenagem ou outros dispositivos de esvaziamento até que a pressão tenha sido reduzida para aproximadamente pressão atmosférica.
- Utilize apenas óleo ou gordura adequados para fritar. Substitua o óleo ou a gordura a intervalos regulares. O óleo ou gordura cozidos ou sujos podem ser inflamados se forem sobreaquecidos."
- Não encha o óleo abaixo do nível MIN - nem além do nível MAX - no depósito de óleo.
- O depósito e o elemento da fritadeira devem ser colocados numa posição segura na cozinha antes da utilização devido ao conteúdo quente.
- O aparelho tem de ser instalado e utilizado de forma a que a água não entre em contacto com gordura ou óleo.
- Mude regularmente o óleo antigo para reduzir a libertação de dióxinas que são carcinogénicas.

Utilização prevista

- Este aparelho destina-se a ser utilizado para aplicações comerciais, por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empresas comerciais, tais como padarias, talhos, etc., mas não para produção em massa contínua de alimentos.
- Este aparelho destina-se apenas a fritar alimentos adequados, como donuts, batatas fritas, etc., em utilização comercial. Qualquer outra utilização pode provocar danos no aparelho ou lesões pessoais.
- A utilização do aparelho para qualquer outro fim deve ser considerada uma utilização indevida do dispositivo. O utilizador será o único responsável pela utilização inadequada do dispositivo.

Instalação de ligação à terra

Este aparelho está classificado como sendo de **protecção de classe I** e tem de estar ligado a uma ligação à terra de protecção. A ligação à terra reduz o risco de choque eléctrico ao fornecer um fio de escape para a corrente eléctrica.

Este aparelho está equipado com um cabo de alimentação com ficha de ligação à terra ou ligações eléctricas com fio de ligação à terra. As conexões devem estar devidamente instaladas e aterradas.

Principais partes do produto

(Fig. 1 na página 3)

1. Interruptor principal (verde) [LIGADO (I) / DESLIGADO (0)]
2. Indicador de temperatura (laranja)
3. Controlo da temperatura
4. Suporte traseiro amovível com elemento de aquecimento
5. Recipiente de óleo (400x400x(A)160 mm)
6. Torneira de drenagem do óleo
7. Grelha de fritura (2x 354x383x(A)102 mm)
8. Suporte da grelha de fritura (1x 423x446x(A)40 mm)
9. Grelha inferior (1x 390x365x(A)40 mm)
10. Suporte para grelha de fritura

Observação: O conteúdo deste manual aplica-se a todos os itens listados, salvo especificação em contrário. A aparência pode variar das ilustrações mostradas.

Preparação antes da utilização

- Remova todas as embalagens e invólucros de protecção.
 - Verifique se o dispositivo está em boas condições e com todos os acessórios. Em caso de entrega incompleta ou danificada, contacte imediatamente o fornecedor. Neste caso, não utilize o dispositivo.
 - Limpe os acessórios e o aparelho antes da utilização (Consulte ==> Limpeza e manutenção).
 - Certifique-se de que o aparelho está completamente seco.
 - Coloque o aparelho numa superfície horizontal, estável e resistente ao calor, segura contra salpicos de água.
 - Guarde a embalagem se pretender armazenar o seu aparelho no futuro.
 - Guarde o manual do utilizador para referência futura.
- NOTA!** Devido a resíduos de fabrico, o aparelho pode emitir um odor ligeiro durante as primeiras utilizações. Isto é normal e não indica qualquer defeito ou perigo. Certifique-se de que o aparelho está bem ventilado.

Instalação

- Coloque o aparelho numa superfície nivelada, estável, limpa, resistente ao calor e seca com os pés de borracha.
- Instale cuidadosamente o suporte traseiro com o elemento de aquecimento na extremidade traseira do recipiente do óleo.
- Coloque a grelha inferior no fundo do recipiente do óleo.
- Coloque o suporte da grelha de fritura no lado direito ou esquerdo do recipiente do óleo.

Nota:

1. Certifique-se de que o suporte traseiro está na posição correcta e devidamente inserido em 2 ranhuras em 2 lados do recipiente do óleo.
2. O aparelho deve ser colocado numa posição segura na sua cozinha antes de ser utilizado devido ao perigo de calor durante a utilização.

Instruções de funcionamento

- Retire a ficha da tomada.
- Encha o recipiente com óleo ou óleo hidrogenado até à linha da marca H (nível MAX). Nota! As gorduras sólidas têm de ser pré-aquecidas antes de serem enchidas, o que evita que as gorduras queimem e sobrecarreguem.
- Ligue a ficha com ligação à terra a uma tomada com ligação à terra.
- Regule o termóstato para a temperatura pretendida. A luz laranja acende-se.
- Quando a temperatura definida é atingida, a lâmpada laranja apaga-se.
- Pode agora utilizar a fritadeira.

Nota: O suporte da grelha de fritura destina-se apenas a segurar temporariamente a grelha de fritura para uma descarga de óleo em excesso. Não segure durante demasiado tempo nem coloque outros objetos sobre o mesmo para evitar que caia acidentalmente.

Sugestões de funcionamento

Esta fritadeira de profundidade foi concebida com uma zona fria única que permite que os restos e resíduos cheguem diretamente ao fundo. Isto também permite prolongar consideravelmente a vida útil da gordura/óleo.

Verifique regularmente se existe óleo ou gordura suficiente no

recipiente. O nível nunca deve estar abaixo da linha MIN.

- De preferência, utilize apenas óleo de fritura líquido ou gordura.
- A temperatura recomendada para fritar batatas fritas e snacks é de, no máximo, 175 °C.
- Retire os restos de gelo e alimentos congelados.
- Não frite demasiado de uma só vez. Isto pode fazer com que o óleo ou a gordura arrefeçam demasiado e fazer com que os alimentos absorvam mais gordura/óleo. Quando utilizado intensivamente, o óleo deve ser filtrado para evitar vestígios de migalhas e outros resíduos. Certifique-se de que o óleo está pronto a ser utilizado.
- Utilize regularmente tiras de teste ou equipamento para monitorizar quando deve substituir o óleo/gordura.
- Antes de o óleo começar a formar espuma, a fumar ou a ficar demasiado pegajoso, deve substituí-lo. Substitua também o óleo/gordura quando tiver um cheiro ou sabor forte.
- Não misture óleo novo com óleo usado.

Após a utilização

- Desligue o aparelho premindo o interruptor principal para a posição "0" e desligue o aparelho da tomada.
- Retire a grelha de fritura do recipiente do óleo. Isto evita que a grelha de fritura fique presa na gordura solidificada.
- Vire o suporte da grelha de fritura e coloque-o no topo do recipiente do óleo com 4 roldas elevadas (ver imagem) na posição correcta.

Gordura sólida

- Se decidir utilizar gordura sólida, mesmo que seja **desaconselhável**, aqueça o óleo lentamente na definição mais baixa até derreter. Quando a gordura tiver derretido, pode definir a temperatura de fritura adequada.
- Quando utilizar gordura sólida, deixe os blocos de gordura derreter lentamente em calor moderado numa frigideira normal. Deite cuidadosamente a gordura derretida na fritadeira.
- Retire o cesto da fritadeira profunda. Isto evita que o cesto fique preso na gordura solidificada.

REPOR o limitador alto (corte térmico)

Tenha em atenção que o botão RESET está localizado na parte de trás do suporte traseiro amovível com uma tampa protetora (Fig. 2 na página 4) para evitar o sobreaquecimento.

- Desligue primeiro o aparelho da tomada eléctrica.
- Deixe o aparelho arrefecer completamente.
- Desaperte a tampa de protecção preta do botão RESET.
- Prima o botão RESET do limitador alto (corte térmico). Deve ouvir um clique.
- Volte a apertar a tampa de protecção no botão RESET.

Limpeza e manutenção

- **ATENÇÃO!** Desligue sempre o aparelho da fonte de alimentação e arrefeça antes de armazenar, limpar e fazer a manutenção.
- Não utilize jacto de água ou produto de limpeza a vapor para limpar e não empurre o aparelho debaixo de água, pois as peças podem ficar molhadas e provocar choques eléctricos.
- Se o aparelho não for mantido em bom estado de limpeza, tal pode afectar adversamente a vida útil do aparelho e resultar numa situação perigosa.
- Os resíduos de alimentos devem ser limpos regularmente e



removidos do aparelho. Se o aparelho não for limpo correctamente, reduzirá a sua vida útil e poderá resultar em condições perigosas durante a utilização.

Limpeza

- Limpe a superfície exterior arrefecida com um pano ou esponja ligeiramente humedecida com uma solução de sabão suave.
- Por motivos de higiene, o aparelho deve ser limpo antes e depois da utilização.
- Evite que a água entre em contacto com os componentes eléctricos.
- Limpe o interior do recipiente com um detergente não abrasivo e enxágue com água limpa.
- Nunca mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos.
- Nunca utilize agentes de limpeza agressivos, esponjas abrasivas ou agentes de limpeza que contenham cloro. Não utilize palha-de-aço, utensílios metálicos ou quaisquer objetos afiados ou pontiagudos para limpar. Não utilize gasolina ou solventes!
- Nenhuma peça pode ser lavada na máquina de lavar loiça.

Manutenção

- Verifique regularmente o funcionamento do aparelho para evitar acidentes graves.
- Se verificar que o aparelho não está a funcionar correctamente ou que existe um problema, pare de o utilizar, desligue-o e contacte o fornecedor.
- Todos os trabalhos de manutenção, instalação e reparação devem ser realizados por técnicos especializados e autorizados, ou recomendados pelo fabricante.

Transporte e armazenamento

- Antes de armazenar, certifique-se sempre de que o aparelho foi desligado da fonte de alimentação e arrefecido completamente.
- Guarde o aparelho num local fresco, limpo e seco.
- Nunca coloque objectos pesados sobre o aparelho, pois isso pode danificá-lo.
- Não desloque o aparelho enquanto estiver em funcionamento. Desligue o aparelho da fonte de alimentação quando deslocar e mantenha-o na parte inferior.

Resolução de problemas

Se o aparelho não funcionar correctamente, verifique a solução na tabela abaixo. Se continuar a não conseguir resolver o problema, contacte o fornecedor/prestador de serviços.

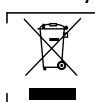
Problemas	Causa possível	Solução possível
O aparelho não liga. O interruptor principal não acende em verde.	A ficha de alimentação não está correctamente ligada à tomada elétrica.	Certifique-se de que a ficha de alimentação está correctamente ligada à tomada elétrica.
	O interruptor principal não está premido.	Prima o interruptor principal para a posição "I".
	O suporte traseiro com elemento de aquecimento não está montado correctamente.	Coloque correctamente o suporte traseiro com o elemento de aquecimento no recipiente do óleo.
	O microinterruptor interno está defeituoso.	Contacte o seu fornecedor.
O aparelho não aquece e o indicador de temperatura não acende. Mas o interruptor principal acende a verde.	O limitador alto (corte térmico) é ativado.	Reponha o limitador alto (corte térmico) [Consulte ==> REPOR o corte térmico].
	Limitador alto (corte térmico) defeituoso.	Contacte o fornecedor.
	Controlo de temperatura com defeito.	
O aparelho não atinge a temperatura definida após um longo período de fritura.	Elemento de aquecimento com defeito.	Contacte o fornecedor.
	Controlo de temperatura com defeito.	

Garantia

Qualquer defeito que afecte a funcionalidade do aparelho que se torne aparente no prazo de um ano após a compra será reparado através de reparação ou substituição gratuita, desde que o aparelho tenha sido utilizado e mantido de acordo com as instruções e não tenha sido utilizado de forma abusiva ou indevida. Os seus direitos legais não são afetados. Se o aparelho for reclamado ao abrigo da garantia, indique onde e quando foi comprado e inclua um comprovativo de compra (por exemplo, recibo).

De acordo com a nossa política de desenvolvimento contínuo de produtos, reservamo-nos o direito de alterar as especificações do produto, embalagem e documentação sem aviso prévio.

Eliminação e ambiente



Ao desativar o aparelho, o produto não deve ser eliminado juntamente com outros resíduos domésticos. Em vez disso, é da sua responsabilidade eliminar os seus resíduos de equipamento entregando-os num ponto de recolha designado. O incumprimento desta regra pode ser penalizado de acordo com os regulamentos aplicáveis sobre eliminação de resíduos.

A recolha e reciclagem separadas dos seus equipamentos residuais no momento da eliminação ajudarão a conservar os recursos naturais e a garantir que são reciclados de forma a proteger a saúde humana e o ambiente.


Para mais informações sobre onde pode depositar os seus resíduos para reciclagem, contacte a sua empresa local de recolha de resíduos. Os fabricantes e importadores não assumem a responsabilidade pela reciclagem, tratamento e eliminação ecológica, quer diretamente quer através de um sistema público.

ESPAÑOL

Estimado cliente:

Gracias por comprar este electrodoméstico HENDI. Lea atentamente este manual del usuario, prestando especial atención a las normativas de seguridad descritas a continuación, antes de instalar y utilizar este aparato por primera vez.


Instrucciones de seguridad

- Utilice el aparato únicamente para el fin para el que fue diseñado, tal como se describe en este manual.
- El fabricante no se hace responsable de ningún daño causado por un funcionamiento incorrecto y un uso inadecuado.
-  **¡PELIGRO! ¡RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA!** No intente reparar el aparato usted mismo. No sumerja las piezas eléctricas del aparato en agua u otros líquidos. Nunca sostenga el aparato bajo el agua corriente.
- **¡NUNCA UTILICE UN APARATO DAÑADO!** Compruebe regularmente si hay daños en las conexiones eléctricas y el cable. Si está dañado, desconecte el aparato de la fuente de alimentación. Las reparaciones solo deben ser realizadas por un proveedor o persona cualificada para evitar peligros o lesiones.
- **¡ADVERTENCIA!** Al colocar el aparato, coloque el cable de alimentación de forma segura si es necesario para evitar tirones accidentales, daños, contacto con la superficie térmica o riesgo de tropiezo.
- **¡ADVERTENCIA!** Mientras el enchufe esté en la toma de corriente, el aparato estará conectado a la fuente de alimentación.
- **¡ADVERTENCIA!** Apague SIEMPRE el aparato antes de desconectarlo de la fuente de alimentación, de la limpieza, del mantenimiento o del almacenamiento.
- Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente con la tensión y frecuencia mencionadas en la etiqueta del aparato.
- No toque el enchufe/las conexiones eléctricas con las manos húmedas o mojadas.
- Mantenga el aparato y el enchufe/las conexiones eléctricas alejados del agua y otros líquidos. Si el aparato cae al agua, retire inmediatamente las conexiones de la fuente de alimentación. No utilice el aparato hasta que un técnico certificado lo haya comprobado. Si no se siguen estas instrucciones, se producirán riesgos potencialmente mortales.
- Conecte la fuente de alimentación a una toma de corriente de fácil acceso para poder desconectar el aparato inmediatamente en caso de emergencia.
- Asegúrese de que el cable no entre en contacto con objetos afilados o calientes y manténgalo alejado del fuego abierto.

Nunca tire del cable de alimentación para desenchufarlo de la toma; tire siempre del enchufe en su lugar.

- Nunca lleve el aparato con el cable.
- Nunca intente abrir la carcasa del aparato usted mismo.
- No introduzca objetos en la carcasa del aparato.
- Nunca deje el aparato sin supervisión durante su uso.
- Este aparato debe ser utilizado por personal formado en la cocina del restaurante, comedores o personal del bar, etc.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por personas que carezcan de experiencia y conocimientos.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños bajo ninguna circunstancia.
- Mantenga el aparato y sus conexiones eléctricas fuera del alcance de los niños.
- Nunca utilice accesorios ni dispositivos adicionales que no sean los suministrados con el aparato o recomendados por el fabricante. De lo contrario, podría suponer un riesgo para la seguridad del usuario y dañar el aparato. Utilice únicamente piezas y accesorios originales.
- No utilice este aparato mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto.
- No coloque el aparato sobre un objeto calefactor (gasolina, electricidad, cocina de carbón, etc.).
- No cubra el aparato en funcionamiento.
- No coloque ningún objeto encima del aparato.
- No utilice el aparato cerca de llamas abiertas, materiales explosivos o inflamables. Utilice siempre el aparato sobre una superficie horizontal, estable, limpia, resistente al calor y seca.
- El aparato no es adecuado para su instalación en zonas en las que se pueda utilizar un chorro de agua.
- Deje un espacio de al menos 20 cm alrededor del aparato para que se ventile durante el uso.
- **¡ADVERTENCIA!** Mantenga todas las aberturas de ventilación del aparato libres de obstrucciones.

Instrucciones especiales de seguridad

- Este aparato está diseñado para uso comercial.
-  **¡PRECAUCIÓN! ¡RIESGO DE QUEMADURAS! ¡SUPERFICIES CALIENTES!** La temperatura de las superficies accesibles es muy alta durante el uso. Toque solo el panel de control, las asas, los interruptores, los mandos de control del temporizador o los mandos de control de temperatura.
- **¡ADVERTENCIA!** La grasa y el aceite se calientan mucho durante el funcionamiento. Tenga cuidado con esto.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificación similar para evitar riesgos.
- **¡ADVERTENCIA!** Existe peligro de incendio si el nivel de aceite está por debajo de la marca "L" (Mín.) o si no hay aceite en el recipiente de aceite. Utilice siempre mucho aceite en el depósito de aceite.
- **¡ADVERTENCIA!** Freír alimentos húmedos o grandes cantidades al mismo tiempo tiene una influencia negativa en el punto de ebullición del aceite. Se producirá una formación excesiva de espuma y se derramará aceite. La carga máxima del lote es de aproximadamente 1 kg.
- **¡PELIGRO!** Nunca utilice aceite viejo porque tiene un punto de inflamación bajo y es más propenso a ebullición. Aumenta

ES



el riesgo de incendio y situaciones peligrosas.

- **¡ADVERTENCIA!** No abra las llaves de drenaje ni otros dispositivos de vaciado hasta que la presión se haya reducido a aproximadamente la presión atmosférica.
- Utilice únicamente aceite o grasa adecuados para freír. Sustituya el aceite o la grasa a intervalos regulares. Si se sobrecalienta, se puede encender aceite o grasa sucios o demasiado cocidos”.
- No llene el aceite por debajo del nivel MIN - ni por encima del nivel MAX - en el depósito de aceite.
- El tanque y el elemento de la freidora deben colocarse en una posición segura en la cocina antes de su uso debido al contenido caliente.
- El aparato debe instalarse y utilizarse de forma que el agua no pueda entrar en contacto con la grasa o el aceite.
- Cambie regularmente el aceite antiguo para reducir la liberación de dioxinas que son carcinógenas.

Uso previsto

- Este aparato está diseñado para su uso en aplicaciones comerciales, por ejemplo, en cocinas de restaurantes, cafeterías, hospitales y empresas comerciales como panaderías, butcherías, etc., pero no para la producción masiva continua de alimentos.
- Este aparato está diseñado únicamente para freír alimentos adecuados, como donuts, patatas fritas, etc., para uso comercial. Cualquier otro uso puede provocar daños en el aparato o lesiones personales.
- El uso del aparato para cualquier otro fin se considerará un uso indebido del dispositivo. El usuario será el único responsable del uso indebido del dispositivo.

Instalación de conexión a tierra

Este aparato está clasificado como **protección de clase I** y debe conectarse a una toma de tierra protectora. La conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al proporcionar un cable de escape para la corriente eléctrica.

Este aparato está equipado con un cable de alimentación con enchufe de conexión a tierra o conexiones eléctricas con cable de conexión a tierra. Las conexiones deben estar correctamente instaladas y conectadas a tierra.

Partes principales del producto

(Fig. 1 en la página 3)

1. Interruptor principal (verde) [ENCENDIDO (I) / APAGADO (O)]
2. Indicador de temperatura (naranja)
3. Control de temperatura
4. Soporte trasero desmontable con resistencia
5. Contenedor de aceite (403x400x(AI)160 mm)
6. Grifo de drenaje de aceite
7. Rejilla de freír (2 x 354 x 383 x (AI) 102 mm)
8. Soporte de rejilla de freír (1 x 423 x 446 x (AI)40 mm)
9. Rejilla inferior (1 x 390 x 365 x (AI)40 mm)
10. Soporte para soporte de rejilla de freír

Observación: El contenido de este manual se aplica a todos los elementos enumerados a menos que se especifique lo contrario. El aspecto puede variar con respecto a las ilustraciones mostradas.

Instalación

- Coloque el aparato sobre una superficie nivelada, estable, limpia, resistente al calor y seca con sus patas de goma.
- Instale con cuidado el soporte trasero con la resistencia en el borde trasero del contenedor de aceite.
- Coloque la rejilla inferior en la parte inferior del contenedor de aceite.
- Coloque el soporte de la rejilla de fritura en el lado derecho o izquierdo del contenedor de aceite.

Nota:

1. Asegúrese de que el soporte trasero esté en la posición correcta y correctamente insertado en 2 ranuras en 2 lados del contenedor de aceite.
2. El aparato debe colocarse en una posición segura en la cocina antes de su uso debido al riesgo de calor durante su uso.

Instrucciones de funcionamiento

- Retire el enchufe de la toma.
- Llene el recipiente con aceite o aceite hidrogenado hasta la línea de la marca H (nivel MÁX.). ¡Nota! Las grasas sólidas deben precalentarse antes de llenarse, lo que evita la grasa quemada y la sobrecarga.
- Enchufe el enchufe con conexión a tierra en una toma con conexión a tierra.
- Ajuste el termostato a la temperatura deseada. Se encenderá la luz naranja.
- Cuando se alcanza la temperatura ajustada, la luz naranja se apaga.
- Ahora puedes usar la freidora profunda.

Nota: El soporte de la rejilla de fritura es solo para sujetar temporalmente la rejilla de fritura para descargar el exceso de aceite solamente. No agunte demasiado tiempo ni coloque otros objetos sobre él para evitar que se caigan accidentalmente.

Consejos de funcionamiento

Esta freidora profunda está diseñada con una zona fría única que permite que las migas y los residuos lleguen directamente al fondo. Esto también permite prolongar considerablemente la vida útil de la grasa/aceite.

Compruebe periódicamente si hay suficiente aceite o grasa en el recipiente. El nivel nunca debe estar por debajo de la línea MIN.

- Preferiblemente, utilice solo aceite o grasa para freír líquido.
- La temperatura recomendada para freír patatas fritas y aperitivos es de un máximo de 175 °C.
- Retire el hielo y los restos de alimentos congelados.
- No freír demasiado de una vez. Esto puede hacer que el aceite o la grasa se enfríen demasiado y hacer que los alimentos absorban más grasa/aceite. Cuando se utiliza de forma intensiva, el aceite debe filtrarse para evitar rastros de migas y otros residuos. Asegúrese de que el aceite esté listo para usar.
- Utilice tiras reactivas o equipos regularmente para realizar un seguimiento de cuándo debe sustituir el aceite/grasa.
- Antes de que el aceite comience a formar espuma, fumar o volverse demasiado pegajoso, debe reemplazarlo. Sustituya también el aceite/grasa cuando tenga un olor o sabor fuerte.
- No mezcle aceite nuevo con aceite usado.

Después del uso

- Apague el aparato pulsando el interruptor principal hasta la posición "0" y desenchufe el aparato.
- Retire la rejilla de fritura del recipiente de aceite. Esto evita que la rejilla de fritura se quede atascada en la grasa solidificada.
- Voltee el soporte de la rejilla de fritura y colóquelo en la parte superior del recipiente de aceite con 4 topes elevados (vea la imagen) en la posición correcta.

Grasa sólida

- Si decide utilizar grasa sólida, **aunque no sea aconsejable**, caliente el aceite lentamente en la posición más baja hasta que se derrita. Cuando la grasa se haya derretido, puedes ajustar la temperatura de fritura adecuada.
- Cuando utilices grasa sólida, deja que los bloques de grasa se derritan lentamente a fuego moderado en una sartén normal. Vierte con cuidado la grasa fundida en la freidora.
- Retire la cesta de la freidora. Esto evita que la cesta se quede atascada en la grasa solidificada.

RESTABLECER el limitador alto (corte térmico)

Tenga en cuenta que el botón RESET se encuentra en la parte posterior del soporte trasero desmontable con una tapa protectora (Fig.2 en la página 4) para evitar el sobrecalentamiento.

- Desenchufe primero el aparato de la toma de corriente.
- Deje que el aparato se enfríe por completo.
- Desenrosque la tapa protectora negra del botón RESET.
- Pulse el botón RESET del Hi-limiter (corte térmico). Debería oír un clic.
- Vuelva a atornillar la tapa protectora en el botón RESET.

Preparación antes del uso

- Retire todo el embalaje protector y la envoltura.
- Compruebe que el dispositivo está en buenas condiciones y con todos los accesorios. En caso de entrega incompleta o dañada, póngase en contacto con el proveedor inmediatamente. En este caso, no utilice el dispositivo.
- Limpie los accesorios y el aparato antes de utilizarlos (consulte ==> Limpieza y mantenimiento).
- Asegúrese de que el aparato esté completamente seco.
- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, estable y resistente al calor que sea segura contra salpicaduras de agua.
- Conserve el embalaje si desea guardar su electrodoméstico en el futuro.
- Guarde el manual del usuario para futuras consultas.

¡NOTA! Debido a los residuos de fabricación, el aparato puede emitir un ligero olor durante los primeros usos. Esto es normal y no indica ningún defecto o peligro. Asegúrese de que el aparato esté bien ventilado.

Limpieza y mantenimiento

- **¡ATENCIÓN!** Desconecte siempre el aparato de la fuente de alimentación y enfríelo antes de guardarlo, limpiarlo y realizar tareas de mantenimiento.
- No utilice chorros de agua ni limpiadores de vapor para la limpieza y no empuje el aparato bajo el agua, ya que las piezas se mojarán y podrían producirse descargas eléctricas.
- Si el aparato no se mantiene en buen estado de limpieza, esto puede afectar negativamente a la vida útil del aparato y provocar una situación peligrosa.
- Los residuos de alimentos deben limpiarse y eliminarse regularmente del aparato. Si el aparato no se limpia correctamente, reducirá su vida útil y puede resultar en una condición peligrosa durante su uso.

Limpieza

- Limpie la superficie exterior enfriada con un paño o esponja ligeramente humedecido con una solución de jabón suave.
- Por razones de higiene, el aparato debe limpiarse antes y después de su uso.
- Evite que el agua entre en contacto con los componentes eléctricos.
- Limpie el interior del recipiente con un detergente no abrasivo y enjuague con agua limpia.
- Nunca sumerja el aparato en agua u otros líquidos.
- Nunca utilice productos de limpieza agresivos, esponjas abrasivas ni productos de limpieza que contengan cloro. No utilice lana de acero, utensilios metálicos ni objetos afilados o puntiagudos para la limpieza. ¡No utilice gasolina ni disolventes!
- No hay piezas aptas para lavavajillas.

Mantenimiento

- Compruebe periódicamente el funcionamiento del aparato para evitar accidentes graves.
- Si ve que el aparato no funciona correctamente o que hay un problema, deje de usarlo, apáguelo y póngase en contacto con el proveedor.
- Todos los trabajos de mantenimiento, instalación y reparación deben ser realizados por técnicos especializados y autorizados, o recomendados por el fabricante.

Transporte y almacenamiento

- Antes de guardarlo, asegúrese siempre de que el aparato se ha desconectado de la fuente de alimentación y se ha enfriado por completo.
- Guarde el aparato en un lugar fresco, limpio y seco.
- Nunca coloque objetos pesados sobre el aparato, ya que podría dañarlo.
- No mueva el aparato mientras esté en funcionamiento. Desconecte el aparato de la fuente de alimentación cuando se mueva y manténgalo en la parte inferior.



Resolución de problemas

Si el aparato no funciona correctamente, compruebe la solución en la tabla siguiente. Si sigue sin poder resolver el problema, póngase en contacto con el proveedor/proveedor de servicios.

Problemas	Causa posible	Posible solución
El aparato no se enciende. El interruptor principal no se enciende en verde.	El enchufe de alimentación no está conectado correctamente a la toma de corriente eléctrica.	Asegúrese de que el enchufe esté conectado correctamente a la toma de corriente eléctrica.
	El interruptor principal no está pulsado.	Pulse el interruptor principal hasta la posición "I".
	El soporte trasero con resistencia no está montado correctamente.	Coloque correctamente el soporte trasero con la resistencia en el contenedor de aceite.
	El microinterruptor interior está defectuoso.	Póngase en contacto con su proveedor.
El aparato no se calienta y el indicador de temperatura [2] no se enciende. Pero el interruptor principal se ilumina en verde.	Se activa el limitador alto (corte térmico).	Restablezca el Hi-limitar (corte térmico) (consulte ==> RESTABLECER el corte térmico).
	Limitador alto (corte térmico) defectuoso.	Póngase en contacto con el proveedor.
	Control de temperatura defectuoso.	
El aparato no alcanza la temperatura establecida después de un largo tiempo de fritura.	Elemento calefactor defectuoso.	Póngase en contacto con el proveedor.
	Control de temperatura defectuoso.	

Descarte y medio ambiente



Al desmontar el aparato, el producto no debe desecharse junto con otros residuos domésticos. En su lugar, es su responsabilidad desechar el equipo de desecho entregándolo a un punto de recogida designado. El incumplimiento de esta

norma puede ser penalizado de acuerdo con las normativas aplicables sobre eliminación de residuos. La recogida y el reciclaje separados de sus equipos de desecho en el momento de su eliminación ayudarán a conservar los recursos naturales y garantizarán que se reciclen de una manera que proteja la salud humana y el medio ambiente.


Para obtener más información sobre dónde puede depositar sus residuos para su reciclaje, póngase en contacto con su empresa local de recogida de residuos. Los fabricantes e importadores no asumen responsabilidad alguna por el reciclaje, el tratamiento y la eliminación ecológica, ya sea directamente o a través de un sistema público.

SLOVENSKÝ

Vážený zákazník,

Ďakujeme, že ste si zakúpili tento spotrebič HENDI. Pred inštaláciou a prvým použitím spotrebiča si pozorne prečítajte tento návod na použitie, pričom osobitnú pozornosť venujte bezpečnostným predpisom uvedeným nižšie.

Bezpečnostné pokyny

- Spotrebič používajte iba na určený účel, na ktorý je určený, ako je opísané v tomto návode.
- Výrobca nezodpovedá za žiadne škody spôsobené nesprávnou prevádzkou a nesprávnym použitím.
-  **NEBEZPEČENSTVO! RIZIKO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!** Nepokúšajte sa spotrebič opravíť sami. Neponárajte elektrické časti spotrebiča do vody ani iných tekutín. Spotrebič nikdy nedržte pod tečúcou vodou.
- NIKDY NEPOUŽÍVAJTE POŠKODENÝ SPOTREBIČ!** Pravidelne kontrolujte elektrické pripojenia a kábel, či nie sú poškodené. Ak je spotrebič poškodený, odpojte ho od elektrickej siete. Všetky opravy smie vykonávať iba dodávateľ alebo kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu alebo zraneniu.
- VAROVANIE!** Pri umiestňovaní spotrebiča v prípade potreby bezpečne vedte napájací kábel, aby ste predišli neúmyselnému ťahaníu, poškodeníu, kontaktu s vyhrievacím povrchom alebo nebezpečenstvu zakopnutia.
- VAROVANIE!** Kým je zástrčka v zásuvke, spotrebič je pripojený k zdroju napájania.
- VAROVANIE!** Pred odpojením od napájania, čistením, údržbou alebo uskladnením spotrebič VŽDY vypnite.
- Spotrebič pripájajte do elektrickej zásuvky iba s napätím a frekvenciou uvedenou na štítku spotrebiča.
- Nedotýkajte sa konektorov/elektrických prípojk mokrymi alebo vlhkými rukami.
- Spotrebič a elektrickú zástrčku/pripojenia uchovávajte mimo dosahu vody a iných tekutín. Ak spotrebič spadne do vody, okamžite odpojte prípojky napájania. Spotrebič nepoužívajte, kým ho neskontroluje certifikovaný technik. Nedodržanie týchto pokynov bude mať za následok život ohrozujúce riziká.
- Pripojte napájanie do ľahko dostupnej elektrickej zásuvky, aby ste mohli v prípade núdze spotrebič okamžite odpojiť.

Garantía


Cualquier defecto que afecte a la funcionalidad del aparato que se haga evidente en el plazo de un año desde la compra se reparará o sustituirá gratuitamente siempre que el aparato se haya utilizado y mantenido de acuerdo con las instrucciones y no se haya abusado o utilizado indebidamente de ninguna manera. Sus derechos legales no se ven afectados. Si el aparato se reclama bajo garantía, indique dónde y cuándo se compró e incluya la prueba de compra (p. ej., recibo).

De acuerdo con nuestra política de desarrollo continuo de productos, nos reservamos el derecho de cambiar las especificaciones del producto, el embalaje y la documentación sin previo aviso.



- Dbajte na to, aby sa kábel nedostal do kontaktu s ostrými alebo horúcimi predmetmi a nepribližujte ho k otvorenému ohňu. Nikdy nefahajte za napájací kábel, aby ste ho odpojili od zásuvky, vždy fahajte za zástrčku.
- Spotrebič nikdy neprenášajte za kábel.
- Nikdy sa nepokúšajte otvorit kryt spotrebiča sami.
- Do krytu spotrebiča nevkladajte žiadne predmety.
- Počas používania nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Tento spotrebič by mal obsluhovať vyškolený personál v kuchyni reštaurácie, jedálne, bary atď.
- Tento spotrebič by nemali obsluhovať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, ani osoby s nedostatočnými skúsenosťami a vedomosťami.
- Tento spotrebič by za žiadnych okolností nemali používať deti.
- Spotrebič a jeho elektrické pripojenia uchovávajú mimo dosahu detí.
- Nikdy nepoužívajte príslušenstvo ani žiadne ďalšie zariadenia okrem tých, ktoré sa dodávajú so spotrebičom alebo ktoré odporúča výrobcu. V opačnom prípade by mohlo dôjsť k bezpečnostnému riziku pre používateľa a k poškodeniu spotrebiča. Používajte iba originálne diely a príslušenstvo.
- Spotrebič nepoužívajte s externým časovačom alebo diaľkovým ovládaním.
- Spotrebič neumiestňujte na vykurovací predmet (benzín, elektrina, sporák s dreveným uhlím atď.).
- Spotrebič nezakrývajte v prevádzke.
- Na spotrebič neumiestňujte žiadne predmety.
- Spotrebič nepoužívajte v blízkosti otvoreného ohňa, výbušných alebo horľavých materiálov. Spotrebič vždy prevádzkujte na vodorovnom, stabilnom, čistom, teplovzdornom a suchom povrchu.
- Spotrebič nie je vhodný na inštaláciu na mieste, kde by sa dal použiť vodný prúd.
- Počas používania nechajte okolo spotrebiča priestor aspoň 20 cm na vetranie.
- **VAROVANIE!** Všetky vetracie otvory na spotrebiči udržiavajte bez prekážok.

Špeciálne bezpečnostné pokyny

- Tento spotrebič je určený na komerčné použitie.
-  **OPATRNOŠŤ! RIZIKO POPÁLENÍ! HORÚCE PVRCHY!** Teplota prístupných povrchov je počas používania veľmi vysoká. Dotknite sa iba ovládacieho panela, rukoväti, spínačov, ovládačov časovača alebo ovládačov teploty.
- **VAROVANIE!** Tuky a olej sa počas prevádzky veľmi zohrejú. Dávajte si na to pozor.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- **VAROVANIE!** Hrozí nebezpečenstvo požiaru, ak je hladina oleja pod značkou „L“ (Min) alebo ak sa v nádobe na olej nachádza olej. V olejovej nádrži vždy používajte dostatočné množstvo oleja.
- **VAROVANIE!** Súčasné vyprážanie vlhkých potravín alebo veľkých množstiev má negatívny vplyv na bod varu oleja. Môže dôjsť k nadmernému peneniu a vyliatiu oleja. Maximálna dávka je približne 1 kg.
- **NEBEZPEČENSTVO!** Nikdy nepoužívajte starý olej, pretože má nízky bod vzplanutia a je najchýbnejší na var. Zvyšuje riziko požiaru a nebezpečných situácií.
- **VAROVANIE!** Neotvárajte vypúšťacie kohúty ani iné vyplachova-

vacie zariadenia, kým tlak neklesne na približne atmosférický tlak.

- Na vyprážanie používajte iba vhodný olej alebo tuk. Olej alebo tuk vymieňajte v pravidelných intervaloch. Prevarený alebo znečistený olej alebo tuk sa môžu vznietiť, ak sa prehrieva.
- Olej neplňte pod MIN – ani nad MAX – hladinu v olejovej nádrži.
- Nádrž na fritézu a prvok by mali byť pred použitím v kuchyni v bezpečnej polohe kvôli horúcemu obsahu.
- Spotrebič sa musí nainštalovať a používať tak, aby sa žiadna voda nedostala do kontaktu s tukom ani olejom.
- Starý olej pravidelne vymieňajte, aby ste znížili uvoľňovanie dioxínov, ktoré sú karcinogénne.

Určené použitie

- Tento spotrebič je určený na komerčné použitie, napríklad v kuchyniach reštaurácií, jedálňach, nemocniciach a komerčných podnikoch, ako sú pekárne, mäsiarne atď., ale nie na nepretržitú hromadnú výrobu potravín.
- Tento spotrebič je určený len na vyprážanie vhodných potravín, ako sú šišky, hranolky atď., na komerčné účely. Akékoľvek iné použitie môže viesť k poškodeniu spotrebiča alebo zraneniu osôb.
- Prevádzka spotrebiča na akýkoľvek iný účel sa považuje za nesprávne použitie zariadenia. Používateľ nesie výhradnú zodpovednosť za nesprávne používanie zariadenia..

Inštalácia uzemnenia

Tento spotrebič je klasifikovaný ako **ochranná trieda I** a musí byť pripojený k ochrannému uzemneniu. Uzemnenie znižuje riziko zásahu elektrickým prúdom zabezpečením únikového drôtu pre elektrický prúd.

Tento spotrebič je vybavený napájacím káblom s uzemňovacou zástrčkou alebo elektrickými pripojeniami s uzemňovacím vodičom. Prípojky musia byť správne nainštalované a uzemnené.

Hlavné časti výrobku

(obr. 1 na strane 3)

1. Hlavný vypínač [zelený] [ZAP. (I)/VYP. (O)]
2. Ukazovateľ teploty [oranžový]
3. Regulácia teploty
4. Odnímateľná zadná podpera s ohrievacím prvkom
5. Nádoba na olej [400 x 400 x (H)160 mm]
6. Vypúšťací kohútik oleja
7. Mriežka na smaženie [2x 354x383x(H)102 mm]
8. Držiak mriežky na smaženie [1x 423x446x(H)40 mm]
9. Spodná mriežka [1 x 390 x 365 x (H)40 mm]
10. Podpora držiaka mriežky na smaženie

Poznámka: Obsah tejto príručky sa vzťahuje na všetky uvedené položky, pokiaľ nie je uvedené inak. Vzhľad sa môže líšiť od zobrazených ilustrácií

Príprava pred použitím

- Odstráňte všetky ochranné obaly a obaly.
- Skontrolujte, či je zariadenie v dobrom stave a so všetkými príslušenstvami. V prípade neúplného alebo poškodeného doručenia okamžite kontaktujte dodávateľa. V takom prípade zariadenie nepoužívajte.
- Pred použitím príslušenstvo a spotrebič vyčistite (pozrite ==> Čistenie a údržba).
- Uistite sa, že je spotrebič úplne suchý.



- Spotrebič umiestnite na vodorovný, stabilný a teplovzdorný povrch, ktorý je bezpečný proti postriekaniu vodou.
- Ak chcete spotrebič v budúcnosti uskladniť, uschovajte ho.
- Používateľskú príručku si odložte na budúce použitie.

POZNÁMKA! Z dôvodu zvyškov z výroby môže spotrebič počas prvých niekoľkých použití uvoľňovať mierny zápach. Je to normálne a neznamená to žiadnu chybu ani nebezpečenstvo. Uistite sa, že je spotrebič dobre vetraný.

Inštalácia

- Umiestnite spotrebič pomocou gumených nožičiek na rovný, stabilný, čistý, teplovzdorný a suchý povrch.
- Opatrne nainštalujte zadnú podporu s ohrievacím prvkom zadný okraj olejovej nádoby.
- Zadnú mriežku umiestnite na dno olejovej nádoby.
- Nastavte držiak mriežky na smaženie na pravej alebo ľavej strane olejovej nádoby.

Poznámka:

1. Uistite sa, že zadná podpera je v správnej polohe a správne vložená do 2 otvorov na 2 stranách nádoby na olej.
2. Spotrebič by mal byť pred použitím v kuchyni v bezpečnej polohe z dôvodu nebezpečenstva zahrievania počas používania.

Prevádzkové pokyny

- Vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
- Naplňte nádobu olejom alebo hydrogenovaným olejom až po čiaru s označením H (MAX level). Poznámka! Tuhé tuky sa musia pred naplnením predhriať, čím sa zabráni spálenému tuku a preťaženiu.
- Zapojte uzemnenú zástrčku do uzemnenej zásuvky.
- Nastavte termostat na požadovanú teplotu. Oranžová kontrolka sa rozsvieti.
- Po dosiahnutí nastavenej teploty oranžová kontrolka zhasne.
- Teraz môžete použiť hlbokú fritézu.

Poznámka: Držiak mriežky na vyprážanie slúži len na dočasné uchovanie mriežky na vyprážanie len na nadmerné vypúšťanie oleja. Nedržte ho príliš dlho ani naň nekladte iné predmety, aby ste zabránili náhodnému pádu.

Prevádzkové tipy

- Táto hlboká fritéza má jedinečnú studenú zónu, ktorá umožňuje, aby omrvinky a zvyšky prešli priamo na dno. To tiež umožňuje značné predĺženie životnosti tuku/oleja.
- Pravidelne kontrolujte, či je v nádobe dostatok oleja alebo tuku. Úroveň by nikdy nemala byť pod čiarou MIN.
- Prednostne používajte iba kvapalný vyprážaný olej alebo tuk.
 - Odporúčaná teplota na vyprážanie hranolčiek a občerstvenia je maximálne 175 °C.
 - Odstráňte ľad a zvyšky mrazených potravín.
 - Nesmažte príliš veľa naraz. To môže spôsobiť, že olej alebo tuk príliš vychladne a spôsobí, že jedlo absorbuje viac tuku/oleja. Pri intenzívnom používaní treba olej prefiltrovať, aby sa zabránilo stopám omrvín a iných zvyškov. Skontrolujte, či je olej pripravený na použitie.
 - Testovacie prúžky alebo vybavenie používajte pravidelne na sledovanie toho, kedy je potrebné vymeniť olej/tuk.
 - Predtým, ako olej začne peniť, fajtíť alebo sa príliš lepí, mali by ste ho vymeniť. Olej/tuk vymeňte aj vtedy, keď má silný zápach alebo chuť.
 - Nemiešajte čerstvý olej s použitým olejom.

Po použití

- Vypnite spotrebič stlačením hlavného vypínača do polohy „0“ a odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Vyberte mriežku na smaženie z nádoby na olej. Tým sa zabráni zaseknutiu mriežky v stuhnutých tukoch.
- Prevráťte držiak mriežky na smaženie a položte ho na hornú časť nádoby na olej so 4 zdvihnutými zarážkami (pozri obrázok) v správnej polohe.

Tučný tuk

- Ak sa rozhodnete použiť tuhý tuk, **aj keď je to nevhodné**, pomaly zahrievajte olej na najnižšom nastavení, až kým sa neroztopí. Po roztopení tuku môžete nastaviť vhodnú teplotu vyprážania.
- Pri použití tuhého tuku nechajte tukové bloky pomaly roztaviť sa v bežnej panvici na miernu teplotu. Opatrne nalejte roztopený tuk do hlbokej fritézy.
- Vyberte košík na hlboké smaženie. Tým sa zabráni zaseknutiu koša v stuhnutom tuku.

RESETojte Hi-limter (tepelný výrez)

Upozorňujeme, že tlačidlo RESET sa nachádza na zadnej strane odnímateľnej zadnej podpery s ochranným krytom (obr. 2 na strane 4), aby nedošlo k prehriatiu.

- Najprv odpojte spotrebič od elektrickej zásuvky.
- Spotrebič nechajte úplne vychladnúť.
- Odskrutkujte čierny ochranný kryt tlačidla RESET.
- Stlačte tlačidlo RESET obmedzovača Hi (tepelný výrez). Mali by ste počuť zvuk cvaknutia.
- Ochranný kryt naskrutkujte späť na tlačidlo RESET.

Čistenie a údržba

- **POZORNOSŤ!** Pred uskladnením, čistením a údržbou vždy odpojte spotrebič od elektrickej siete a nechajte ho vychladnúť.
- Na čistenie nepoužívajte prúd vody ani parný čistič a netlačte spotrebič pod vodu, pretože diely sa namočia a môže dôjsť k zásahu elektrickým prúdom.
- Ak spotrebič nie je v dobrom stave čistoty, môže to nepriaznivo ovplyvniť životnosť 0 spotrebiča a spôsobí nebezpečnú situáciu.
- Zvyšky jedla by sa mali pravidelne čistiť a odstraňovať zo spotrebiča. Ak spotrebič nie je správne vyčistený, skráti jeho životnosť a môže spôsobiť nebezpečné podmienky počas používania.

Čistenie

- Ochladený vonkajší povrch očistite handričkou alebo špongiou mierne navlhčenou v jemnom mydlovom roztoku.
- Z hygienických dôvodov je potrebné spotrebič pred použitím a po ňom vyčistiť.
- Zabráňte kontaktu elektrických komponentov s vodou.
- Vnútro nádoby vyčistite neabrazívnym čistiacim prostriedkom a opláchnite čistou vodou.
- Spotrebič nikdy neponárajte do vody ani iných tekutín.
- Nikdy nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky, abrazívne špongie ani čistiace prostriedky s obsahom chlóru. Na čistenie nepoužívajte oceľovú vlnu, kovové pomôcky ani žiadne ostré alebo špicaté predmety. Nepoužívajte benzín ani rozpúšťadlá!
- Žiadne diely nie sú vhodné do umývačky riadu.

Údržba

- Pravidelne kontrolujte činnosť spotrebiča, aby ste predišli vážnym nehodám.
- Ak zistíte, že spotrebič nefunguje správne alebo že sa vyskytol problém, prestaňte ho používať, vypnite ho a kontaktujte dodávateľa.
- Všetku údržbu, inštaláciu a opravy musí vykonávať špecializovaný a autorizovaný technik alebo musí odporúčať výrobca.

Preprava a skladovanie

- Pred uskladnením sa vždy presvedčte, že spotrebič je odpojený od napájania a úplne vychladnutý.
- Spotrebič skladujte na chladnom, čistom a suchom mieste.
- Nikdy nekladte na spotrebič ťažké predmety, pretože by sa mohli poškodiť.
- Spotrebič nepremiestňujte, keď je v prevádzke. Pri presúvaní odpojte spotrebič od napájania a podržte ho naspodku.

Riešenie problémov

Ak spotrebič nefunguje správne, skontrolujte nižšie uvedenú tabuľku pre roztok. Ak problém stále nedokážete vyriešiť, obráťte sa na dodávateľa/poskytovateľa služieb.

Problémy	Možná príčina	Možné riešenie
Spotrebič sa nezapne. Hlavný vypínač sa nerozsvieti v zelenej.	Zástrčka nie je správne pripojená k elektrickej zásuvke.	Uistite sa, že zástrčka je správne pripojená k elektrickej zásuvke.
	Hlavný spínač nie je stlačený.	Stlačte hlavný vypínač do polohy „I“.
	Zadná podpera s ohrievacím prvkom nie je správne namontovaná.	Zadnú podporu s výhrevným telesom správne umiestnite na olejovú nádobu.
	Vnútrotný mikro-spínač je chybný.	Obráťte sa na svojho dodávateľa.
Spotrebič sa nezohrieva a ukazuje teploty (2) sa nerozsvieti. Hlavný vypínač sa však rozsvieti nazeleno.	Aktivuje sa Hi-limiter (tepelný výrez).	Resetujte Hi-limiter (tepelný výrez) [Pozri => VYNULUJTE tepelný výrez].
	Hi-limiter (tepelný výrez) je chybný.	Obráťte sa na dodávateľa.
	Porucha regulácie teploty.	
Spotrebič nedosiahne nastavenú teplotu po dlhom čase vyprážania.	Vykurovací prvok je chybný.	Obráťte sa na dodávateľa.
	Porucha regulácie teploty.	

Záruka

Všetky chyby ovplyvňujúce funkčnosť spotrebiča, ktoré sa objavia do jedného roka po zakúpení, budú opravené bezplatnou opravou alebo výmenou za predpokladu, že spotrebič bol použitý a udržiavaný v súlade s pokynmi a že nebol nijakým spôsobom zneužitý ani nesprávne použitý. Vaše zákonné práva nie sú ovplyvnené. Ak sa na spotrebič vzťahuje záruka, uveďte, kde a kedy bol zakúpený a uveďte doklad o kúpe (napr. potvrdenie).

V súlade s našimi zásadami neustáleho vývoja produktov si vy-

hradzujeme právo zmeniť špecifikácie produktu, balenia a dokumentácie bez predchádzajúceho upozornenia.

Likvidácia a životné prostredie



Pri vyradovaní spotrebiča z prevádzky sa výrobok nesmie likvidovať s iným komunálnym odpadom. Namiesto toho je vaša zodpovednosťou zlikvidovať odpadové zariadenie jeho odovzdaním na určenom zbernom mieste. Nedodržanie tohto pravidla môže byť penalizované v súlade s platnými predpismi o likvidácii odpadu. Separovaný zber a recyklácia vášho odpadového zariadenia v čase jeho likvidácie pomôže chrániť prírodné zdroje a zabezpečiť, aby bolo recyklované spôsobom, ktorý chráni ľudské zdravie a životné prostredie.

Ďalšie informácie o tom, kde môžete odovzdať svoj odpad na recykláciu, získate od miestnej spoločnosti na zber odpadu. Výrobcovia a dovozci nenesú zodpovednosť za recykláciu, spracovanie a ekologickú likvidáciu, a to ani priamo, ani prostredníctvom verejného systému.

DANSK

Kære kunde

Tak, fordi du købte dette HENDI-apparat. Læs denne brugervejledning omhyggeligt, og vær især opmærksom på de sikkerhedsbestemmelser, der er beskrevet nedenfor, før du installerer og bruger dette apparat første gang.

Sikkerhedsanvisninger

- Apparatet må kun bruges til det tilsigtede formål, som beskrevet i denne vejledning.
- Producenten er ikke ansvarlig for skader, der skyldes forkert betjening og forkert brug.
-  **FARE! RISIKO FOR ELEKTRISK STØD!** Forsøg ikke selv at reparere apparatet. Nedsænk ikke apparatets elektriske dele i vand eller andre væsker. Hold aldrig apparatet under rindende vand.
- **BRUG ALDRIG ET BESKADIGET APPARAT!** Kontrollér de elektriske forbindelser og ledningen regelmæssigt for skader. Hvis apparatet er beskadiget, skal du koble det fra strømforsyningen. Reparationer må kun udføres af en leverandør eller en kvalificeret person for at undgå fare eller personskade.
- **ADVARSEL!** Når apparatet placeres, skal strømkablet om nødvendigt føres sikkert for at undgå utilsigtet træk, beskadigelse, kontakt med varmeflæden eller risiko for at snuble.
- **ADVARSEL!** Så længe stikket er i stikkontakten, er apparatet sluttet til strømforsyningen.
- **ADVARSEL!** Sluk ALTID for apparatet, før du kobler det fra strømforsyningen, rengør, vedligeholder eller opbevarer det.
- Tilslut kun apparatet til en stikkontakt med den spænding og frekvens, der er angivet på apparatets mærkat.
- Rør ikke ved stikket/de elektriske forbindelser med våde eller fugtige hænder.
- Hold apparatet og det elektriske stik væk fra vand og andre væsker. Hvis apparatet falder i vand, skal du straks fjerne strømforsyningsstiklutningerne. Brug ikke apparatet, før det er blevet kontrolleret af en autoriseret tekniker. Manglende overholdelse af disse instruktioner vil medføre livstruende risici.
- Tilslut strømforsyningen til en lettilgængelig stikkontakt, så


DK



du straks kan tage stikket ud af kontakten i nødstilfælde.

- Sørg for, at ledningen ikke kommer i kontakt med skarpe eller varme genstande, og hold den væk fra åben ild. Træk aldrig i netledningen for at tage den ud af stikkontakten, men træk altid i stikket i stedet for.
- Bær aldrig apparatet i ledningen.
- Forsøg aldrig selv at åbne kabinettet.
- Indsæt ikke genstande i apparatets kabinet.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn under brug.
- Dette apparat skal betjenes af uddannet personale i restaurantens køkken, kantiner eller barpersonale osv.
- Apparatet må ikke betjenes af personer med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale evner, eller personer med manglende erfaring og viden.
- Apparatet må under ingen omstændigheder bruges af børn.
- Opbevar apparatet og dets elektriske tilslutninger utilgængeligt for børn.
- Brug aldrig andet tilbehør eller andet end det, der følger med apparatet, eller som producenten anbefaler. Hvis dette ikke gøres, kan det udgøre en sikkerhedsrisiko for brugeren og beskadige apparatet. Brug kun originale dele og tilbehør.
- Betjen ikke dette apparat ved hjælp af en ekstern timer eller et fjernbetjeningsystem.
- Stil ikke apparatet på en varmegenstand (benzin, el, komfur osv.).
- Tildæk ikke apparatet, mens det er i brug.
- Stil ikke genstande oven på apparatet.
- Brug ikke apparatet i nærheden af åben ild, eksplosive eller brandfarlige materialer. Brug altid apparatet på en vandret, stabil, ren, varmebestandig og tør overflade.
- Apparatet er ikke egnet til installation i et område, hvor der kan anvendes en vandstråle.
- Der skal være mindst 20 cm fri plads omkring apparatet til ventilation under brug.
- **ADVARSEL!** Hold alle ventilationsåbninger på apparatet fri for forhindringer.

Særlige sikkerhedsanvisninger

- Dette apparat er beregnet til kommerciel brug.
-  **FORSIGTIG! RISIKO FOR FORBRÆNDINGER! VARME OVERFLADER!** Temperaturen på de tilgængelige overflader er meget høj under brug. Berør kun kontrolpanelet, håndtag, kontakter, timerkontrolknapper eller temperaturkontrolknapper.
- **ADVARSEL!** Fedt og olie bliver meget varmt under drift. Pas på dette.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes servicerepræsentant eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå fare.
- **ADVARSEL!** Der er fare for brand, hvis oliestanden er under "L" (Min) mærket, eller hvis der ikke er olie i oliebeholderen. Brug altid rigeligt med olie i olietanken.
- **ADVARSEL!** At stege fugtig mad eller store mængder på samme tid har en negativ indflydelse på oliens kogepunkt. Der vil forekomme overdreven skumdannelse, og der vil spildes olie. Den maksimale batchbelastning er ca. 1 kg.
- **FARE!** Brug aldrig gammel olie, fordi den har et lavt flammepunkt og er mere tilbøjelig til at koge. Det øger risikoen for brand og farlige situationer.

- **ADVARSEL!** Åbn ikke drænhænderne eller andre tømningenheder, før trykket er blevet reduceret til omtrentligt atmosfærisk tryk.
- Brug kun egnet olie eller fedt til stegning. Udskift olie eller fedt med jævne mellemrum. Overkogt eller snavset olie eller fedt kan antændes, hvis det er overophedet.
- Påfyld ikke olie under MIN - niveauet eller over MAX - niveauet i olietanken.
- Stegebeholderen og elementet skal placeres sikkert i køkkener før brug på grund af det varme indhold.
- Apparatet skal installeres og bruges på en sådan måde, at vand ikke kan komme i kontakt med fedt eller olie.
- Skift regelmæssigt den gamle olie for at reducere frigivelsen af dioxiner, som er kræftfremkaldende.

Tilsigtet brug

- Dette apparat er beregnet til at blive brugt til kommercielle anvendelser, f.eks. i køkkener på restauranter, kantiner, hospitaler og i kommercielle virksomheder som bagerier, støberier osv., men ikke til kontinuerlig masseproduktion af fødevarer.
- Dette apparat er kun beregnet til stegning af passende fødevarer som f.eks. donuts, pommes frites osv. i kommerciel brug. Enhver anden brug kan føre til beskadigelse af apparatet eller personskade.
- Betjening af apparatet til ethvert andet formål skal betragtes som misbrug af apparatet. Brugeren er eneansvarlig for forkert brug af enheden.

Installation af jordforbindelse

Dette apparat er klassificeret som **beskyttelsesklasse I** og skal tilsluttes en beskyttende jordforbindelse. Jordforbindelse reducerer risikoen for elektrisk stød ved at tilvejebringe en ledning til den elektriske strøm.

Dette apparat er udstyret med en netledning med jordstik eller elektriske forbindelser med jordledning. Tilslutningerne skal være korrekt installeret og jordforbundet.

Produktets vigtigste dele

(Fig. 1 på side 3)

1. Hovedafbryder (grøn) [TÆND (I)/SLUKKET (O)]
2. Temperaturindikator (orange)
3. Temperaturstyring
4. Aftagelig bagstøtte med varmeelement
5. Oliebeholder (400x400x(H)160 mm)
6. Olieaftapningshane
7. Stegegitter (2x 354x383x(H)102 mm)
8. Stegegitterholder (1x 423x446x(H)40 mm)
9. Nederste gitter (1x 390x365x(H)40 mm)
10. Understøttelse af stegegitterholder

Bemærkning: Indholdet af denne vejledning gælder for alle anførte elementer, medmindre andet er angivet. Udseendet kan variere fra de viste illustrationer.

Klargøring før brug

- Fjern al beskyttende emballage og indpakning.
- Kontrollér, at apparatet er i god stand og med alt tilbehør. I tilfælde af ufuldstændig eller beskadiget levering skal du straks kontakte leverandøren. I så fald må enheden ikke anvendes.
- Rengør tilbehøret og apparatet før brug (se ==> Rengøring og vedligeholdelse).

- Sørg for, at apparatet er helt tørt.
- Anbring apparatet på en vandret, stabil og varmeresistent overflade, der er sikker mod vandsprøjt.
- Behold emballagen, hvis du har planer om at opbevare apparatet i fremtiden.
- Gem brugervejledningen til senere brug.

BEMÆRK! På grund af rester fra fremstillingen kan apparatet afgive en let lugt under de første par anvendelser. Dette er normalt og indikerer ikke nogen defekt eller fare. Sørg for, at apparatet er godt ventileret.

Installation

- Anbring apparatet på en jævn, stabil, ren, varmebestandig og tør overflade med gummifødderne.
- Monter forsigtigt bagstøtten med varmelegemet på oliebeholderens bagkant.
- Anbring det nederste gitter i bunden af oliebeholderen.
- Opsæt stegegitterholderen på enten højre eller venstre side af oliebeholderen.

Bemærk:

1. Sørg for, at den bageste støtte er i den korrekte position og korrekt indsat i 2 åbninger på 2 sider af oliebeholderen.
2. Apparatet skal anbringes i en sikker position i dit køkken før brug på grund af varmefare under brug.

Betjeningsvejledning

- Tag stikket ud af stikkontakten.
- Fyld beholderen med olie eller hydrogenert olie, indtil H -mærket (MAX-niveau) linje. Bemærk! Faste fedtstoffer skal forvarmes før påfyldning, dette undgår brændt fedt og overbelastning.
- Sæt det jordforbundne stik i en jordforbundet stikkontakt.
- Indstil termostaten til den ønskede temperatur. Den orange lampe lyser.
- Når den indstillede temperatur er nået, slukkes den orange lampe.
- Du kan nu bruge frituregryden.

Bemærk: Stegegitterholderen er kun beregnet til midlertidigt at holde stegegitteret til overskydende olieudledning. Hold ikke for lang tid, og anbring ikke andre genstande på den for at forhindre, at den falder ned ved et uheld.

Tips til betjening

Denne friture er designet med en unik kold zone, der gør det muligt for krummer og rester at gå direkte til bunden. Dette gør det også muligt at forlænge fedt / olie levetiden betydeligt. Kontrollér regelmæssigt, om der er tilstrækkeligt med olie eller fedt i beholderen. Niveaulet må aldrig være under MIN-linjen.

- Brug helst kun flydende stegeolie eller fedt.
- Den anbefalede temperatur til stegning af chips og snacks er maksimalt 175 °C.
- Fjern is og frosne madrester.
- Steg ikke for meget på én gang. Dette kan få olien eller fedtet til at køle for meget ned og få maden til at absorbere mere fedt/olie. Når olien bruges intensivt, skal den filtreres for at undgå spor af krummer og andre rester. Sørg for, at olien er klar til brug.
- Brug teststrimler eller udstyr regelmæssigt til at spore, hvornår du skal udskifte olie/fedt.
- Før olien begynder at skumme, ryge eller blive for klistret,

skal du udskifte den. Udskift også olie/fedt, når det har en stærk lugt eller smag.

- Bland ikke frisk olie med brugt olie.

Efter brug

- Sluk for apparatet ved at trykke hovedafbryderen til positionen "0", og tag stikket ud af stikkontakten.
- Fjern stegegitteret fra oliebeholderen. Dette forhindrer, at stegegitteret sætter sig fast i det størknede fedt.
- Vend stegegitterholderen om, og anbring den oven på oliebeholderen med 4 havede stoppere (se billede) i den rigtige position.

Fast fedt

- Hvis du beslutter dig for at bruge fast fedt, **selvom det ikke kan anbefales**, skal du opvarme olien langsomt på den laveste indstilling, indtil den smelter. Når fedtet er smeltet, kan du indstille den passende stegetemperatur.
- Når du bruger fast fedt, skal du lade fedtblokkene smelte langsomt over moderat varme i en normal stegepande. Hæld forsigtigt det smeltede fedt i friturekarret.
- Fjern friturekurven. Dette forhindrer kurven i at sidde fast i det størknede fedt.

NULSTIL Hi-limiteren (termisk udskæring)

Bemærk, at RESET-knappen er placeret bag på den aftagelige bagstøtte med en beskyttelseshætte (fig.2 på side 4) for at undgå overophedning.

- Tag først stikket ud af stikkontakten.
- Lad apparatet køle helt af.
- Skru den sorte beskyttelseshætte af RESET-knappen.
- Tryk på RESET-knappen på Hi-limiteren (termisk udskæring). Du bør høre en kliklyd.
- Skru beskyttelseshætten på RESET-knappen.

Rengøring og vedligeholdelse

- **OPMÆRKSOMHED!** Tag altid stikket ud af kontakten, og afkøl det inden opbevaring, rengøring og vedligeholdelse.
- Brug ikke vandstråle eller damprenser til rengøring, og skub ikke apparatet under vand, da delene kan blive våde og få elektrisk stød.
- Hvis apparatet ikke holdes rent, kan det påvirke apparatets levetid negativt 0 og medføre en farlig situation.
- Rester af mad skal rengøres regelmæssigt og fjernes fra apparatet. Hvis apparatet ikke rengøres korrekt, vil det reducere dets levetid og kan resultere i en farlig tilstand under brug.

Rengøring

- Rengør den afkølede udvendige overflade med en klud eller svamp, der er let fugtet med en mild sæbeopløsning.
- Af hygiejnensyn skal apparatet rengøres før og efter brug.
- Undgå, at vand kommer i kontakt med de elektriske komponenter.
- Rengør indersiden af beholderen med et ikke-slibende rengøringsmiddel, og skyl med rent vand.
- Nedsænk aldrig apparatet i vand eller andre væsker.
- Brug aldrig skræppe rengøringsmidler, skuresvampe eller rengøringsmidler, der indeholder klor. Brug ikke ståuld, metalliske redskaber eller skarpe eller spidse genstande til rengøring. Brug ikke benzin eller opløsningsmidler!
- Ingen dele tåler opvaskemaskine.

DK



Vedligeholdelse

- Kontroller jævnligt apparatets funktion for at undgå alvorlige ulykker.
- Hvis du opdager, at apparatet ikke fungerer korrekt, eller at der er et problem, skal du stoppe med at bruge det, slukke det og kontakte leverandøren.
- Al vedligeholdelse, installation og reparationsarbejde skal udføres af specialiserede og autoriserede teknikere eller anbefales af producenten.

Transport og opbevaring

- Inden opbevaring skal det altid sikres, at apparatet er koblet fra strømforsyningen og kølet helt af.
- Opbevar apparatet på et køligt, rent og tørt sted.
- Anbring aldrig tunge genstande på apparatet, da det kan beskadige det.
- Flyt ikke apparatet, mens det er i brug. Tag stikket ud af kontakten, når apparatet flyttes, og hold det nede.

Fejlfinding

Hvis apparatet ikke fungerer korrekt, bedes du se nedenstående tabel for løsningen. Hvis du stadig ikke kan løse problemet, skal du kontakte leverandøren/serviceudbyderen.

Problemer	Mulig årsag	Mulig løsning
Apparatet tænder ikke. Hovedafbryderen lyser ikke i grønt.	Strømkvikket er ikke tilsluttet korrekt til stikkontakten.	Sørg for, at strømkvikket er tilsluttet korrekt til stikkontakten.
	Hovedafbryderen er ikke trykket ned.	Tryk hovedafbryderen til positionen "I".
	Bagstøtten med varmelegemet er ikke monteret korrekt.	Placer den bageste støtte korrekt med varmelegemet på olieholderen.
	Den indvendige mikrokontakt er defekt.	Kontakt din leverandør.
Apparatet varmer ikke op, og temperaturindikatoren [2] lyser ikke. Men hovedafbryderen lyser grønt.	Hi-limiter (termisk udskæring) aktiveres.	Nulstil Hi-limiteren (termisk udskæring) (se ==> NULSTIL den termiske udskæring).
	Hi-limiter (termisk udskæring) defekt.	Kontakt leverandøren.
	Temperaturkontrol defekt.	
Apparatet når ikke den indstillede temperatur efter lang stegetid.	Varmelegeme defekt.	Kontakt leverandøren.
	Temperaturkontrol defekt.	

Garanti

Enhver defekt, der påvirker apparatets funktion, og som bliver synlig inden for et år efter købet, vil blive repareret gratis, forudsat at apparatet er blevet brugt og vedligeholdt i overensstemmelse med anvisningerne og ikke er blevet misbrugt eller misbrugt på nogen måde. Dine lovbestemte rettigheder påvirkes ikke. Hvis apparatet er dækket af garantien, skal du

angive, hvor og hvornår det blev købt og inkludere købsbevis (f.eks. kvittering).

I overensstemmelse med vores politik om kontinuerlig produktudvikling forbeholder vi os ret til at ændre produkt-, emballage- og dokumentationsspecifikationer uden varsel.

Kassering og miljø



Når apparatet tages ud af drift, må produktet ikke bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald. Det er i stedet dit ansvar at bortskaffe dit affaldsudstyr ved at aflevere det til et udpeget indsamlingssted. Manglende overholdelse af denne regel kan straffes i overensstemmelse med gældende regler for bortskaffelse af affald. Den separate indsamling og genbrug af dit affaldsudstyr på bortskaffelsestedet vil bidrage til at bevare naturressourcerne og sikre, at det genbruges på en måde, der beskytter menneskers sundhed og miljøet.


For yderligere oplysninger om, hvor du kan aflevere dit affald til genbrug, bedes du kontakte dit lokale affaldsselskab. Producenterne og importørerne tager ikke ansvar for genbrug, behandling og økologisk bortskaffelse, hverken direkte eller gennem et offentligt system.

SUOMALAINEN

Hyvät asiakas,

Kiitos, että ostit tämän HENDI-laitteen. Lue tämä käyttöopas huolellisesti ja kiinnitä erityistä huomiota alla oleviin turvallisuusmääräyksiin ennen laitteen ensimmäistä asennusta ja käyttöä.

Turvallisuusohjeet


- Käytät laitetta vain siihen tarkoitukseen, johon se on suunniteltu, tässä oppaassa kuvatulla tavalla.
- Valmistaja ei ole vastuussa mistään vahingoista, jotka johtuvat virheellisestä käytöstä tai virheellisestä käytöstä.
-  **VAARA! SÄHKÖISKUN VAARA!** Älä yritä korjata laitetta itse. Älä upota laitteen sähköisiä osia veteen tai muihin nesteisiin. Älä koskaan pidä laitetta juoksevan veden alla.
- **ÄLÄ KOSKAAN KÄYTÄ VAURIOITUNUTTA LAITETTA!** Tarkista sähköliitännät ja johto säännöllisesti vaurioiden varalta. Jos laite on vaurioitunut, irrota se virtalähteestä. Vain toimittaja tai pätevä henkilö saa tehdä korjauksia vaaratilanteiden ja loukkaantumisten välttämiseksi.
- **VAROITUS!** Kun sijoitat laitteen paikalleen, reititä virtajohto tarvittaessa turvallisesti, jotta vältetään tahaton vetäminen, vaurioituminen, kosketus lämmityspintaan tai kompastumisvaara.
- **VAROITUS!** Kun pistoke on pistorasiassa, laite on kytketty virtalähteeseen.
- **VAROITUS!** Sammuta AINA laite ennen sen irrottamista virtalähteestä, puhdistuksesta, kunnossapidosta tai varastoinnista.
- Kytke laite pistorasiaan vain laitteen merkinnöissä mainitulla jännitteellä ja taajuudella.
- Älä koske pistokkeeseen/sähköliitäntöihin märillä tai kosteilla käsillä.
- Pidä laite ja sähköpistoke/-liitännät poissa vedestä ja muista nesteistä. Jos laite putoaa veteen, irrota virransyöttöliitännät välittömästi. Älä käytä laitetta, ennen kuin valtuutettu teknikk-



ko on tarkistanut sen. Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen aiheuttaa hengenvaarallisia riskejä.

- Kytke virtalähde helposti saavutettavaan pistorasiaan, jotta voit irrottaa laitteen välittömästi hätätilanteessa.
- Varmista, että johto ei joudu kosketuksiin terävien tai kuumien esineiden kanssa ja pidä johto poissa avotulen läheisyydestä. Älä koskaan irrota virtajohtoa pistorasiasta vetämällä, vaan vedä sen sijaan aina pistokkeesta.
- Älä koskaan kannaa laitetta sen johdosta.
- Älä koskaan yritä avata laitteen kotelo itse.
- Älä työnnä esineitä laitteen koteloon.
- Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana.
- Koulutetun henkilökunnan on käytettävä tätä laitetta ravintolan keittiössä, ruokaloissa tai baarissa jne.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat rajoittuneet, tai henkilöt, joilla ei ole tarvittavaa kokemusta tai tietoa.
- Lapset eivät saa missään tapauksessa käyttää tätä laitetta.
- Pidä laite ja sen sähköliitännät poissa lasten ulottuvilta.
- Älä koskaan käytä muita kuin laitteen mukana toimitettuja tai valmistajan suosittelemia lisävarusteita tai lisälaitteita. Muussa tapauksessa vaarana voi olla käyttäjän turvallisuus ja laitteen vaurioituminen. Käytä vain alkuperäisiä osia ja lisävarusteita.
- Älä käytä tätä laitetta ulkoisen ajastimen tai kauko-ohjausjärjestelmän avulla.
- Älä aseta laitetta lämmityskohteen päälle (biisiin, sähkö, hiililiesi jne.).
- Älä peitä laitetta käytössä.
- Älä aseta mitään esineitä laitteen päälle.
- Älä käytä laitetta avotulen, räjähtävien tai tulenarkojen materiaalien läheisyydessä. Käytä laitetta aina vaakasuuralla, vakaalla, puhtaalla, lämmönkestävällä ja kuivalla pinnalla.
- Laite ei sovellu asennettavaksi paikkaan, jossa voidaan käyttää vesisuihkua.
- Jätä laitteen ympärille vähintään 20 cm tilaa ilmanvaihtoa varten käytön aikana.
- **VAROITUS!** Pidä laitteen kaikki tuuletusaukot esteettöminä.

Erityiset turvallisuusohjeet

- Tämä laite on tarkoitettu kaupalliseen käyttöön.
-  **VAROVAISUUTTA! PALOVAMMOJEN VAARA! KUUMIA PINTOJA!** Saavutettavien pintojen lämpötila on käytön aikana erittäin korkea. Kosketa vain ohjuspaneelia, kahvoja, kytkimiä, ajastimen vääntimiä tai lämpötilan vääntimiä.
- **VAROITUS!** Rasva ja öljy kuumenevat voimakkaasti käytön aikana. Varo tätä.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaaratilanteiden välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.
- **VAROITUS!** Tulipalovaara, jos öljytaso on L-merkin (min) alapuolella tai jos öljysäiliössä ei ole öljyä. Käytä öljysäiliössä aina runsaasti öljyä.
- **VAROITUS!** Kostean ruoan tai suurten määrien paistaminen samanaikaisesti vaikuttaa negatiivisesti öljyn kiehumispisteeseen. Se vaahdottaa liikaa ja öljyä roiskuu ulos. Suurin eräkuorma on noin 1 kg.
- **VAARA!** Älä koskaan käytä vanhaa öljyä, koska sen leimahduspiste on alhainen ja se on alttiimpi kiehumiselle. Se lisää tulipalon ja vaaratilanteiden riskiä.
- **VAROITUS!** Älä avaa tyhjennysnahoja tai muita tyhjennys-

suunnitelmia, ennen kuin paine on laskenut noin ilmanpaineeseen.

- Käytä paistamiseen vain sopivaa öljyä tai rasvaa. Vaihda öljy tai rasva säännöllisin väliajoin. Ylikypsyntynyt tai likainen öljy tai rasva voi sytyttää, jos se on ylikuumentunut.
- Älä täytä öljyä alle MIN-tason tai yli MAX-tason öljysäiliössä.
- Rasvakeittimen säiliö ja elementti on asetettava turvalliseen paikkaan keittiössä ennen käyttöä kuuman sisällön vuoksi.
- Laite on asennettava ja sitä on käytettävä siten, ettei vesi pääse kosketuksiin rasvan tai öljyn kanssa.
- Vaihda vanha öljy säännöllisesti karsinogeenisten dioksiinien vapautumisen vähentämiseksi.

Käyttötarkoitus

- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kaupallisissa soveluksissa, esimerkiksi ravintoloiden, ruokaloiden, sairaaloiden ja kaupallisten yritysten, kuten leipomoiden, butcherien jne. keittiöissä, mutta ei jatkuvaan ruoan massatuotantoon.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan asiainmukaisten elintarvikkeiden, kuten donitsien, ranskalaisen yms., paistamiseen kaupallisessa käytössä. Muu käyttö voi johtaa laitteen vaurioitumiseen tai henkilövahinkoihin.
- Laitteen käyttö muihin tarkoituksiin katsotaan laitteen väärinkäytöksi. Käyttäjää on yksin vastuussa laitteen virheellisestä käytöstä.

Maadoituksen asennus

Tämä laite on luokiteltu **suojasuoluokan I** laitteeksi, ja se on kytkettävä suojamaadoitukseen. Maadoitus vähentää sähköiskun vaaraa antamalla sähkövirralle pakojohdteen. Tässä laitteessa on virtajohto, jossa on maadoituspistoke, tai sähköliitännät, joissa on maadoitusjohto. Liitännät on asennettava ja maadoitettava asianmukaisesti.

Tuotteen pääosat

[Kuva 1 sivulla 3]

1. Pääkytkin (vihreä) [PÄÄLLÄ (I) / POIS (0)]
2. Lämpötilan merkivalo (oranssi)
3. Lämpötilan säätö
4. Irrotettava takatuki lämmityselementillä
5. Öljysäiliö (400 x 400 x (K)160 mm)
6. Öljyn tyhjennysnaha
7. Paistoritilä (2 x 354 x 383 x (K)102 mm)
8. Paistoritilän pidike (1x 423x446x(H)40 mm)
9. Alaristikko (1 x 390 x 365 x (K)40 mm)
10. Paistoritilän pidikkeen tuki

Huomautus: Tämän oppaan sisältö koskee kaikkia lueteltuja kohteita, ellei toisin mainita. Ulkonäkö voi poiketa esitetyistä kuvista.

Valmistelu ennen käyttöä

- Poista kaikki suojapakkaukset ja kääret.
- Tarkista, että laite on hyvässä kunnossa ja että se sisältää kaikki lisävarusteet. Jos toimitus on puutteellinen tai vahingoittunut, ota välittömästi yhteyttä toimittajaan. Tässä tapauksessa laitetta ei saa käyttää.
- Puhdista lisävarusteet ja laite ennen käyttöä (katso ==> Puhdistus ja huolto).
- Varmista, että laite on täysin kuiva.
- Aseta laite vaakasuuralle, vakaalle ja lämmönkestävälle alustalle, joka on turvallinen vesiroiskeita vastaan.



- Säilytä pakkaus, jos aiot säilyttää laitettasi tulevaisuudessa.
- Säilytä käyttöopas myöhempä tarvetta varten.

HUOMAUTUS! Valmistusjäämien vuoksi laitteesta voi lähteä kevyt haju muutaman ensimmäisen käyttökerran aikana. Tämä on normaalia, eikä se merkitse mitään vikaa tai vaaraa. Varmista, että laite on hyvin tuuletettu.

Asennus

- Aseta laite tasaiselle, vakaalle, puhtaalle, kuumuutta kestävälle ja kuivalle pinnalle kumijaloineen.
- Asenna varovasti lämpövastuksella varustettu takatuki öljysäiliön takareunaan.
- Aseta alaritilä öljysäiliön pohjalle.
- Aseta paistoritilän pidike öljysäiliön oikealle tai vasemmalle puolelle.

Huomautus:

1. Varmista, että takatuki on oikeassa asennossa ja asetettu oikein kahteen aukkoon öljysäiliön kahdella sivulla.
2. Laite on sijoitettava turvalliseseen paikkaan keittiössä ennen käyttöä käytön aiheuttaman lämpövaaran vuoksi.

Käyttöohjeet

- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Täytä säiliö öljyllä tai hydratoidulla öljyllä, kunnes H -merkkiviiva (MAX-taso) on saavutettu. Huomautus! Kiinteät rasvat on esilämmitettävä ennen täyttöä, jotta vältytään palaneelta rasvalta ja ylikuormituksetta.
- Kytke maadoitettu pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Aseta termostaatti haluttuun lämpötilaan. Oranssi lamppu syttyy.
- Kun asetettu lämpötila on saavutettu, oranssi merkkivalo sammuu.
- Voit nyt käyttää rasvakeitintä.

Huomautus: Paistoritilän pidike on tarkoitettu vain paistoritilän väliaikaiseen säilyttämiseen liiallista öljyn tyhjennystä varten. Älä pidä liian pitkään tai aseta siihen muita esineitä, jotta ne eivät putoa vahingossa.

Vihjeitä käyttöön

Tässä syväkeittimessä on ainutlaatuinen kylmäalue, jonka ansiosta murut ja jäämät pääsevät suoraan pohjalle. Näin myös rasvan/öljyn käyttöikä pitenee huomattavasti.

Tarkista säännöllisesti, onko säiliössä riittävästi öljyä tai rasvaa. Taso ei saa koskaan olla MIN-viivan alapuolella.

- Käytä mieluiten vain nestemäistä paistinöljyä tai rasvaa.
- Suositeltu lämpötila ranskanperunoiden ja välipalojen paistamiseen on enintään 175 °C.
- Poista jää ja pakasteet.
- Älä paista liikaa yhdellä kertaa. Tämä voi saada öljyn tai rasvan jäähtymään liikaa ja saada ruoan imemään enemmän rasvaa/öljyä. Voimakkaasti käytettynä öljy on suodatettava jäämien ja muiden jäämien välttämiseksi. Varmista, että öljy on käyttövalmis.
- Käytä mittausliuskoja tai -laitteita säännöllisesti öljyn/rasvan vaihtojankohdan seuraamiseen.
- Vaihda öljy uuteen ennen kuin se alkaa vaahdotua, tupakoida tai muuttua liian tahmeaksi. Vaihda myös öljy/rasva, kun sen haju tai maku on voimakas.
- Älä sekoita tuotetta öljyä käytetyn öljyn kanssa.

Käytön jälkeen

- Kytke laite pois päältä painamalla pääkytkin asentoon 0 ja irrota pistoke pistorasiasta.
- Irrota paistoritilä öljysäiliöstä. Näin paistoritilä ei jää kiinni jäähmettyneeseen rasvaan.
- Käännä paistoritilän pidike ympäri ja aseta se öljysäiliön päälle siten, että 4 tulppaa (katso kuva) on oikeassa asennossa.

Kiinteä rasva

- Jos päätät käyttää kiinteää rasvaa, **vaikka sitä ei suositella**, kuumenna öljyä hitaasti alhaisimmalla asetuksella, kunnes se sulaa. Kun rasva on sulanut, voit asettaa sopivan paistolämpötilan.
- Kun käytät kiinteää rasvaa, anna rasvalohkojen sulaa hitaasti keskilämmöllä normaalissa paistinpannussa. Kaada sulanut rasva varovasti rasvakeittiimeen.
- Poista rasvakeittimen kori. Tämä estää koria juuttumasta jäähmettynyttä rasvaan.

NOLLAA Hi-rajoitin (lämpöaukko)

Huomaa, että RESET-painike sijaitsee irrotettavan takatuen ja suojakorkin takana (kuva 2 sivulla 4) ylikuumentamisen välttämiseksi.

- Irrota laite ensin pistorasiasta.
- Anna laitteen jäähtyä kokonaan.
- Avaa RESET-painikkeen musta suojakorkki.
- Paina Hi-limiterin RESET-painiketta (lämpökatkaisu). Sinun pitäisi kuulla napsahdus.
- Kierrä suojakorkki takaisin RESET-painikkeeseen.

Puhdistus ja huolto

- **HUOMIO!** Irrota laite aina virtalähteestä ja jäähdytä ennen varastointia, puhdistusta ja huoltoa.
- Älä käytä puhdistukseen vesi- tai höyrypesuria äläkä työnnä laitetta veden alle, sillä osat kastuvat ja seurauksena voi olla sähköisku.
- Jos laitetta ei pidetä hyvässä kunnossa, se voi vaikuttaa haitallisesti laitteen käyttöikään 0 ja aiheuttaa vaaratilanteen.
- Elintarvikkeet on puhdistettava säännöllisesti ja poistettava laitteesta. Jos laitetta ei puhdisteta kunnolla, sen käyttöikä lyhenee ja se voi aiheuttaa vaaratilanteen käytön aikana.

Puhdistus

- Puhdista jäähdytetty ulkopinta mietoon saippuoliuokseen kostutetulla liinalla tai sienellä.
- Hygieniasyistä laite on puhdistettava ennen käyttöä ja käytön jälkeen.
- Vältä veden joutumista kosketuksiin sähkökomponenttien kanssa.
- Puhdista säiliön sisäpuoli hankaamattomalla pesuaineella ja huuhtele puhtaalla vedellä.
- Älä koskaan upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin.
- Älä koskaan käytä voimakkaita puhdistusaineita, hankaavia sieniä tai klooria sisältäviä puhdistusaineita. Älä käytä puhdistukseen teräsvillaa, metallisia välineitä tai teräviä tai terä-väkärkisiä esineitä. Älä käytä bensiiniä tai liuottimia!
- Mitään osia ei voi pestä astianpesukoneessa.

Kunnossapito

- Tarkista laitteen toiminta säännöllisesti vakavien onnettomuuksien välttämiseksi.
- Jos huomaa, että laite ei toimi kunnolla tai että siinä on ongelma, lopeta sen käyttö, sammuta se ja ota yhteyttä toimitajaan.
- Kaikki huolto-, asennus- ja korjaustyöt on annettava erikoistuneiden ja valtuutettujen teknikoiden tehtäväksi tai valmistajan suosittelemaksi.

Kuljetus ja varastointi

- Varmista aina ennen säilytystä, että laite on irrotettu virtalähteestä ja että se on täysin jäähtynyt.
- Säilytä laitetta viileässä, puhtaassa ja kuivassa paikassa.
- Älä koskaan aseta raskaita esineitä laitteen päälle, sillä ne voivat vahingoittaa laitetta.
- Älä siirrä laitetta sen ollessa käynnissä. Irrota laite virtalähteestä, kun siirrät sitä, ja pidä sitä alhaalla.

Vianetsintä

Jos laite ei toimi kunnolla, tarkista ratkaisu alla olevasta taulukosta. Jos ongelma ei ratkea, ota yhteyttä toimittajaan/palveluntarjoajaan.

Ongelmat	Mahdollinen syy	Mahdollinen ratkaisu
Laite ei kytketty päälle. Pääkytkin ei syty vihreänä.	Virtapistoketta ei ole liitetty kunnolla pistorasiaan.	Varmista, että pistoke on kytketty kunnolla pistorasiaan.
	Pääkytkintä ei paineta.	Paina pääkytkin asentoon "I".
	Lämpövastuksella varustettua takatukea ei ole asennettu oikein.	Aseta takatuki lämmityselementti oikein öljysäiliöön.
	Sisäpuolen mikrokytkin on viallinen.	Ota yhteyttä toimitajaan.
Laite ei kuumene eikä lämpötilan merkivalo [2] syty. Pääkytkin palaa kuitenkin vihreänä.	Hi-limiter (lämpökatkaisu) aktivoituu.	Nollaa Hi-rajoitin (lämpökatkaisu) (katso ==> NOLLAÄ lämpökatkaisu).
	Korkearajoitin (lämpöaukko) viallinen.	Ota yhteyttä toimitajaan.
	Lämpötilan säätö viallinen.	Ota yhteyttä toimitajaan.
Laite ei saa-vuta asetettua lämpötilaa pitkän paistoajan jälkeen.	Lämmityselementti viallinen.	Ota yhteyttä toimitajaan.
	Lämpötilan säätö viallinen.	Ota yhteyttä toimitajaan.

Takuu

Kaikki laitteen toimintaan vaikuttavat viat, jotka ilmenevät vuoden kuluessa ostosta, korjataan tai vaihdetaan maksutta edellyttäen, että laitetta on käytetty ja huollettu ohjeiden mukaisesti eikä sitä ole käytetty väärin tai väärin. Tämä ei vaikuta lakisäänteisiin oikeuksiisi. Jos laite on takuun alainen, ilmoita mistä ja milloin se on ostettu ja liitä mukaan ostotosite (esim. kuitti). Pidätämme oikeuden muuttaa tuote-, pakkaus- ja dokumen-

toimitietoja ilman erillistä ilmoitusta tuotekehityksen jatkuvan menettelytavan mukaisesti.

Hävittäminen ja ympäristö



Kun poistat laitteen käytöstä, tuotetta ei saa hävittää muun kotitalousjätteen mukana. Sen sijaan on sinun vastuullasi hävittää jätelaitteistosi luovuttamalla se määrätylle keräyspisteelle. Tämän säännön noudattamatta jättämisestä voidaan rangaista soveltuvin tulojen mukaan. Jätteiden hävittämistä koskevien määräysten mukaisesti. Jätelaitteiston erillinen keräys ja kierrätys hävittämisen yhteydessä auttaa säästämään luonnonvaroja ja varmistamaan, että se kierrätetään tavalla, joka suojaaa ihmisten terveyttä ja ympäristöä.


Lisätietoja siitä, mihin jätte voidaan viedä kierrätettäväksi, saat ottamalla yhteyttä paikalliseen jätteenkeräysyhtiöön. Valmistajat ja maahantuojat eivät ota vastuuta kierrätyksestä, käsitte-lystä ja ekologisesta hävittämisestä joko suoraan tai julkisen järjestelmän kautta.

NORSK

Kjære kunde,

Takk for at du kjøpte dette HENDI-produktet. Les denne bruksanvisningen nøye, og vær spesielt oppmerksom på sikkerhetsforskriftene som er beskrevet nedenfor, før du installerer og bruker dette apparatet for første gang.

Sikkerhetsinstruksjoner


- Bruk apparatet kun til det formålet det er beregnet for, som beskrevet i denne håndboken.
- Produzenten er ikke ansvarlig for skader forårsaket av feil bruk og feil bruk.
-  **FARE! RISIKO FOR ELEKTRISK STØT!** Ikke forsøk å reparere apparatet selv. Ikke senk de elektriske delene av apparatet ned i vann eller andre væsker. Hold aldri apparatet under rennende vann.
- **BRUK ALDRI ET SKADET APPARAT!** Kontroller de elektriske tilkoblingene og ledningen regelmessig for eventuelle skader. Hvis den er skadet, må du koble produktet fra strømforsyningen. Alle reparasjoner skal kun utføres av en leverandør eller kvalifisert person for å unngå fare eller skade.
- **ADVARSEL!** Når du plasserer produktet, må du om nødvendig føre strømkabelen for å unngå utilsikket trekking, at den kommer i kontakt med varmeplaten eller forårsaker snublefare.
- **ADVARSEL!** Så lenge støpselet er i kontakten, er apparatet koblet til strømforsyningen.
- **ADVARSEL!** Slå ALLTID av apparatet før du kobler fra strømforsyningen, rengjør, vedlikehold eller lagrer det.
- Koble apparatet kun til en stikkontakt med spenningen og frekvensen som er angitt på apparatets etikett.
- Ikke berør støpselet/elektriske koblinger med våte eller fuktige hender.
- Hold apparatet og elektriske pluggere/koblinger unna vann og andre væsker. Hvis produktet faller i vann, må du fjerne strømforsyningskontaktene umiddelbart. Ikke bruk apparatet før det har blitt kontrollert av en sertifisert tekniker. Hvis disse instruksjonene ikke følges, vil det føre til livstruende risikoer.
- Koble strømforsyningen til et lett tilgjengelig strømnettak slik



at du umiddelbart kan koble fra apparatet i nødstilfeller.

- Sørg for at ledningen ikke kommer i kontakt med skarpe eller varme gjenstander, og hold den unna åpen ild. Trekk aldri i selve strømledningen for å trekke den ut av stikkkontakten. Trekk alltid i stedet.
- Bær aldri apparatet etter ledningen.
- Prøv aldri å åpne kabinettet til produktet selv.
- Ikke stikk gjenstander inn i apparatets hus.
- La aldri apparatet stå uten tilsyn under bruk.
- Dette apparatet skal betjenes av opplært personell på kjøkkenet til restauranten, kantine- eller barpersonell, osv.
- Dette apparatet skal ikke brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller personer med manglende erfaring og kunnskap.
- Dette apparatet skal under ingen omstendigheter brukes av barn.
- Hold apparatet og elektriske tilkoblinger utilgjengelige for barn.
- Bruk aldri tilbehør eller andre ekstra enheter enn de som følger med apparatet eller anbefales av produsenten. Hvis dette ikke gjøres, kan det utgjøre en sikkerhetsrisiko for brukeren og skade apparatet. Bruk kun originale deler og tilbehør.
- Ikke bruk dette apparatet med en ekstern timer eller fjernkontrollsystem.
- Ikke plasser produktet på en varmegjenstand (bensin, elektrisk, kullkoker osv.).
- Ikke dekk til apparatet mens det er i bruk.
- Ikke plasser gjenstander oppå produktet.
- Ikke bruk apparatet i nærheten av åpne flammer, eksplosive eller brennbare materialer. Bruk alltid apparatet på en horisontal, stabil, ren, varmebestandig og tørr overflate.
- Apparatet er ikke egnet for montering i et område der det kan brukes en vannstråle.
- La det være en avstand på minst 20 cm rundt apparatet for ventilasjon under bruk.
- **ADVARSEL!** Hold alle ventilasjonsåpninger på produktet fri for hindringer.

Spesielle sikkerhetsinstruksjoner

- Dette apparatet er beregnet for kommersiell bruk.
-  **FORSIKTIGHET! RISIKO FOR BRANNSKADER! VARME OVERFLATER!** Temperaturen på de tilgjengelige overflatene er svært høy under bruk. Berør bare kontrollpanelet, håndtakene, bryterne, tidsurets kontrollbrytere eller temperaturkontrollbryterne.
- **ADVARSEL!** Fett og olje blir veldig varmt under drift. Vær oppmerksom på dette.
- Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dennes serviceagent eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå fare.
- **ADVARSEL!** Det er fare for brann hvis oljenivået er under "L" (Min)-merket eller hvis det ikke er olje i oljeholderen. Bruk alltid mye olje i oljetanken.
- **ADVARSEL!** Steking av fuktig mat eller store mengder samtidig har en negativ innvirkning på kokepunktet til oljen. Overdreven skumming vil oppstå og olje vil søle ut. Maksimal batchbelastning er ca. 1 kg.
- **FARE!** Bruk aldri gammel olje fordi den har et lavt flammepunkt og er mer utsatt for koking. Det øker risikoen for brann og farlige situasjoner.
- **ADVARSEL!** Ikke åpne tappekranene eller andre tømmea-

ordninger før trykket er redusert til omtrent atmosfærisk trykk.

- Bruk kun egnet olje eller fett til steking. Skift ut olje eller fett med jevne mellomrom. Overkøkt eller skitten olje eller fett kan antennes hvis det er overopphetet.
- Ikke fyll olje under MIN – nivå eller over MAX – nivå i oljetanken.
- Steketanken og -elementet skal plasseres i en trygg posisjon på kjøkkenet før bruk på grunn av det varme innholdet.
- Apparatet må installeres og brukes på en slik måte at vann ikke kan komme i kontakt med fett eller olje.
- Bytt regelmessig den gamle oljen for å redusere utslipp av dioksiner som er kreftfremkallende.

Tiltenkt bruk

- Dette apparatet er ment for kommersiell bruk, for eksempel på kjøkken i restauranter, kantiner, sykehus og i kommersielle virksomheter som bakerier, slakter osv., men ikke for kontinuerlig masseproduksjon av mat.
- Dette apparatet er kun beregnet for steking av passende mat som smultring, pommefrites osv. i kommersiell bruk. All annen bruk kan føre til skade på apparatet eller personskade.
- Bruk av apparatet til andre formål anses som misbruk av apparatet. Brukeren skal være ansvarlig for uriktig bruk av enheten.

Jordingsinstallasjon

Dette apparatet er klassifisert som **beskyttelsesklasse I** og må kobles til en beskyttende jording. Jording reduserer risikoen for elektrisk støt ved å gi en avledning for den elektriske strømmen.

Dette apparatet er utstyrt med en strømledning med jordingsplugg eller elektriske koblinger med jordledning. Tilkoblingene må være riktig installert og jordet.

Produktets hoveddeler

(Fig. 1 på side 3)

1. Hovedbryter (grønn) [PÅ (I) / AV (O)]
2. Temperaturindikator (oransje)
3. Temperaturkontroll
4. Avtakbar bakre støtte med varmeelement
5. Oljeholder (400x400x(H)160 mm)
6. Tappekran for oljedrenering
7. Stekerist (2x 354x383x(H)102 mm)
8. Stekeristholder (1x 423x446x(H)40 mm)
9. Nedre rutenett (1x 390x365x(H)40 mm)
10. Støtte for stekeristholder

Merknad: Innholdet i denne håndboken gjelder for alle oppførte elementer, med mindre noe annet er spesifisert. Utseendet kan variere fra illustrasjonene som vises.

Klargjøring før bruk

- Fjern all beskyttende emballasje og innpakning.
- Kontroller at enheten er i god stand og har alt tilbehør. Ved fullstendig eller skadet levering, ta kontakt med leverandøren umiddelbart. I så fall må du ikke bruke apparatet.
- Rengjør tilbehøret og apparatet før bruk (Se ==> Rengjøring og vedlikehold).
- Sørg for at produktet er helt tørt.
- Plasser produktet på en horisontal, stabil og varmebestandig



overflate som er trygg mot vannsprut.

- Ta vare på emballasjen hvis du ønsker å oppbevare produktet i fremtiden.
- Ta vare på brukerhåndboken for fremtidig referanse.

MERK! På grunn av produksjonsrester kan apparatet avgi en lett lukt ved de første gangene det brukes. Dette er normalt og indikerer ingen defekt eller fare. Sørg for at produktet er godt ventilert.

Installasjon

- Plasser produktet på en jevn, stabil, ren, varmebestandig og tørr overflate med gummiføttere.
- Monter forsiktig bakstøtten med varmeelement på bakkanten av oljeholderen.
- Plasser bunnristen nederst på oljeholderen.
- Sett opp stekeristholderen på enten høyre eller venstre side av oljeholderen.

Merk:

1. Kontroller at den bakre støtten er i riktig posisjon og riktig satt inn i 2 spor på 2 sider av oljeholderen.
2. Produktet bør plasseres i en sikker posisjon på kjøkkenet før bruk på grunn av varmemfare når det er i bruk.

Bruksanvisning

- Ta støpselet ut av kontakten.
- Fyll beholderen med olje eller hydrogenert olje til linjen H - merket (MAX-nivå). Merk! Fast fett må forvarmes før fylling, dette unngår brent fett og overbelastning.
- Plugg den jordede pluggen inn i en jordnet stikkontakt.
- Still termostaten til ønsket temperatur. Den oransje lampen tennes.
- Når den innstilte temperaturen er nådd, slukkes den oransje lampen.
- Du kan nå bruke frityen.

Merk: Stekeristholderen er bare for midlertidig oppbevaring av stekerist kun for overskytende oljeutslipp. Ikke hold for lenge eller plasser andre gjenstander på den for å hindre at de faller ned ved et uhell.

Driftstips

Denne Deep Fryer er designet med en unik kald sone som gjør at smuler og rester kan gå rett til bunnen. Dette gjør også at fett-/oljelevetiden kan forlenges betraktelig.

Kontroller regelmessig om det er nok olje eller fett i beholderen. Nivået skal aldri være under MIN-linjen.

- Bruk helst kun flytende frityrolje eller fett.
- Den anbefalte temperaturen for steking av chips og snacks er maksimalt 175 °C.
- Fjern is og frosne matrester.
- Ikke stek for mye på en gang. Dette kan gjøre at oljen eller fett avkjøles for mye og føre til at maten absorberer mer fett / olje. Ved intensiv bruk bør oljen filtreres for å unngå spor av smuler og andre rester. Sørg for at oljen er klar til bruk.
- Bruk teststrimler eller utstyr regelmessig for å spore når du skal skifte olje/fett.
- Før oljen begynner å skumme, røyke eller bli for klebrig, bør du bytte den ut. Skift også ut oljen/fettet når det har en sterk lukt eller smak.
- Ikke bland fersk olje med brukt olje.

Etter bruk

- Slå AV apparatet ved å trykke hovedbryteren til "0"-posisjon og koble fra apparatet.
- Fjern stekeristen fra oljeholderen. Dette forhindrer at stekeristen setter seg fast i det størknede fett.
- Snu stekeristholderen og plasser den på toppen av oljeholderen med 4 hevede stoppere (se bilde) i riktig posisjon.

Fast fett

- Hvis du bestemmer deg for å bruke fast fett, **selv om det ikke er tilrådelig**, varm oljen sakte på den laveste innstillingen til den smelter. Når fett har smeltet, kan du stille inn riktig steketemperatur.
- Når du bruker fast fett, la fettblokkene smelte sakte over moderat varme i en vanlig stekepanne. Hell det smeltede fett forsiktig i frityen.
- Fjern frityrkurven. Dette forhindrer at kurven setter seg fast i det størknede fett.

TILBAKESTILL Hi-limiter (termisk utkobling)

Vær oppmerksom på at RESET-knappen er plassert på baksiden av den avtakbare bakre støtten med en beskyttelseshette (fig. 2 på side 4) for å unngå oppopheting.

- Koble apparatet fra stikkkontakten først.
- La produktet avkjøles helt.
- Skru av den svarte beskyttelseshetten på RESET-knappen.
- Trykk på RESET-knappen på Hi-limiter (termisk utkobling). Du bør høre en klukkelyd.
- Skru tilbake beskyttelseshetten på RESET-knappen.

Rengjøring og vedlikehold

- **OPPMERKSOMHET!** Koble alltid apparatet fra strømforsyningen og avkjøl før oppbevaring, rengjøring og vedlikehold.
- Ikke bruk vannstråle eller damprensere til rengjøring, og ikke skyv apparatet under vannet, da delene kan bli våte og det kan oppstå elektrisk støt.
- Hvis apparatet ikke holdes rent, kan dette ha en negativ innvirkning på produktets levetid og føre til en farlig situasjon.
- Matrester bør rengjøres og fjernes regelmessig fra produktet. Hvis produktet ikke rengjøres skikkelig, vil det redusere levetiden og kan føre til en farlig tilstand under bruk.

Rengjøring

- Rengjør den avkjølte utvendige overflaten med en klut eller svamp som er lett fuktet med en mild såpeopsløsning.
- Av hygieniske årsaker bør apparatet rengjøres før og etter bruk.
- Unngå at vann kommer i kontakt med de elektriske komponentene.
- Rengjør innsiden av beholderen med et ikke-slipende rengjøringsmiddel og skylt med rent vann.
- Legg aldri apparatet i vann eller andre væsker.
- Bruk aldri aggressive rengjøringsmidler, skuresvamper eller rengjøringsmidler som inneholder klor. Ikke bruk stållull, metaltredskaper eller skarpe eller spisse gjenstander til rengjøring. Ikke bruk bensin eller løsemidler!
- Ingen deler kan vaskes i oppvaskmaskin.

Vedlikehold

- Kontroller maskinen regelmessig for å unngå alvorlige ulykker.



- Hvis du ser at apparatet ikke fungerer som det skal eller at det er et problem, må du slutte å bruke det, slå det av og kontakte leverandøren.
- Alt vedlikeholds-, installasjons- og reparasjonsarbeid må utføres av spesialiserte og autoriserte teknikere, eller anbefales av produsenten.

Transport og oppbevaring

- Før lagring må du alltid sørge for at apparatet er koblet fra strømforsyningen og helt avkjølt.
- Oppbevar produktet på et kjølig, rent og tørt sted.
- Plasser aldri tunge gjenstander på apparatet, da dette kan skade det.
- Ikke flytt produktet mens det er i drift. Koble produktet fra strømforsyningen når du beveger det og hold det i bunnen.

Feilsøking

Hvis produktet ikke fungerer som det skal, må du kontrollere tabellen nedenfor for å se om det er oppløsning. Hvis du fortsatt ikke kan løse problemet, kontakt leverandøren/tjenesteleverandøren.

Problemer	Mulig årsak	Mulig løsning
Produktet slår seg ikke PÅ. Hovedbryteren lyser ikke i grønt.	Strømpluggen er ikke riktig koblet til stikkkontakten.	Kontroller at støpselet er riktig tilkoblet stikkkontakten.
	Hovedbryteren er ikke trykket inn.	Trykk hovedbryteren til "I"-posisjonen.
	Den bakre støtten med varmeelement er ikke riktig montert.	Plasser den bakre støtten riktig med varmeelement på oljebeholderen.
Produktet varmes ikke opp, og temperaturindikatoren (2) lyser ikke. Men hovedbryteren lyser grønt.	Høy begrensener (termisk utkobling) aktiveres.	Tilbakestill Hi-limiter (termisk utkobling) [Se ==> TILBAKESTILL den termiske utskjæringen].
	Høy begrensener (termisk utkobling) defekt.	Kontakt leverandøren.
	Temperaturkontrollen er defekt.	
Produktet når ikke den innstilte temperaturen etter lang steketid.	Varmeelement defekt.	Kontakt leverandøren.
	Temperaturkontrollen er defekt.	

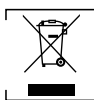
SI

Garanti

Enhver feil som påvirker funksjonaliteten til produktet som blir synlig innen ett år etter kjøp, vil bli reparert ved gratis reparasjon eller erstatning, forutsatt at apparatet har blitt brukt og vedlikeholdt i henhold til instruksjonene og ikke har blitt misbrukt eller misbrukt på noen måte. Dine lovbestemte rettigheter påvirkes ikke. Hvis apparatet kreves under garanti, oppgi hvor og når det ble kjøpt og inkluder kjøpsbevis (f.eks. kvittering).

I tråd med våre retningslinjer for kontinuerlig produktutvikling forbeholder vi oss retten til å endre produkt-, emballasje- og dokumentasjonsspesifikasjoner uten varsel.

Kassering og miljø



Når produktet tas ut av drift, må det ikke kastes sammen med annet husholdningsavfall. I stedet er det ditt ansvar å kaste avfallet ved å levere det til et angitt innsamlingssted. Manglende overholdelse av denne regelen kan straffes i henhold til gjeldende forskrifter for avfallshåndtering. Den separate innsamlingen og resirkuleringen av avfallsutstyret på kasseringstidspunktet vil bidra til å bevare naturressurser og sikre at det resirkuleres på en måte som beskytter menneskers helse og miljøet.

For mer informasjon om hvor du kan levere avfall for resirkulering, ta kontakt med ditt lokale avfallsinnsamlingselskap. Produsentene og importørene tar ikke ansvar for resirkulering, behandling og miljøvennlig avhending, verken direkte eller gjennom et offentlig system.

SLOVENŠČINA

Spoštovana stranka,

Zahvaljujemo se vam za nakup naprave HENDI. Pred prvo namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite ta navodila za uporabo, pri tem pa bodite še posebej pozorni na spodaj opisane varnostne predpise.


Varnostna navodila

- Napravo uporabljajte samo za predvideni namen, za katerega je bila zasnovana, kot je opisano v tem priročniku.
- Proizvajalec ni odgovoren za škodo, ki je nastala zaradi nepravilnega delovanja in nepravilne uporabe.
- **NEVARNOST! NEVARNOST ELEKTRIČNEGA ŠOKA!** Naprave ne poskušajte popraviti sami. Električnih delov naprave ne potaplajte v vodo ali druge tekočine. Naprave nikoli ne držite pod tekočo vodo.
- **NIKOLI NE UPORABLJAJTE POŠKODOVANE NAPRAVE!** Redno preverjajte električne priključke in kabel glede morebitnih poškodb. Ko je naprava poškodovana, jo odklopite iz napajanja. Vsa popravila lahko izvede samo dobavitelj ali usposobljena oseba, da se izogne nevarnosti ali poškodbam.
- **OPOZORILO!** Ko nameščate napravo, napajalni kabel po potrebi varno napeljte, da se izognete nenamernemu vlečenju, poškodbam, stiku z grelno površino ali nevarnosti spotikanja.
- **OPOZORILO!** Dokler je vtič v vtičnici, je naprava priključena na napajanje.
- **OPOZORILO!** Pred odklopom iz električnega omrežja, čiščenjem, vzdrževanjem ali shranjevanjem napravo VEDNO izklopite.
- Napravo priključite samo na električno vtičnico z napetostjo in frekvenco, navedeno na nalepki naprave.
- Vtiča/električnih priključkov se ne dotikajte z mokrimi ali vlažnimi rokami.
- Napravo in električni vtič/priključke hranite stran od vode in drugih tekočin. Če naprava pade v vodo, takoj odstranite napajalne priključke. Naprave ne uporabljajte, dokler je ne preveri pooblaščen tehnik. Neupoštevanje teh navodil bo povzročilo življenjsko nevarna tveganja.



- Napajalnik priključite v lahko dostopno električno vtičnico, tako da lahko napravo takoj izključite v nujnih primerih.
- Prepričajte se, da kabel ne pride v stik z ostrimi ali vročimi predmeti in ga hranite stran od odprtega ognja. Nikoli ne vlecite napajalnega kabla, da ga odklopite iz vtičnice, vedno povlecite vtič.
- Naprave nikoli ne nosite s kablom.
- Nikoli ne poskušajte sami odpreti ohišja naprave.
- Ne vstavljajte predmetov v ohišje naprave.
- Med uporabo naprave nikoli ne puščajte brez nadzora.
- Napravo mora upravljati usposobljeno osebo v kuhinji restavracije, menzah ali baru itd.
- Naprave ne smejo uporabljati osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutilni ali duševnimi sposobnostmi ali osebe s pomanjkanjem izkušenj in znanja.
- Tega aparata v nobenem primeru ne smejo uporabljati otroci.
- Napravo in njene električne priključke hranite zunaj dosega otrok.
- Nikoli ne uporabljajte dodatne opreme ali drugih naprav, razen tistih, ki so priložene napravi ali jih priporoča proizvajalec. V nasprotnem primeru lahko predstavlja varnostno tveganje za uporabnika in lahko poškoduje napravo. Uporabljajte samo originalne dele in dodatke.
- Naprave ne uporabljajte prek zunanjega časovnika ali sistema za daljinsko upravljanje.
- Naprave ne postavljajte na grelni predmet (bencin, električni, štedilnik z ogljem itd.).
- Naprave ne pokrivajte med delovanjem.
- Ne postavljajte predmetov na vrh naprave.
- Naprave ne uporabljajte v bližini odprtega ognja, eksplozivnih ali vnetljivih materialov. Napravo vedno uporabljajte na vodovarni, stabilni, čisti, toplotno odporni in suhi površini.
- Naprava ni primerna za namestitvev na območju, kjer je mogoče uporabiti vodni curek.
- Med uporabo pustite okoli naprave vsaj 20 cm prostora za prezračevanje.
- **OPOZORILO!** Vse prezračevalne odprtine na napravi naj ne ovirajo.

Posebna varnostna navodila

- Ta naprava je namenjena za komercialno uporabo.
-  **PREVIDNOST! NEVARNOST OPEKLIN! VROČE POKRŠINE!** Temperatura dostopnih površin je med uporabo zelo visoka. Dotaknite se samo upravljalne plošče, ročajev, stikal, gumbov programske ure ali gumbov za nadzor temperature.
- **OPOZORILO!** Maščoba in olje med delovanjem postaneta zelo vroča. Pazí se tega.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov serviser ali podobno usposobljena oseba, da se prepreči nevarnost.
- **OPOZORILO!** Obstaja nevarnost požara, če je raven olja pod oznako »L« (Min) ali če v posodi za olje ni olja. V rezervoarju za olje vedno uporabljajte veliko olja.
- **OPOZORILO!** Vlažna hrana ali velike količine hkrati negativno vplivajo na vrelišče olja. Pojavila se bo pretirana penjenje in olje se bo razlilo. Največja obremenitev serije je približno 1 kg.
- **NEVARNOST!** Nikoli ne uporabljajte starega olja, ker ima nizko plamenišče in je bolj nagnjen k vrenju. Poveča tveganje za požar in nevarne situacije.

- **OPOZORILO!** Odtočnih petelinov ali drugih načinov praznjenja ne odpirajte, dokler se tlak ne zmanjša na približno atmosferski tlak.
- Za cvrtje uporabljajte samo primerno olje ali maščobo. Olje ali maščobo zamenjajte v rednih časovnih presledkih. Prekuhano ali umazano olje ali maščobo se lahko vžge, če je pregreta.
- Ne dolivajte olja pod MIN - nivo in ne nad MAX - nivojem v rezervoarju za olje.
- Rezervoar in element cvrtnika je treba pred uporabo zaradi vročeh vsebine postaviti v varen položaj v kuhinji.
- Napravo je treba namestiti in uporabljati tako, da voda ne more priti v stik z maščobo ali oljem.
- Redno spreminjajte staro olje, da zmanjšate sproščanje dioksinov, ki so rakotvorni.

Predvidena uporaba

- Ta naprava je namenjena za komercialno uporabo, na primer v kuhinjah restavracij, menz, bolnišnic in komercialnih podjetij, kot so pekarnice, mesnice itd., vendar ne za stalno množično proizvodnjo hrane.
- Ta naprava je namenjena samo za cvrtje ustreznih živil, kot so krof, krompirček itd. v komercialni uporabi. Kakršna koli druga uporaba lahko povzroči poškodbe naprave ali telesne poškodbe.
- Delovanje naprave za kateri koli drug namen se šteje za zlorabo naprave. Uporabnik je izključno odgovoren za nepravilno uporabo naprave.

Namestitev ozemljitve

Ta naprava je razvrščena v **razred I zaščite** in mora biti priključena na zaščitno podlago. Ozemljitev zmanjšuje tveganje električnega udara z zagotavljanjem ubežne žice za električni tok. Ta naprava je opremljena z napajalnim kablom z ozemljitvenim vtičem ali električnimi priključki z ozemljitveno žico. Priključki morajo biti pravilno nameščeni in ozemljeni.

Glavni deli izdelka

(Slika 1 na strani 3)

1. Glavno stikalo (zeleno) [VKLOP (I)/IZKLOP (O)]
2. Indikator temperature (oranžna)
3. Nadzor temperature
4. Snemljiva zadnja opora z grelnim elementom
5. Posoda za olje (400x400x(H)160 mm)
6. Cev za izpust olja
7. Mreža za cvrtje (2 x 354 x 383 x (H)102 mm)
8. Držalo mreže za cvrtje (1x 423x446x(H)40 mm)
9. Spodnja mreža (1x 390x365x(H)40 mm)
10. Podpora držala mreže za cvrtje

Opombe: Vsebina tega priročnika velja za vse navedene elemente, razen če ni drugače določeno. Videz se lahko razlikuje od prikazanih ilustracij.

Priprava pred uporabo

- Odstranite vso zaščitno embalažo in ovoj.
- Preverite, ali je pripomoček v dobrem stanju in z vsemi dodatki. V primeru nepopolne ali poškodovane dostave se nemudoma obrnite na dobavitelja. V tem primeru naprave ne uporabljajte.
- Pred uporabo očistite dodatno opremo in napravo (glejte ==> Čiščenje in vzdrževanje).



- Prepričajte se, da je naprava popolnoma suha.
- Napravo postavite na vodoravno, stabilno in toplotno odporno površino, ki je varna pred brizganjem vode.
- Če nameravate napravo shraniti v prihodnosti, jo shranite.
- Navodila za uporabo shranite za prihodnjo uporabo.

OPOMBA! Zaradi ostankov v proizvodnji lahko naprava v prvih nekaj uporabah oddaja lahek vonj. To je normalno in ne kaže na kakršno koli napako ali nevarnost. Prepričajte se, da je naprava dobro prezračevana.

Namestititev

- Napravo postavite na ravno, stabilno, čisto, toplotno odporno in suho površino z gumijastimi nogami.
- Previdno namestite zadnji nosilec z grelnim elementom na zadnji rob posode za olje.
- Spodnjo mrežo postavite na dno posode za olje.
- Namestite držalo mreže za cvrtje na desno ali levo stran posode za olje.

Opomba:

1. Prepričajte se, da je zadnji nosilec v pravilnem položaju in da je pravilno vstavljen v 2 reži na dveh straneh posode za olje.
2. Pred uporabo napravo postavite v varen položaj v kuhinji zaradi nevarnosti segrevanja med uporabo.

Navodila za uporabo

- Vtič odstranite iz vtičnice.
- Posodo napolnite z oljem ali hidrogeniranim oljem, dokler ne dosežete oznake H - (MAX ravni). Opomba! Trdne maščobe je treba pred polnjenjem predhodno segreti, s čimer se prepreči izgorelost maščob in preobremenitev.
- Ozemljitveni vtič priključite v ozemljeno vtičnico.
- Nastavite termostat na želeno temperaturo. Oranžna svetilka bo zasvetila.
- Ko je dosežena nastavljena temperatura, oranžna lučka ugasne.
- Zdaj lahko uporabite globok cvrtnik.

Opomba: Nosilec mreže za cvrtje je samo za začasno zadrževanje mreže za cvrtje samo za odvečni izpust olja. Ne zadržujte predolgega časa ali nanj položite druge predmete, da preprečite, da bi se po nesreči zrušili.

Nasveti za uporabo

Ta globok cvrtnik je zasnovan z edinstvenim hladnim območjem, ki omogoča, da drobtine in ostanki gredo naravnost na dno. To omogoča tudi znatno podaljšanje življenjske dobe maščobe / olja.

Redno preverjajte, ali je v posodi dovolj olja ali maščobe. Raven ne sme biti nikoli pod črto MIN.

- Bolje je, da uporabite samo tekoče olje ali maščobo.
- Priporočena temperatura za cvrtje čipsov in prigrizkov je največ 175 °C.
- Odstranite ostanke ledu in zamrznjenih živil.
- Ne cvrite preveč naenkrat. To lahko povzroči, da se olje ali maščoba preveč ohladi in povzroči, da hrana absorbira več maščobe / olja. Pri intenzivni uporabi je treba olje filtrirati, da se preprečijo sledi drobtin in drugih ostankov. Prepričajte se, da je olje pripravljeno za uporabo.
- Redno uporabljajte testne lističe ali opremo, da spremljate, kdaj morate zamenjati olje/maščobo.
- Preden se olje začne peniti, kaditi ali postati preveč lepljivo, ga morate zamenjati. Olje/maščobo zamenjajte tudi, če ima močan vonj ali okus.

- Svežega olja ne mešajte z uporabljenim oljem.

Po uporabi

- Izključite napravo s pritiskom glavnega stikala v položaj »0« in izključite napravo.
- Odstranite mrežo za cvrtje iz posode za olje. To preprečuje, da bi se mreža za cvrtje zataknila v strjeno maščobo.
- Obrnite držalo mreže za cvrtje in ga postavite na vrh posode za olje s 4 dvignjenimi zamaški (glejte sliko) v pravi položaj.

Trdna maščoba

- Če se odločite za uporabo trdne maščobe, **čeprav ni priporočljiva**, olje počasi segrevajte na najnižji nastavitvi, dokler se ne stopi. Ko se maščoba stopi, lahko nastavite ustrezno temperaturo cvrenja.
- Pri uporabi trdne maščobe pustite, da se maščobni bloki počasi topijo nad zmerno toploto v običajni ponvi. Previdno nalijte stopljeno maščobo v globok cvrtnik.
- Odstranite košaro globokega cvrtnika. To preprečuje, da bi se košara zataknila v strjeno maščobo.

PONASTAVITE Hi-limiter (termični izrez)

Upoštevajte, da je gumb RESET nameščen na zadnji strani snemljive zadnje opore z zaščitnim pokrovčkom (slika 2 na strani 4), da se izognete pregrevanju.

- Najprej izključite napravo iz električne vtičnice.
- Pustite, da se naprava popolnoma ohladi.
- Odvijte črni zaščitni pokrovček gumba RESET.
- Pritisnite gumb PONASTAVITEV Hi-limiterja (termični izklop). Zaslisati morate zvok klika.
- Z gumbom RESET privijte nazaj zaščitni pokrovček.

Čiščenje in vzdrževanje

- **POZORNOST!** Pred shranjevanjem, čiščenjem in vzdrževanjem napravo vedno izključite iz napajanja in se ohladite.
- Za čiščenje ne uporabljajte vodnega curka ali čistila za paro in naprave ne potiskajte pod vodo, saj se deli zmocijo in lahko pride do električnega udara.
- Če naprava ni v dobrem stanju čistoče, lahko to negativno vpliva na življenjsko dobo naprave in povzroči nevarno stanje.
- Ostanke hrane je treba redno čistiti in odstranjevati iz naprave. Če naprava ni pravilno očiščena, bo skrajšala življenjsko dobo in lahko med uporabo povzroči nevarno stanje.

Čiščenje

- Ohlajeno zunanjo površino očistite s krpo ali gobico, rahlo navlaženo z blago milnico.
- Zaradi higiene je treba napravo očistiti pred in po uporabi.
- Preprečite stik vode z električnimi komponentami.
- Notranjost posode očistite z neabrazivnim detergentom in jo sperite s čisto vodo.
- Naprave nikoli ne potaplajte v vodo ali druge tekočine.
- Nikoli ne uporabljajte agresivnih čistilnih sredstev, abrazivnih gobic ali čistilnih sredstev, ki vsebujejo klor. Za čiščenje ne uporabljajte jeklene volne, kovinskih pripomočkov ali ostrih ali konicastih predmetov. Ne uporabljajte bencina ali topil!
- Nobeni deli niso varni za pomivanje v pomivalnem stroju.

Vzdrževanje

- Redno preverjajte delovanje naprave, da preprečite resne nesreče.



- Če opazite, da naprava ne deluje pravilno ali da pride do težave, jo prenehajte uporabljati, izklopite in se obrnite na dobavitelja.
- Vsa vzdrževalna dela, instalacije in popravila morajo izvajati specializirani in pooblašteni tehniki ali jih priporoča proizvajalec.

Prevoz in skladiščenje

- Pred shranjevanjem se vedno prepričajte, da je bila naprava odklopljena iz napajanja in popolnoma ohlajena.
- Napravo shranjujte na hladnem, čistem in suhem mestu.
- Na napravo nikoli ne postavljajte težkih predmetov, saj bi to lahko poškodovalo napravo.
- Naprave ne premikajte med delovanjem. Med premikanjem napravo izključite iz napajanja in jo držite na dnu.

Odpravljanje težav

Če naprava ne deluje pravilno, preverite spodnjo tabelo za raztopino. Če težave še vedno ne morete odpraviti, se obrnite na dobavitelja/ponudnika storitev.

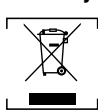
Težave	Možni vzrok	Možna rešitev
Naprava se ne vklopi. Glavno stikalo se ne prižge v zeleni.	Vtič ni pravilno priključen na električno vtičnico.	Prepričajte se, da je vtič pravilno priključen na električno vtičnico.
	Glavno stikalo ni pritisnjeno.	Pritisnite glavno stikalo v položaj » «.
	Zadnja opora z grelnim elementom ni pravilno nameščena.	Na posodo za olje pravilno namestite zadnjo oporo z grelnim elementom (4).
	V notranjosti je mikrostikalo okvarjeno.	Obrnite se na svojega dobavitelja.
Naprava se ne segreje, indikator temperature (2) pa se ne prižge. Toda glavno stikalo zasveti zeleno.	Hi-limiter (termični izklop) se aktivira.	Ponastavite Hi-metilnik (termični izrez) (glejte ==> PONAŠTAVITE termalni izrez).
	Hi-limiter (termični izrez) je okvarjen.	Obrnite se na dobavitelja.
	Nadzor temperature je okvarjen.	
Naprava po dolgem času cvrnja ne doseže nastavljene temperature.	Grelni element je pokvarjen.	Obrnite se na dobavitelja.
	Nadzor temperature je okvarjen.	

Garancija

Okvare, ki vplivajo na funkcionalnost naprave in se pojavijo v enem letu po nakupu, se popravijo s brezplačnim popravilom ali zamenjavo, če je bila naprava uporabljena in se je ohranila v skladu z navodili in ni bila zlorabljena ali napačno uporabljena. To ne vpliva na vaše zakonske pravice. Če je za napravo veljala garancija, navedite, kje in kdaj je bila kupljena, in priložite dokazilo o nakupu (npr. račun).

Skladno z našo politiko nenehnega razvoja izdelkov si pridržujemo pravico do spremembe izdelka, embalaže in specifikacij dokumentacije brez predhodnega obvestila.

Odstranjevanje in okolje



Med odstranjevanjem naprave ne odvrzite izdelka skupaj z drugimi gospodinjstvi odpadki. Namesto tega ste sami odgovorni, da odpadno opremo odvrzete na ustrezno zbirno mesto. Neupoštevanje tega pravila lahko kaznuje v skladu z

veljavnimi predpisi o odlaganju odpadkov. Ločeno zbiranje in recikliranje vaše odpadne opreme v času odlaganja bo pomagalo ohraniti naravne vire in zagotoviti, da se reciklira na način, ki varuje zdrave ljudi in okolje.

Za več informacij o tem, kam lahko odložite svoje odpadke za recikliranje, se obrnite na lokalno komunalno podjetje. Proizvajalci in uvozniki ne prevzemajo odgovornosti za recikliranje, obdelavo in ekološko odstranjevanje, bodisi neposredno bodisi prek javnega sistema.

SVENSKA

Bästa kund,

Tack för att du köper denna apparat från HENDI. Läs denna bruksanvisning noggrant och var särskilt uppmärksam på de säkerhetsföreskrifter som anges nedan, innan du installerar och använder produkten för första gången.


Säkerhetsinstruktioner

- Använd apparaten endast för avsett ändamål som den är avsedd för, enligt beskrivningen i denna handbok.
- Tillverkaren är inte ansvarig för skador som orsakas av felaktig användning eller felaktig användning.
-  **FARA! RISK FÖR ELSTÖTAR!** Försök inte reparera produkten själv. Sänk inte ned apparatens elektriska delar i vatten eller andra vätskor. Håll aldrig produkten under rinnande vatten.
- **ANVÄND ALDRIG EN SKADAD APPARAT!** Kontrollera de elektriska anslutningarna och sladden regelbundet med avseende på skador. Om produkten är skadad, koppla bort den från eluttaget. Reparationer får endast utföras av en leverantör eller kvalificerad person för att undvika fara eller skada.
- **VARNING!** Vid placering av produkten ska strömkabeln dras säkert om det behövs för att undvika att oavsiktligt dra, skadas, komma i kontakt med värmeytan eller orsaka snubbelrisk.
- **VARNING!** Så länge kontakten sitter i uttaget är produkten ansluten till strömförsörjningen.
- **VARNING!** Stäng ALLTID av apparaten innan den kopplas bort från strömförsörjningen, rengöring, underhåll eller förvaring.
- Anslut endast produkten till ett eluttag med den spänning och frekvens som anges på produktens etikett.
- Vidrör inte stickkontakten/elektriska anslutningar med våta eller fuktiga händer.
- Håll apparaten och elkontakten/anslutningarna borta från vatten och andra vätskor. Om produkten faller i vatten, ta omedelbart bort strömförsörjningsanslutningarna. Använd inte produkten förrän den har kontrollerats av en certifierad tekniker. Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kommer att orsaka livshotande risker.
- Anslut strömförsörjningen till ett lättåtkomligt eluttag så att du kan koppla bort produkten omedelbart i en nödsituation.
- Se till att sladden inte kommer i kontakt med vassa eller heta föremål och håll den borta från öppen eld. Dra aldrig i nätsladden för att dra ut den ur vägguttaget, dra alltid i stickkontakten.



- Bär aldrig apparaten i sladden.
- Försök aldrig öppna apparatens hölje själv.
- För inte in föremål i apparatens hölje.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt under användning.
- Denna produkt ska användas av utbildad personal i restaurangens kök, matsalar eller barpersonal osv.
- Apparaten får inte användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller personer som saknar erfarenhet och kunskap.
- Apparaten får under inga omständigheter användas av barn.
- Förvara apparaten och dess elektriska anslutningar utom räckhåll för barn.
- Använd aldrig tillbehör eller andra apparater än de som medföljer apparaten eller rekommenderas av tillverkaren. Underlåtenhet att göra detta kan utgöra en säkerhetsrisk för användaren och kan skada produkten. Använd endast originaldelar och tillbehör.
- Använd inte produkten med en extern timer eller ett fjärrkontrollsystem.
- Placera inte produkten på ett värmeobjekt (bensin, elektrisk spis, kolspis, etc.).
- Täck inte över produkten när den är i drift.
- Placera inga föremål ovanpå produkten.
- Använd inte apparaten i närheten av öppen eld, explosiva eller lättantändliga material. Använd alltid produkten på en horisontell, stabil, ren, värmetålig och torr yta.
- Produkten är inte lämplig för installation i ett område där vattenstråle kan användas.
- Lämna ett utrymme på minst 20 cm runt apparaten för ventilation under användning.
- **VARNING!** Håll alla ventilationsöppningar på produkten fria från hinder.

Särskilda säkerhetsanvisningar

- Denna produkt är avsedd för kommersiellt bruk.
-  **FÖRSIKTIGHET! RISK FÖR BRÄNNSKADOR! HETA YTOR!** Temperaturen på de åtkomliga ytorna är mycket hög under användning. Vidrör endast kontrollpanelen, handtagen, brytarna, timerkontrollvreden eller temperaturkontrollvreden.
- **VARNING!** Fett och olja blir mycket varma under drift. Se upp för detta.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess serviceombud eller personer med liknande kompetens för att undvika fara.
- **VARNING!** Det finns risk för brand om oljenivån är under märket "L" (Min) eller om det inte finns någon olja i oljebehållaren. Använd alltid mycket olja i oljetanken.
- **VARNING!** Att steka fuktig mat eller stora mängder samtidigt har en negativ inverkan på oljans kokpunkt. Överdriven skumning kommer att uppstå och olja kommer att spillas ut. Den maximala satsbelastningen är cirka 1 kg.
- **FARA!** Använd aldrig gammal olja eftersom den har en låg flampunkt och är mer benägen att koka. Det ökar risken för brand och farliga situationer.
- **VARNING!** Öppna inte dräneringskranarna eller andra tömningsanordningar förrän trycket har minskats till ungefär atmosfärstryck.
- Använd endast lämplig olja eller fett för stekning. Byt olja eller fett med jämna mellanrum. Överkokt eller smutsig olja eller fett kan antändas om det är överhettat.

- Fyll inte på olja under MIN-nivån eller bortom MAX-nivån i oljetanken.
- Fritöstanken och elementet ska placeras i en säker position i köket före användning på grund av det varma innehållet.
- Produkten måste installeras och användas på ett sådant sätt att vatten inte kan komma i kontakt med fett eller olja.
- Byt regelbundet den gamla oljan för att minska utsläpp av dioxiner som är cancerframkallande.

Avsedd användning

- Denna apparat är avsedd att användas för kommersiella tillämpningar, till exempel i kök på restauranger, matsalar, sjukhus och i kommersiella företag som bagagerie, butcheries etc., men inte för kontinuerlig massproduktion av livsmedel.
- Denna produkt är endast avsedd för stekning av lämpliga livsmedel, t.ex. munkar, pommes frites osv., i kommersiellt bruk. All annan användning kan leda till skador på produkten eller personskadorna.
- Användning av apparaten för något annat ändamål ska betraktas som missbruk av apparaten. Användaren är ensam ansvarig för felaktig användning av enheten.

Jordningsinstallation

Denna produkt är klassificerad som **skyddsklass I** och måste anslutas till en skyddsjord. Jordning minskar risken för elektriska stötter genom att tillhandahålla en flyktledning för den elektriska strömmen.

Denna apparat är utrustad med en nätsladd med jordad kontakt eller elektriska anslutningar med jordad kabel. Anslutningarna måste vara korrekt installerade och jordade.

Produktens huvuddelar

(Fig. 1 på sidan 3)

1. Huvudströmbrytare (grön) [PÅ (I)/AV (O)]
2. Temperaturindikator (orange)
3. Temperaturkontroll
4. Löstagbart bakre stöd med värmeelement
5. Oljebehållare (400x400x(H)160 mm)
6. Avtappningskran för olja
7. Stekgaller (2x 354x383x(H)102 mm)
8. Hållare för stekgaller (1x 423x446x(H)40 mm)
9. Nedre galler (1x 390x365x(H)40 mm)
10. Stöd för stekgallerhållare

Anmärkning: Innehållet i denna handbok gäller för alla listade objekt om inget annat anges. Utseendet kan skilja sig från illustrationerna.

Förberedelse före användning

- Ta bort allt skyddsemballage och emballage.
- Kontrollera att apparaten är i gott skick och med alla tillbehör. Vid ofullständig eller skadad leverans, kontakta leverantören omedelbart. Använd i så fall inte enheten.
- Rengör tillbehören och produkten före användning (se ==> Rengöring och underhåll).
- Se till att produkten är helt torr.
- Placera produkten på en horisontell, stabil och värmebeständig yta som är säker mot vattenstänk.
- Behåll förpackningen om du tänker förvara produkten i framtiden.
- Spara bruksanvisningen för framtida bruk.

NOTERA! På grund av tillverkningsrester kan apparaten avge



en svag lukt under de första användningstillfällena. Detta är normalt och indikerar inte någon defekt eller fara. Se till att produkten är välventilerad.

Installation

- Placera produkten på en jämn, stabil, ren, värmebeständig och torr yta med gummifötterna.
- Monteraförsiktigt ryggstödet med värmelement på oljebehållarens bakkant.
- Placera det nedre gallret i botten av oljebehållaren.
- Sätt upp fritösgallrets hållare på antingen höger eller vänster sida av oljebehållaren.

Obs!

1. Se till att det bakre stödet är i rätt läge och korrekt insatt i 2 spår på 2 sidor av oljebehållaren.
2. Produkten ska placeras i ett säkert läge i köket före användning på grund av värmerisk när den används.

Driftinstruktioner

- Ta bort kontakten från uttaget.
- Fyll behållaren med olja eller hydrerad olja tills H-märkingen (MAX-nivå) Observera! Fasta fetter måste förvärmas före fyllning, vilket undviker bränt fett och överbelastning.
- Anslut den jordade kontakten till ett jordat uttag.
- Ställ in termostaten på önskad temperatur. Den orange lampan tänds.
- När den inställda temperaturen har uppnåtts släcks den orange lampan.
- Du kan nu använda fritösen.

Obs! Fritösgallrets hållare är endast avsedd för att tillfälligt hålla fritösgallret endast för överflödigt oljeutsläpp. Håll inte för länge eller placera andra föremål på den för att förhindra att den ramlar ner av misstag.

Tips för användning

Denna Deep Fryer är designad med en unik kall zon som gör att smulor och rester kan gå direkt till botten. Detta gör det också möjligt att förlänga fett-/oljelivslängden avsevärt.

Kontrollera regelbundet om det finns tillräckligt med olja eller fett i behållaren. Nivån får aldrig ligga under MIN-linjen.

- Använd helst endast flytande stekolja eller fett.
- Rekommenderad temperatur för stekning av chips och snacks är högst 175 °C.
- Ta bort is och frysta matrester.
- Stek inte för mycket på en gång. Detta kan göra oljan eller fettets svalna för mycket och orsaka att maten absorberar mer fett / olja. Vid intensiv användning ska oljan filtreras för att undvika spår av smulor och andra rester. Kontrollera att oljan är klar att användas.
- Använd teststickor eller utrustning regelbundet för att spåra när du ska byta olja/fett.
- Innan oljan börjar skumma, röka eller bli för kläbbig bör du byta ut den. Byt även ut oljan/fettet när det har en stark lukt eller smak.
- Blanda inte ny olja med använd olja.

Efter användning

- Stäng AV produkten genom att trycka huvudströmbrytaren till läget "0" och koppla ur produkten.
- Ta bort stekgallret från oljebehållaren. Detta förhindrar att stekgallret fastnar i det stelnade fett.
- Vänd stekgallrets hållare och placera den ovanpå oljebehållaren med 4 upphöjda proppar (se bild) i rätt läge.

Fast fett

- Om du bestämmer dig för att använda fast fett, **även om det inte är tillrådligt**, värm oljan långsamt på den lägsta inställningen tills den smälter. När fett har smält kan du ställa in lämplig stektemperatur.
- När du använder fast fett, låt fettblocken smälta långsamt över måttlig värme i en normal stekpanna. Håll försiktigt det smälta fett i fritösen.
- Ta bort fritöskorgen. Detta förhindrar att korgen fastnar i det stelnade fett.

ÅTERSTÄLL Hi-limitern (termisk avstängning)

Observera att RESET-knappen sitter på baksidan av det löstagbara bakre stödet med ett skyddslock (fig. 2 på sidan 4) för att undvika överhettning.

- Koppla först bort apparaten från eluttaget.
- Låt produkten svalna helt.
- Skruva av det svarta skyddslocket på RESET-knappen.
- Tryck på RESET-knappen på Hi-limiter (termisk avstängning). Du bör höra ett klickljud.
- Skruva tillbaka skyddslocket på RESET-knappen.

Rengöring och underhåll

- **UPPMÄRKSAMHET!** Koppla alltid bort produkten från eluttaget och låt den svalna före förvaring, rengöring och underhåll.
- Använd inte vattenstråle eller ångrengöringsmedel för rengöring och tryck inte apparaten under vattnet eftersom delarna kan bli våta och elektriska stötar kan uppstå.
- Om produkten inte hålls ren kan detta påverka produktens livslängd negativt och leda till en farlig situation.
- Matrester bör rengöras regelbundet och avlägsnas från produkten. Om produkten inte rengörs ordentligt minskar dess livslängd och kan leda till ett farligt tillstånd under användning.

Rengöring

- Rengör den kyllda utsidan med en trasa eller svamp lätt fuktad med en mild tvålösning.
- Av hygieniska skäl bör produkten rengöras före och efter användning.
- Undvik att vatten kommer i kontakt med de elektriska komponenterna.
- Rengör behållarens insida med ett icke-slipande rengöringsmedel och skölj med rent vatten.
- Sänk aldrig ned apparaten i vatten eller andra vätskor.
- Använd aldrig aggressiva rengöringsmedel, slipande svampar eller rengöringsmedel som innehåller klor. Använd inte stållull, metalliska redskap eller vassa eller spetsiga föremål för rengöring. Använd inte bensen eller lösningsmedel!
- Inga delar kan diskas i diskmaskin.



Underhåll

- Kontrollera regelbundet produktens funktion för att förhindra allvarliga olyckor.
- Om du ser att produkten inte fungerar som den ska eller om det är något problem, sluta använda den, stäng av den och kontakta leverantören.
- Allt underhålls-, installations- och reparationsarbete måste utföras av specialiserade och auktoriserade tekniker eller rekommenderas av tillverkaren.

Transport och förvaring

- Se alltid till att produkten har kopplats bort från strömförsörjningen och att den har svalnat helt före förvaring.
- Förvara apparaten på en sval, ren och torr plats.
- Placera aldrig tunga föremål på apparaten eftersom det kan skada den.
- Flytta inte produkten medan den är igång. Koppla bort produkten från strömförsörjningen när du flyttar den och håll den i botten.

Felsökning

Om produkten inte fungerar som den ska, se tabellen nedan för att se hur lösningen fungerar. Om du fortfarande inte kan lösa problemet, kontakta leverantören/tjänsteleverantören.

Problem	Möjlig orsak	Möjlig lösning
Produkten slås inte PÅ. Huvudströmbrytaren tänds inte i grönt.	Strömkontakten är inte korrekt ansluten till eluttaget.	Se till att strömkontakten är korrekt ansluten till eluttaget.
	Huvudströmbrytaren trycks inte in.	Tryck huvudströmbrytaren till läget "I".
	Det bakre stödet med värmeelement är inte korrekt monterat.	Placera det bakre stödet korrekt med värmeelement på oljebehållaren.
Produkten värms inte upp och temperaturindikatorn (2) tänds inte. Men huvudbrytaren lyser grönt.	Inuti mikrobrytaren är defekt.	Kontakta din leverantör.
	Hi-limiter (termisk avstängning) aktiveras.	Återställ Hi-limiter (termisk avstängning) (Se ==> ÅTERSTÄLL den termiska avstängningen).
	Hi-limiter (termisk avstängning) defekt.	Kontakta leverantören.
Apparaten når inte den inställda temperaturen efter lång stektid.	Temperaturreglering är defekt.	Kontakta leverantören.
	Värmeelementet är defekt.	Kontakta leverantören.

av garantin ska du ange var och när den köptes och inkludera inköpsbevis (t.ex. kvitto).

I enlighet med vår policy för kontinuerlig produktutveckling förbehåller vi oss rätten att ändra specifikationerna för produkt, förpackning och dokumentation utan föregående meddelande.

Kassering och miljö




När produkten tas ur bruk får den inte kasseras tillsammans med annat hushållsavfall. Istället är det ditt ansvar att kassera din avfallsutrustning genom att lämna över den till en utsedd uppsamlingsplats. Underlåtenhet att följa denna regel kan bestraffas i enlighet med gällande bestämmelser om avfallshantering. Separat insamling och återvinning av din avfallsutrustning vid tidpunkten för kassering kommer att bidra till att bevara naturresurser och säkerställa att den återvinns på ett sätt som skyddar människors hälsa och miljö. För mer information om var du kan lämna in ditt avfall för återvinning, kontakta ditt lokala återvinningsföretag. Tillverkarna och importörerna tar inte ansvar för materialåtervinning, behandling och ekologiskt bortskaffande, varken direkt eller genom ett offentligt system.

БЪЛГАРСКИ

Уважаеми клиенти,

Благодарим Ви, че закупихте този уред HENDI. Прочетете внимателно това ръководство за потребителя, като обърнете особено внимание на правилата за безопасност, описани по-долу, преди да инсталирате и използвате този уред за първи път.

Инструкции за безопасност

- Използвайте уреда само по предназначение, за което е предназначен, както е описано в това ръководство.
- Производителят не носи отговорност за щети, причинени от неправилна работа и неправилна употреба.
-  **ОПАСНОСТ! РИСК ОТ ТОКОВ УДАР!** Не се опитвайте да ремонтирате уреда сами. Не потапяйте електрическите части на уреда във вода или други течности. Никога не дръжте уреда под течаща вода.
- **НИКОГА НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ПОВРЕДЕН УРЕД!** Проверявайте редовно електрическите връзки и кабела за повреди. Когато е повреден, изключете уреда от електрозахранването. Всички ремонти трябва да се извършват само от доставчик или квалифицирано лице, за да се избегне опасност или нараняване.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Когато позиционирате уреда, прокарайте захранващия кабел безопасно, ако е необходимо, за да избегнете неволно дърпане, повреда, контакт с нагревателната повърхност или опасност от препряване.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Докато щепселът е в гнездото, уредът е свързан към захранването.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ВИНАГИ** изключвайте уреда, преди да го изключите от захранването, почистването, поддръжката или съхранението.
- Свържете уреда към електрически контакт само с напрежението и честотата, посочени на етикета на уреда.
- Не докосвайте щепсела/електрическите връзки с мокри или влажни ръце.

BG


Garanti

Alla defekter som påverkar produktens funktion och som blir uppenbara inom ett år efter inköpet kommer att repareras genom kostnadsfri reparation eller utbyte, förutsatt att produkten har använts och underhållits i enlighet med instruktionerna och inte har missbrukats eller missbrukats på något sätt. Dina lagstadgade rättigheter påverkas inte. Om produkten omfattas



- Дръжте уреда и електрическите щепсели/връзки далеч от вода и други течности. Ако уредът попадне във вода, незабавно извадете връзките на захранването. Не използвайте уреда, докато не бъде проверен от сертифициран техник. Неспазването на тези инструкции ще доведе до животозастрашаващи рискове.
- Свържете захранването към лесно достъпен електрически контакт, така че да можете да изключите уреда незабавно в случай на спешност.
- Уверете се, че кабелът не влиза в контакт с остри или горещи предмети и го дръжте далеч от открит огън. Никога не дърпайте захранващия кабел, за да го изключите от контакта, а винаги дърпайте щепсела вместо това.
- Никога не носете уреда за кабела му.
- Никога не се опитвайте да отваряте корпуса на уреда сами.
- Не вкарвайте предмети в корпуса на уреда.
- Никога не оставяйте уреда без надзор по време на употреба.
- Този уред трябва да се управлява от обучен персонал в кухнята на ресторанта, столовете или бара и др.
- Този уред не трябва да се използва от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности или лица, които нямат опит и познания.
- Този уред при никакви обстоятелства не трябва да се използва от деца.
- Съхранявайте уреда и неговите електрически връзки на място, недостъпно за деца.
- Никога не използвайте аксесоари или допълнителни устройства, различни от доставените с уреда или препоръчани от производителя. Неспазването на това може да представлява риск за безопасността на потребителя и да повреди уреда. Използвайте само оригинални части и аксесоари.
- Не работете с този уред чрез външен таймер или система за дистанционно управление.
- Не поставяйте уреда върху нагревателен предмет (бензин, електричество, печка с въглен и др.).
- Не покривайте уреда при работа.
- Не поставяйте предмети върху уреда.
- Не използвайте уреда в близост до открит пламък, експлозивни или запалими материали. Винаги работете с уреда на хоризонтална, стабилна, чиста, топлоустойчива и суха повърхност.
- Уредът не е подходящ за монтаж в зона, където може да се използва водна струя.
- Оставете пространство от най-малко 20 см около уреда за вентилация по време на употреба.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Пазете всички вентилационни отвори на уреда от препятствия.

Специални инструкции за безопасност

- Този уред е предназначен за търговска употреба.
-  **ПРЕДПАЗЛИВОСТ! РИСК ОТ ИЗГАРЯНИЯ! ГОРЕЩИ ПОВЪРХНОСТИ!** Температурата на достъпните повърхности е много висока по време на употреба. Докоснете само контролния панел, дръжките, превключвателите, ключовете за управление на таймера или копчетата за управление на температурата.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Мазнините и маслото се нагорещават много по време на работа. Пазете се от това.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде

- заменен от производителя, неговия сервизен агент или лица с подобна квалификация, за да се избегне опасност.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Съществува опасност от пожар, ако нивото на маслото е под маркировката „L“ (минута) или ако в контейнера за масло няма масло. Винаги използвайте много масло в резервоара за масло.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Пърженето на влажна храна или големи количества едновременно има отрицателно влияние върху точката на кипене на маслото. Ще се получи прекомерно разпенване и ще се разлее масло. Максималното натоварване на партидата е приблизително 1 кг.
- **ОПАСНО!** Никога не използвайте старото масло, защото има ниска точка на възпламеняване и е по-податливо на кипене. Това увеличава риска от пожар и опасни ситуации.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не отваряйте дренажните петли или други изделия за изпразване, докато налягането не бъде намалено до приблизително атмосферно налягане.
- Използвайте само подходящо масло или мазнина за пържене. Сменяйте маслото или мазнините на редовни интервали. Преварено или мръсно масло или мазнина може да се възпламени, ако е прегрято.
- Не наливайте масло под MIN - ниво или отвъд MAX - ниво в резервоара за масло.
- Резервоарът и елементът на фритюрника трябва да се поставят в безопасно положение в кухнята преди употреба поради горещото съдържание.
- Уредът трябва да се монтира и използва по такъв начин, че водата да не може да влезе в контакт с мазнината или маслото.
- Редовно сменяйте старото масло, за да намалите освобождаването на диоксини, които са канцерогенни.

Предназначение

- Този уред е предназначен за търговски приложения, например в кухни на ресторанти, столове, болници и търговски предприятия като пекарни, месари и др., но не и за непрекъснато масово производство на храна.
- Този уред е предназначен само за пържене на подходяща храна, като поничка, пържени картофи и др. за търговска употреба. Всяка друга употреба може да доведе до повреда на уреда или до нараняване.
- Работата с уреда за всякакви други цели се счита за злоупотреба с устройството. Потребителят носи цялата отговорност за неправилна употреба на устройството.

Заземяваща инсталация

Този уред е класифициран като **защитен клас I** и трябва да бъде свързан към защитно заземяване. Заземяването намалява риска от токов удар, като осигурява изходен проводник за електрическия ток.

Този уред е снабден със захранващ кабел със заземяващ щепсел или електрически връзки със заземяващ проводник. Връзките трябва да бъдат правилно монтирани и заземени.

Основни части на продукта

(Фиг. 1 на страница 3)

1. Главен превключвател (зелен) [ВКЛЮЧЕНО (I) / ИЗКЛ. (O)]
2. Индикатор за температура (оранжев)
3. Контрол на температурата
4. Разглобяема задна опора с нагревателен елемент
5. Контейнер за масло (400x400x(H)160 mm)



6. Чешма за източване на маслото
7. Решетка за пържене [2x 354x383x(H)102 mm]
8. Държач за решетка за пържене [1x 423x446x(H)40 mm]
9. Долна решетка [1x 390x365x(H)40 mm]
10. Опора на държача на решетката за пържене

Забележка: Съдържанието на това ръководство се отнася за всички изброени елементи, освен ако не е посочено друго. Външният вид може да се различава от показаните илюстрации.

Подготовка преди употреба

- Отстранете всички защитни опаковки и опаковки.
- Проверете дали устройството е в добро състояние и с всички аксесоари. В случай на непълна или повредена доставка, моля, свържете се незабавно с доставчика. В този случай не използвайте устройството.
- Почистете принадлежностите и уреда преди употреба (вижте ==> Почистяване и поддръжка).
- Уверете се, че уредът е напълно сух.
- Поставете уреда върху хоризонтална, стабилна и топлоустойчива повърхност, която е безопасна срещу пръски вода.
- Съхранявайте опаковката, ако възнамерявате да съхранявате уреда си в бъдеще.
- Запазете ръководството за потребителя за бъдещи справки.

БЕЛЕЖКА! Поради остатъци от производството, уредът може да излъчва лек мирис по време на първите няколко употреби. Това е нормално и не показва никакъв дефект или опасност. Уверете се, че уредът е добре вентилиран.

Инсталиране

- Поставете уреда на равна, стабилна, чиста, топлоустойчива и суха повърхност с гъмените му крачета.
- Внимателно монтирайте задната опора с нагревателен елемент на задния ръб на контейнера за масло.
- Поставете долната решетка на дъното на контейнера за масло.
- Поставете държача на решетката за пържене от дясната или лявата страна на контейнера за масло.

Забележка:

1. Уверете се, че задната опора е в правилната позиция и правилно поставена в 2 слота от 2 страни на контейнера за масло.
2. Уредът трябва да се постави в безопасно положение в кухнята преди употреба поради опасност от топлина, когато се използва.

Инструкции за работа

- Извадете щепсела от контакта.
- Напълнете контейнера с масло или хидрогенирано масло, докато линията H - маркировка (MAX ниво). Бележка! Твърдите мазини трябва да бъдат предварително загрети преди пълнене, което избягва изгорените мазини и претоварването.
- Включете заземяния щепсел в заземен контакт.
- Настройте термостата на желаната температура. Оранжевата лампа ще светне.
- Когато се достигне зададената температура, оранжевата лампа изгасва.
- Сега можете да използвате дълбокия фритюрник.

Забележка: Държачът на решетката за пържене е само за временно задържане на решетката за пържене само за прекомерно изпускане на масло. Не задържайте твърде дълго време и не поставяйте други предмети върху него, за да предотвратите случайно падане.

Съвети за работа

Този дълбок фритюрник е проектиран с уникална студена зона, която позволява на трохите и остатъците да отиват направо на дъното. Това също така позволява значително удължаване на живота на мазините/маслото.

Проверявайте редовно дали в контейнера има достатъчно масло или мазнина. Нивото никога не трябва да бъде под линията MIN.

- За предпочитане е да се използва само течно олио за пържене или мазнина.
- Препоръчителната температура за пържене на чипс и закуски е максимум 175°C.
- Отстранете остатъците от лед и замразени храни.
- Не пържете твърде много наведнъж. Това може да накара маслото или мазините да се охладят твърде много и да накара храната да абсорбира повече мазини/масло. Когато се използва интензивно, маслото трябва да се филтрира, за да се избегнат следи от трохи и други остатъци. Уверете се, че маслото е готово за употреба.
- Редовно използвайте тест-ленти или оборудване, за да проследявате кога трябва да смените маслото/мазината.
- Преди маслото да започне да се пени, да пуши или да стане твърде лепкаво, трябва да го смените. Също така сменете маслото/мазината, когато има силен мирис или вкус.
- Не смесвайте прясното масло с използваното масло.

След употреба

- Изключете уреда, като натиснете главния превключвател до положение „0“ и изключите уреда от контакта.
- Извадете решетката за пържене от контейнера за масло. Това предотвратява засядането на решетката за пържене в втвърдената мазнина.
- Обърнете държача на решетката за пържене и го поставете върху контейнера за масло с 4 повдигнати стопери (вижте снимката) в правилната позиция.

Твърди мазини

- Ако решите да използвате твърда мазнина, **въпреки че не е препоръчително**, загрейте маслото бавно на най-ниската настройка, докато се разтопи. Когато мазината се разтопи, можете да зададете подходящата температура за пържене.
- Когато използвате твърда мазнина, оставете масните блокове да се стопят бавно при умерена топлина в нормален тиган за пържене. Внимателно налейте разтопената мазнина в дълбокия фритюрник.
- Извадете дълбоката кошница на фритюрника. Това не позволява на кошницата да заседне в втвърдената мазнина.

ПОВТОРЕТЕ НІ-ЛИМИТЕРА (термично изключване)

Моля, имайте предвид, че бутонът RESET се намира в задната част на свалямата задна опора със защитна капачка (Фиг. 2 на страница 4), за да се избегне прегряване.

- Първо изключете уреда от електрически контакт.
- Оставете уреда да се охладят напълно.



- Развийте черната защитна капачка на бутона RESET.
- Натиснете бутона RESET на Hi-limiter (термично изключване). Трябва да чуете звук от щракване.
- Завийте защитната капачка на бутона RESET.

Почистване и поддръжка

- **ВНИМАНИЕ!** Винаги изключвайте уреда от електрозахранването и охлаждайте преди съхранение, почистване и поддръжка.
- Не използвайте водна струя или пароструйка за почистване и не натискайте уреда под водата, тъй като частите ще се намократ и може да се получи токов удар.
- Ако уредът не се поддържа в добро състояние на чистота, това може да повлияе неблагоприятно на живота на уреда и да доведе до опасна ситуация.
- Остатъците от храна трябва редовно да се почистват и отстраняват от уреда. Ако уредът не е почистен правилно, това ще намали неговия експлоатационен живот и може да доведе до опасно състояние по време на употреба.

Почистване

- Почистете охладената външна повърхност с кърпа или гъба, леко навлажнена с мек сапунен разтвор.
- По хигиенни причини уредът трябва да се почиства преди и след употреба.
- Избягвайте контакт на вода с електрическите компоненти.
- Почистете вътрешността на контейнера с неабразивен препарат и изплакнете с чиста вода.
- Никога не потапяйте уреда във вода или други течности.
- Никога не използвайте агресивни почистващи препарати, съдържащи хлор. Не използвайте стоманена вълна, металини прибори или остри или остри предмети за почистване. Не използвайте бензин или разтворители!
- Никакви части не са безопасни за съдомиялна машина.

Поддръжка

- Проверявайте редовно работата на уреда, за да предотвратите сериозни инциденти.
- Ако видите, че уредът не работи правилно или че има проблем, спрете да го използвате, изключете го и се свържете с доставчика.
- Всички дейности по поддръжка, монтаж и ремонт трябва да се извършват от специализирани и упълномощени техници или да се препоръчват от производителя.

Транспортиране и съхранение

- Преди съхранение винаги се уверявайте, че уредът е изключен от електрозахранването и е напълно охладен.
- Съхранявайте уреда на хладно, чисто и сухо място.
- Никога не поставяйте тежки предмети върху уреда, тъй като това може да го повреди.
- Не местете уреда, докато работи. Изключете уреда от електрозахранването, когато се движите, и го задръжте в долната част.

Отстраняване на неизправности


Ако уредът не работи правилно, моля, проверете таблицата по-долу за разтвора. Ако все още не можете да разрешите проблема, моля, свържете се с доставчика/доставчика на услуги.

Проблеми	Възможна причина	Възможно решение
Уредът не се включва. Главният превключвател не светва в зелено.	Захранващият щепсел не е свързан правилно с електрическия контакт.	Уверете се, че захранващият щепсел е свързан правилно с електрическия контакт.
	Главният превключвател не е натиснат.	Натиснете главния превключвател до позиция „I“.
	Задната опора с нагревателен елемент не е правилно монтирана.	Поставете правилно задната опора с нагревателен елемент върху контейнера за масло.
	Вътрешният микропревключвател е дефектен.	Свържете се с Вашия доставчик.
Уредът не се нагрява и индикаторът за температура (2) не светва. Но главният превключвател светва в зелено.	Активира се Hi-limiter (термично изключване).	Нулирайте Hi-лимита (термично изключване) (вижте ==> ОСТАВЕТЕ термичното изключване).
	Hi-лимитерът (термично изключване) е дефектен.	Свържете се с доставчика.
	Контролът на температурата е дефектен.	
Уредът не достига зададената температура след дълго време на пържене.	Нагряващият елемент е дефектен.	Свържете се с доставчика.
	Контролът на температурата е дефектен.	

Гаранция

Всеки дефект, засягащ функционалността на уреда, който се вижда в рамките на една година след покупката, ще бъде ремонтиран чрез безплатен ремонт или замяна, при условие че уредът е бил използван и поддържан в съответствие с инструкциите и не е бил злоупотребяван или употребяван по никакъв начин. Вашите законови права не са засегнати. Ако се изисква гаранция на уреда, посочете къде и кога е закупен и добавете доказателство за покупка (напр. разписка). В съответствие с нашата политика за непрекъснато разработване на продукти ние си запазваме правото да променяме без предизвестие спецификациите на продукта, опаковката и документацията.

Изхвърляне и околна среда

 При извеждане от употреба на уреда, продуктът не трябва да се изхвърля заедно с други битови отпадъци. Вместо това, Вашата отговорност е да изхвърлите оборудването за отпадъци, като го предадете на определен пункт за събиране. Неспазването на това правило може да бъде санкционирано в съответствие с приложимите разпоредби за изхвърляне на отпадъци. Разделното събиране и рециклиране на Вашето оборудване за отпадъци по време на изхвърлянето ще помогне за запазването на природните ресурси и за гарантиране на рециклирането им по начин, който защитава човеш-



кото здраве и околната среда.


За повече информация за това къде можете да оставите отпадъците си за рециклиране, моля, свържете се с местната компания за събиране на отпадъци. Производителите и вносителите не носят отговорност за рециклиране, третиране и изхвърляне на околната среда, нито директно, нито чрез обществена система.

РУССКИЙ

Уважаемый клиент!


Благодарим вас за покупку этого прибора HENDI. Внимательно прочитайте данное руководство пользователя, уделяя особое внимание приведенным ниже правилам техники безопасности, прежде чем устанавливать и использовать прибор в первый раз.

Инструкции по технике безопасности

- Используйте прибор только по назначению, предназначенному для него, как описано в данном руководстве.
- Изготовитель не несет ответственности за любые повреждения, вызванные неправильной эксплуатацией и неправильным использованием.
-  **ОПАСНОСТИ! РИСК ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!** Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать прибор. Не погружайте электрические части прибора в воду или другие жидкости. Никогда не держите прибор под проточной водой.
- **НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПОВРЕЖДЕННЫЙ ПРИБОР!** Регулярно проверяйте электрические соединения и шнур на наличие повреждений. Если прибор поврежден, отключите его от источника питания. Любые ремонтные работы должны выполняться только поставщиком или квалифицированным специалистом во избежание опасности или травм.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** При размещении прибора проложите кабель питания безопасно, если это необходимо, чтобы избежать непреднамеренного вытягивания, повреждения, контакта с нагревательной поверхностью или возникновения опасности спотыкания.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Пока вилка находится в розетке, прибор подключен к источнику питания.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** ВСЕГДА выключайте прибор перед отключением от источника питания, очисткой, техническим обслуживанием или хранением.
- Подключайте прибор к электрической розетке только с напряжением и частотой, указанными на этикетке прибора.
- Не прикасайтесь к штепсельным/электрическим соединениям влажными или влажными руками.
- Держите прибор и электрические штепсели/разъемы вдали от воды и других жидкостей. Если прибор упадет в воду, немедленно отсоедините соединения источника питания. Не используйте прибор до тех пор, пока он не будет проверен сертифицированным техническим специалистом. Несоблюдение этих инструкций может привести к опасным для жизни рискам.
- Подключите источник питания к легкодоступной электрической розетке, чтобы вы могли немедленно отсоединить прибор в случае чрезвычайной ситуации.
- Убедитесь, что шнур не соприкасается с острыми или горячими предметами, и держите его вдали от открытого огня. Никогда не тяните за шнур питания, чтобы отсоединить его

- от розетки, а всегда тяните за вилку.
- Никогда не переносите прибор за шнур.
- Никогда не пытайтесь самостоятельно открыть корпус прибора.
- Не вставляйте предметы в корпус прибора.
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время использования.
- Данный прибор должен эксплуатироваться обученным персоналом на кухне ресторана, столовых, бара и т. д.
- Данный прибор не должен эксплуатироваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями.
- Данный прибор ни при каких обстоятельствах не должен использоваться детьми.
- Храните прибор и его электрические соединения в недоступном для детей месте.
- Никогда не используйте принадлежности или какие-либо дополнительные устройства, кроме поставляемых вместе с прибором или рекомендованных производителем. Несоблюдение этого требования может представлять угрозу для безопасности пользователя и повредить прибор. Используйте только оригинальные детали и принадлежности.
- Не эксплуатируйте прибор с помощью внешнего таймера или системы дистанционного управления.
- Не ставьте прибор на нагревательный предмет (бензин, электроплиту, угольную плиту и т. д.).
- Не закрывайте прибор во время работы.
- Не кладите какие-либо предметы на прибор.
- Не используйте прибор вблизи открытого огня, взрывчатых или легковоспламеняющихся материалов. Всегда эксплуатируйте прибор на горизонтальной, устойчивой, чистой, теплостойкой и сухой поверхности.
- Прибор не подходит для установки в местах, где можно использовать водяной жиклер.
- Во время использования оставляйте вокруг прибора пространство не менее 20 см для вентиляции.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не допускайте засорения всех вентиляционных отверстий прибора.

Специальные инструкции по технике безопасности

- Данный прибор предназначен для коммерческого использования.
-  **С ОСТОРОЖНОСТЬЮ! РИСК ОЖОГОВ! ГОРЯЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ!** Во время использования температура доступных поверхностей очень высока. Коснитесь только панели управления, ручек, переключателей, ручек таймера или ручек регулирования температуры.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Жир и масло сильно нагреваются во время работы. Остергайтесь этого.
- В случае повреждения шнура питания его должен заменить производитель, его сервисный агент или лица с аналогичной квалификацией во избежание опасности.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Существует опасность возгорания, если уровень масла ниже отметки «L» [мин.] или если в масляной емкости отсутствует масло. Всегда используйте большое количество масла в масляном баке.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Жарка влажных продуктов или больших количеств одновременно оказывает негативное влияние на температуру кипения масла. Это приведет к



чрезмерному пенообразованию и вытеканию масла. Максимальная загрузка партии составляет приблизительно 1 кг.

- **ОПАСНО!** Никогда не используйте старое масло, поскольку оно имеет низкую температуру воспламенения и более склонно к кипению. Это повышает риск пожара и опасных ситуаций.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не открывайте дренажные краны или другие устройства для опорожнения, пока давление не будет снижено до приблизительно атмосферного давления.
- Для жарки используйте только подходящее масло или жир. Регулярно заменяйте масло или жир. Переваренное или грязное масло или жир могут воспламениться при перегреве».
- Не заливайте масло ниже уровня MIN - или выше уровня MAX - в масляный бак.
- Перед использованием бак и элемент фритюрницы следует поместить в безопасное положение на кухне из-за горячего содержимого.
- Прибор необходимо устанавливать и использовать таким образом, чтобы вода не контактировала с жиром или маслом.
- Регулярно меняйте старое масло, чтобы уменьшить выделение диоксинов, которые являются канцерогенными.

Целевое использование

- Данный прибор предназначен для коммерческого применения, например, на кухнях ресторанов, столовых, в больницах и на коммерческих предприятиях, таких как пекарни, булочки и т. д., но не для непрерывного массового производства продуктов питания.
- Данный прибор предназначен только для жарки соответствующих продуктов, таких как пончик, картофель фри и т. д., в коммерческих целях. Любое другое использование может привести к повреждению прибора или травме.
- Эксплуатация прибора в любых других целях считается неправильным использованием прибора. Пользователь несет единоличную ответственность за ненадлежащее использование устройства.

Установка заземления

Данный прибор относится к классу защиты I и должен быть подключен к защитному заземлению. Заземление снижает риск поражения электрическим током за счет использования отводящего провода для электрического тока.

Прибор оснащен шнуром питания с вилкой заземления или электрическими соединениями с проводом заземления. Соединения должны быть правильно установлены и заземлены.

Основные части продукта

(Рис. 1 на стр. 3)

1. Главный выключатель [зеленый] [ВКЛ (I) / ВЫКЛ (O)]
2. Индикатор температуры [оранжевый]
3. Контроль температуры
4. Съёмная задняя опора с нагревательным элементом
5. Емкость для масла [400x400x(H)160 мм]
6. Отвод для слива масла
7. Решетка для жарки [2x 354x383x(B)102 мм]
8. Держатель решетки для жарки [1x 423x446x(B)40 мм]
9. Нижняя решетка [1x 390x365x(B)40 мм]

10. Держатель решетки для жарки

Забелка: Содержание данного руководства применимо ко всем перечисленным элементам, если не указано иное. Внешний вид может отличаться от показанных иллюстраций.

Подготовка перед использованием

- Снимите всю защитную упаковку и обертку.
- Убедитесь, что устройство находится в хорошем состоянии и со всеми принадлежностями. В случае неполной или поврежденной доставки немедленно свяжитесь с поставщиком. В этом случае не используйте устройство.
- Перед использованием очистите принадлежности и прибор (см. => Очистка и техническое обслуживание).
- Убедитесь, что прибор полностью сухой.
- Поместите прибор на горизонтальную, устойчивую и термостойкую поверхность, которая безопасна для брызг воды.
- Сохраняйте упаковку, если планируете хранить прибор в будущем.
- Сохраните руководство пользователя для дальнейшего использования.

ПРИМЕЧАНИЕ! Из-за производственных остатков прибор может излучать легкий запах во время первых нескольких применений. Это нормально и не указывает на какой-либо дефект или опасность. Убедитесь, что прибор хорошо вентилируется.

Установка

- Установите прибор на ровную, устойчивую, чистую, термостойкую и сухую поверхность резиновыми ножками.
- Осторожно установите заднюю опору с нагревательным элементом на заднюю кромку масляной емкости.
- Поместите нижнюю решетку в нижнюю часть масляной емкости.
- Установите держатель решетки обжарочной ванны на правой или левой стороне масляной емкости.

Примечание:

1. Убедитесь, что задняя опора находится в правильном положении и правильно вставлена в 2 паза с 2 сторон масляной емкости.
2. Перед использованием прибор следует поместить в безопасное положение на кухне из-за тепловой опасности во время использования.

Инструкции по эксплуатации

- Извлеките вилку из розетки.
- Заполните контейнер маслом или гидрогенизированным маслом до отметки H - (MAX level). Примечание! Твердые жиры необходимо предварительно разогреть перед заполнением, это позволит избежать сжигания жира и перегрузки.
- Вставьте заземленную вилку в заземленную розетку.
- Установите термостат на нужную температуру. Загорится оранжевая лампа.
- При достижении заданной температуры оранжевая лампа гаснет.
- Теперь вы можете использовать глубокую фритюрницу.

Примечание: Держатель решетки обжарочной ванны предназначен только для временного удержания решетки обжарочной ванны только для разгрузки избытка масла. Не держитесь слишком долго и не кладите на него другие предметы, чтобы предотвратить случайное падение.



Советы по эксплуатации

Эта глубокая фритюрница имеет уникальную холодную зону, которая позволяет крошкам и остаткам поступать прямо на дно. Это также позволяет значительно увеличить срок службы жира/масла.

Регулярно проверяйте, есть ли в емкости достаточное количество масла или жира. Уровень никогда не должен быть ниже линии MIN.

- Предпочтительно использовать только жидкое масло или жир.
- Рекомендуемая температура жарки чипсов и снеков составляет не более 175 °С.
- Удалите лед и остатки замороженных продуктов.
- Не обжаривайте слишком много за один раз. Это может привести к слишком сильному охлаждению масла или жира и к тому, что продукты будут поглощать больше жира/масла. При интенсивном использовании масло следует фильтровать, чтобы избежать следов крошек и других остатков. Убедитесь, что масло готово к использованию.
- Регулярно используйте тест-полоски или оборудование для отслеживания времени замены масла/жира.
- Прежде чем масло начнет пениться, курить или станет слишком липким, его следует заменить. Также замените масло/жир, если у него сильный запах или вкус.
- Не смешивайте свежее масло с отработанным маслом.

После использования

- Выключите прибор, переведя главный выключатель в положение «0», и отсоедините его от сети.
- Снимите решетку обжарочной ванны с масляной емкости. Это позволяет избежать застывания сетки жарки в затвердевшем жире.
- Переверните держатель решетки обжарочной ванны и поместите его на верхнюю часть емкости для масла с 4 приподнятыми стопорами (см. рисунок) в правильном положении.

Однотонный жир

- Если вы решите использовать твердый жир, **даже если это не рекомендуется**, медленно нагревайте масло на минимальной температуре до тех пор, пока оно не расплавится. Когда жир расплавится, можно установить подходящую температуру жарки.
- При использовании твердого жира дайте жировым блокам медленно растопиться при умеренном нагреве в обычной сковороде. Осторожно налейте расплавленный жир в глубокую фритюрницу.
- Извлеките корзину глубокой фритюрницы. Это предотвращает застывание корзины в затвердевшем жире.

СБРОС ограничения высокого уровня (термический предохранитель)

Обратите внимание, что кнопка RESET расположена на задней части съемной задней опоры с защитным колпачком (рис. 2 на стр. 4) во избежание перегрева.

- Сначала отключите прибор от электрической розетки.
- Дайте прибору полностью остыть.
- Отвинтите черный защитный колпачок кнопки RESET.
- Нажмите кнопку RESET на ограничителе высокого давления (термический предохранитель). Вы должны услышать щелчок.
- Закрутите защитный колпачок на кнопке RESET.

Очистка и техническое обслуживание

- **ВНИМАНИЕ!** Всегда отключайте прибор от источника питания и охлаждайте его перед хранением, очисткой и техническим обслуживанием.
- Не используйте водяной жиклер или пароочиститель для очистки и не проталкивайте прибор под водой, так как детали могут намокнуть, что может привести к поражению электрическим током.
- Если прибор не находится в хорошем состоянии, это может негативно сказаться на сроке службы прибора и привести к опасной ситуации.
- Пищевые остатки следует регулярно очищать и удалять из прибора. Если прибор не очищен должным образом, он сократит срок его службы и может привести к опасному состоянию во время использования.

Очистка

- Очистите охлажденную внешнюю поверхность тканью или губкой, слегка смоченной в мягком мыльном растворе.
- В целях соблюдения гигиены прибор следует чистить до и после использования.
- Избегайте попадания воды на электрические компоненты.
- Очистите внутреннюю часть контейнера небразивным моющим средством и промойте чистой водой.
- Никогда не погружайте прибор в воду или другие жидкости.
- Никогда не используйте агрессивные чистящие средства, абразивные губки или чистящие средства, содержащие хлор. Не используйте для очистки стальную шерсть, металлические принадлежности или острые или заостренные предметы. Не используйте бензин или растворители!
- Никакие детали не подходят для мытья в посудомоечной машине.

Техническое обслуживание

- Регулярно проверяйте работу прибора во избежание серьезных несчастных случаев.
- Если вы видите, что прибор не работает должным образом или что возникла проблема, прекратите его использование, выключите его и обратитесь к поставщику.
- Все работы по техническому обслуживанию, установке и ремонту должны выполняться специализированными и уполномоченными специалистами или рекомендованы производителем.



Транспортировка и хранение

- Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от источника питания и полностью охлажден.
- Храните прибор в прохладном, чистом и сухом месте.
- Никогда не кладите тяжелые предметы на прибор, так как это может его повредить.
- Не перемещайте прибор во время работы. При перемещении отключайте прибор от источника питания и удерживайте его в нижней части.

Поиск и устранение неисправностей

Если прибор не работает должным образом, проверьте рас- твор в таблице ниже. Если вы все еще не можете решить проблему, обратитесь к поставщику/поставщику услуг.

Проблемы	Возможная причина	Возможное решение
Прибор не включается. Главный выключатель не загорается зеленого цвета.	Сетевая вилка неправильно подключена к электрической розетке.	Убедитесь, что вилка питания правильно подключена к электрической розетке.
	Главный выключатель не нажат.	Переведите главный выключатель в положение «I».
	Задняя опора с нагревательным элементом установлена неправильно.	Правильно установите заднюю опору с нагревательным элементом на масляную емкость.
	Неисправен микропереключатель.	Обратитесь к поставщику.
Прибор не нагревается и не загорается индикатор температуры (2). Но главный выключатель загорается зеленым цветом.	Активируется ограничитель высокого уровня (термический предохранитель).	Сбросьте ограничитель высокого уровня (термический предохранитель) (см. ==> СБРОС теплового предохранителя).
	Неисправен высокотемпературный ограничитель (термический предохранитель).	Обратитесь к поставщику.
	Неисправен регулятор температуры.	
Прибор не достигает заданной температуры по истечении длительного времени жарки.	Неисправен нагревательный элемент.	Обратитесь к поставщику.
	Неисправен регулятор температуры.	

Гарантия

Любые дефекты, влияющие на функциональность прибора, которые становятся очевидными в течение одного года после покупки, будут устранены путем бесплатного ремонта или замены при условии, что прибор был использован и обслуживался в соответствии с инструкциями, а также не использовался не по назначению или не по назначению. Ваши законные права не затрагиваются. Если на прибор распространяется гарантия, укажите, где и когда он был приобретен, и приложите подтверждение покупки (например, квитанцию).

В соответствии с нашей политикой непрерывной разработки продукции мы оставляем за собой право изменять спецификации продукции, упаковки и документации без предварительного уведомления.

Утилизация и защита окружающей среды



При выводе прибора из эксплуатации изделие нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Вместо этого вы несете ответственность за утилизацию вашего оборудования для отходов, передав его в назначенный пункт сбора. Несоблюдение этого правила может повлечь за собой наказание в соответствии с применимыми правилами утилизации отходов. Отдельный сбор и переработка вашего оборудования для отходов во время утилизации поможет сохранить природные ресурсы и обеспечить его переработку таким образом, чтобы защитить здоровье человека и окружающую среду.

Для получения дополнительной информации о том, где вы можете сдать отходы для переработки, обратитесь в местную компанию по сбору отходов. Производители и импортеры не несут ответственности за переработку, обработку и экологические утилизацию, как напрямую, так и через общественную систему.





HENDI

Tools for Chefs

HENDI B.V.

Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, The Netherlands

Tel: +31 317 681 040

Email: info@hendi.eu

HENDI Polska Sp. z o.o.

ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland

Tel: +48 61 658 7000

Email: info@hendi.pl

HENDI GmbH

Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria

Tel: +43 6274 200 10

Email: office.austria@hendi.eu

HENDI Romania S.R.L.

Str. Sânzieni FN, DE 305,
507075, Ghimbav, Braşov, Romania

Tel: +40 268 320330

Email: office@hendi.ro

PKS HENDI South East Europe SA

5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece

Tel: +30 210 4839700

Email: info@pks-hendi.com

HENDI Italia S.R.L.

Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy

Tel: +39 800 727 438

Email: office.italy@hendi.eu

HENDI HK Ltd.

1201, 12/F Exchange Tower
33 Wang Chiu Road, Kowloon Bay, Hong Kong

Tel: +852 2154 2618

Email: info-hk@hendi.eu

Find HENDI on internet:

www.hendi.com

www.facebook.com/HendiToolsforChefs

<https://www.linkedin.com/company/hendi-tools-for-chefs/>

www.youtube.com/HendiEquipment

GB: Changes, printing and typesetting errors reserved.

DE: Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

NL: Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.

PL: Producent zastrzega sobie prawo do zmian oraz błędów drukarskich w instrukcji.

FR: Variations et fautes d'impression réservés.

IT: Errori di cambiamenti, di stampa e di impaginazione riservati.

RO: Drepturi rezervate cu privire la modificări și greșeli de imprimare.

GR: Με επιφύλαξη αλλαγών, λαθών εκτύπωσης και στοιχειοθεσίας.

HR: Pridržane promjene, ispis i pogreške u pisanju.

CZ: Změny, chyby tisku a sazby vyhrazeny.

HU: Változások, nyomtatási és beállítási hibák fenntartva.

UA: Помилки в друку та друку збережено.

EE: Muudatused, printimine ja kirjavead reserveeritud.

LV: Izmaiņas, drukāšana un tipu iestatīšanas kļūdas rezervētas.

LT: Pakaitimai, spausdinimo ir spausdinimo klaidos yra rezervuotos.

PT: Alterações, impressão e erros de digitação reservados.

ES: Cambios, errores de impresión y de tipo reservados.

SK: Zmeny, tlač a chyby preprúdenia sú vyhradené.

DK: Ændringer, udskrivning og typeindstillingsfejl reserveret.

FI: Muutokset, tulostus- ja kirjoitusvirheet pidätetään.

NO: Feil ved endringer, utskrift og typeinnstilling reservert.

SI: Spremembe, tiskanje in napake pri nastavljanju vtipkanja so rezervirane.

SE: Ändringar, utskrift och inställningsfel reserverade.

BG: Запазени са промени, печат и типови грешки.

RU: Изменения, печати и верстки ошибки защищены.