



HENDI

Tools for Chefs

DEEP FRYER WITH DRAIN TAP DIGITAL

207369, 207376

GB: User manual	6	LV: Lietotāja rokasgrāmata	56
DE: Benutzerhandbuch	9	LT: Naudojimo instrukcija	60
NL: Gebruikershandleiding	13	PT: Manual do utilizador	63
PL: Instrukcja obsługi	17	ES: Manual del usuario	67
FR: Manuel de l'utilisateur	21	SK: Používateľská príručka	71
IT: Manuale utente	26	DK: Brugervejledning	75
RO: Manual de utilizare	30	FI: Käyttöopas	78
GR: Εγχειρίδιο χρήστη	34	NO: Brukerhåndbok	82
HR: Korisnički priručnik	38	SI: Navodila za uporabo	86
CZ: Uživatelská příručka	41	SE: Användarhandbok	89
HU: Felhasználói kézikönyv	45	BG: Ръководство за потребителя	93
UA: Посібник користувача	49	RU: Руководство пользователя	97
EE: Kasutusjuhend	53		

DEEP FRYER WITH DRAIN TAP DIGITAL	GB
FRITEUSE DIGITAL - MIT ABLASSHAHN	DE
FRITEUSE MET AFTAPKRAAN DIGITAAL	NL
FRYTOWNICA Z PANELEM CYFROWYM Z KRANEM SPUSTOWYM	PL
FRITEUSE AVEC ROBINET DE VIDANGE NUMÉRIQUE	FR
FRIGGITRICE DIGITALE CON RUBINETTO DI SCARICO	IT
FRITEUZŌ ČU ROBINET SCURGERE	RO
ΨΗΦΙΑΚΗ ΦΡΙΤΕΖΑ ΜΕ ΒΡΥΣΑΚΙ ΣΤΡΑΓΓΙΣΜΑΤΟΣ	GR
FRITEZA S ISPUŠNIM VENTILOM DIGITALNA	HR
FRITÉZA DIGITÁLNÍ S VÝPUSTÍ	CZ
OLAJSZŰTŐ DIGITÁLIS LEERESZTŐ CSAPPAL	HU
ФРИТЮРНИЦЯ З ЦИФРОВОЮ ПАНЕЛЛЮ ЗІ ЗЛИВНИМ КРАНОМ	UA
KRAANIGA FRITUÛR	EE
FRITIERIS AR DIGITĀLO PANEĻU AR NOLIEŠANAS KRĀNU	LV
GRUZDINTUVĖ SU SKAITMENINIU SKYDELIU SU IŠLEIDIMO KRANELIU	LT
FRITADEIRA DIGITAL COM TORNEIRA DE DRENAGEM	PT
FREIDORA DIGITAL CON GRIFO DE DRENAJE	ES
FRITÉZA S DIGITÁLNYM OVLÁDACÍM PANELOM S VÝPUŠTNÝM VENTILOM	SK
DYB FRITURE MED DRÆNHANE DIGITAL	DK
RASVAKEITTIMEN DIGITAALISELLA TYHJENNYSHANALLA	FI
DYP FRITUR MED TAPPEKRAN DIGITAL	NO
GLOBOKIM CVRTNIKOM Z DIGITALNIM IZPUŠTNIM PIPOM	SI
DJUPFRITØS MED DIGITAL DRÆNERINGSKRAN	SE
ФРИТЮРНИК С КРАН ЗА ИЗТОЧВАНЕ ЦИФРОВ	BG
ФРИТЮРНИЦА С ЦИФРОВОЙ ПАНЕЛЮ СО СЛИВНЫМ КРАНОМ	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 приміщень.
 EE: Ainult sisetingimustes kasutamiseks.

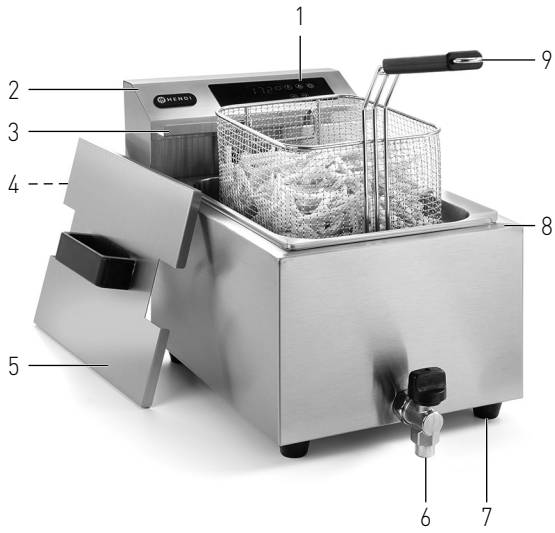
LV: Tikai lietošanai telpās.
 LT: Naudoti tik patalpoje.
 PT: Apenas para uso interno.
 ES: Sólo para uso en interiores.
 SK: Iba na vnútorné použitie.
 DK: Kun til indendørs brug.
 FI: Vain sisäkäyttöön.
 NO: Kun til innendørs bruk.
 SI: Samo za uporabo v zaprtih prostorih.
 SE: Endast för inomhusbruk.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



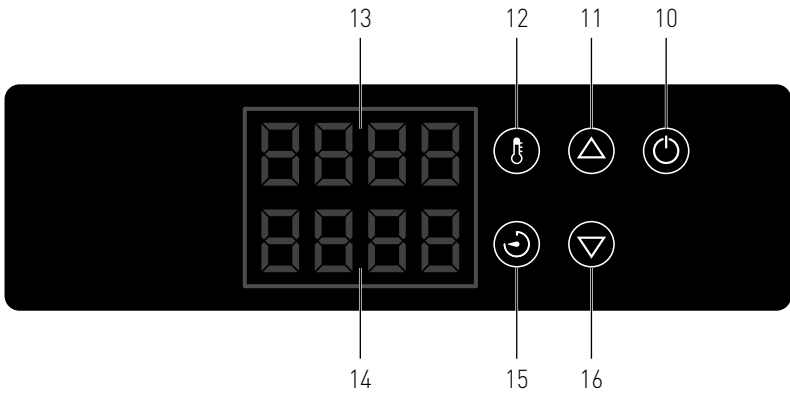
GB: NOTE: This manual is translated from original English manual using AI and machine translations.
 DE: HINWEIS: Dieses Handbuch wurde aus dem englischen Originalhandbuch mit KI und maschinellen Übersetzungen übersetzt.
 NL: OPMERKING: Deze handleiding is vertaald vanuit de originele Engelse handleiding 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: NOTA: Questo manuale è tradotto dal manuale originale in inglese utilizzando l'intelligenza artificiale e le traduzioni automatiche.
 RO: NOTĂ: 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 maksliģā intelekta un veļas mašīnas tulkojumus.
 LT: PASTABA: Šis vadovas išverstas 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 maskinoversettelser.
 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.



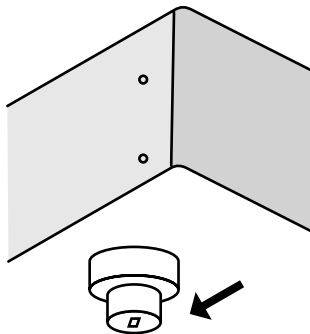
1



2



3



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: Technické špecifikácie / DK: Tekniske specifikationer / FI: Tekniset tiedot / NO: Tekniske spesifikasjoner / SI: Tehnične specifikacije / SE: Tekniska specifikationer / BG: Технически спецификации / RU: Технические данные

A	207369	207376
B	230V - 50Hz / 230V ~ 50Гц	
C	3500W / Вт	2 x 3500W / Вт
D	I	
E	8L (with tap)	2 x 8L (with tap)
F	IPX3	
G	30 seconds ~ 20 minutes	
H	25°C ~ 195°C	
I	300x515x(H)345 mm / мм	605x515x(H)345 mm / 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: Nimellistajännite 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: Nominaal 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: Номінальна вхідна потужність / EE: Nimisisendõimsus / 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: Märkineffekt / BG: Номинална входяща мощност / RU: Номинальная входная мощность

D: GB: Protection class (Class) / DE: Schutzklasse (Klasse) / NL: Beschermingsklasse (klasse) / PL: Klasa ochrony (klasa) / FR: Classe de protection (classe) / IT: Classe di protezione (classe) / RO: Clasă de protecție (clasă) / GR: Κλάση προστασίας (κατηγορία) / HR: Klasa zaštite (klasa) / CZ: Třída ochrany (třída) / HU: Védelmi osztály (osztály) / UA: Клас захисту (клас) / EE: Kaitseklass (klass) / LV: Aizsardzības klase (klase) / LT: Apsaugos klasė (klase) / PT: Classe de proteção (classe) / ES: Clase de protección (clase) / SK: Trieda ochrany (trieda) / DK: Beskyttelsesklasse (klasse) / FI: Suojausluokka (luokka) / NO: Beskyttelsesklasse (klasse) / SI: Razred zaščite (razred) / SE: Skyddsklass (klass) / BG: Клас на защита (Клас) / RU: Класс защиты (класс)

E: 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

F: GB: Waterproof protection rating / DE: Wasserdichtheitschutzklasse / 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 vdomom vode / SE: Vattentät skyddsklassning / BG: Клас на водоустойчивост / RU: Рейтинг водонепроницаемости



G: GB: Timer range / DE: Timer-Bereich / NL: Timerbereik / PL: Zakres timera / FR: Plage de temporisation / IT: Intervallo timer / RO: Interval cronometru / GR: Εύρος χρονομέτρου / HR: Raspon tajmera / CZ: Rozsah časovače / HU: Időzítő tartomány / UA: Діапазон таймера / EE: Taimerih vahemik / LV: Taimera diapazons / LT: Laikmačio diapazonas / PT: Intervalo do temporizador / ES: Rango del temporizador / SK: Rozsah časovača / DK: Timer-område / FI: Ajustimen alue / NO: Tidsur-område / SI: Razpon programske ure / SE: Timerintervall / BG: Диапазон на таймера / RU: Диапазон таймера

H: 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

I: GB: Dimensions / DE: Abmessungen / NL: Afmetingen / PL: Wymiary / FR: Dimensions / IT: Dimensioni / RO: Dimensiuni / GR: Δυστάσεις / 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: Забелжка: 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.
- 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!** Fat and oil become very hot during operation. Be aware of this.
- **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.
- The appliance is designed only for frying appropriate food only such as French fries, etc. 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.

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.

Note:

1. Make sure that the pin on the back support is in the correct position & properly mounted.
2. The appliance should be placed in a safe position in your kitchen before use due to hot hazard when in use.

Main parts of the product

(Fig.1 on page 3)

1. Control panel
2. Detachable back support with heating element
3. Frying basket holder
4. RESET button (At the rear and bottom of the back support)
5. Lid cover
6. Oil drain tap
7. Feet
8. Base unit with oil container
9. Frying basket with handle

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

Control panel

(Fig.2 on page 3)

10. ON/OFF switch
11. Increase (To increase the temperature & timer setting)
12. TEMPERATURE
13. Upper display
14. Lower display
15. TIMER
16. Decrease (To decrease the temperature & timer setting)

Preparation before use

- Remove all protective packaging and wrapping.
- Check that the device is in good condition and with all ac-

cessories. 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.

Operating instructions

1. Make sure the oil drain tap is closed.
2. Remove the plug from the socket.
3. Make sure the oil container is clean and dry and no water inside.
4. Carefully fill the container with oil between the "L" marking (Min) and the "H" marking (Max). Remember that placing food in the oil will also raise the oil level.
5. Plug the earthed plug into an earthed socket.
6. You can now use the deep fryer.

Setting the TEMPERATURE

- 1.1. Fill the container with oil and make sure that the oil level is between the "L" and "H" mark. Note: Remember that placing food in the oil will also raise the oil level. Do not put too wet foodstuffs or large amount of food at each time.
- 1.2. Connect the power plug to a suitable electrical power outlet.
- 1.3. Press the ON/OFF Icon & light up. The INCREASE / DECREASE icon will blink. The upper display will show the current SET TEMPERATURE. (TEMPERATURE range: 25°C ~ 195°C).
- 1.4. Press INCREASE or DECREASE icon to start heating operation. The upper display will show the ACTUAL TEMPERATURE of the oil. And the TEMPERATURE icon will blink constantly.
- 1.5. You can also press TEMPERATURE icon to see the last SET TEMPERATURE for 1 ~ 2 seconds. Within this period, press INCREASE or DECREASE icon to adjust the SET TEMPERATURE if need. Press INCREASE / DECREASE icon once for +1,0°C / - 1,0°C. Press & hold for fast adjustment. After stop pressing for about 2 ~ 3 seconds, the new SET TEMPERATURE will be stored automatically.
- 1.6. Under heating operation, the TEMPERATURE icon will blink constantly until the SET TEMPERATURE is reached. After reaching the SET TEMPERATURE, the TEMPERATURE icon light will go off and keep within a range of ± 2°C.
- 1.7. When switch off the appliance, "oFF" will be shown on the upper display and "Hot" will be shown on the lower display.

Setting the TIMER

- 2.1. During operation, you can activate the TIMER function.
- 2.2. Press and hold the TIMER button for 2 ~ 3 seconds to enter TIMER set mode. The INCREASE/DECREASE icon will blink.
- 2.3. Then, within 1 ~ 2 seconds, press INCREASE or DECREASE icon to set the TIMER. Press once for +30 seconds / -30 sec-



- onds and lower display will show the set countdown time for TIMER. Press and hold the INCREASE or DECREASE icon for fast adjustment (TIMER Range: 30 seconds ~ 20 mins).
- 2.4. The newly set TIMER will be stored and start countdown within about 2 ~ 3 seconds.
 - 2.5. When count down is finished, "End" will be blinked continuously on the lower display. Two short beep sounds will be heard with about 10 seconds duration for over period of 1 minute.
 - 2.6. Press the TIMER button once to return to the last preset time. Press again the TIMER button to enter TIMER set mode for changing the time. The INCREASE/DECREASE icon will blink. The newly set TIMER will be stored and start countdown again within about 2 ~ 3 seconds.
 - 2.7. During counting down, press and hold the TIMER icon for 2 ~ 3 seconds to cancel counting mode. "OFF" will be shown on the lower display.

Attention: The frying basket holder is just for temporarily holding for excess oil discharge only. Do not hold too long time to prevent from fall down accidentally and spill out of heated oil.

Calibration function

This function allows the user to calibrate and adjust the "display temperature" align with the "actual temperature". A calibrated thermometer with probe is required (not included) for measurement.

- During operation, press and hold both the INCREASE and DECREASE buttons for 5 ~ 6 seconds to enter "calibration mode".
- Then, the "display temperature" shown on the display will blink constantly.
- Next, put the thermometer (not included) inside the oil tank for comparison. Be careful as the oil is hot.
- When under steady situation, press INCREASE or DECREASE button to align the "display temperature" with the reading in the thermometer (not included).
- After that, press TEMPERATURE icon to confirm it after finishing calibration.

Operating tips

- This appliance 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.

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 the appliance.
- Remove the fryer basket. This prevents the basket from getting stuck in the solidified fat.

After use

- Turn off the appliance by switching off the switch.
- Do not move the appliance until it and its contents have cooled down.
- Put the lid on the appliance, so that the fat does not age.

RESET the safety cut-out (Hi-limiter or thermal cut-out)

(Fig.3 on page 3)

- Please note that the RESET button is equipped with a protective cap to avoid overheat.
- Disconnect the appliance from the power supply.
- Allow the appliance to completely cool down.
- Unscrew the 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.
- Connect to the power supply and you can use it again.

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.
- 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.

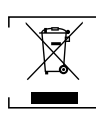
Problem	Symptom	Possible cause	Possible solution
Appliance does not do anything	Orange light doesn't light	No mains voltage	Check the electrical installation. Switch light defective
		Hi-limiter (thermal cut-out) tripped.	Reset the Hi-limiter (thermal cut-out) [See ==> RESET the safety cut-out]
		Hi-limiter (thermal cut-out) defective	Contact the supplier.
Appliance does not reach the set temperature.	Long frying time.	Thermostat defective	
		Element 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 to your waste equipment by handing it over to a designated collection point. Failure to follow this rule may be penalized in accordance with applicable regulations on waste disposal. The separate collection and recycling of your waste equipment at the time of disposal will help conserve natural 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! STROMSCHLAGEFAHR!** 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! VERLETZUNGSRISIKO! HEISSE OBERFLÄCHEN!** Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen ist während des Gebrauchs sehr hoch. Berühren Sie nur das Bedienfeld, die Griffe, Schalter, Zeitschalter oder Temperaturregler.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefahr zu vermeiden.
- **WARNUNG!** Fett und Öl werden während des Betriebs sehr

heiß. Seien Sie sich dessen bewusst.

- **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 Chargenlast beträgt etwa 1 kg.
- **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.
- Zum Braten nur geeignetes Öl oder Fett verwenden. Ersetzen Sie das Öl oder Fett in regelmäßigen Abständen. Überkochtes oder verschmutztes Öl oder Fett kann sich entzünden, wenn es überhitzt ist.
- Öl nicht unter den MIN- oder über den MAX-Wert im Öltank füllen.
- 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 Fett oder Öl in Kontakt kommen kann.
- Wechseln Sie das alte Öl regelmäßig, um die Freisetzung von karzinogenen Dioxinen zu reduzieren.

Verwendungszweck

- Dieses Gerät ist für die Verwendung bei kommerziellen Anwendungen vorgesehen, z. B. in Küchen von Restaurants, Kantinen, Spital und in gewerblichen Unternehmen wie Bäckereien, Butch-Präsenzen usw., jedoch nicht für die kontinuierliche Massenproduktion von Lebensmitteln.
- Das Gerät ist nur zum Braten geeigneter Lebensmittel wie Pommes frites usw. bestimmt. Jede andere Verwendung kann zu einer Beschädigung des Geräts 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 klassifiziert und muss an eine Schutzerde angeschlossen werden. Die Erdung reduziert das Risiko eines Stromschlags, indem ein Escape-Kabel 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.

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.

Hinweis:

1. Stellen Sie sicher, dass sich der Stift an der hinteren Halterung in der richtigen Position befindet und ordnungsgemäß



montiert ist.

- Das Gerät sollte vor dem Gebrauch in einer sicheren Position in Ihrer Küche aufgestellt werden, da es während des Gebrauchs heiß werden kann.

Hauptteile des Produkts

(Abb. 1 auf Seite 3)

- Kontrollpanel
- Abnehmbarer Rückenträger mit Heizelement
- Frittierkorb-Halterung
- RESET-Taste (an der Rückseite und am Boden der hinteren Halterung)
- Deckel-Abdeckung
- Ölablasshahn
- Füße
- Basiseinheit mit Ölbehälter
- Frittierkorb mit Griff

Bemerkung: Sofern nicht anders angegeben, gilt der Inhalt dieses Handbuchs für alle aufgeführten Punkte. Das Erscheinungsbild kann von den gezeigten Abbildungen abweichen.

Kontrollpanel

(Abb. 2 auf Seite 3)

- EIN/AUS-Schalter
- Erhöhen (Zur Erhöhung der Temperatur- und Timereinstellung)
- TEMPERATUR
- Obere Anzeige
- Untere Anzeige
- TIMER
- Verringern (Zum Verringern der Temperatur- und Timereinstellung)

Vorbereitung vor Gebrauch

- Entfernen Sie alle Schutzverpackungen und Verpackungen.
- Überprüfen Sie, ob sich das Gerät in gutem Zustand und mit allen Zubehörteilen befindet. Bei unvollständiger oder beschädigter Lieferung kontaktieren Sie bitte umgehend den Lieferanten. Verwenden Sie in diesem Fall das Gerät 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 gegen Wasserspritzer sicher ist.
- Bewahren Sie die Verpackung auf, wenn Sie beabsichtigen, Ihr Gerät in Zukunft zu lagern.
- Bewahren Sie das Benutzerhandbuch zur späteren Bezugnahme auf.

HINWEIS! Aufgrund von Herstellungsrückständen kann das Gerät während der ersten Verwendungen 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.

Bedienungsanleitung

- Stellen Sie sicher, dass der Ölablasshahn geschlossen ist.
- Entfernen Sie den Stecker aus der Buchse.
- Stellen Sie sicher, dass der Ölbehälter sauber und trocken ist und sich kein Wasser darin befindet.
- Füllen Sie den Behälter vorsichtig zwischen der „L“-Mar-

kierung (Min) und der „H“-Markierung (Max). Denken Sie daran, dass das Einlegen von Lebensmitteln in das Öl auch den Ölstand erhöht.

- Stecken Sie den geerdeten Stecker in eine geerdete Steckdose.
- Du kannst jetzt die Fritteuse verwenden.

TEMPERATUR einstellen

- Füllen Sie den Behälter mit Öl und stellen Sie sicher, dass der Ölstand zwischen der Markierung „L“ und „H“ liegt. Hinweis: Denken Sie daran, dass das Einlegen von Lebensmitteln in das Öl auch den Ölstand erhöht. Geben Sie nicht zu viele feuchte Lebensmittel oder große Mengen Lebensmittel zu jeder Zeit ein.
- Schließen Sie den Netzstecker an eine geeignete Steckdose an.
- Drücken Sie das EIN/AUS-Symbol und leuchten Sie auf. Das Symbol ERHÖHEN/ERHÖHEN blinkt. Die obere Anzeige zeigt die aktuelle SET-TEMPERATUR an. (TEMPERATUR-Bereich: 25 °C ~ 195 °C).
- Drücken Sie das Symbol ERHÖHEN oder ERHÖHEN, um den Heizbetrieb zu starten. Die obere Anzeige zeigt die IST-TEMPERATUR des Öls an. Und das TEMPERATUR-Symbol blinkt ständig.
- Sie können auch das TEMPERATUR-Symbol drücken, um die letzte EINGESTELLTE TEMPERATUR für 1 bis 2 Sekunden anzuzeigen. Innerhalb dieses Zeitraums das Symbol ERHÖHEN oder ERHÖHEN drücken, um die EINGESTELLTE TEMPERATUR bei Bedarf anzupassen. Drücken Sie das Symbol ERHÖHEN/ERHÖHEN einmal für +1,0 °C / - 1,0 °C. Halten Sie die Taste gedrückt, um eine schnelle Einstellung vorzunehmen. Nach etwa 2 ~ 3 Sekunden Stoppen der Taste wird die neue SET TEMPERATURE automatisch gespeichert.
- Während des Heizbetriebs blinkt das TEMPERATUR-Symbol ständig, bis die SET-TEMPERATUR erreicht ist. Nach Erreichen der EINGESTELLTEN TEMPERATUR erlischt die TEMPERATUR-Symboleuchte und bleibt in einem Bereich von ± 2 °C.
- Wenn Sie das Gerät ausschalten, wird auf dem oberen Display „OFF“ und auf dem unteren Display „Hot“ angezeigt.

Einstellen des TIMERS

- Während des Betriebs können Sie die TIMER-Funktion aktivieren.
- Halten Sie die TIMER-Taste 2 bis 3 Sekunden lang gedrückt, um in den TIMER-Einstellmodus zu wechseln. Das Symbol ERHÖHEN/ERHÖHEN blinkt.
- Drücken Sie dann innerhalb von 1 ~ 2 Sekunden das Symbol AUFNEHMEN oder ABNEHMEN, um den TIMER einzustellen. Drücken Sie einmal für +30 Sekunden / -30 Sekunden und das untere Display zeigt die eingestellte Countdown-Zeit für TIMER an. Halten Sie das Symbol AUFWÄRTS oder ABWÄRTS gedrückt, um die Einstellung zu beschleunigen (TIMER-Bereich: 30 Sekunden ~ 20 Minuten).
- Der neu eingestellte TIMER wird gespeichert und der Countdown beginnt innerhalb von etwa 2 bis 3 Sekunden.
- Wenn der Countdown abgeschlossen ist, blinkt „End“ kontinuierlich auf der unteren Anzeige. Zwei kurze Pieptöne werden mit einer Dauer von etwa 10 Sekunden über einen Zeitraum von 1 Minute ertönen.



2.6. Drücken Sie einmal die TIMER-Taste, um zur letzten vor-eingestellten Zeit zurückzukehren. Drücken Sie die TIMER-Taste erneut, um in den TIMER-Einstellmodus für die Zeitänderung zu wechseln. Das Symbol ERHÖHEN/ERHÖHEN blinkt. Der neu eingestellte TIMER wird gespeichert und der Countdown wird innerhalb von ca. 2 - 3 Sekunden erneut gestartet.

2.7. Halten Sie während des Countdowns das TIMER-Symbol 2 bis 3 Sekunden lang gedrückt, um den Zählmodus abzubrechen. Auf dem unteren Display wird „oFF“ angezeigt.

Achtung: Der Frittierkorbhalter dient nur zur vorübergehenden Aufbewahrung für überschüssiges Öl. Halten Sie nicht zu lange, um ein versehentliches Herunterfallen und Verschütten aus dem erwärmten Öl zu verhindern.

Kalibrierungsfunktion

Mit dieser Funktion kann der Benutzer die „Anzeigetemperatur“ kalibrieren und an die „tatsächliche Temperatur“ anpassen. Für die Messung ist ein kalibriertes Thermometer mit Sonde erforderlich (nicht im Lieferumfang enthalten).

- Halten Sie während des Betriebs die Tasten AUFWÄRTS und ABWÄRTS 5 bis 6 Sekunden lang gedrückt, um in den „Kalibrierungsmodus“ zu wechseln.
- Dann blinkt die auf dem Display angezeigte „Anzeigetemperatur“ ständig.
- Setzen Sie als Nächstes das Thermometer (nicht im Lieferumfang enthalten) zum Vergleich in den Öltank. Seien Sie vorsichtig, da das Öl heiß ist.
- Drücken Sie in einer stabilen Situation die Taste AUFWÄRTS oder ABWÄRTS, um die „Anzeigetemperatur“ mit dem Messwert im Thermometer (nicht enthalten) auszurichten.
- Drücken Sie danach das TEMPERATUR-Symbol, um es nach Abschluss der Kalibrierung zu bestätigen.

Tipps zum Betrieb

- Dieses Gerät verfügt über eine einzigartige Kühlzone, in der Krümel und Rückstände direkt nach unten gelangen können. Dadurch kann auch die Fett-/Öllebensdauer erheblich verlängert werden.
- Prüfen Sie regelmäßig, ob sich ausreichend Öl oder Fett im Behälter befindet. Der Füllstand 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 gebrauchsfertig ist.
- Verwenden Sie regelmäßig Teststreifen oder Geräte, um nachzuerfolgen, wann Sie das Öl/Fett ersetzen 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.
- Mischen Sie kein frisches Öl mit gebrauchtem Öl.

Feste Fette

- Wenn Sie festes Fett verwenden möchten, 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 Fritteusen-Peratur einstellen.
- Wenn Sie festes Fett verwenden, lassen Sie die Fettblöcke langsam über mod - Hitze in einer normalen Pfanne schmelzen. Füllen Sie das geschmolzene Fett vorsichtig in das Gerät.
- Entfernen den Frittierkorb. Dadurch wird verhindert, dass der Korb im verfestigten Fett stecken bleibt.

Nach Gebrauch

- Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Schalter ausschalten.
- Bewegen Sie das Gerät erst, wenn es und sein Inhalt abgekühlt sind.
- Setzen Sie den Deckel auf das Gerät, damit das Fett nicht altert.

Sicherheitsabschaltung ZURÜCKSETZEN (Hi-Limiter oder Thermoabschaltung) (Abb. 3 auf Seite 3)

- Bitte beachten Sie, dass die RESET-Taste mit einer protective-Kappe ausgestattet ist, um Überhitzung zu vermeiden.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Die Schutzkappe der RESET-Taste abschrauben.
- Drücken Sie die RESET-Taste des Hi-Limiters (thermischer Ausschnitt). Sie sollten ein Klickgeräusch hören.
- Schrauben Sie die Schutzkappe auf die RESET-Taste zurück.
- Schließen Sie das Netzteil an und Sie können es wieder verwenden.

Reinigung und Wartung

- **ACHTUNG!** Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung und kühlen Sie es vor der Lagerung, Reinigung und Wartung ab.
- Verwenden Sie keinen Wasserstrahl oder Dampfreiniger zur Reinigung und schieben Sie das Gerät nicht unter das Wasser, da die Teile nass werden und ein Stromschlag entstehen könnte.
- Wenn das Gerät nicht in einem guten Zustand 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 Betriebs zu einem gefährlichen Zustand führen.

Reinigung

- Reinigen Sie die gekühlte Außenfläche mit einem Tuch oder Schwamm, der leicht mit einer milden Seifenlösung angefeuchtet ist.
- Aus Hygienegründen sollte das Gerät vor und nach dem Gebrauch gereinigt werden.
- Vermeiden Sie, dass Wasser mit den elektrischen Komponenten in Kontakt kommt.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.



- Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, abrasie Schwämme oder chlorhaltige Reinigungsmittel. Verwenden Sie zur Reinigung keine Stahlwolle, Metallutensilien oder scharfe oder spitze Gegenstände. Keine Benzine 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 vom Netz 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 zu Schäden führen könnte.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist. Trennen Sie das Gerät vom Netz, wenn Sie es bewegen, und halten Sie es unten.

Fehlerbehebung

Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, finden Sie in der folgenden Tabelle die Lösung. Wenn Sie das Problem immer noch nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Lieferanten/Dienstleister.

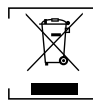
Problem	Symptom	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Gerät macht nichts	Orangerot leuchtend Licht leuchtet nicht	Keine Netzspannung	Überprüfen Sie die elektrische Installation. Schalterleuchte defekt
		Hi-Limiter (thermischer Ausschnitt) ausgelöst.	Setzen Sie den Hi-Limiter zurück (thermischer Ausschnitt) [siehe ==> Sicherheitsausschnitt ZURÜCK-SETZEN]
		Hi-Limiter (Thermoausschnitt) defekt	Wenden Sie sich an den Lieferanten.
		Thermostat defekt	
Das Gerät erreicht nicht die eingestellte Temperatur.	Lange Frittzeit.	Thermostat defekt	
		Element 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 apparaat 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.
-  **LET OP! 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.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens servicemonteur of gelijkwaardig gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- **WAARSCHUWING!** Vet en olie worden tijdens bedrijf erg heet. Wees je hiervan bewust.
- **WAARSCHUWING!** Er bestaat brandgevaar als het oliepeil onder de markering "L" (Min) komt of als er geen olie in het oliereservoir zit. Gebruik altijd veel 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 vlammpunt heeft en vatbaarder is voor koken. Het verhoogt het risico op brand en gevaarlijke situaties.
- **WAARSCHUWING!** Open de aftapkranen of andere ledigingsapparatuur niet totdat de druk is verlaagd tot ongeveer atmosferische druk.
- Gebruik alleen geschikte olie of vet om te bakken. Vervang de olie of het vet regelmatig. Overkookte 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 braadoventank 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 kankerwekkende dioxinen te verminderen.

Beoogd gebruik

- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in commerciële toepassingen, bijvoorbeeld in keukens van restaurants, kantines, hospitaal en in commerciële ondernemingen zoals bakkerijen, slagkerijen, enz., maar niet voor continue massaproductie van voedsel.
- Het apparaat is alleen ontworpen voor het bakken van geschikt voedsel, zoals friet, enz. Elk ander gebruik kan leiden tot schade aan het apparaat of persoonlijk letsel.
- Gebruik van het apparaat voor enig ander doel 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 voorzien van een netsnoer met aardingsstekker of elektrische aansluitingen met aardingsdraad. De aansluitingen moeten correct worden geïnstalleerd en geaard.



Installatie

- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele, schone, hittebestendige en droge ondergrond met de rubberen voetjes.
- Installeer de achtersteun met het verwarmingselement voorzichtig op de achterrand van het oliereservoir.

Opmerking:

1. Zorg ervoor dat de pen op de rugsteun in de juiste positie staat en goed is gemonteerd.
2. Het apparaat moet vóór gebruik in een veilige positie in uw keuken worden geplaatst vanwege het hete gevaar tijdens gebruik.

Hoofdonderdelen van het product

(Afb. 1 op pagina 3)

1. Bedieningspaneel
2. Afneembare rugsteun met verwarmingselement
3. Houder voor frituurmand
4. RESET-knop (aan de achterkant en onderkant van de achtersteun)
5. Deksel deksel
6. Olie aftapkraan
7. Voeten
8. Basiseenheid met oliereservoir
9. Bakmand met handvat

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

Bedieningspaneel

(Afb. 2 op pagina 3)

10. AAN/UIT-schakelaar
11. Verhogen (om de temperatuur- en timerinstelling te verhogen)
12. TEMPERATUUR
13. Bovenste display
14. Onderste display
15. TIMER
16. Verlagen (om de temperatuur- en timerinstelling te verlagen)

Vorbereiding voor gebruik

- Verwijder alle beschermende verpakkingen en verpakking.
- 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.

Bedieningsinstructies

1. Zorg ervoor dat de olieaftapkraan gesloten is.
2. Haal de stekker uit het stopcontact.
3. Zorg ervoor dat het oliereservoir schoon en droog is en dat er geen water in zit.
4. Vul de container voorzichtig met olie tussen de markering "L" (Min) en de markering "H" (Max). Vergeet niet dat het plaatsen van voedsel in de olie ook het oliepeil zal verhogen.
5. Steek de geaarde stekker in een geaard stopcontact.
6. U kunt nu de frituurpan gebruiken.

TEMPERATUUR instellen

- 1.1. Vul de container met olie en zorg ervoor dat het oliepeil tussen de markering "L" en "H" staat. Opmerking: Vergeet niet dat het plaatsen van voedsel in de olie ook het oliepeil zal verhogen. Doe niet te natte voedingsmiddelen of grote hoeveelheden voedsel per keer.
- 1.2. Sluit de stekker aan op een geschikt stopcontact.
- 1.3. Druk op het AAN/UIT-pictogram en licht op. Het pictogram VERHOGEN/VERLAGEN knippert. Het bovenste display toont de huidige INSTELLINGSTEMPERATUUR. (TEMPERATUUR: 25 °C ~ 195 °C).
- 1.4. Druk op het pictogram VERHOGEN of VERLAGEN om de verwarmingsfunctie te starten. Het bovenste display toont de WERKELIJKE TEMPERATUUR van de olie. En het pictogram TEMPERATUUR knippert constant.
- 1.5. U kunt ook op het pictogram TEMPERATUUR drukken om de laatste INSTELTEMPERATUUR gedurende 1 ~ 2 seconden te zien. Druk binnen deze periode op het pictogram VERHOGEN of VERLAGEN om de INSTELTEMPERATUUR zo nodig aan te passen. Druk eenmaal op het pictogram VERHOGEN/VERLAGEN voor +1,0 °C / - 1,0 °C. Houd ingedrukt voor een snelle aanpassing. Nadat u ongeveer 2 ~ 3 seconden hebt gestopt met indrukken, wordt de nieuwe INSTELTEMPERATUUR automatisch opgeslagen.
- 1.6. Bij verhitting knippert het pictogram TEMPERATURE constant totdat de INGESTELDE TEMPERATUUR is bereikt. Na het bereiken van de INSTELTEMPERATUUR gaat het lampje van het pictogram TEMPERATUUR uit en blijft het binnen een bereik van ± 2 °C.
- 1.7. Als u het apparaat uitschakelt, wordt "oFF" weergegeven op het bovenste display en "Hot" op het onderste display.

De TIMER instellen

- 2.1. Tijdens de werking kunt u de TIMER-functie activeren.
- 2.2. Houd de TIMER-knop 2 ~ 3 seconden ingedrukt om naar de TIMER-instelmodus te gaan. Het pictogram VERHOGEN/VERLAGEN knippert.
- 2.3. Druk vervolgens binnen 1 ~ 2 seconden op het pictogram VERHOGEN of VERLAGEN om de TIMER in te stellen. Druk eenmaal gedurende +30 seconden / -30 seconden en het onderste display toont de ingestelde afteltijd voor TIMER. Houd het pictogram VERHOGEN of VERLAGEN ingedrukt voor een snelle aanpassing (TIMER-bereik: 30 seconden ~ 20 minuten).
- 2.4. De nieuw ingestelde TIMER wordt opgeslagen en begint af te tellen binnen ongeveer 2 ~ 3 seconden.
- 2.5. Wanneer het aftellen is voltooid, knippert "End" continu op het onderste display. Er zijn twee korte pieptonen te horen met een duur van ongeveer 10 seconden gedurende een periode van 1 minuut.



- 2.6. Druk eenmaal op de TIMER-knop om terug te keren naar de laatste vooraf ingestelde tijd. Druk nogmaals op de TIMER-knop om naar de TIMER-instelmodus te gaan om de tijd te wijzigen. Het pictogram VERHOGEN/VERLAGEN knippert. De nieuw ingestelde TIMER wordt opgeslagen en begint binnen ongeveer 2 - 3 seconden opnieuw af te tellen.
- 2.7. Houd tijdens het aftellen het TIMER-pictogram 2 - 3 seconden ingedrukt om de telmodus te annuleren. "oFF" wordt op het onderste display weergegeven.

Aandacht: De frituurmandhouder is alleen bedoeld om tijdelijk vast te houden voor overtollige olieafvoer. Houd niet te lang vast om te voorkomen dat u per ongeluk valt en uit verwarmde olie mostert.

Kalibratie functie

Met deze functie kan de gebruiker de "displaytemperatuur" kalibreren en aanpassen aan de "werkelijke temperatuur". Voor de meting is een gekalibreerde thermometer met sonde vereist (niet inbegrepen).

- Houd tijdens de werking de knoppen VERHOGEN en VERLAGEN 5 - 6 seconden ingedrukt om naar de "kalibratiemodus" te gaan.
- Vervolgens knippert de "displaytemperatuur" die op het display wordt weergegeven continu.
- Plaats vervolgens de thermometer (niet meegeleverd) in de olietank ter vergelijking. Wees voorzichtig omdat de olie heet is.
- Druk in een stabiele situatie op de knop VERHOGEN of VERLAGEN om de "temperatuur van het display" uit te lijnen met de waarde in de thermometer (niet inbegrepen).
- Druk daarna op het pictogram TEMPERATUUR om het na het voltooiën van de kalibratie te bevestigen.

Tips voor het gebruik

- Dit apparaat 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 bij voorkeur 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.

Vast vet

- Als u besluit om vast vet te gebruiken, ook al is het niet aan te raden, verwarm de olie dan langzaam op de laagste stand totdat deze smelt. Wanneer het vet gesmolten is, kunt u de

juiste frituurtemperatuur instellen.

- Laat bij gebruik van vast vet de vetblokken langzaam smelten over mod - hitte in een normale koekenpan. Giet het gesmolten vet voorzichtig in het apparaat.
- Verwijder de frituurmand. Dit voorkomt dat de mand vast komt te zitten in het gestolde vet.

Na gebruik

- Schakel het apparaat uit door de schakelaar uit te schakelen.
- Verplaats het apparaat pas als het is afgekoeld en de inhoud ervan is afgekoeld.
- Plaats het deksel op het apparaat, zodat het vet niet verouderd.

RESET de veiligheidsuitschakeling (Hi-limiter of thermische uitschakeling)

(Afb. 3 op pagina 3)

- Houd er rekening mee dat de RESET-knop is uitgerust met een protec-dop om oververhitting te voorkomen.
- Koppel het apparaat los van de stroomvoorziening.
- Laat het apparaat volledig afkoelen.
- Schroef de beschermcap van de RESET-knop los.
- Druk op de RESET-knop van de Hi-limiter (thermische uitschakeling). U hoort een klinkgeluid.
- Schroef de beschermcap terug op de RESET-knop.
- Sluit aan op de voeding en u kunt deze opnieuw gebruiken.

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 elektrische schokken kunnen ontstaan.
- Als het apparaat niet schoon 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.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen, schuurspunten 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 werking 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.

Probleem	Symptoom	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
Apparaat doet niets	Oranje licht brandt niet	Geen netspanning	Controleer de elektrische installatie. Schakellicht defect
		Hi-limiter (thermische uitschakeling) geactiveerd.	Reset de Hi-limiter (thermische uitschakeling) [Zie ==> De veiligheidsuitschakeling RESETTEN]
		Hi-limiter (thermische uitschakeling) defect	Neem contact op met de leverancier.
		Thermostaat defect	
Het apparaat bereikt de ingestelde temperatuur niet.	Lange braadtijd.	Thermostaat defect	
		Element 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 aange-


wezen inzamelpunt. Het niet naleven van deze regel kan worden 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,
Dziękujemy 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 znaczeniem 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 zanurzać 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 podłączyć wyłącznie do gniazdka elektrycznego o napięciu i częstotliwości podanej na etykiecie urządzenia.
- Nie dotykać wtyczki/potłączeń elektrycznych mokrymi lub wilgotnymi rękami.
- Urządzenie oraz wtyczkę/potłączenia 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 grzejnych (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.
-  **PRZESTROGA! RYZYKO OBRAŻEN! GORĄCE POWIERZCHNIE!** Temperatura dostępnych powierzchni jest bardzo wysoka podczas użytkowania. Dotknąć tylko panelu sterowania, uchwytów, przetaczników, pokręteł zegara lub pokręteł regulacji temperatury.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub osoby o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.
- **OSTRZEŻENIE!** Tłuszcz i olej stają się bardzo gorące podczas pracy. Należy o tym pamiętać.
- **OSTRZEŻENIE!** Istnieje niebezpieczeństwo pożaru, jeśli po-

ziom oleju spadnie poniżej znaku „L” (Min) lub jeśli w zbiorniku oleju nie ma oleju. W zbiorniku oleju należy zawsze używać dużej ilości oleju.

- **OSTRZEŻENIE!** Smażenie wilgotnej żywności lub dużych ilości jednocześnie ma negatywny wpływ na temperaturę wrzenia oleju. Wystąpi nadmierne pienienie i rozlany zostanie olej. Maksymalne obciążenie partii wynosi około 1 kg.
- **NIEBEZPIECZENSTWO!** 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 otwieraj korków 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. Przegrzany lub brudny olej lub tłuszcz może ulec zapłonowi w przypadku przegrzania.
- Nie napełniać oleju poniżej poziomu MIN - ani powyżej poziomu MAX - w zbiorniku oleju.
- Zbiornik frytownicy i element należy przed użyciem umieścić w bezpiecznym miejscu w kuchni w powodu zawartości 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

- To urządzenie jest przeznaczone do stosowania w zastosowaniach komercyjnych, na przykład w kuchniach restauracji, stołówek, szpitalu oraz w przedsiębiorstwach komercyjnych, takich jak piekarnie, rzeźnie itp., ale nie do ciągłej masowej produkcji żywności.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do smażenia odpowiednich potraw, takich jak frytki itp. 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 dla prądu elektrycznego.

Urządzenie jest wyposażone w przewód zasilający z wtyczką uziemiającą lub połączenia elektryczne z przewodem uziemiającym. Połączenia muszą być prawidłowo zainstalowane i uziemione.

Instalacja

- Umieścić urządzenie na równej, stabilnej, czystej, odpornej na ciepło i suchej powierzchni, z gumowymi stopkami.
- Ostrożnie zamontować tylną podporę z grzałką na tylnej krawędzi pojemnika oleju.

Uwaga:

1. Upewnić się, że kotek na wsporniku tylnym znajduje się we właściwym położeniu i jest prawidłowo zamontowany.
2. Przed użyciem urządzenie należy ustawić w bezpiecznej



pozycji w kuchni ze względu na zagrożenie wysoką temperaturą podczas użytkowania.

Główne części produktu

[Rys. 1 na stronie 3]

1. Panel sterowania
2. Odtączana tylna podpora dla grzałki
3. Uchwyt kosza do smażenia
4. Przycisk RESET (w tylnej i dolnej części tylnego wspornika)
5. Pokrywa pokrywy
6. Zawór spustowy oleju
7. Stopy
8. Jednostka podstawowa ze zbiornikiem oleju
9. Kosz do smażenia z uchwytem

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

Panel sterowania

[Rys. 2 na stronie 3]

10. Przetłacznik WŁ./WYŁ.
11. Zwiększenie (w celu zwiększenia temperatury i ustawienia zegara)
12. TEMPERATURA
13. Górny wyświetlacz
14. Dolny wyświetlacz
15. ZEGAR
16. Zmniejszanie (obniżanie ustawienia temperatury i zegara)

Przygotowanie przed użyciem

- Usunąć wszystkie opakowania ochronne i opakowania.
- Sprawdzić, czy urządzenie jest w dobrym stanie i czy ma wszystkie akcesoria. W przypadku niepełnej lub uszkodzonej dostawy należy niezwłocznie skontaktować się z dostawcą. W takim przypadku nie należy używać urządzenia.
- Przed użyciem należy wyczyścić akcesoria i urządzenie (patrz => Czyszczenie i konserwacja).
- Upewnić się, że urządzenie jest całkowicie suche.
- Ustawić urządzenie na poziomej, stabilnej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, która jest bezpieczna przed rozpryskami wody.
- Opakowanie należy przechowywać, 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.

Instrukcja obsługi

1. Upewnić się, że zawór spustowy oleju jest zamknięty.
2. Wyjąć wtyczkę z gniazda.
3. Upewnić się, że pojemnik na olej jest czysty i suchy oraz że nie ma w nim wody.
4. Ostrożnie napełnić pojemnik olejem między oznaczeniem „L” (Min) a oznaczeniem „H” (Max). Pamiętaj, że umieszczenie żywności w oleju również podniesie poziom oleju.
5. Podłączyć uzemioną wtyczkę do gniazda z uziemieniem.
6. Teraz możesz użyć frytownicy.

Ustawianie TEMPERATURY

- 1.1. Napełnić pojemnik olejem i upewnić się, że poziom oleju znajduje się pomiędzy oznaczeniem „L” i „H”. Uwaga: Pamiętaj, że umieszczenie żywności w oleju również podniesie poziom oleju. Nie należy umieszczać za każdym razem zbyt mokrej żywności ani dużej ilości żywności.
- 1.2. Podłączyć wtyczkę zasilania do odpowiedniego gniazda elektrycznego.
- 1.3. Nacisnąć ikonę WŁ./WYŁ. i włączyć. Ikona ZWIĘKSZENIA/ZMNIEJSZENIA będzie migać. Na górnym wyświetlaczu pojawi się aktualna USTAWIONA TEMPERATURA. [Zakres TEMPERATURY: 25°C ~ 195°C].
- 1.4. Nacisnąć ikonę ZWIĘKSZANIA lub ZMNIEJSZANIA, aby rozpocząć operację ogrzewania. Na górnym wyświetlaczu pojawi się RZECZYWISTA TEMPERATURA oleju. Ikona TEMPERATURA będzie migać bez przerwy.
- 1.5. Można również nacisnąć ikonę TEMPERATURA, aby wyświetlić ostatnią USTAWIONĄ TEMPERATURĘ przez 1 ~ 2 sekundy. W tym czasie nacisnąć ikonę ZWIĘKSZANIE lub ZMNIEJSZANIE, aby w razie potrzeby zmienić ustawienie TEMPERATURY. Nacisnąć ikonę ZWIĘKSZANIE/ZMNIEJSZANIE jeden raz dla temperatury +1,0°C / - 1,0°C. Naciśnij i przytrzymaj, aby szybko dokonać regulacji. Po zakończeniu naciśnięcia przycisku przez około 2 ~ 3 sekundy nowa USTAWIONA TEMPERATURA zostanie zapisana automatycznie.
- 1.6. Podczas nagrzewania ikona TEMPERATURA będzie migać ciągle aż do osiągnięcia USTAWIONEJ TEMPERATURY. Po osiągnięciu USTAWIONEJ TEMPERATURY lampka ikony TEMPERATURY zgaśnie i pozostanie w zakresie $\pm 2^{\circ}\text{C}$.
- 1.7. Po wyłączeniu urządzenia na górnym wyświetlaczu pojawi się wskazanie „oFF”, a na dolnym wyświetlaczu pojawi się komunikat „Hot”.

Ustawianie TIMERA

- 2.1. Podczas pracy można włączyć funkcję TIMER.
- 2.2. Naciśnij i przytrzymaj przycisk CZASU przez 2 ~ 3 sekundy, aby przejść do trybu ustawienia CZASU. Ikona ZWIĘKSZENIA/ZMNIEJSZENIA będzie migać.
- 2.3. Następnie, w ciągu 1 ~ 2 sekund, nacisnąć ikonę ZWIĘKSZANIA lub ZMNIEJSZANIA, aby ustawić TIMER. Nacisnąć jeden raz i przytrzymać przez +30 sekund / -30 sekund, aby wyświetlić ustawiony czas odliczania dla funkcji TIMER. Nacisnąć i przytrzymać ikonę ZWIĘKSZANIA lub ZMNIEJSZANIA, aby szybko wyregulować [zakres CZASU: 30 sekund ~ 20 minut].
- 2.4. Nowo ustawiony TIMER zostanie zapisany i rozpocznie odliczanie w ciągu około 2 ~ 3 sekund.
- 2.5. Po zakończeniu odliczania na dolnym wyświetlaczu miga symbol „Koniec”. Dwa krótkie dźwięki będą słyszalne przez około 10 sekund przez ponad 1 minutę.
- 2.6. Naciśnij przycisk TIMER jeden raz, aby powrócić do ostatniej ustawionej godziny. Nacisnąć ponownie przycisk CZASU, aby przejść do trybu ustawienia CZASU w celu zmiany czasu. Ikona ZWIĘKSZENIA/ZMNIEJSZENIA będzie migać. Nowo ustawiony TIMER zostanie zapisany i rozpocznie odliczanie ponownie w ciągu około 2 ~ 3 sekund.
- 2.7. Podczas odliczania nacisnąć i przytrzymać ikonę CZASU przez 2 ~ 3 sekundy, aby anulować tryb odliczania. Na dolnym wyświetlaczu pojawi się wskazanie „oFF”.

Uwaga: Uchwyt kosza do smażenia służy tylko do tymczasowo-



wego przechowywania nadmiaru oleju. Nie trzymać zbyt długo, aby zapobiec przypadkowemu upadkowi i wyciekowi z podgrzanego oleju.

Funkcja kalibracji

Ta funkcja umożliwia użytkownikowi kalibrację i regulację temperatury wyświetlacza w jednej linii z rzeczywistą temperaturą. Do pomiaru wymagany jest skalibrowany termometr z sondą (nieodłączony).

- Podczas pracy nacisnąć i przytrzymać przez 5 ~ 6 sekund oba przyciski ZWIĘKSZANIA i ZMNIEJSZANIA, aby przejść do „trybu kalibracji”.
- Następnie na wyświetlaczu będzie migać wskazanie „temperatura wyświetlacza”.
- Następnie umieścić termometr (nieodłączony do zestawu) w zbiorniku oleju w celu porównania. Należy zachować ostrożność, ponieważ olej jest gorący.
- W sytuacji stabilnej nacisnąć przycisk ZWIĘKSZANIA lub ZMNIEJSZANIA, aby ustawić temperaturę wyświetlacza zgodnie z odczytem w termometrze (brak w zestawie).
- Następnie nacisnąć ikonę TEMPERATURA, aby potwierdzić po zakończeniu kalibracji.

Wskazówki dotyczące obsługi

- To urządzenie jest wyposażone w unikalną strefę zimną, która umożliwia opadanie okruchów 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 frytek 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 przez żywność. W przypadku intensywnego stosowania olej należy filtrować, aby uniknąć śladów okruchów i innych pozostałości. Upewnić 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 stanie się zbyt lepki, należy go wymienić. Wymienić olej/tłuszcz również wtedy, gdy ma silny zapach lub smak.
- Nie mieszać świeżego oleju ze użytym olejem.

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 bloki tłuszczowe powinny powoli topić się na modyfikatorze ciepła w normalnej patelni. Ostrożnie wlać roztopiony tłuszcz do urządzenia.
- Wyjąć kosz frytkownicy. Zapobiega to zakleszczeniu się kosza w tłuszczu zestalonym.

Po użyciu

- Wyłączyć urządzenie, wyłączając przełącznik.
- Nie poruszać urządzeniem, dopóki nie ostygnie jego zawartość.
- Złożyć pokrywę urządzenia, aby tłuszcz nie starzeł się.

ZRESETOWAĆ wyłącznik bezpieczeństwa (ogranicznik Hi lub wyłącznik termiczny)

(Rys. 3 na stronie 3)

- Należy pamiętać, że przycisk RESET jest wyposażony w nasadkę protetyczną, aby uniknąć przegrzania.
- Odtoczyć urządzenie od zasilania.
- Pozostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia.
- Odkręcić nasadkę ochronną przycisku RESET.
- Nacisnąć przycisk RESET na ograniczniku Hi (wycięcie termiczne). Powinno być słyszalne kliknięcie.
- Odkręcić nasadkę ochronną na przycisku RESET.
- Podłączyć do źródła zasilania, aby ponownie go użyć.

Czyszczenie i konserwacja

- **UWAGA!** 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 wyczyszczone, skróci to jego żywotność i może spowodować zagrożenie 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.
- 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 wetny 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.
- Wszystkie 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 ochłodzone.

- Przechowywać urządzenie w chłodnym, czystym i suchym miejscu.
- Nie wolno umieszczać na urządzeniu ciężkich przedmiotów, ponieważ może to spowodować jego uszkodzenie.
- Nie przesuwaj urządzenia, gdy jest ono w użyciu. Podczas przenoszenia urządzenia odłącz je od zasilania i przytrzymać je u dołu.

Rozwiązywanie problemów

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

Problem	Objawy	Mozliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Urządzenie niczego nie robi	Pomarańczowe światło nie świeci się	Brak napięcia sieciowego	Sprawdź instalację elektryczną. Usterka oświetlenia przetężnika
		Zadział ogranicznik wysokiej temperatury (wycięcie termiczne).	Zresetować ogranicznik Hi (wycięcie termiczne) (patrz ==> ZRESETOWAC wycięcie bezpieczeństwa)
		Uszkodzony ogranicznik Hi-limiter (wycięcie termiczne)	Skontaktuj się z dostawcą.
Urządzenie nie osiąga ustawionej temperatury.	Długi czas smażenia.	Usterka termostatu	Skontaktuj się z dostawcą.
		Usterka element	

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 dołączyć dowód zakupu (np. paragon).

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

Wycofanie z użytkowania i ochrona środowiska

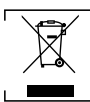
Pamiętaj!

Nie wyrzucaj użytego sprzętu łącznie z innymi odpadami

Nie demontuj użytych urządzeń zawierających niebezpieczne składniki na własną rękę!

Groźą Ci za to kary grzywny!

Po zakończeniu eksploatacji produktu nie wolno gromadzić razem z odpadami komunalnymi, tylko należy odstawić do punktu odbioru odpadów elektrycznych i elektronicznych. Użytkownik ponosi odpowiedzialność za przekazanie wycofanego z użytkowania urządzenia do punktu gospodarowania odpadami. Nieprzestrzeganie tej zasady może być karane zgodnie z lokalnie obowiązującymi przepisami dotyczącymi gospodarowania odpadami. Jeśli urządzenie wycofane z użytkowania jest poprawnie odebrane jako osobny odpad, może zostać przetworzone i zutyłowane 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.
-  **ATTENTION ! 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 commande de la température.
- 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 !** Les graisses et l'huile deviennent très chaudes pendant le fonctionnement. Méfiez-vous de cela.
- **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 de l'huile s'écoulera. La charge maximale du lot est d'environ 1 kg.
- **DANGER !** N'utilisez jamais d'huile usagée 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.
- Changer 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 de masse continue de nourriture.
- L'appareil est conçu uniquement pour faire frire les aliments appropriés, comme les frites, etc. 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 appartient à la 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.

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.

Remarque :

1. Assurez-vous que la goupille du support arrière est dans la bonne position et correctement montée.
2. L'appareil doit être placé dans une position sûre dans votre cuisine avant utilisation en raison d'un risque de chaleur lors de son utilisation.

Principales parties du produit

(Fig. 1 à la page 3)

1. Panneau de commande
2. Support dorsal amovible avec élément chauffant
3. Porte-panier à friture
4. Bouton RÉINITIALISER (à l'arrière et en bas du support arrière)
5. Couvercle du couvercle
6. Robinet de vidange d'huile
7. Pieds
8. Unité de base avec réservoir d'huile
9. Panier à frites avec poignée

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

Panneau de commande

(Fig. 2 à la page 3)

10. Interrupteur MARCHÉ/ARRÊT
11. Augmenter (pour augmenter le réglage de la température et du minuteur)
12. TEMPÉRATURE
13. Affichage supérieur
14. Affichage inférieur
15. MINUTEUR
16. Diminution (pour diminuer le réglage de la température et du minuteur)

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 résis-

tante à la chaleur, sans risque d'éclaboussures d'eau.

- Conservez l'emballage si vous avez l'intention de ranger votre appareil à l'avenir.
- Conservez le manuel de l'utilisateur pour référence ultérieure.

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

Mode d'emploi

1. Assurez-vous que le robinet de vidange d'huile est fermé.
2. Retirez la fiche de la prise.
3. Assurez-vous que le réservoir d'huile est propre et sec et qu'il n'y a pas d'eau à l'intérieur.
4. Remplissez soigneusement le récipient d'huile entre le repère « L » (Min) et le repère « H » (Max). N'oubliez pas que le fait de placer des aliments dans l'huile augmentera également le niveau d'huile.
5. Branchez la fiche mise à la terre dans une prise mise à la terre.
6. Vous pouvez maintenant utiliser la friteuse profonde.

Réglage de la TEMPÉRATURE

- 1.1. Remplissez le réservoir d'huile et assurez-vous que le niveau d'huile se situe entre le repère « L » et « H ». Remarque : N'oubliez pas que le fait de placer des aliments dans l'huile augmentera également le niveau d'huile. Ne mettez pas trop d'aliments humides ou de grandes quantités d'aliments à chaque fois.
- 1.2. Branchez la fiche d'alimentation à une prise électrique appropriée.
- 1.3. Appuyez sur l'icône ON/OFF et allumez-la. L'icône AUGMENTER/DÉCENDRE clignote. L'écran supérieur affiche la TEMPÉRATURE DE RÉGLAGE actuelle. (Plage de TEMPÉRATURE : 25 °C ~ 195 °C).
- 1.4. Appuyez sur l'icône AUGMENTER ou DIMINUER pour démarrer le chauffage. L'écran supérieur affiche la TEMPÉRATURE RÉELLE de l'huile. Et l'icône TEMPÉRATURE clignote en permanence.
- 1.5. Vous pouvez également appuyer sur l'icône TEMPÉRATURE pour voir la dernière TEMPÉRATURE RÉGLAGE pendant 1 à 2 secondes. Dans cette période, appuyez sur l'icône AUGMENTER ou DIMINUER pour ajuster la TEMPÉRATURE RÉGLAGE si nécessaire. Appuyez une fois sur l'icône AUGMENTER/DÉGRAVER pour +1,0 °C / -1,0 °C. Appuyez et maintenez enfoncé pour un réglage rapide. Après avoir cessé d'appuyer sur pendant environ 2 à 3 secondes, la nouvelle TEMPÉRATURE DE RÉGLAGE est automatiquement enregistrée.
- 1.6. En mode chauffage, l'icône TEMPERATURE clignote constamment jusqu'à ce que la TEMPÉRATURE RÉGLAGE soit atteinte. Une fois la TEMPÉRATURE RÉGLÉE atteinte, le voyant TEMPÉRATURE s'éteint et reste dans une plage de ± 2 °C.
- 1.7. Lorsque vous éteignez l'appareil, « OFF » s'affiche sur l'écran supérieur et « Hot » s'affiche sur l'écran inférieur.



Réglage de la MINUTEUR

- 2.1. Pendant le fonctionnement, vous pouvez activer la fonction TIMER.
- 2.2. Appuyez sur le bouton TIMER et maintenez-le enfoncé pendant 2 à 3 secondes pour passer en mode de réglage TIMER. L'icône AUGMENTER/DÉCENDRE clignote.
- 2.3. Ensuite, dans les 1 à 2 secondes, appuyez sur l'icône AUGMENTER ou DIMINUER pour régler le MINUTEUR. Appuyez une fois sur pendant +30 secondes / -30 secondes et l'affichage inférieur affichera le compte à rebours réglé pour la MINUTEUR. Appuyez sur l'icône AUGMENTER ou DIMINUER et maintenez-la enfoncée pour un réglage rapide (Plage du TEMPS : 30 secondes ~ 20 minutes).
- 2.4. La nouvelle minuterie réglée sera stockée et le compte à rebours commencera dans un délai d'environ 2 à 3 secondes.
- 2.5. Lorsque le décompte est terminé, « End » clignote en continu sur l'écran inférieur. Deux bips sonores courts retentissent pendant environ 10 secondes pendant plus d'une minute.
- 2.6. Appuyez une fois sur le bouton TIMER pour revenir à la dernière heure prédéfinie. Appuyez à nouveau sur le bouton TIMER pour passer en mode de réglage TIMER et modifier l'heure. L'icône AUGMENTER/DÉCENDRE clignote. La nouvelle MINUTERIE réglée sera stockée et recommencera le compte à rebours dans un délai d'environ 2 à 3 secondes.
- 2.7. Pendant le décompte, appuyez sur l'icône TIMER et maintenez-la enfoncée pendant 2 à 3 secondes pour annuler le mode de comptage. « OFF » s'affiche sur l'écran inférieur.

Attention : Le porte-panier à friture est uniquement destiné à être temporairement utilisé pour la vidange d'huile excédentaire. Ne pas tenir trop longtemps pour éviter de tomber accidentellement et de renverser de l'huile chauffée.

Fonction d'étalonnage

Cette fonction permet à l'utilisateur d'étalonner et de régler la « température d'affichage » en fonction de la « température réelle ». Un thermomètre étalonné avec sonde est nécessaire (non inclus) pour la mesure.

- Pendant le fonctionnement, appuyez sur les boutons AUGMENTER et DIMINUER et maintenez-les enfoncés pendant 5 à 6 secondes pour passer en « mode d'étalonnage ».
- Ensuite, la « température d'affichage » affichée sur l'écran clignote en permanence.
- Ensuite, placez le thermomètre (non inclus) à l'intérieur du réservoir d'huile pour comparaison. Faites attention, car l'huile est chaude.
- En situation stable, appuyez sur le bouton AUGMENTER ou DIMINUER pour aligner la « température d'affichage » sur la valeur affichée dans le thermomètre (non inclus).
- Ensuite, appuyez sur l'icône TEMPÉRATURE pour la confirmer après avoir terminé l'étalonnage.

Conseils d'utilisation

- Cet appareil est conçu avec une zone froide unique qui permet aux miettes et aux résidus d'aller directement vers le fond. Cela permet également d'allonger 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/d'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 du matériel 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.

Matières grasses solides

- Si vous décidez d'utiliser de la graisse solide, même si elle est déconseillée, chauffez lentement l'huile au réglage le plus bas jusqu'à ce qu'elle fonde. Lorsque la graisse a fondu, vous pouvez régler la température de friture appropriée.
- Lorsque vous utilisez de la graisse solide, laissez les blocs de graisse fondre lentement sur une chaleur modérée dans une poêle normale. Versez soigneusement la graisse fondue dans l'appareil.
- Retirez le panier de la friteuse. Cela empêche le panier de se coincer dans la graisse solidifiée.

Après utilisation

- Éteignez l'appareil en éteignant l'interrupteur.
- Ne déplacez pas l'appareil tant qu'il n'a pas refroidi et que son contenu n'a pas refroidi.
- Placez le couvercle sur l'appareil, afin que la graisse ne vieillisse pas.

RÉINITIALISER la coupure de sécurité (Hi-limiteur ou coupure thermique)

(Fig. 3 à la page 3)

- Veuillez noter que le bouton RÉINITIALISER est équipé d'un capuchon protéique pour éviter la surchauffe.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Laissez l'appareil refroidir complètement.
- Dévissez le capuchon de protection 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.
- Connectez-le à l'alimentation et vous pourrez le réutiliser.

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 une décharge électrique pourrait en résulter.
- Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, cela peut nuire à sa durée de vie 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, il réduira sa durée de vie et peut entraîner une situation dangereuse pendant l'utilisation.

Nettoyage

- Nettoyez la surface extérieure refroidie avec un chiffon ou une éponge légèrement humidifié 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.
- N'immergez jamais 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 tranchants 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 le stockage, assurez-vous toujours que l'appareil 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.

Problème	Symptôme	Cause possible	Solution possible
L'appareil ne fait rien	La lumière orange ne s'allume pas	Pas de tension secteur	Vérifiez l'installation électrique. L'éclairage du commutateur est défectueux
		Limiteur haute (coupeure thermique) déclenché.	Réinitialiser le limiteur haute tension (coupeure thermique) (Voir ==> RÉINITIALISER la coupeure de sécurité)
		Limiteur haut (coupeure thermique) défectueux	Contactez le fournisseur.
L'appareil n'atteint pas la température réglée.		Thermostat défectueux	
		Élément défectueux	

FR

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.


IT

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 BURNI! 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.
- 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!** Grassi e olio diventano molto caldi durante il funzionamento. Siate - consapevoli di questo.
- **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 -mum è di circa 1 kg.
- **PERICOLO!** Non usare mai olio vecchio perché ha un punto di infiammabilità basso ed è più incline all'ebollizione. 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 all'uso per applicazioni ommerciali, ad esempio nelle cucine di ristoranti, mense, hospita e in imprese commerciali come panetterie, butch - stufe, ecc., ma non per la produzione di massa continua di alimenti.
- L'apparecchiatura è progettata solo per friggere alimenti appropriati, come patatine fritte, ecc. Qualsiasi altro utilizzo può causare danni all'apparecchiatura o lesioni personali.
- Il funzionamento dell'apparecchiatura per qualsiasi altro scopo sarà considerato un uso improprio del dispositivo. L'utente sarà l'unico responsabile dell'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.

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.

Nota:

1. Assicurarsi che il perno sul supporto posteriore sia nella posizione corretta e montato correttamente.
2. L'apparecchiatura deve essere collocata in una posizione sicura in cucina prima dell'uso a causa del rischio di calore durante l'uso.

Parti principali del prodotto

(Fig. 1 a pagina 3)

1. Pannello di controllo
2. Supporto posteriore rimovibile con elemento riscaldante
3. Supporto per cestello per friggere
4. Pulsante RESET (sul retro e sul fondo del supporto posteriore)
5. Coperchio coperchio
6. Rubinetto di scarico dell'olio
7. Piedi

8. Unità base con contenitore dell'olio

9. Cestello per friggere con maniglia

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

Pannello di controllo

(Fig. 2 a pagina 3)

10. Interruttore ON/OFF
11. Aumento (per aumentare la temperatura e l'impostazione del timer)
12. TEMPERATURA
13. Display superiore
14. Display inferiore
15. TIMER
16. Diminuzione (per ridurre la temperatura e l'impostazione del timer)

Preparazione prima dell'uso

- Rimuovere tutta la confezione protettiva 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.

Istruzioni operative

1. Assicurarsi che il rubinetto di scarico dell'olio sia chiuso.
2. Rimuovere la spina dalla presa.
3. Assicurarsi che il contenitore dell'olio sia pulito e asciutto e che non contenga acqua.
4. Riempire con cautela il contenitore con olio tra la marcatura "L" (min) e la marcatura "H" (max). Ricordare che il posizionamento di cibo nell'olio aumenterà anche il livello dell'olio.
5. Collegare la spina di terra a una presa di terra.
6. Ora puoi usare la friggitrice profonda.

Impostazione della TEMPERATURA

- 1.1. Riempire il contenitore con olio e assicurarsi che il livello dell'olio sia compreso tra il segno "L" e "H". Nota: Ricordare che il posizionamento di cibo nell'olio aumenterà anche il livello dell'olio. Non mettere cibi troppo umidi o grandi quantità di cibo ogni volta.
- 1.2. Collegare la spina di alimentazione a una presa elettrica adeguata.
- 1.3. Premere l'icona ON/OFF e accendere. L'icona AUMENTO/DIMINUIZIONE lampeggia. Il display superiore mostrerà la TEMPERATURA SET corrente. (Intervallo di TEMPERATU-



RA: 25°C - 195°C).

- 1.4. Premere l'icona AUMENTA o DIMINUISCI per avviare l'operazione di riscaldamento. Il display superiore mostrerà la TEMPERATURA EFFETTIVA dell'olio. E l'icona TEMPERATURA lampeggerà costantemente.
- 1.5. È anche possibile premere l'icona TEMPERATURA per visualizzare l'ultima IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA per 1 - 2 secondi. In questo periodo, premere l'icona AUMENTA o DIMINUISCI per regolare la TEMPERATURA IMPOSTATA, se necessario. Premere l'icona AUMENTA / DIMINUISCI una volta per +1,0 °C / - 1,0 °C. Tenere premuto per una regolazione rapida. Dopo aver smesso di premere per circa 2 - 3 secondi, la nuova TEMPERATURA DI IMPOSTAZIONE verrà memorizzata automaticamente.
- 1.6. Durante il riscaldamento, l'icona TEMPERSTURE lampeggerà costantemente fino al raggiungimento della TEMPERATURA IMPOSTATA. Una volta raggiunta la TEMPERATURA IMPOSTATA, la spia dell'icona TEMPERATURA si spegne e si mantiene entro un intervallo di ± 2 °C.
- 1.7. Quando si spegne l'apparecchiatura, sul display superiore viene visualizzato "oFF" e sul display inferiore viene visualizzato "Hot".

Impostazione del TIMER

- 2.1. Durante il funzionamento, è possibile attivare la funzione TIMER.
- 2.2. Tenere premuto il pulsante TIMER per 2 ~ 3 secondi per accedere alla modalità di impostazione TIMER. L'icona AUMENTO/DIMINUIZIONE lampeggia.
- 2.3. Quindi, entro 1 ~ 2 secondi, premere l'icona AUMENTA o RIDUCI per impostare il TIMER. Premere una volta per +30 secondi / -30 secondi e il display inferiore mostrerà il tempo impostato per il conto alla rovescia per TIMER. Premere e tenere premuta l'icona AUMENTA o DIMINUISCI per una regolazione rapida (intervallo TIMER: 30 secondi - 20 minuti).
- 2.4. Il TIMER appena impostato verrà memorizzato e inizierà il conto alla rovescia entro circa 2 ~ 3 secondi.
- 2.5. Al termine del conto alla rovescia, sul display inferiore lampeggia continuamente "End". Verranno emessi due brevi segnali acustici con una durata di circa 10 secondi per un periodo di 1 minuto.
- 2.6. Premere una volta il tasto TIMER per tornare all'ultima ora preimpostata. Premere nuovamente il pulsante TIMER per accedere alla modalità di impostazione TIMER per modificare l'ora. L'icona AUMENTO/DIMINUIZIONE lampeggia. Il TIMER appena impostato verrà memorizzato e inizierà nuovamente il conto alla rovescia entro circa 2 - 3 secondi.
- 2.7. Durante il conto alla rovescia, tenere premuta l'icona TIMER per 2 ~ 3 secondi per annullare la modalità di conteggio. Sul display inferiore verrà visualizzato "oFF".

Attenzione: Il supporto del cestello per friggere serve solo per trattenere temporaneamente lo scarico dell'olio in eccesso. Non tenere troppo a lungo per evitare cadute accidentali e fuoriuscite di olio riscaldato.

Funzione di calibrazione

Questa funzione consente all'utente di calibrare e regolare la "temperatura di visualizzazione" allineandola alla "temperatura effettiva". Per la misurazione è necessario un termometro calibrato con sonda (non incluso).

- Durante il funzionamento, tenere premuti entrambi i pulsanti AUMENTO e DIMINUIZIONE per 5 ~ 6 secondi per accedere alla "modalità di calibrazione".
- Quindi, la "temperatura del display" visualizzata sul display lampeggerà costantemente.
- Quindi, mettere il termometro (non incluso) all'interno del serbatoio dell'olio per un confronto. Fare attenzione perché l'olio è caldo.
- In condizioni stabili, premere il pulsante AUMENTA o DIMINUISCI per allineare la "temperatura del display" con la lettura nel termometro (non inclusa).
- Dopodiché, premere l'icona TEMPERATURA per confermarla dopo aver terminato la calibrazione.

Suggerimenti per l'uso

- Questa apparecchiatura 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.
- Preferibilmente, usare solo olio o grasso liquido per friggere.
- La temperatura consigliata per friggere patatine e snack è di massimo 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.

Grassi solidi

- Se si decide di utilizzare grassi solidi, anche se non è consigliabile, riscaldare l'olio lentamente 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 sul mod - - scaldare in una normale padella. Versare con cautela il grasso fuso nell'apparecchiatura.
- Rimuovere il cestello della friggitrice. Ciò impedisce al cestello di bloccarsi nel grasso solidificato.

Dopo l'uso

- Spegnere l'apparecchiatura spegnendo l'interruttore.
- Non spostare l'apparecchiatura finché non si è raffreddata il suo contenuto.
- Posizionare il coperchio sull'apparecchiatura in modo che il grasso non invecchia.

REIMPOSTARE l'interruttore di sicurezza (Hi-limiter o interruttore termico)

(Fig. 3 a pagina 3)

- Si noti che il pulsante RESET è dotato di un tappo protettivo per evitare il surriscaldamento.
- Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione.
- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchiatura.
- Svitare il cappuccio protettivo del pulsante RESET.
- Premere il pulsante RESET del limitatore alto (spegnimento termico). Dovresti sentire un clic.
- Riavvitare il cappuccio protettivo sul pulsante RESET.
- Collegarsi all'alimentatore e riutilizzarlo.

Pulizia e manutenzione

- **ATTENZIONE!** Scollegare sempre l'apparecchiatura dall'alimentazione e raffreddarla prima di riportarla, 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 dell'apparecchiatura e causare una situazione pericolosa.
- I residui di cibo devono essere regolarmente puliti e rimossi dall'apparecchiatura. Se l'apparecchiatura non viene pulita correttamente, ne ridurrà la 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.
- 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 potrebbero danneggiarla.
- Non spostare l'apparecchiatura mentre è in funzione. Scolle-

gare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica durante lo spostamento e tenerla in basso.

Risoluzione dei problemi

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

Problema	Sintomo	Possibile causa	Possibile soluzione
L'apparecchiatura non fa nulla	La luce arancione non si accende	Nessuna tensione di rete	Controllare l'installazione elettrica. Luce interruttore difettosa
		Il limitatore alto (spegnimento termico) è scattato.	Resettare il limitatore alto (spegnimento termico) (vedere ==> REIMPOSTARE il ritaglio di sicurezza)
		Alto limitatore (interruttore termico) difettoso	Contattare il fornitore.
L'apparecchiatura non raggiunge la temperatura impostata.	Lungo tempo di frittura.	Termostato difettoso	
		Elemento 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, contattate 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.


RO

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!** Opriți 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 așezați 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.
-  **ATENȚIE! RISC DE ARSURI! SUPRAFEȚE FIERBINTE!** Temperatura suprafețelor accesibile este foarte ridicată în timpul utilizării. Atingeți numai panoul de comandă, mânerul, comutatoarele, butoanele de comandă a cronometrului sau butoanele de comandă a temperaturii.
- 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!** Grăsimea și uleiul devin foarte fierbinți în timpul funcționării. Fiți conștient de acest lucru.
- **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 unor cantități 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 o presiune aproximativ atmosferică.
- Utilizați doar ulei sau grăsime adecvată pentru prăjire. Înlocuiți uleiul sau grăsimea la intervale regulate. Uleiul sau grăsimea coaptă sau murdară se poate aprinde dacă este



supraîncălzită.

- Nu umpleți cu ulei sub nivelul MIN, nici peste 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 dioxinilor care sunt cancerigene.

Domeniu de utilizare

- Acest aparat este destinat utilizării pentru aplicații ommerciale, de exemplu în bucătăriile restaurantelor, cantinelor, hos-urilor și întreprinderilor comerciale, cum ar fi brutăriile, buticurile, etc., dar nu pentru producția continuă în masă a alimentelor.
- Aparatul este proiectat numai pentru prăjirea alimentelor adecvate, cum ar fi cartofii prăjiți etc. Orice altă utilizare poate duce la deteriorarea aparatului sau la vătămare 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.

Instalare

- Puneți aparatul pe o suprafață plană, stabilă, curată, rezistentă la căldură și uscată, cu picioarele sale din cauciuc.
- Instalați cu grijă suportul posterior cu elementul de încălzire pe marginea posterioară a recipientului de ulei.

Notă:

1. Asigurați-vă că știftul de pe suportul din spate este în poziția corectă și este montat corect.
2. Aparatul trebuie pus într-o poziție sigură în bucătărie înainte de utilizare din cauza pericolului de căldură atunci când este utilizat.

Principalele componente ale produsului

(Fig. 1 la pagina 3)

1. Panou de comandă
2. Suport detașabil pentru spate cu element de încălzire
3. Suport pentru coșul de prăjire
4. Butonul RESETARE (în partea din spate și inferioară a suportului din spate)
5. Capac capac
6. Robinet de scurgere a uleiului
7. Picioare
8. Unitate de bază cu recipient de ulei
9. Coș de prăjire cu mâner

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

Panou de comandă

(Fig. 2 de la pagina 3)

10. Comutator PORNIT/OPRIT

11. Creștere (Pentru a crește temperatura și setarea cronometrului)

12. TEMPERATURĂ

13. Afișaj superior

14. Afișaj inferior

15. TEMPORIZATOR

16. Scădere (Pentru a reduce temperatura și setarea cronometrului)

Pregătirea înainte de utilizare

- Îndepărtați toate ambalajele și ambalajele de protecție.
- Verificați dacă dispozitivul este în stare bună și dacă are 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 pe viitor.
- Păstrați manualul utilizatorului pentru referințe ulterioare.

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.

Instrucțiuni de utilizare

1. Asigurați-vă că robinetul de scurgere a uleiului este închis.
2. Scoateți ștecherul din priză.
3. Asigurați-vă că recipientul de ulei este curat și uscat, fără apă în interior.
4. Umpleți cu grijă recipientul cu ulei între marcajul „L” (Min) și marcajul „H” (Max). Rețineți că și plasarea alimentelor în ulei va crește nivelul uleiului.
5. Conectați ștecherul cu împământare la o priză cu împământare.
6. Acum puteți utiliza friteuza.

Setarea TEMPERATURII

- 1.1. Umpleți recipientul cu ulei și asigurați-vă că nivelul uleiului se află între marcajul „L” și „H”. Notă: Rețineți că și plasarea alimentelor în ulei va crește nivelul uleiului. Nu puneți prea multe alimente ude sau o cantitate mare de alimente de fiecare dată.
- 1.2. Conectați ștecherul la o priză electrică adecvată.
- 1.3. Apăsăți pictograma PORNIT/OPRIT și se aprinde. Pictograma CREȘTERE/DESCREȘTERE va clipi. Afișajul superior va indica TEMPERATURA SETATĂ curentă. (Interval TEMPERATURĂ: 25°C ~ 195°C).
- 1.4. Apăsăți pictograma CREȘTERE sau DESCREȘTERE pentru a începe operațiunea de încălzire. Afișajul superior va indica TEMPERATURA REALĂ a uleiului. Iar pictograma TEMPERATURĂ va clipi constant.
- 1.5. De asemenea, puteți apăsa pictograma TEMPERATURĂ pentru a vedea ultima TEMPERATURĂ DE SETARE timp de 1 - 2 secunde. În această perioadă, apăsați pictograma



CREȘTERE sau DESCREȘTERE pentru a regla TEMPERATURA DE SETARE dacă este necesar. Apăsăți pictograma CREȘTERE/DESCREȘTERE o dată timp de +1,0 °C / - 1,0 °C. Apăsăți lung pentru ajustare rapidă. După ce nu mai apăsați timp de aproximativ 2 ~ 3 secunde, noua TEMPERATURĂ DE SETARE va fi stocată automat.

- 1.6. În timpul operației de încălzire, pictograma TEMPERSTURE va clipi constant până la atingerea TEMPERATURII SETARE. După ce se atinge TEMPERATURA SETATĂ, lumina pictogramei TEMPERATURĂ se va stinge și se va menține într-un interval de $\pm 2^{\circ}\text{C}$.
- 1.7. Când oprii aparatul, pe afișajul superior va apărea "off", iar pe afișajul inferior va apărea "Hot".

RO Setarea CRONOMETRULUI

- 2.1. În timpul funcționării, puteți activa funcția CRONOMETRU.
- 2.2. Apăsăți și mențineți apăsat butonul CRONOMETRU timp de 2 ~ 3 secunde pentru a intra în modul CRONOMETRU setat. Pictograma CREȘTERE/DESCREȘTERE va clipi.
- 2.3. Apoi, în interval de 1 ~ 2 secunde, apăsați pictograma CREȘTERE sau DESCREȘTERE pentru a seta CRONOMETRUL. Apăsăți o dată timp de +30 de secunde / -30 de secunde, iar afișajul inferior va indica durata setată a numărătorii inverse pentru CRONOMETRU. Apăsăți și mențineți apăsată pictograma CREȘTERE sau DESCREȘTERE pentru ajustare rapidă (Interval TIMER: 30 de secunde ~ 20 de minute).
- 2.4. TEMPORIZATORUL nou setat va fi memorat și va începe numărătoarea inversă în aproximativ 2 ~ 3 secunde.
- 2.5. Când numărătoarea inversă este finalizată, „End” va clipi continuu pe afișajul inferior. Se vor auzi două semnale sonore scurte, cu o durată de aproximativ 10 secunde, timp de peste 1 minut.
- 2.6. Apăsăți butonul CRONOMETRU o dată pentru a reveni la ultima oră presetată. Apăsăți din nou butonul CRONOMETRU pentru a intra în modul CRONOMETRU setat pentru modificarea orei. Pictograma CREȘTERE/DESCREȘTERE va clipi. TEMPORIZATORUL nou setat va fi memorat și va începe din nou numărătoarea inversă în aproximativ 2 ~ 3 secunde.
- 2.7. În timpul numărării, apăsați și țineți apăsată pictograma CRONOMETRU timp de 2 ~ 3 secunde pentru a anula modul de numărare. Pe afișajul inferior va apărea "off".

Atenție: Suportul coșului de prăjire este doar pentru a fi ținut temporar pentru evacuarea de ulei în exces. Nu țineți prea mult timp pentru a preveni căderea accidentală și vărsarea uleiului încălzit.

Funcție de calibrare

Această funcție permite utilizatorului să calibreze și să regleze „temperatura de afișare” aliniată cu „temperatura reală”. Pentru măsurare este necesar un termometru calibrat cu sondă (nu este inclus).

- În timpul funcționării, apăsați și țineți apăsat ambele butoane CREȘTERE și DESCREȘTERE timp de 5 ~ 6 secunde pentru a intra în „modul de calibrare”.
- Apoi, „temperatura de afișare” afișată pe afișaj va clipi constant.
- Apoi, introduceți termometrul (nu este inclus) în rezervorul de ulei pentru comparație. Aveți grijă, deoarece uleiul este fierbinte.
- Când vă aflați într-o situație stabilă, apăsați butonul CREȘTE-

RE sau DESCREȘTERE pentru a alinia „temperatura afișajului” cu valoarea de pe termometru (nu este inclusă).

- După aceea, apăsați pictograma TEMPERATURĂ pentru a o confirma după finalizarea calibrării.

Sfaturi de funcționare

- Acest aparat este conceput cu o zonă rece unică, care permite firimiturilor și reziduurilor să ajungă direct în partea de jos. 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 de prăjit.
- 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 face ca alimentele să absoarbă mai multă grăsime/ulei. 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 un gust puternic.
- Nu amestecați uleiul proaspăt cu uleiul uzat.

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 prăjirea corespunzătoare.
- Atunci când utilizați grăsime solidă, lăsați blocurile de grăsime să se topească încet peste mod, iar căldura este într-o tigaie normală. Turnați cu grijă grăsimea topită în aparat.
- Scoateți coșul friteuzei. Acest lucru previne lipirea coșului în grăsimea solidificată.

După utilizare

- Oprii aparatul oprind comutatorul.
- Nu mutați aparatul până când acesta și conținutul său nu s-au răcit.
- Puneți capacul pe aparat, astfel încât grăsimea să nu se îmbătrânească.

RESETAȚI decupajul de siguranță (limitator Hi sau decupaj termic)

(Fig. 3 de la pagina 3)

- Vă rugăm să rețineți că butonul RESETARE este echipat cu un capac de protecție, pentru a evita supraîncălzirea.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare.
- Lăsați aparatul să se răcească complet.
- Deșurubați capacul de protecție al butonului RESET.
- Apăsăți butonul RESET al limitatorului de înălțime ridicată (întrerupere termică). Ar trebui să auziți un clic.
- Însurubați la loc capacul protector pe butonul RESET.
- Conectați-lă la sursa de alimentare și o puteți utiliza din nou.



Curățare și întreținere

- **ATENȚIE!** Deconectați întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare și răciți-l înainte de depozitare, curățare și întreținere.
- Nu folosiți jet de apă sau aparat de curățat cu aburi pentru curățare și nu împingeți aparatul sub apă, deoarece piesele se vor uda și se pot produce șocuri electrice.
- Dacă aparatul nu este menținut curat, 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.
- 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 recomandate 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 deplasați și țineți-l în partea de jos.

Depanare

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

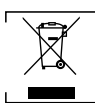
Problemă	Simptom	Cauză posibilă	Soluție posibilă
Aparatul nu face nimic	Lumina portocalie nu se aprinde	Fără tensiune de rețea	Verificați instalația electrică. Lampa de comutare este defectă
		S-a declanșat limitatorul ridicat (decupaj termic).	Resetați limitatorul de înălțime ridicată (întrerupere termică) [Consultați ==> RESETAȚI întreruperea de siguranță]
		Limitator ridicat (decupaj termic) defect	Contactați furnizorul.
Termostat defect			
Aparatul nu atinge temperatura setată.	Timp lung de prăjire.	Termostat defect	
		Element defect	

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 momentul eliminării va ajuta 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.



Αγαπητέ πελάτη,

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε αυτή τη συσκευή HENDI. Διαβάστε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο χρήστη, δίνοντας ιδιαίτερα 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 εμβαθίζετε 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. Οποιοδήποτε 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 παρασπάτηματος.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Εφόσον το φως είναι στην πρίζα, η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Ανεργονοποιείτε 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. Μην 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 ανοικτή 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 οσμητικές, 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.
- Μην 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.
- Μην χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή σύστημα τηλεχειρισμού.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε θερμαντικό αντικείμενο (βενζινοκίνητο, ηλεκτρικό, κάρβουνο κ.λπ.).
- Μην καλύπτετε τη συσκευή σε λειτουργία.
- Μην τοποθετείτε αντικείμενα επάνω στη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε γυμνές φλόγες, εκρηκτικά ή εύφλεκτα υλικά. Να χειρίζεστε πάντα τη συσκευή σε οριζόντιο, σταθερό, καθαρό, ανθεκτικό 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

- Αυτή η συσκευή προορίζεται για εμπορική χρήση.
-  **ΠΡΟΣΟΧΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΛΑΜΑΤΩΝ! ΖΕΣΤΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ!** Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών είναι πολύ υψηλή κατά τη χρήση. Αγγίξτε μόνο τον πίνακα ελέγχου, τις λαβές, τους διακόπτες, τους χρονοδιακόπτες ή τους διακόπτες θερμοκρασίας.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις του κατασκευαστή ή άτομο με παρόμοια προσόντα, προκειμένου να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Το λίπος και το λάδι ζεσταίνονται πολύ κατά τη λειτουργία. Να το γνωρίζετε αυτό.
- **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 τηγάνισμα κωπών τροφιμών ή μεγάλης ποσότητας ταυτόχρονα έχει αρνητική επίδραση στο σημείο βρασμού του λαδιού. Θα προκύψει υπερβολικός αφρός και θα κυθεί λάδι. Το μέγιστο φορτίο παρτίδας είναι περίπου 1 kg.
- **ΚΙΝΔΥΝΟΣ!** Μην χρησιμοποιείτε ποτέ παλιό λάδι επειδή έχει χαμηλό σημείο ανάφλεξης και είναι πιο επιρρεπές σε βρασμό. Αυξάνει τον κίνδυνο πυρκαγιάς και επικινδύνων καταστάσεων.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Μην ανοίγετε τις στρόφιγγες αποστράγγισης ή άλλες συσκευές εκκένωσης μέχρι η πίεση να μειωθεί σε περίπου ατμοσφαιρική πίεση.
- Χρησιμοποιείτε μόνο κατάλληλο λάδι ή λίπος για το τηγάνισμα. Αντικαθιστάτε το λάδι ή το λίπος ανά τακτά χρονικά διαστήματα. Σε περίπτωση υπερθέρμανσης, μπορεί να προκληθεί ανάφλεξη ή υπερβολικά μαγειρεμένο ή βρώμικο λαδιού ή λίπους.
- 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 σπολυμερείς εφαρμογές, για παράδειγμα σε κουζίνες εστιατορίων, κυλικείων, φυτών και εμπορικών επιχειρήσεων όπως αρτοποιεία, βουτιές κ.λπ., αλλά όχι για συνεχή μαζική παραγωγή τροφίμων.
- Η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για το τηγάνισμα κατάλληλων τροφίμων, όπως τηγανιτές πατάτες, κ.λπ. Οποιαδήποτε άλλη χρήση μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή ή τραυματισμό.
- Η λειτουργία της συσκευής για οποιονδήποτε άλλο σκοπό θα θεωρείται εσφαλμένη χρήση της συσκευής. Ο χρήστης θα είναι αποκλειστικά υπεύθυνος για την ακατάλληλη χρήση της συσκευής.

Εγκατάσταση γείωσης

Αυτή η συσκευή ταξινομείται ως προστασία κατηγορίας I 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 πλεκτρικές συνδέσεις με καλώδιο γείωσης. Οι συνδέσεις πρέπει να είναι σωστά εγκατεστημένες και γειωμένες.

Εγκατάσταση

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε επίπεδο, σταθερή, καθαρή, ανθεκτική στη θερμότητα και στεγνή επιφάνεια με τα ελαστικά πόδια της.
- Τοποθετήστε προσεκτικά το πίσω στήριγμα με το θερμαντικό στοιχείο στο πίσω άκρο του δοχείου λαδιού.

Σημείωση:

1. Βεβαιωθείτε ότι ο πείρος στο πίσω στήριγμα είναι στη σωστή θέση και σωστά τοποθετημένος.
2. Η συσκευή θα πρέπει να τοποθετείται σε ασφαλή θέση στην κουζίνα σας πριν από τη χρήση, λόγω θερμού κινδύνου κατά τη χρήση.

Κύρια μέρη του προϊόντος

(Εικ. 1 στη σελίδα 3)

1. Πίνακας ελέγχου
2. Αποσπώμενο στήριγμα πλάτης με θερμαντικό στοιχείο
3. Βάση καλαθίου τηγανίσματος
4. Κομπι ΕΠΑΝΑΦΟΡΑΣ (Στο πίσω και κάτω μέρος του πίσω στήριγματος)
5. Κάλυμμα καπακιού
6. Βρύση αποστράγγισης λαδιού
7. Πόδια
8. Μονάδα βάσης με δοχείο λαδιού
9. Καλάθι τηγανίσματος με λαβή

Παρατήρηση: Το περιεχόμενο αυτού του εγχειριδίου ισχύει για όλα τα στοιχεία που αναφέρονται, εκτός εάν ορίζεται διαφορε-

τικά. Η εμφάνιση μπορεί να διαφέρει από τις εικόνες που εμφανίζονται.

Πίνακας ελέγχου

(Εικ. 2 στη σελίδα 3)

10. Διακόπτης ON/OFF
11. Αύξηση (Για αύξηση της θερμοκρασίας και της ρύθμισης του χρονοδιακόπτη)
12. ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ
13. Άνω οθόνη
14. Κάτω οθόνη
15. ΧΡΟΝΙΚΟ
16. Μείωση (Για μείωση της θερμοκρασίας και της ρύθμισης του χρονοδιακόπτη)

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, μη 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 παιδικές 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 αποτελεί ένδειξη ελαττώματος ή κινδύνου. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή αερίζεται καλά.

Οδηγίες λειτουργίας

1. Βεβαιωθείτε ότι η βρύση αποστράγγισης λαδιού είναι κλειστή.
2. Αφαιρέστε το φιν από την πρίζα.
3. Βεβαιωθείτε ότι το δοχείο λαδιού είναι καθαρό και στεγνό και ότι δεν υπάρχει νερό στο εσωτερικό του.
4. Γεμίστε προσεκτικά το δοχείο με λάδι μεταξύ της ένδειξης "L" (Min) και της ένδειξης "H" (Max). Να θυμάστε ότι η τοποθέτηση τροφίμων στο λάδι θα αυξήσει επίσης τη στάθμη του λαδιού.
5. Συνδέστε το γειωμένο φιν σε γειωμένη πρίζα.
6. Τώρα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα.

Ρύθμιση της ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

- 1.1. Γεμίστε το δοχείο με λάδι και βεβαιωθείτε ότι η στάθμη του λαδιού βρίσκεται μεταξύ των ενδείξεων "L" και "H". Σημείωση: Να θυμάστε ότι η τοποθέτηση τροφίμων στο λάδι θα αυξήσει επίσης τη στάθμη του λαδιού. Μην τοποθετείτε ποτέ πολύ υγρά τρόφιμα ή μεγάλες ποσότητες τροφίμων.
- 1.2. Συνδέστε το φιν τροφοδοσίας σε κατάλληλη πρίζα ηλεκτρικού ρεύματος.
- 1.3. Πατήστε το εικονίδιο ON/OFF και ανάψτε το. Το εικονίδιο ΑΥΞΗΣΗΣ / ΜΕΙΩΣΗΣ θα αναβοσβήνει. Στην επάνω οθόνη θα εμφανιστεί η τρέχουσα ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΡΥΘΜΙΣΗΣ. (Εύρος ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ: 25°C ~ 195°C).



- 1.4. Πατήστε το εικονίδιο ΑΥΞΗΣΗΣ ή ΜΕΙΩΣΗΣ για να ξεκινήσει η λειτουργία θέρμανσης. Στην επάνω οθόνη θα εμφανιστεί η ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ του λαδιού. Και το εικονίδιο ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ θα αναβοσβήνει συνεχώς.
- 1.5. Μπορείτε επίσης να πατήσετε το εικονίδιο ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ για να δείτε την τελευταία ΡΥΘΜΙΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ για 1 ~ 2 δευτερόλεπτα. Εντός αυτής της περιόδου, πατήστε το εικονίδιο ΑΥΞΗΣΗΣ ή ΜΕΙΩΣΗΣ για να προσαρμόσετε τη ΡΥΘΜΙΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ, εάν χρειάζεται. Πατήστε το εικονίδιο ΑΥΞΗΣΗΣ / ΜΕΙΩΣΗΣ μία φορά για +1,0°C / - 1,0°C. Πατήστε παρατεταμένα για γρήγορη ρύθμιση. Αφού σταματήσετε να πατάτε για περίπου 2 ~ 3 δευτερόλεπτα, η νέα ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΡΥΘΜΙΣΗΣ θα αποθηκευτεί αυτόματα.
- 1.6. Κατά τη λειτουργία θέρμανσης, το εικονίδιο ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ θα αναβοσβήνει συνεχώς μέχρι να επηρευθεί η ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΡΥΘΜΙΣΗΣ. Αφού φτάσετε στη ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΡΥΘΜΙΣΗΣ, το εικονίδιο ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ θα σβήσει και θα παραμείνει εντός εύρους ± 2°C.
- 1.7. Όταν απενεργοποιείτε τη συσκευή, στην επάνω οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «oFF» και στην κάτω οθόνη η ένδειξη «Hot».

Ρύθμιση του ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ

- 2.1. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ.
- 2.2. Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ για 2 ~ 3 δευτερόλεπτα για να εισέλθετε στη λειτουργία ρύθμισης ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ. Το εικονίδιο ΑΥΞΗΣΗΣ/ΜΕΙΩΣΗΣ θα αναβοσβήνει.
- 2.3. Στη συνέχεια, εντός 1 ~ 2 δευτερολέπτων, πατήστε το εικονίδιο ΑΥΞΗΣΗΣ ή ΜΕΙΩΣΗΣ για να ρυθμίσετε το ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ. Πιέστε μία φορά για +30 δευτερόλεπτα / -30 δευτερόλεπτα και η κάτω οθόνη θα εμφανίσει τον ρυθμισμένο χρόνο αντίστροφης μέτρησης για το ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το εικονίδιο ΑΥΞΗΣΗΣ ή ΜΕΙΩΣΗΣ για γρήγορη ρύθμιση [Εύρος ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ: 30 δευτερόλεπτα ~ 20 λεπτά].
- 2.4. Το νέο καθορισμένο ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ θα αποθηκευτεί και θα ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση εντός περίπου 2 ~ 3 δευτερολέπτων.
- 2.5. Όταν ολοκληρωθεί η αντίστροφη μέτρηση, η ένδειξη «End» θα αναβοσβήνει συνεχώς στην κάτω οθόνη. Θα ακουστούν δύο σύντομοι ήχοι «μπιπ» διάρκειας περίπου 10 δευτερολέπτων για περίοδο άνω του 1 λεπτού.
- 2.6. Πατήστε το κουμπί ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ μία φορά για να επιστρέψετε στον τελευταίο προκαθορισμένο χρόνο. Πατήστε ξανά το κουμπί ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ για να εισέλθετε στη λειτουργία ρύθμισης ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ για την αλλαγή του χρόνου. Το εικονίδιο ΑΥΞΗΣΗΣ/ΜΕΙΩΣΗΣ θα αναβοσβήνει. Το νέο καθορισμένο ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ θα αποθηκευτεί και θα ξεκινήσει ξανά η αντίστροφη μέτρηση εντός περίπου 2 ~ 3 δευτερολέπτων.
- 2.7. Κατά τη διάρκεια της αντίστροφης μέτρησης, πατήστε παρατεταμένα το εικονίδιο ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ για 2 ~ 3 δευτερόλεπτα για να ακυρώσετε τη λειτουργία μέτρησης. Στην κάτω οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη «oFF».

Προσοχή: Η βάση του καθαθιού τηγανίσματος προορίζεται μόνο για προσωρινή συγκράτηση μόνο για υπερβολική εκκένωση λαδιού. Μην κρατάτε πολύ χρόνο για να μην πέσει κατά λάθος και खुθεί το θερμαινόμενο λάδι.

Λειτουργία Βαθμονόμησης

- Αυτή η λειτουργία επιτρέπεται στον χρήστη να βαθμονομήσει και να προσαρμόσει τη «θερμοκρασία οθόνης» ώστε να ευθυγραμμίζεται με την «πραγματική θερμοκρασία». Απαιτείται βαθμονομημένο θερμόμετρο με αισθητήρα [δεν περιλαμβάνεται] για μέτρηση.
- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, πατήστε και κρατήστε πατημένα και τα δύο κουμπιά ΑΥΞΗΣΗΣ και ΜΕΙΩΣΗΣ για 5 ~ 6 δευτερόλεπτα για να εισέλθετε στη «λειτουργία βαθμονόμησης».
 - Στη συνέχεια, η «θερμοκρασία οθόνης» που εμφανίζεται στην οθόνη θα αναβοσβήνει συνεχώς.
 - Στη συνέχεια, τοποθετήστε το θερμόμετρο [δεν περιλαμβάνεται] μέσα στο δοχείο λαδιού για σύγκριση. Προσέχετε καθώς το λάδι είναι καυτό.
 - Όταν βρίσκεστε σε σταθερή κατάσταση, πατήστε το κουμπί ΑΥΞΗΣΗΣ ή ΜΕΙΩΣΗΣ για να ευθυγραμμίσετε την «θερμοκρασία οθόνης» με την ένδειξη στο θερμόμετρο [δεν περιλαμβάνεται].
 - Μετά από αυτό, πατήστε το εικονίδιο ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ για να το επιβεβαιώσετε μετά την ολοκλήρωση της βαθμονόμησης.

Συμβουλές λειτουργίας

- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί με μια μοναδική ψυχρή ζώνη που επιτρέπει στα ψικόουλα και τα υπολείμματα να πηγαίνουν κατευθείαν προς τα κάτω. 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 τηγανίσματος ή λίπος.
- Η συνιστώμενη θερμοκρασία για το τηγάνισμα πατατών και σνακ είναι το πολύ 175°C.
- Αφαιρέστε τα υπολείμματα πάγου και κατεψυγμένων τροφίμων.
- Μην τηγανίζετε πάρα πολύ με τη μη. 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 τα ίχνη υπολειμμάτων και άλλων υπολειμμάτων. Βεβαιωθείτε ότι το λάδι είναι έτοιμο για χρήση.
- Χρησιμοποιείτε τακτικά ταινίες μέτρησης ή εξοπλισμό για να παρακολουθείτε πότε πρέπει να αντικαταστήσετε το λάδι/λίπος.
- Πριν αρχίσει να αφρίζει, να καπνίζει ή να κολλάει το λάδι, πρέπει να το αντικαταστήσετε. Επίσης, αντικαταστήστε το λάδι/λίπος όταν έχει έντονη μυρωδιά ή γεύση.
- Μην αναμειγνύετε φρέσκο λάδι με χρησιμοποιημένο λάδι.

Στερεά λιπαρά

- Αν αποφασίσετε να χρησιμοποιήσετε στερεά λίπη, παρόλο που δεν συνιστάται, θερμάνετε αργά το λάδι στη χαμηλότερη ρύθμιση μέχρι να λιώσει. Όταν το λίπος έχει λιώσει, μπορείτε να ρυθμίσετε την κατάλληλη λειτουργία τηγανίσματος.
- Όταν χρησιμοποιείτε στερεά λίπη, αφήστε τα μπλοκ λίπους να λιώσουν αργά πάνω από τη θερμότητα σε ένα κανονικό τηγάνι. Ρίξτε προσεκτικά το λιωμένο λίπος στη συσκευή.
- Αφαιρέστε το καλάθι της φριτζας. Αυτό εμποδίζει το καλάθι να κολλήσει στο στερεοποιημένο λίπος.

Μετά τη χρήση

- Απενεργοποιήστε τη συσκευή απενεργοποιώντας το διακόπτη.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή μέχρι να κρυσώσει η συσκευή και τα περιεχόμενά της.
- Τοποθετήστε το καπάκι στη συσκευή, έτσι ώστε το λίπος να μην γεράει.



ΕΠΑΝΑΦΟΡΑ της διακοπής ασφαλείας (Hi-limiter ή θερμική διακοπή)

(Εικ. 3 στη σελίδα 3)

- Λάβετε υπόψη ότι το κουμπί ΕΠΑΝΑΦΟΡΑΣ είναι εξοπλισμένο με ένα προστατευτικό εξάρτημα για την αποφυγή υπερθέρμανσης.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς.
- Ξεβιδώστε το προστατευτικό καπάκι του κουμπιού ΕΠΑΝΑΦΟΡΑΣ.
- Πατήστε το κουμπί ΕΠΑΝΑΦΟΡΑΣ του Hi-limiter (θερμική διακοπή). Θα πρέπει να ακούσετε έναν ήχο κλικ.
- Βιδώστε ξανά το προστατευτικό καπάκι στο κουμπί ΕΠΑΝΑΦΟΡΑΣ.
- Συνδέστε το στην παροχή ρεύματος και μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε ξανά.

Καθαρισμός και συντήρηση

- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την παροχή ρεύματος και την ψύχετε πριν από την αποθήκευση, τον καθαρισμό και τη συντήρηση.
- Μην χρησιμοποιείτε πίδακα νερού ή σπυροκαθαριστή για τον καθαρισμό και μην σπρώχνετε 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 της συσκευής και να οδηγήσει σε επικίνδυνες συνθήκες.
- 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 υγρό με ήπιο διάλυμα σαπουνιού.
- Για λόγους υγιεινής, η συσκευή πρέπει να καθαρίζεται πριν και μετά τη χρήση.
- Αποφύγετε την επαφή νερού με τα ηλεκτρικά εξαρτήματα.
- Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ ισχυρά καθαριστικά, λειαντικά σφουγγάρια ή καθαριστικά που περιέχουν κλώριο. Μην χρησιμοποιείτε ασαλόουρμα, μεταλλικά εργαλεία ή αιχμηρά αντικείμενα για τον καθαρισμό. Μην χρησιμοποιείτε βενζίνη ή διαλύτες!
- Κανένα εξάρτημα δεν είναι ασφαλές για πλύσιμο στο 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 κάποιο πρόβλημα, σταματήστε να τη χρησιμοποιείτε, απενεργοποιήστε την και επικοινωνήστε με τον προμηθευτή.
- Όλες οι εργασίες συντήρησης, εγκατάστασης και επισκευής πρέπει να εκτελούνται 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 κρυώσει εντελώς.

- Φυλάσσετε 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 όταν τη μετακινείτε και κρατήστε την στο κάτω μέρος.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

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

Πρόβλημα	Σύμπτωμα	Πιθανή αιτία	Πιθανή λύση
Η συσκευή δεν κάνει τίποτα	Η πορτοκαλί λυχνία δεν ανάβει	Δεν υπάρχει τάση δικτύου	Ελέγξτε την ηλεκτρική εγκατάσταση. Ελαττωματικό φως διακόπτη
		Ενεργοποιήθηκε ο διακόπτης Hi-limiter (θερμική αποκοπή).	Επαναφορά του Hi-limiter (θερμική διακοπή) (βλ. ==> ΕΠΑΝΑΦΟΡΑ της διακοπής ασφαλείας)
		Ελαττωματικό σύστημα περιορισμού Hi-limiter (θερμική αποκοπή)	Επικοινωνήστε με τον προμηθευτή.
		Ο θερμοστάτης είναι ελαττωματικός	
Η συσκευή δεν φτάνει στην καθορισμένη θερμοκρασία.	Μεγάλος χρόνος τηγνίσματος.	Ο θερμοστάτης είναι ελαττωματικός	
		Ελαττωματικό στοιχείο	

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 αγοράστηκε και συμπεριλάβετε απόδειξη αγοράς (π.χ. απόδειξη). Σύμφωνα με την πολιτική μας για τη συνεχή ανάπτυξη προϊόντων, διατηρούμε το δικαίωμα να αλλάξουμε τις προδιαγραφές προϊόντων, συσκευασίας και τεκμηρίωσης χωρίς προειδοποίηση.

Απόρριψη και περιβάλλον

Κατά τον παροπλισμό της συσκευής, το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με άλλα οικιακά απορρίμματα. Αντί 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 ξεχωριστή 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 pročitate 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.
- Nemojte stavljati uređaj na grijači 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 uređaj namijenjen je za komercijalnu uporabu.
-  **OPREZ! RIZICI OD BURNSA! HOT SURFACES!** Temperatura dostupnih površina vrlo je visoka tijekom uporabe. Dodirnite samo upravljačku ploču, ručke, prekidače, kontrolne tipke tajmera ili regulatore temperature.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov servisni zastupnik ili slične kvalificirane osobe kako bi se izbjegla opasnost.
- **UPOZORENJE!** Masnoća i ulje tijekom rada postaju vrlo vrući. Budite svjesni toga.
- **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 pjenjača i ulje će se prolići. Maksimalno opterećenje 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 prljivo ulje ili mast mogu se zapaliti ako je pregrijano.
- Nemojte puniti ulje ispod MIN – ni iznad MAX – razine u spremniku za ulje.



- Spremnik friteze i element moraju se postaviti u siguran položaj u kuhinji prije uporabe zbog vrućeg sadržaja.
- Uređaj treba postaviti i koristiti na takav način da voda ne može doći u dodir s masnim naslagama ili uljem.
- Redovito mijenjajte staro ulje kako biste smanjili oslobađanje dioksina koji su kancerogeni.

Namjena

- Ovaj uređaj je namijenjen za komercijalnu upotrebu, na primjer u kuhinjama restorana, kantina, bolnica i u komercijalnim poduzećima kao što su pekare, mesnice itd., ali ne za kontinuirano masovnu proizvodnju hrane.
- Uređaj je namijenjen samo za prženje odgovarajuće hrane, kao što je pomfrit itd. Svaka druga uporaba može dovesti do oštećenja uređaja ili tjelesnih ozljeda.
- Korištenje uređaja u bilo koju drugu svrhu smatrat će se zlouporabom uređaja. Korisnik je isključivo odgovoran za nepropisnu uporabu uređaja.

Instalacija za uzemljenje

Ovaj je uređaj klasificiran kao zaštitni razred I i mora biti spojen na zaštitno uzemljenje. Uzemljenje smanjuje rizik od električnog udara pružanjem žice za izlaz električne struje.

Ovaj uređaj opremljen je kabelom za napajanje s utikačem za uzemljenje ili električnim priključcima sa žicom za uzemljenje. Priključci moraju biti pravilno montirani i uzemljeni.

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.

Napomena:

1. Provjerite je li zatik na stražnjem nosaču u ispravnom položaju i pravilno montiran.
2. Uređaj treba postaviti u siguran položaj u kuhinji prije uporabe zbog opasnosti od vrućine tijekom uporabe.

Glavni dijelovi proizvoda

(Sl. 1 na stranici 3)

1. Upravljačka ploča
2. Odvojiva stražnja potpora s grijaćim elementom
3. Držač košare za prženje
4. Tipka RESET (na stražnjoj i donjoj strani stražnje potpore)
5. Poklopac poklopca
6. Čep za ispuštanje ulja
7. Stopa
8. Osnovna jedinica sa spremnikom za ulje
9. Košara za prženje s drškom

Napomena: Sadržaj ovog priručnika odnosi se na sve navedene stavke, osim ako nije drugačije navedeno. Izgled se može razlikovati od prikazanih ilustracija.

Upravljačka ploča

(Slika 2 na stranici 3)

10. Prekidač za uključivanje/isključivanje
11. Povećanje (za povećanje postavke temperature i tajmera)
12. TEMLICA
13. Gornji zaslon
14. Donji zaslon

15. VRIJEMER

16. Smanjenje (za smanjenje postavke temperature i tajmera)

Priprema prije uporabe

- Uklonite svu zaštitnu ambalažu i omote.
- Provjerite je li uređaj u dobrom stanju i sa svim dodacima. U slučaju nepotpune ili oštećene isporuke odmah se obratite dobavljaču. U tom slučaju nemojte upotrebljavati uređaj.
- Očistite pribor i uređaj prije uporabe (pogledajte => Čišćenje i održavanje).
- Provjerite je li uređaj potpuno suh.
- Uređaj postavite na vodoravnu, stabilnu i toplinsku površinu koja je sigurna od prskanja vode.
- Držite pakiranje ako namjeravate pohraniti svoj uređaj u budućnosti.
- Čuvajte korisnički priručnik za buduću referencu.

NAPOMENA! Zbog proizvodnih ostataka uređaj tijekom prvih nekoliko uporaba može ispuštati lagani miris. To je normalno i ne ukazuje na bilo kakav nedostatak ili opasnost. Provjerite je li uređaj dobro prozračan.

Upute za uporabu

1. Provjerite je li slavina za ispuštanje ulja zatvorena.
2. Izvadite utikač iz utičnice.
3. Provjerite je li spremnik za ulje čist i suh te da u njemu nema vode.
4. Pažljivo napunite spremnik uljem između oznake "L" (Min) i oznake "H" (Max). Imajte na umu da će stavljanje hrane u ulje također povećati razinu ulja.
5. Priključite uzemljeni utikač u uzemljenu utičnicu.
6. Sada možete koristiti duboku fritezu.

Postavljanje TEMPERATNOSTI

- 1.1. Napunite spremnik uljem i provjerite je li razina ulja između oznaka „L“ i „H“. Napomena: Imajte na umu da će stavljanje hrane u ulje također povećati razinu ulja. Ne stavljanje previše mokrih namirnica ili veliku količinu hrane svaki put.
- 1.2. Priključite utikač u odgovarajuću električnu utičnicu.
- 1.3. Pritisnite ikonu UKLJUČENO/ISKLJUČENO i zasvijetlite. Ikona INCREASE / DECREASE će treperiti. Gornji zaslon prikazat će trenutnu TEMPERATICU SET. (raspon TEMPERATURE: 25°C ~ 195°C).
- 1.4. Pritisnite ikonu INCREASE ili DECREASE za početak rada grijanja. Gornji zaslon prikazat će AKTIVNU TEMPERATEM ulja. A ikona TEMPERATURA stalno će treperiti.
- 1.5. Također možete pritisnuti ikonu TEMPERURA kako biste vidjeli posljednju TEMPERATIJU ODSTUPANJA u trajanju od 1 ~ 2 sekunde. U tom razdoblju pritisnite ikonu INCREASE ili DECREASE za podešavanje TEMPERATINE ODSTUPANJA ako je potrebno. Pritisnite ikonu INCREASE / DECREASE jednom za +1,0°C / - 1,0°C. Pritisnite i držite za brzo podešavanje. Nakon što prestanete pritisniti oko 2 ~ 3 sekunde, nova TEMPERATURA SET će se automatski pohraniti.
- 1.6. Tijekom rada grijanja ikona TEMPERSTURE stalno će treperiti dok se ne dosegne TEMPERATURA SET. Nakon dosezanja SET TEMPERATINE, svjetlo ikone TEMPERATURA će se ugasiti i zadržati unutar raspona od ± 2°C.
- 1.7. Kada isključite uređaj, na gornjem zaslonu prikazat će se "OFF", a na donjem zaslonu "Hot".



Postavljanje TIMER-a

- 2.1. Tijekom rada možete aktivirati funkciju TIMER.
- 2.2. Pritisnite i držite tipku TIMER 2 ~ 3 sekunde za ulazak u postavljeni način TIMER. Ikona INCREASE/DECREASE će treperiti.
- 2.3. Zatim, u roku od 1 ~ 2 sekunde, pritisnite ikonu INCREASE ili DECREASE za postavljanje TIMER. Pritisnite jedanput na +30 sekundi / -30 sekundi, a na donjem zaslonu prikazat će se postavljeno vrijeme odbrojavanja za TIMER. Pritisnite i držite ikonu INCREASE ili DECREASE za brzo podešavanje (raspon TIMER: 30 sekundi ~ 20 minuta).
- 2.4. Novo postavljeno TIMER bit će pohranjen i početak odbrojavanja u roku od otprilike 2 ~ 3 sekunde.
- 2.5. Kada se odbrojavanje završi, na donjem zaslonu kontinuirano će treperiti "End". Zaučut će se dva kratka zvučna signala u trajanju od otprilike 10 sekundi tijekom razdoblja od 1 minute.
- 2.6. Pritisnite tipku TIMER jednom za povratak na zadnje prethodno postavljeno vrijeme. Ponovno pritisnite tipku TIMER za ulazak u način rada TIMER za promjenu vremena. Ikona INCREASE/DECREASE će treperiti. Novo postavljeno TIMER bit će pohranjen i ponovno će započeti odbrojavanje u roku od otprilike 2 ~ 3 sekunde.
- 2.7. Tijekom odbrojavanja pritisnite i držite ikonu TIMER 2 ~ 3 sekunde za poništavanje načina odbrojavanja. "OFF" će se prikazati na donjem zaslonu.

Pažnja: Držač košare za prženje namijenjen je samo za privremeno držanje viška ulja. Ne držite predugo da biste spriječili slučajno pad i protlijevanje grijanog ulja.

Funkcija kalibracije

Ova funkcija omogućuje korisniku da kalibrira i prilagodi „temperaturu zaslona“ poravnatu sa „stvarnom temperaturom“. Za mjerenje je potreban kalibrirani termometar sa sondom (nije uključen).

- Tijekom rada pritisnite i držite obje tipke INCREASE i DECREASE 5 ~ 6 sekundi kako biste ušli u „način kalibracije“.
- Zatim će „Temperatura prikaza“ prikazana na zaslonu stalno treperiti.
- Zatim stavite termometar (nije uključen) u spremnik za ulje radi usporedbe. Budite oprezni jer je ulje vruće.
- Kada ste u stabilnoj situaciji, pritisnite tipku INCREASE ili DECREASE kako biste poravnali „temperaturu zaslona“ s očitanjem u termometru (nije uključeno).
- Nakon toga, pritisnite ikonu TEMPERATURA kako biste je potvrdili nakon završetka kalibracije.

Savjeti za rad

- Ovaj je uređaj dizajniran s jedinstvenom hladnom zonom koja omogućuje da mrvica i ostaci idu ravno na dno. To također omogućuje znatno produženje 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 previše pecati u jednom potezu. To može učiniti da se ulje ili masnoća previše ohlade 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 trake ili opremu kako biste pratili kada trebate zamijeniti ulje/mastu.
- Prije nego što ulje počne pjevati, pušiti ili postati previše ljepljivo, trebali biste ga zamijeniti. Također zamijenite ulje/mastu kada ima jak miris ili okus.
- Ne miješajte svježe ulje s iskorištenim uljem.

Čvrsta mast

- Ako odlučite koristiti čvrstu masnoću, iako je nepoželjno, polako zagrijavajte ulje na najnižoj postavci dok se ne otopi. Kada se masnoća otopi, možete postaviti odgovarajući čaj za prženje.
- Kada koristite čvrstu masnoću, neka se masni blokovi polako rastope preko moda - zračite toplinu u normalnoj posudi za prženje. Pažljivo uljite otopljenu masnoću u uređaj.
- Izvadite košaru friteze. To sprječava da se košara zaglavi u stvrđnutoj masti.

Nakon uporabe

- Isključite uređaj isključivanjem prekidača.
- Ne pomičite uređaj dok se on i njegov sadržaj ne ohlade.
- Stavite poklopac na uređaj tako da masnoća ne stari.

RESET sigurnosne sklopke (Hi-limiter ili toplinski prekid)

(Sl. 3 na stranici 3)

- Imajte na umu da je tipka RESET opremljena zaštitnim poklopcem kako bi se izbjeglo pregrijavanje.
- Isključite uređaj iz napajanja.
- Pustite da se uređaj potpuno ohladi.
- Odvijte zaštitni poklopac tipke RESET.
- Pritisnite tipku RESET na Hi-limiteru (toplinski prekid). Trebali biste čuti zvuk klika.
- Zavijte zaštitni čep na gumb RESET.
- Spojite na napajanje i možete ga ponovno koristiti.

Čišćenje i održavanje

- **PAŽNJA!** Uvijek isključite uređaj iz napajanja i ohladite ga prije skladištenja, čišćenja i održavanja.
- Za čišćenje ne koristite mlaznicu ili parni čistač i nemojte gurati uređaj pod vodu jer će se dijelovi smočiti i može doći do strujnog udara.
- Ako se uređaj ne drži u dobrom stanju čistoće, to može negativno utjecati na životni vijek uređaja i dovesti do opasnih situacija.
- Ostaci hrane moraju se redovito čistiti i vaditi iz uređaja. Ako uređaj nije pravilno očišćen, to će smanjiti njegov vijek trajanja i može dovesti do opasnog stanja tijekom uporabe.

Čišćenje

- Očistite ohlađenu vanjsku površinu krpom ili spužvom lagano navlaženom blagom otopinom sapuna.
- Zbog higijene uređaj treba očistiti prije i nakon upotrebe.
- Izbjegavajte dodir vode s električnim komponentama.
- Nikada ne uranjajte uređaj u vodu ili druge tekućine.
- Nikada ne upotrebljavajte agresivna sredstva za čišćenje, abrazivne spužve ili sredstva za čišćenje koja sadrže klor. Nemojte koristiti čeličnu vunu, metalni pribor ili oštre ili šiljaste



- predmete za čištění. Nemojte koristiti benzin ili otapala!
- Nijedan dio nije siguran za pranje u perilici posuđa.

Održavanje

- Redovito provjeravajte rad uređaja kako biste spriječili ozbiljne nezgode.
- Ako vidite da uređaj ne radi ispravno ili da postoji problem, prestanite ga koristiti, isključite ga i kontaktirajte dobavljača.
- Sve radove na održavanju, instalaciji i popravcima moraju obavljati specijalizirani i ovlašteni tehničari ili ih preporučuje proizvođač.

Prijevoz i skladištenje

- Prije skladištenja, uvijek provjerite je li uređaj isključen iz električne mreže i potpuno se ohladio.
- Uređaj čuvajte na hladnom, čistom i suhom mjestu.
- Nikada ne stavljajte teške predmete na uređaj jer bi ih to moglo oštetiti.
- Ne pomičite uređaj dok je u pogonu. Isključite uređaj iz napajanja prilikom pomicanja i držite ga na dnu.

Rješavanje problema

Ako uređaj ne radi ispravno, molimo provjerite rješenje u tablici u nastavku. Ako i dalje ne možete riješiti problem, obratite se dobavljaču / pružatelju usluga.

Problem	Simptom	Mogućí uzrok	Moguće rješenje
Uređaj ne radi ništa	Narančasto svjetlo ne svijetli	Nema mrežnog napona	Provjerite električnu instalaciju. Svjetlo prekidača je neispravno
		Hi-limiter (termalni prekíd) je iskočío.	Resetirajte Hi-limiter (termalni prekíd) (Vidi ==> RESET sigurnosni prekíd)
		Hi-ograničenje (termalni prekíd) neispravno	Kontaktirajte dobavljača.
		Termostat je neispravan	
Uređaj ne postiže postavljenu temperaturu.	Dugo vrijeme prženja.	Termostat je neispravan	
		Element je neispravan	

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 zlouporabljén 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 proizvođača 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. Nepodržavanje tog pravila može se kazniti u skladu s primjenjivim propisima o odlaganju otpada. Zasebnim sakupljanjem i recikliranjem vaše otpadne opreme u vrijeme odlaganja čuvaju se 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

Vážení zákazníkú,

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 POŠKOZENÝ SPOTŘEBIČ!** 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 mokřými nebo vlhkými rukama.
- Spotřebič a elektrické zástrčky/připojky udržujte mimo dosah vody a jiných kapalin. Pokud spotřebič spadne do vody, okamžitě odpojte napájecí přípojky. Spotřebič nepoužívejte, dokud jej nezkontroluje 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 chraňte jej před otevřeným ohněm. Nikdy netahejte za napájecí kabel, abyste jej vypojili 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 naodorovně, 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.

Vzáhlávní bezpečnostní pokyny

- Tento spotřebič je určen ke komerčnímu použití.
-  **UPOZORNĚNÍ! RIZIKO POPÁLENÍ! HORKÉ PLOVCHY!** Teplota přístupných povrchů je během používání velmi vysoká. Dotkněte se pouze ovládacího panelu, rukojeti, spínačů, ovladačů časovače nebo ovladačů teploty.
- Je-li napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby nedošlo k ohrožení.
- **VAROVÁNÍ!** Tuk a olej se během provozu velmi zahřívají. Dávejte si na to pozor.
- **VAROVÁNÍ!** Hrozí nebezpečí požáru, pokud je hladina oleje pod značkou „L“ (Min) nebo pokud v olejové nádrži není 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 dávka 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.
- K 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 pod MIN - hladinu ani za MAX - hladinu v olejové nádrži.
- Nádrž na fritézu a topný článek by měly být před použitím umístěny do bezpečné polohy v kuchyni kvůli horkému obsahu.
- Spotřebič je nutné instalovat a používat tak, aby se voda nemohla dostat do kontaktu s tukem nebo olejem.
- Pravidelně měňte starý olej, abyste snížili uvolňování dioxinů, které jsou karcinogenní.

Určené použití

- Tento spotřebič je určen k použití v kamenných aplikacích, například v kuchyních restaurací, jídelen, hospitálních restaurací a v komerčních podnikcích, jako jsou pekárny, butchery atd., ale nikoli pro nepřetržitou hromadnou výrobu potravin.
- Spotřebič je určen pouze ke smažení vhodných potravin, jako jsou hranolky atd. Jakékoli jiné použití může vést k poškození spotřebiče nebo zranění osob.
- Provoz spotřebiče k jakémukoli jinému účelu 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 poskytnutím únikového vodiče 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.

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.

Poznámka:

1. Ujistěte se, že kolík na zadní podpěře je ve správné poloze a správně namontován.
2. Spotřebič by měl být před použitím bezpečně umístěn ve vaší kuchyni z důvodu horkého nebezpečí při používání.

Hlavní části výrobku

(Obr. 1 na straně 3)

1. Ovládací panel
2. Odnímatelná opěra zad s topným tělesem
3. Držák fritovacího koše
4. Tlačítko RESET (na zadní a spodní straně zadní podpěry)
5. Kryt víka
6. Vypouštěcí kohoutek oleje
7. Nohy
8. Základní jednotka s nádobou na olej
9. Koš na fritování s rukojetí

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

Ovládací panel

(Obr. 2 na straně 3)

10. Spínač ZAP/VYP
11. Zvýšení [pro zvýšení nastavení teploty a časovače]
12. TEPLOTA
13. Horní displej
14. Dolní displej
15. ČASOVAČ
16. Snížení [pro snížení nastavení teploty a časovače]

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 prostředek 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 neznamenaá to žádnou závadu ani nebezpečí. Ujistěte se, že je spotřebič dobře větraný.

Návod k obsluze

1. Ujistěte se, že je vypouštěcí kohoutek oleje zavřený.
2. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
3. Ujistěte se, že je nádoba na olej čistá a suchá a že uvnitř není žádná voda.
4. Opatrně naplňte nádobu olejem mezi značkou „L“ (Min) a značkou „H“ (Max). Pamatujte, že vložením potravin do oleje se také zvýší hladina oleje.
5. Zapojte uzemněnou zástrčku do uzemněné zásuvky.
6. Nyní můžete použít fritézu.

Nastavení TEPLoty

- 1.1. Naplňte nádobu olejem a ujistěte se, že hladina oleje je mezi značkou „L“ a „H“. Poznámka: Pamatujte, že vložením potravin do oleje se také zvýší hladina oleje. Nedávejte vždy příliš mokré potraviny nebo velké množství potravin.
- 1.2. Zapojte zástrčku do vhodné elektrické zásuvky.
- 1.3. Stiskněte ikonu ZAP/VYP a rozsvítí se. Ikona ZVÝŠENÍ/SNÍŽENÍ bude blikat. Na horním displeji se zobrazí aktuální NASTAVENÁ TEPLOTA. (TĚLESNÝ rozsah: 25 °C ~ 195 °C).
- 1.4. Stisknutím ikony ZVÝŠENÍ nebo SNÍŽENÍ spustíte činnost ohřevu. Na horním displeji se zobrazí SKUTEČNÁ TEPLOTA oleje. A ikona TEPLOTA bude trvale blikat.
- 1.5. Můžete také stisknout ikonu TEPLoty pro zobrazení posledního NASTAVENÉ TEPLoty po dobu 1 ~ 2 sekund. V tomto období stiskněte ikonu ZVÝŠENÍ nebo SNÍŽENÍ pro úpravu NASTAVENÉ TEPLoty, pokud je to nutné. Stiskněte ikonu ZVÝŠENÍ/SNÍŽENÍ jednou pro +1,0 °C / -1,0 °C. Stiskněte a podržte pro rychlé nastavení. Po zastavení stisknutí na asi 2 ~ 3 sekundy se nová NASTAVENÁ TEPLOTA automaticky uloží.
- 1.6. Při provozu ohřevu bude ikona TEPLOTA trvale blikat, dokud

nebude dosaženo NASTAVENÉ TEPLoty. Po dosažení NASTAVENÉ TEPLoty kontrolka TEPLoty zhasne a zůstane v rozsahu ± 2 °C.

- 1.7. Po vypnutí spotřebiče se na horním displeji zobrazí „oFF“ a na dolním displeji se zobrazí „Hot“.

Nastavení ČASOVAČE

- 2.1. Během provozu můžete zapnout funkci ČASOVAČE.
- 2.2. Stisknutím a podržením tlačítka ČASOVAČ na 2 ~ 3 sekundy vstoupíte do režimu nastavení ČASOVAČE. Ikona ZVÝŠENÍ/SNÍŽENÍ bude blikat.
- 2.3. Poté do 1 ~ 2 sekund stiskněte ikonu ZVÝŠENÍ nebo SNÍŽENÍ a nastavte ČASOVAČ. Jednou stisknete tlačítko po dobu +30 sekund / -30 sekund a na dolním displeji se zobrazí nastavený čas odpočítávání pro ČASOVAČ. Stiskněte a podržte ikonu ZVÝŠENÍ nebo SNÍŽENÍ pro rychlé nastavení (rozsah ČASOVAČE: 30 sekund ~ 20 minut).
- 2.4. Nově nastavený ČASOVAČ se uloží a začne odpočítávat přibližně do 2 ~ 3 sekund.
- 2.5. Po dokončení odpočítávání bude na dolním displeji nepřetržitě blikat nápis „End“. Dva krátke zvukové signály zazní s dobou trvání přibližně 10 sekund po dobu 1 minuty.
- 2.6. Jedním stisknutím tlačítka ČASOVAČE se vrátíte k poslednímu přednastavenému času. Opětovným stisknutím tlačítka ČASOVAČE vstoupíte do režimu nastavení ČASOVAČE pro změnu času. Ikona ZVÝŠENÍ/SNÍŽENÍ bude blikat. Nově nastavený ČASOVAČ se uloží a začne znovu odpočítávat přibližně za 2 ~ 3 sekundy.
- 2.7. Během odpočítávání stiskněte a podržte ikonu ČASOVAČE po dobu 2 ~ 3 sekund pro zrušení režimu počítání. Na spodním displeji se zobrazí „oFF“.

Pozor: Držák fritovacího koše je určen pouze pro dočasné držení při nadměrném vypouštění oleje. Nedržte příliš dlouho, aby nedošlo k náhodnému pádu a vylití zahřátého oleje.

Funkce kalibrace

Tato funkce umožňuje uživateli kalibrovat a upravit „teplotu displeje“ podle „skutečné teploty“. Pro měření je vyžadován kalibrovací teploměr se sondou (není součástí dodávky).

- Během provozu stiskněte a podržte tlačítka ZVÝŠENÍ a SNÍŽENÍ po dobu 5 ~ 6 sekund, aby se otevřel „režim kalibrace“.
- Poté bude trvale blikat „teplota displeje“ zobrazená na displeji.
- Poté vložte teploměr (není součástí balení) do olejové nádrže pro srovnání. Buďte opatrní, protože olej je horký.
- V ustálené situaci stiskněte tlačítko ZVÝŠENÍ nebo SNÍŽENÍ, aby se „teplota displeje“ vyrovnala s odečtem v teploměru (není součástí balení).
- Poté stiskněte ikonu TEPLOTA pro potvrzení po dokončení kalibrace.

Provozní tipy

- Tento spotřebič je navržen s jedinečným chladným 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 použijte pouze tekutý smažený olej nebo tuk.
- Doporučená teplota pro smažení těšek 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.
- Pravidelně používejte testovací proužky nebo zařízení ke sledování, kdy je třeba olej/tuk vyměnit.
- Než olej začne pění, kouřít nebo se příliš lepí, měli byste ho vyměnit. Olej/tuk vyměňte také tehdy, když má silnou vůni nebo chuť.
- Nemíchejte čerstvý olej s použitým olejem.

Tuk

- Pokud se rozhodnete používat pevný tuk, i když to nedoporučujeme, olej pomalu zahřívejte na nejnižší nastavení, dokud se nerozpustí. Když se tuk rozpustí, můžete nastavit vhodnou dobu smažení.
- Při použití pevného tuku nechte tukové bloky pomalu roztavit nad modra chrániči tepla na běžné pánvi na smažení. Opatrně nalijte rozpuštěný tuk do spotřebiče.
- Vyjměte koš na fritování. Tím zabráníte tomu, aby se koš uvízl v tučném tuku.

Po použití

- Vypněte spotřebič vypnutím spínače.
- Spotřebič nepřemisťujte, dokud jeho obsah nevychladne.
- Nasadte na spotřebič víko, aby tuk nezestárl.

OBNOVTE bezpečnostní výřez (Hi-limiter nebo tepelný výřez)

(Obr. 3 na straně 3)

- Upozorňujeme, že tlačítko RESET je vybaveno ochranným krytem, který zabraňuje přehřátí.
- Odpojte spotřebič od zdroje napájení.
- Nechte spotřebič zcela vychladnout.
- Odšroubujte ochranný kryt tlačítka RESET.
- Stiskněte tlačítko RESET na Hi-limiteru (tepelný vypínač). Měli byste slyšet cvaknutí.
- Našroubujte ochrannou krytku na tlačítko RESET.
- Připojte k napájecímu zdroji a můžete jej znovu použít.

Čištění a údržba

- **POZOR!** Před skladováním, čištěním a údržbou vždy odpojte spotřebič od napájení a vychladte.
- K čištění nepoužívejte vodní trysku ani parní čistič 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 jeho životnost 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

- Ochlazenou vnější povrch očistěte hadříkem nebo houbou mírně navlženou jemným mýdlovým roztokem.
- Z hygienických důvodů je nutné spotřebič před použitím a po něm vyčistit.

- Zabraňte kontaktu vody s elektrickými součástmi.
- 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 benzín 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 dodavatele.
- Veškerá údržba, instalace a opravy musí být prováděny specializovanými a autorizovanými technikami nebo doporučeny výrobcem.

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.
- Nikdy na spotřebič nepokládejte těžké předměty, protože by se tím mohl poškodit.
- Když je spotřebič v provozu, nepřemisťujte jej. Při přemisťování odpojte spotřebič od napájení a držte jej na dně.

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.

Problém	Příznak	Možná příčina	Možné řešení
Spotřebič nic nedělá	Oranžové světlo nesvítí	Žádné síťové napětí	Zkontrolujte elektrickou instalaci. Vadné světlo spínače
		Vypadlý horní omezovač (termální výřez).	Resetujte horní omezovač (tepelný vypínač) [viz ==> RESETUJTE bezpečnostní vypínač]
		Vadný horní omezovač (termální výřez)	Kontaktujte dodavatele.
Spotřebič nedosahuje nastavené teploty.	Dlouhá doba smažení.	Vadný termostát	
		Vadný prvek	

Záruka

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 zakou-



pen, a přiložte doklad o zakoupení (např. doklad o zakoupení). V souladu s našimi zásadami neustálého vývoje produktů si vyhrajujeme právo 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 dovozcí 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 kísérletez 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 a 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 vesse 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 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 használhatja 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 vízszög használható.
- Hagyon legalább 20 cm-es helyet a készülék körül, hogy használát közben szellőzhessen.
- **FIGYELMEZTETÉS!** A készülék szellőzőnyílásait tartsa akadálymentesen.

Speciális biztonsági utasítások

- Ez a készülék kereskedelmi használatra készült.
-  **VIGYÁZAT! ÉGÉSVESZÉLY! MELEG 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.
- Ha a tápkábel megsérül, akkor a veszély elkerülése érdekében a gyártóval, a szervizet vagy más hasonlóan képzett szakemberrel kell kicseréltetni.
- **FIGYELEM!** Működés közben a zsír és az olaj nagyon felforró sodók. Legyen tisztában ezzel.
- **FIGYELMEZTETÉS!** Tűzveszély áll fenn, ha az olajsínt 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 sarzs-terhelés körülbelül 1 kg.
- **VESZÉLY!** Soha ne használjon régi olajat, mert alacsony a lobbanáspontja, és hajlamosabb a forralásra. Növeli a tűz és a veszélyes helyzetek kockázatát.
- **FIGYELMEZTETÉS!** Ne nyissa ki a leeresztőcsapokat vagy egyéb őrítőszerkezeteket, amíg a nyomást nem csökkentette körülbelül légköri nyomásra.
- A sütéshez kizárólag megfelelő olajat vagy zsírt használjon. Rendszeresen cserélje az olajat vagy zsírt. Túlhevítés esetén túlsütött vagy piszkos olaj vagy zsír gyűjthető be.
- Ne töltse az olajat a MIN szint alá vagy a MAX szint fölé az olaj-tartályban.
- 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.

Rendeltetészerű használat

- Ez a készülék ommerciális alkalmazásokban, például éttermek konyhájában, étkezdékben, hossz-pitalban és kereskedelmi vállalkozásokban, például pékségekben, csikóhelyeken stb. történő használatra szolgál, de nem alkalmas az ételkészítés folyamatos tömegtermelésére.
- A készüléket kizárólag megfelelő ételek, például sült burgonya stb. sütésére tervezték. 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 vezetékkel biztosít.

Ez a készülék földelt dugóval ellátott tápkábelrel, vagy földelő vezetékkel ellátott elektromos csatlakozásokkal rendelkezik. A csatlakozásokat megfelelően kell felszerelni és földelni.

Telepítés

- Helyezze a készüléket vízszintes, stabil, tiszta, hőálló és száraz felületre gumilábaival.
- Óvatosan szerelje fel a fűtőelemmel ellátott hátsó támasztékot az olajtartály hátsó szélére.

Megjegyzés:

1. Győződjön meg arról, hogy a hátsó tartón lévő csap a megfelelő helyzetben van és megfelelően van felszerelve.
2. Használat előtt a készüléket biztonságos helyre kell helyezni a konyhában a használat közbeni forrás veszélye miatt.

A termék fő részei

(1. ábra a 3. oldalon)

1. Kezelőpanel
2. Levehető háttámasz fűtőelemmel
3. Fritőkosár-tartó
4. VISSZAÁLLÍTÁS gomb (a hátsó tartó hátsó és alsó részén)
5. Fedél fedél
6. Olajleeresztő csap
7. Láb
8. Alapegység olajtartállyal
9. Sütőkosár fogantyúval

Megjegyzés: A jelen kézikönyv tartalma minden felsorolt elemre vonatkozik, kivéve, ha másként nem határozzák meg. A megjelenés eltérhet az ábrán láthatótól.

Kezelőpanel

(2. ábra a 3. oldalon)

10. BE/KI kapcsoló
11. Növekedés (a hőmérséklet és az időzítő beállításának növeléséhez)
12. HŐMÉRSÉKLET
13. Felső kijelző
14. Alsó kijelző
15. IDŐZÍTŐ
16. Csökkentés (A hőmérséklet és az időzítő beállításának csökkentéséhez)

Használat előtti előkészítés

- Távolítsa el az összes védőcsomagolást és csomagolást.
- Ellenőrizze, hogy a készülék jó állapotban van-e, és az összes tartozékkal együtt. Hiányos vagy sérült szállítás esetén kérjük, 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 kifiróccsenő víznek.
- Őrizze meg a csomagolást, ha a jövőben tárolni kívánja a készüléket.
- Őrizze meg a használati útmutatót későbbi használatra.

MEGJEGYZÉS! A gyártási maradványok miatt a készülék enyhe szagot bocsáthat ki az első néhány használat során. Ez normális jelenség, és nem jelez semmilyen hibát vagy veszélyt. Gondoskodjon a készülék megfelelő szellőzéséről.

Üzemeltetési utasítások

1. Ellenőrizze, hogy az olajleeresztő csap zárva van-e.
2. Húzza ki a dugót az aljzatból.
3. Győződjön meg arról, hogy az olajtartály tiszta és száraz, és nincs benne víz.
4. Óvatosan töltsen fel a tartályt olajjal az „L” jelzés (Min) és a „H” jelzés (Max) között. Ne feledje, hogy ha ételt helyez az olajba, az szintén növeli az olajsintet.
5. Dugja be a földelt dugaszt egy földelt aljzatba.
6. Most már használhatja a mély fryt.

A HŐMÉRSÉKLET beállítása

- 1.1. Töltsen fel a tartályt olajjal, és győződjön meg arról, hogy az olajsint az „L” és „H” jelzés között van. Megjegyzés: Ne



feledje, hogy ha ételt helyez az olajba, az szintén növeli az olajsintet. Ne tegyen minden alkalommal túl nedves vagy nagy mennyiségű ételt.

2. Csatlakoztassa a hálózati dugaszt egy megfelelő elektromos aljzathoz.
3. Nyomja meg a BE/KI ikont, és világitani kezd. A NÖVELES / CSÖKKENTÉS ikon villog. A felső kijelzőn az aktuális BEÁLLÍTÁSI HŐMÉRSÉKLET jelenik meg. (HŐMÉRSÉKLET-tartomány: 25 °C ~ 195 °C).
4. A fűtési művelet megkezdéséhez nyomja meg az NÖVELES vagy CSÖKKENTÉS ikont. A felső kijelzőn az olaj TÉNYLEGES HŐMÉRSÉKLETE jelenik meg. A HŐMÉRSÉKLET ikon pedig folyamatosan villog.
5. A HŐMÉRSÉKLET ikon megnyomásával 1 – 2 másodpercig megtekintheti az utolsó BEÁLLÍTÁSI HŐMÉRSÉKLETET. Ebben az időszakban nyomja meg az NÖVELES vagy CSÖKKENTÉS ikont a BEÁLLÍTÁSI HŐMÉRSÉKLET beállításához, ha szükséges. Nyomja meg egyszer az NÖVELES / CSÖKKENTÉS ikon +1,0 °C / -1,0 °C-on. Nyomja meg és tartsa lenyomva a gyors beállításához. A gomb kb. 2 – 3 másodpercig történő nyomva tartásának leállítását után az új BEÁLLÍTÁSI HŐMÉRSÉKLET automatikusan tárolódik.
6. Fűtés közben a HŐMÉRSÉKLET ikon folyamatosan villog, amíg el nem éri a BEÁLLÍTÁSI HŐMÉRSÉKLET értéket. A BEÁLLÍTÁSI HŐMÉRSÉKLET elérése után a HŐMÉRSÉKLET ikon jelzőfénye kialszik, és ± 2 °C-on belül marad.
7. A készülék kikapcsolásakor a felső kijelzőn „OFF”, az alsó kijelzőn pedig „Hot” jelenik meg.

AZ IDŐZÍTŐ BEÁLLÍTÁSA

- 2.1. Működés közben bekapcsolhatja az IDŐZÍTŐ funkciót.
- 2.2. Nyomja meg és tartsa lenyomva az IDŐZÍTŐ gombot 2 ~ 3 másodpercig az IDŐZÍTŐ beállítás módba lépéshez. A NÖVELES/CSÖKKENTÉS ikon villog.
- 2.3. Ezután 1 – 2 másodpercen belül nyomja meg az NÖVELES vagy CSÖKKENTÉS ikont az IDŐZÍTŐ beállításához. Nyomja meg egyszer a gombot +30 másodpercig / -30 másodpercig, és az alsó kijelzőn megjelenik az IDŐZÍTŐ beállított visszaszámlálási ideje. Nyomja meg és tartsa lenyomva az NÖVELES vagy CSÖKKENTÉS ikont a gyors beállításához (TIMER tartomány: 30 másodperc ~ 20 perc).
- 2.4. Az újonnan beállított IDŐZÍTŐ tárolásra kerül, és körülbelül 2 ~ 3 másodpercen belül megkezdődik a visszaszámlálás.
- 2.5. Amikor a visszaszámlálás befejeződött, az alsó kijelzőn folyamatosan villog a „End” felirat. Két rövid sípszó hallható kb. 10 másodpercig, 1 perc alatt.
- 2.6. Nyomja meg egyszer az IDŐZÍTŐ gombot az utolsó előre beállított időponthoz való visszatéréshez. Nyomja meg ismét az IDŐZÍTŐ gombot az idő módosításához szükséges IDŐZÍTŐ beállítási módba lépéshez. A NÖVELES/CSÖKKENTÉS ikon villog. Az újonnan beállított IDŐZÍTŐ tárolásra kerül, és körülbelül 2 ~ 3 másodpercen belül újraindítja a visszaszámlálást.
- 2.7. Vissziszámlálás közben tartsa lenyomva az IDŐZÍTŐ ikont 2 ~ 3 másodpercig a számlálási mód töröléséhez. Az alsó kijelzőn az „OFF” jelenik meg.

Figyelem: A fritőzkosár tartója csak ideiglenesen tartja meg, hogy a felesleges olaj kiömljön. Ne tartsa túl hosszú ideig, nehogy véletlenül leessen és kifolyjon a melegített olaj.

Kalibrációs funkció

Ez a funkció lehetővé teszi a felhasználó számára, hogy kalibrálja és beállítsa a „kijelző hőmérsékletét” a „tényleges hőmérséklethez” igazítva. A méréshez kalibrált hőmérőre van szükség szondával (nem tartozék).

- Működés közben tartsa lenyomva mind az NÖVELES, mind a CSÖKKENTÉS gombot 5 – 6 másodpercig a „kalibrálási módba” való belépéshez.
- Ezután a kijelzőn megjelenő „kijelző hőmérséklet” folyamatosan villog.
- Ezután tartsa a hőmérőt (nem tartozék) az olajtartályba összehasonlítás céljából. Legyen óvatos, mivel az olaj forró.
- Ha állandó helyzetben van, nyomja meg az INCREASE vagy DECREASE gombot, hogy a „kijelző hőmérséklet” egy vonalba kerüljön a hőmérőn lévő leolvasással (nincs mellékelve).
- Ezután nyomja meg a HŐMÉRSÉKLET ikont a kalibrálás befejezése utáni megerősítéshez.

Üzemeltetési tippek

- A készülék egyedi hideg zónával rendelkezik, amely lehetővé teszi, hogy a morzsa és a maradványok közvetlenül 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 rágszálalvók 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 lehűlhet, 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 ragadóssá válna, ki kell cserélni. Cserélje ki az olajat/zsírt is, ha erős szaga vagy íze van.
- Ne keverjen friss olajat használt olajjal.

Szilárd zsír

- Ha úgy dönt, hogy szilárd zsírt használ, még akkor is, ha ez nem tanácsos, lassan melegítse fel az olajat a legalacsonyabb fokozaton, amíg meg nem olvad. Amikor a zsír megolvadt, beállíthatja a megfelelő sütési hőmérsékletet.
- Szilárd zsír használata esetén hagyja, hogy a zsírblokkok lassan olvadjanak el a hőmérséklet módosítása mellett egy normál serpenyőben. Óvatosan öntse az olvadt zsíradékot a készülékbe.
- Vegye ki a fritőzkosarat. Ez megakadályozza, hogy a kosár beragadjon a megszilárdult zsírba.

Használat után

- Kapcsolja ki a készüléket a kapcsoló kikapcsolásával.
- Ne mozgassa a készüléket, amíg az és tartalma ki nem hűlt.
- Tegye rá a fedelet a készülékre, hogy a zsír ne érje el



A biztonsági kikapcsolás VISSZAÁLLÍTÁSA (Hi-limiter vagy hőkioldó)

(3. ábra a 3. oldalon)

- Felhívjuk figyelmét, hogy a RESET gomb a túlmelegedés elkerülése érdekében védőkupakkal van ellátva.
- Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Hagyja teljesen lehűlni a készüléket.
- Csavarja le a RESET gomb védőkupakját.
- Nyomja meg a magas határérték (hőkivágás) VISSZAÁLLÍTÁS gombját. Egy kattánó hangot kell hallania.
- Csavarja vissza a védőkupákat a RESET gombra.
- Csatlakoztassa a tápegységet, és újra használhatja.

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 áramütést okozhatnak.
- Ha a készüléket nem tartják megfelelő tisztaságú állapotban, az hátrányosan befolyásolhatja a készülék élettartamát, és veszélyes helyzetet eredményezhet.
- Az ételmaradványokat rendszeresen meg kell tisztítani, és el kell távolítani a készülékből. Ha a készüléket nem tisztítja meg megfelelően, az csökkenti annak élettartamát, és használat közben veszélyes állapotot okozhat.

Tisztítás

- A hűtött külső felületet enyhe szappanos oldattal enyhén megnedvesített ruhával vagy szivaccsal tisztítsa meg.
- Higiéniai okokból a készüléket használat előtt és után meg kell tisztítani.
- Kerülje az elektromos alkatrészek vízzel való érintkezését.
- Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba.
- Soha ne használjon agresszív tisztítószereket, súrolószivacsokat vagy klórtartalmú tisztítószereket. A tisztításhoz ne használjon acélgapót, fémesszközöket vagy éles vagy hegyes tárgyakat. Ne használjon benzint vagy oldószereket!
- Egyetlen alkatrész sem tisztítható mosogatógéppben.

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 technikuskoknak 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 azokat.
- 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.

Probléma	Tünet	Lehetséges ok	Lehetséges megoldás
A készülék nem tesz semmit	A narancs-sárga fény nem világít	Nincs hálózati feszültség	Ellenőrizze az elektromos berendezést. Hibás kapcsoló-lámpa
		Hi-limiter (hőkivágás) kioldva.	Állítsa vissza a Hi-limiter (hőkivágás) (Lásd => A biztonsági kikapcsolás VISSZAÁLLÍTÁSA)
		Hi-limiter (hőkivágás) hibás	Forduljon a szállítóhoz.
A készülék nem éri el a beállított hőmérsékletet.	Hosszú sütési idő.	Hibás termosztát	Hibás elem
		Hibás elem	

Jótállás

A készülék működését befolyásoló minden olyan hiba, amely a vásárlást követő egy éven belül válik nyilvánvalóvá, javításra vagy cserére 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 üzemén kívül helyezése során a terméket nem szabad más háztartási hulladékkal együtt ártalmatlanítani. Ehelyett az Ön felelőssége, hogy a hulladékgyűjtő berendezésekre 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 egészséget és a környezetet védő módon kerül újrahasznosításra.

Ha többet szeretne megtudni arról, hogy howá lehet a hulladékok újrahasznosítani, forduljon a helyi hulladékgyűjtő vállalathoz. A gyártók és az importőrök nem vállalnak felelősséget az újrahasznosításért, a kezelésért és az ökológiai hulladékkezelésért sem közvetlenül, sem pedig nyilvános rendszeren keresztül.



Шановний клієнте!

Дякуємо, що придбали цей прилад HENDI. Уважно прочитайте цей посібник користувача, звертаючи особливу увагу на правила техніки безпеки, описані нижче, перед першим встановленням і використанням цього приладу.

Інструкції з техніки безпеки

- Використовуйте прилад лише за призначенням, як описано в цьому посібнику.
- Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, спричинені неправильною експлуатацією та неправильним використанням.
- **НЕБЕЗПЕКА! РИЗИК УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ!** Не намагайтеся ремонтувати прилад самостійно. Не занурюйте електричні частини приладу у воду або інші рідини. Ніколи не тримайте прилад під проточною водою.
- **НІКОЛИ НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ПОШКОДЖЕНИЙ ПРИЛАД!** Регулярно перевіряйте електричні з'єднання та шнур на наявність пошкоджень. У разі пошкодження від'єднайте прилад від джерела живлення. Будь-який ремонт має виконуватися лише постачальником або кваліфікованою особою, щоб уникнути небезпеки або травми.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Під час розміщення приладу безпечно прокладіть кабель живлення, якщо це необхідно, щоб уникнути ненавмисного натягу, пошкодження, контакту з поверхнею нагрівання або небезпеки відключення.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Поки штекер знаходиться у гнізді, прилад підключається до електромережі.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** ЗАВЖДИ вимикайте прилад, перш ніж від'єднувати його від електромережі, чищення, обслуговування або зберігання.
- Підключайте прилад до електричної розетки лише за допомогою напруги та частоти, зазначених на етикетці приладу.
- Не торкайтеся вилки/електричного з'єднання вологими або вологими руками.
- Тримайте прилад та електричну вилку/з'єднання подалі від води та інших рідин. Якщо прилад потрапив у воду, негайно вийміть з'єднання з джерелом живлення. Не використовуйте прилад, доки його не перевірить сертифікований спеціаліст. Недотримання цих інструкцій призведе до ризиків, що загрожують життю.
- Від'єднайте джерело живлення до легкодоступної електричної розетки, щоб можна було негайно від'єднати прилад у разі виникнення надзвичайної ситуації.
- Переконайтеся, що шнур не контактує з гострими чи гарячими предметами, та тримайте його подалі від відкритого вогню. Ніколи не тягніть за шнур живлення, щоб від'єднати його від розетки; натомість завжди тягніть за вилку.
- Ніколи не носіть прилад за шнур.
- Ніколи не намагайтеся самостійно відкривати корпус приладу.
- Не вставляйте предмети в корпус приладу.
- Ніколи не залишайте прилад без нагляду під час використання.
- Цим приладом повинен керувати кваліфікований персонал на кухні ресторану, їдальні або бару тощо.
- Цей прилад не повинні експлуатувати особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або

особи з недостатнім досвідом і знаннями.

- Цей прилад за жодних обставин не повинен використовуватися дітьми.
- Зберігайте прилад та його електричні підключення в недоступному для дітей місці.
- Ніколи не використовуйте аксесуари або будь-які додаткові пристрої, окрім тих, що постачаються разом із приладом або рекомендовані виробником. Якщо цього не зробити, це може становити загрозу безпеці користувача та пошкодити прилад. Використовуйте лише оригінальні деталі та аксесуари.
- Не використовуйте цей прилад із зовнішнім таймером або системою дистанційного керування.
- Не ставте прилад на нагрівальний об'єкт (бензин, електрична плита, вільна плита тощо).
- Не накривайте прилад під час роботи.
- Не ставте на прилад жодних предметів.
- Не використовуйте прилад поблизу відкритого вогню, вибухонебезпечних або легкозаймистих матеріалів. Завжди експлуатуйте прилад на горизонтальній, стійкій, чистій, жаростійкій і сухій поверхні.
- Прилад не можна встановлювати в місцях, де можна використовувати струмні води.
- Під час роботи залиште місце на відстані принаймні 20 см навколо приладу для вентиляції.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Тримайте всі вентиляційні отвори на приладі вільними від перешкод.

Спеціальні інструкції з безпеки

- Цей прилад призначений для комерційного використання.
- **УВАГА! РИЗИКИ БУРИ! ГАРЯЧІ СУФЕЙСИ!** Під час використання температура доступних поверхонь дуже висока. Торкніться лише панелі керування, ручок, перемикачів, ручок керування таймером або ручок керування температурою.
- Якщо кабель живлення пошкоджений, його повинен замінити виробник, його сервісна служба або інші кваліфіковані особи, щоб уникнути небезпеки.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Жир і олія сильно нагріваються під час роботи. Будьте в курсі цього.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Існує небезпека пожежі, якщо рівень оливи нижче позначки L (xlv) або якщо в контейнері для оливи немає оливи. Завжди використовуйте багато оливи в резервурі для оливи.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Смаження вологих або великих кількостей одночасно негативно впливає на температуру кипіння олії. При цьому може виникнути надмірне піноутворення, і масло розлиться. Максимальне завантаження партії становить приблизно 1 кг.
- **НЕБЕЗПЕЧНО!** Ніколи не використовуйте старе масло, оскільки воно має низьку точку спалаху і більш схильне до кипіння. Це збільшує ризик виникнення пожежі та небезпечних ситуацій.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Не відкривайте дренажні шматки або інші спорознюючі шматки, доки тиск не знизиться приблизно до атмосферного тиску.
- Для смаження використовуйте лише відповідну олію або жир. Заміняйте оливу або жир через регулярні проміжки часу. Якщо жир перегрівся, він може загорітися або загорітися.
- 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 використання для вітчизняних аплікацій, наприклад, на кухнях ресторанів, ідальні, хос-м'ячі та комерційних підприємствах, таких як пекарні, випічка, м'ясні пластивці тощо, але не для безперервного масового виробництва їжі.
- Прилад призначений лише для смаження відповідних продуктів, таких як картопля фрі тощо. Будь-яке інше використання може призвести до пошкодження приладу або травм.
- Використання приладу з будь-якою іншою метою вважається неправильним використанням приладу. Користувач несе одноосібну відповідальність за неналежне використання пристрою.

Установка заземлення

Цей прилад належить до класу захисту I і повинен бути підключений до захисного заземлення. Заземлення знижує ризик ураження електричним струмом, надаючи провід для витoku 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.

Встановлення

- Поставте прилад на стійку, чисту, жаростійку та суху поверхню з гумовими ніжками.
- Обережно встановіть задню опору з нагрівальним елементом на задній край контейнера для оливи.

Примітка:

1. Переконайтеся, що шплінт на задній опорі знаходиться в правильному положенні і правильно встановлений.
2. Перед використанням прилад слід розмістити в безпечному місці на кухні через гарячу небезпеку під час використання.

Основні частини виробу

(Рис. 1 на стор. 3)

1. Панель керування
2. Знімна задня опора з нагрівальним елементом
3. Тримач кошика для смаження
4. Кнопка СКИНУТИ (у задній та нижній частині опори)
5. Кришка
6. Зливний кран
7. Ноги
8. Базовий блок з контейнером для оливи
9. Кошик для смаження з ручкою

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

Панель керування

(Рис. 2 на стор. 3)

10. Перемикач ON/OFF
11. Збільшення (для збільшення налаштувань температури та таймера)
12. ТЕМПЕРАТУРА
13. Верхній дисплей
14. Нижній дисплей
15. ТАЙМЕР
16. Зменшення (для зменшення налаштувань температури та таймера)

Підготовка перед використанням

- Зніміть захисну упаковку та упаковку.
- Переконайтеся, що пристрій у хорошому стані та з усіма аксесуарами. У разі неповної або пошкодженої доставки негайно зверніться до постачальника. У цьому випадку не використовуйте пристрій.
- Перед використанням почистіть аксесуари та прилад (див. => Очищення та догляд).
- Переконайтеся, що прилад повністю сухий.
- Поставте 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.

Інструкції з експлуатації

1. Переконайтеся, що зливний кран подачі оливи закритий.
2. Витягніть вилку з розетки.
3. Переконайтеся, що контейнер для оливи чистий і сухий, а всередині немає води.
4. Обережно наповніть контейнер мастилом між позначкою «L» (Min) та позначкою «H» (Max). Пам'ятайте, що розміщення їжі в олії також підвищує рівень оливи.
5. Вставте заземлений штепсель у заземлену розетку.
6. Тепер можна використовувати фритюрницю.

Налаштування ТЕМПЕРАТУРИ

- 1.1. Наповніть контейнер мастилом і переконайтеся, що рівень оливи знаходиться між позначкою «L» і «H». Примітка. Пам'ятайте, що розміщення їжі в олії також підвищує рівень оливи. Не кладіть занадто мокрі продукти або велику кількість продуктів щоразу.
- 1.2. Підключіть вилку до відповідної електричної розетки.
- 1.3. Натисніть іконку ввімкнення/вимкнення та засвітить її. Блімає піктограма ЗБІЛЬШИТИ/ЗМЕНШИТИ. У верхній частині екрана відобразиться поточна НАЛАШТУВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ. (Діапазон ТЕМПЕРАТУРИ: 25 °C – 195 °C).
- 1.4. Натисніть значок ЗБІЛЬШИТИ або ЗМЕНШИТИ, щоб розпочати операцію нагрівання. У верхній частині екрана відображається ФАКТИЧНА ТЕМПЕРАТУРА оливи. І значок ТЕМПЕРАТУРИ постійно блиматиме.
- 1.5. Ви також можете натиснути іконку ТЕМПЕРАТУРИ, щоб побачити останню НАЛАШТУВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ протягом 1-2 секунд. Протягом цього періоду натисніть



іконку ЗБІЛЬШИТИ або ЗМЕНШИТИ, щоб відрегулювати НАЛАШТУВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ, якщо необхідно. Натисніть іконку ЗБІЛЬШИТИ/ЗМЕНШИТИ, щоб встановити температуру +1,0 °C / - 1,0 °C. Натисніть і утримуйте для швидкого регулювання. Після того, як ви перестанете натискати кнопку приблизно на 2-3 секунди, нова ТЕМПЕРАТУРА НАЛАШТУВАННЯ буде зберігатися автоматично.

- 1.6. Під час операції нагрівання піктограма ТЕМПЕРАТУРИ постійно блиматиме, доки не буде досягнуто ТЕМПЕРАТУРИ НАЛАШТУВАННЯ. Після досягнення НАЛАШТУВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ світловий індикатор піктограми ТЕМПЕРАТУРИ згасне та перебуватиме в діапазоні ± 2 °C.
- 1.7. При вимкненні приладу на верхньому дисплеї відображається «OFF», а на нижньому — «Hot».

Налаштування ТАЙМЕРА

- 2.1. Під час роботи можна активувати функцію ТАЙМЕР.
- 2.2. Натисніть і утримуйте кнопку ТАЙМЕР протягом 2-3 секунд, щоб увійти в режим налаштування ТАЙМЕР. Блімає піктограма ЗБІЛЬШИТИ/ЗМЕНШИТИ.
- 2.3. Потім, протягом 1-2 секунд, натисніть значок ЗБІЛЬШИТИ або ЗМЕНШИТИ, щоб встановити ТАЙМЕР. Натисніть один раз і утримуйте протягом +30 секунд / -30 секунд, і на дисплеї нижче відобразиться встановлений час зворотного відліку для ТАЙМЕРА. Натисніть і утримуйте значок ЗБІЛЬШИТИ або ЗМЕНШИТИ для швидкого налаштування [діапазон ТАЙМЕР: 30 секунд ~ 20 хвилин].
- 2.4. Новий встановлений ТАЙМЕР зберігатиметься та почне зворотний відлік часу приблизно через 2-3 секунди.
- 2.5. Після завершення зворотного відліку на нижньому дисплеї постійно блиматиме напис «End». Пролунає два коротких звукових сигнали тривалістю приблизно 10 секунд протягом 1 хвилини.
- 2.6. Натисніть кнопку ТАЙМЕР один раз, щоб повернутися до останнього попередньо встановленого часу. Натисніть ще раз кнопку ТАЙМЕР для входу в режим налаштування ТАЙМЕР для зміни часу. Блімає піктограма ЗБІЛЬШИТИ/ЗМЕНШИТИ. Новий встановлений ТАЙМЕР буде зберігатися та починатиметься зворотний відлік часу приблизно через 2-3 секунди.
- 2.7. Під час зворотного відліку натисніть і утримуйте значок ТАЙМЕР протягом 2-3 секунд, щоб скасувати режим підрахунку. На нижньому дисплеї з'явиться напис «OFF».

Увага: Тримач кошика для смаження призначений лише для тимчасового утримання при надмірному злив'ї оливи. Не витримуйте занадто тривалий час, щоб запобігти випадковому падінню та розливанню нагрітої олії.

Функція калібрування

Ця функція дозволяє користувачеві калібрувати та регулювати «відображану температуру» відповідно до «фактична температура». Для вимірювання потрібен відкалібрований термометр із зондом (не входить у комплект).

- Під час роботи натисніть і утримуйте кнопки ЗБІЛЬШИТИ та ЗМЕНШИТИ протягом 5-6 секунд, щоб увійти в «режим калібрування».
- Після цього на дисплеї постійно блиматиме «температура дисплея».
- Потім помістіть термометр (не входить до комплекту) всередину резервуара для масла для порівняння. Будьте обе-

режні, оскільки олія гаряча.

- У стабільній ситуації натисніть кнопку ЗБІЛЬШИТИ або ЗМЕНШИТИ, щоб врівняти значення «відображуваної температури» з показанням у термометрі (не входить у комплект).
- Після цього натисніть значок ТЕМПЕРАТУРИ, щоб підтвердити його після завершення калібрування.

Поради з експлуатації

- Цей прилад має унікальну холодну зону, яка дозволяє крихтам та залишкам стікати 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 тільки 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/жиру. При інтенсивному використанні олію слід фільтрувати, щоб уникнути свідомо крихт та інших залишків. Переконайтеся, що олива готова до використання.
- Регулярно використовуйте тест-смужки або обладнання, щоб відстежувати, коли слід замінювати оливу/жир.
- Перш ніж масло почне пінитися, палити або стати занадто липким, його слід замінити. Також замініть оливу/жир, якщо він має сильний запах або смак.
- Не змішуйте свіже масло з відпрацьованим маслом.

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 розтопився, можна встановити відповідну смаження temperature.
- При використанні твердого жиру, дозвольте жиру повільно танути над теплою топкою у звичайній сковороді. Обережно налийте розплавлений жир у прилад.
- Вийміть кошик для смаження. Це запобігас застрягання кошика в твердому жирі.

Після використання

- Вимкніть прилад, вимкнувши перемикач.
- Не переміщуйте прилад, доки він і його вміст не охолонуть.
- Накрийте прилад кришкою, щоб жир не застарів.

СКИНУТИ запобіжний виріз (Ні-обмежувальний або тепловий виріз)

(Рис. 3 на стор. 3)

- Зверніть увагу, що кнопка RESET оснащена захисним ковпачком Protec Paperlesstive, щоб уникнути перегріву.
- Від'єднайте прилад від джерела живлення.
- Дайте приладу повністю охолонути.
- Відкрутіть захисний ковпачок кнопки СКИДАННЯ.
- Натисніть кнопку СКИНУТИ на Високообмежувачі (термічний виріз). Ви повинні почути звук клацання.
- Закрутіть захисний ковпачок на кнопці СКИДАННЯ.



- Підключіть до джерела живлення, і ви зможете використовувати його знову.

Очищення та технічне обслуговування

- **УВАГА!** Завжди відключайте прилад від джерела живлення та охолодуйте його перед зберіганням, очищенням та обслуговуванням.
- Не використовуйте струмінь води або пароочишувач для очищення та не штовхайте прилад під воду, оскільки деталі можуть стати вологими, і це може призвести до 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 та 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 очищувати до та після використання.
- Уникайте контакту води з електричними компонентами.
- 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.

Проблема	Симптом	Можлива причина	Можливе рішення
Прилад нічого не робить	Пома-ранчевий індикатор не світиться	Напруга мережі відсутня	Перевірте електромонтаж. Перемикач світла несправний
		Спрацював високолімітуючий (термічний вимір).	Скиньте високолімітуючий (тепловий вимір) (див. => СКИНУТИ вимір для безпеки)
		Несправний високолімітуючий (термічний вимір)	Зверніться до постачальника.
Прилад не досягає встановленої температури.	Довгий час смаження.	Термостат несправний	Термостат несправний
		Елемент несправний	Елемент 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 покарано 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.



Lugupeetud klient!


Täname, et ostsite 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! ELEKTRILÕOGI OHT!** 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 parandustöid teha ainult tarnija või kvalifitseeritud isik.
- **HOIATUS!** Seadme paigutamisel suunake toitejuhe ohutult, et vältida juhuslikku sissetõmbamist, kahjustamist, kokkupuutes kuumaga või komistusohtu.
- **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 pingega 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 toiteühendused. 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 esemetega ja hoidke seda eemal lahtisest tulest. Ärge kunagi tõmmake toitejuhtmest, et see pistikupesast eemaldada, vaid tõmmake selle asemel alati pistikut.
- Ärge kunagi kandke seadet selle juhtmest.
- Ärge kunagi püüdke seadme korpusi 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 elektriühendused 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 taimeri või kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Ärge asetage seadet kuumusobjektile (bensiin, elektripliit, söepliit jne).
- Ärge katke töötavat seadet kinni.
- Ärge asetage seadme peale mingeid esemeid.
- Ärge kasutage seadet lahtise tule, plahvatusohtlike või kergetisüttivate 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.

Ohutuslasend erijuhised

- See seade on ette nähtud kaubanduslikuks kasutamiseks.
-  **ETTEVAATUST! BURNS-I OSA! HOT SURFACES!** Kättesaadavate pindade temperatuur on kasutamise ajal väga kõrge. Puudutage ainult juhtpaneeli, käepidemeid, lüliteid, taimeri juhtnuppe või temperatuuri juhtnuppe.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle ohu vältimiseks välja vahetama tootja, tema teenindusagent või sarnase kvalifikatsiooniga isikud.
- **HOIATUS!** Rasvad ja õlid muutuvad töö ajal väga kuumaks. Olge sellest ettevaatlik.
- **HOIATUS!** Tuleoht on olemas, kui õlitase on allpool tähist „L“ (Min) või kui õlimahutis õli ei ole. Kasutage õlipaagis alati palju õli.
- **HOIATUS!** Niiske toidu või suurte koguste samaaegne praadimine mõjutab negatiivselt õli keemistemperatuuri. Tekib liigne vaht ja õli valgub välja. Maksimaalne partii koormus 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 äravoolukraane ega muid tühjendamissüsteeme enne, kui rõhk on langenud ligikaudu atmosfäärirõhuni.
- Praadimiseks kasutage ainult sobivat õli või rasva. Vahetage õli või rasva korrapäraste ajavahemike järel. Üleküpsetatud või määrdunud õli või rasva võib süüdata, kui see on ülekuumenenud.
- Ärge täitke õli allpool MIN - taset ega üle MAX - taset õlipaagis.
- Fritüüripaak ja element tuleb enne kasutamist asetada kuumas sisu tõttu 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.

Ettenähtud kasutus

- See seade on ette nähtud kasutamiseks kommertsrakendustes, näiteks restoranide, sööklate, haiglate köökides ja äriettevõtetes, nagu pagaritöökodad, lihatöökodad jne, kuid mitte pidevaks toiduainete masstootmiseks.
- Seade on mõeldud ainult sobiva toidu, näiteks friikartulite jms praadimiseks. Mis tahes muu kasutamine võib põhjustada seadme kahjustusi või kehavigastusi.



- Seadme mis tahes muul otstarbel kasutamist loetakse seadme väärkasutuseks. Kasutaja vastutab ainuiskuliselt seadme ebaõige kasutamise eest.

Maanduse paigaldamine

See seade on klassifitseeritud I kaitseklassi ja see peab olema ühendatud kaitsemaandusega. Maandamine vähendab elektrilöögi ohtu, pakkudes elektrivoolu jaoks väljapääsujuhet.

See seade on varustatud toitejuhtmega, millel on maanduspistik, või elektrühendustega, millel on maandusjuhe. Ühendused peavad olema õigesti paigaldatud ja maandatud.

Paigaldamine

- Asetage seade kummist jalgadega tasasele, stabiilsele, puhtale, kuumuskindlale ja kuivale pinnale.
- Paigaldage tagumine tugi ettevaatlikult koos kütteelemendiga õlimahuti tagumisele servale.

Märkus:

1. Veenduge, et tagumise toe tiht on õiges asendis ja õigesti paigaldatud.
2. Enne kasutamist tuleb seade asetada oma köögis ohutusse asendisse kuumahoju tõttu kasutamise ajal.

Toote peamised osad

(Joonis 1 lk 3)

1. Juhtpaneel
2. Eemaldatav tagumine tugi kütteelemendiga
3. Praadimiskorvi hoidik
4. RESET-nupp (tagatõe taga ja all)
5. Kaane kate
6. Õli väljalaskeava kraan
7. Jalad
8. Põhiseade õlimahutiga
9. Praadimiskorv koos käepidemega

Märkus: Selle juhendi sisu kehtib kõigi loetletud esemete kohta, kui pole öeldud teisiti. Välimus võib joonisel näidatud illustatsioonidest erineda.

Juhtpaneel

(Joonis 2 lk 3)

10. SISSE/VÄLJA-lülit
11. Suurendamine (temperatuuri ja taimeri seadistuse suurendamiseks)
12. TEMPERAATUURI
13. Ülemine ekraan
14. Alumine ekraan
15. AEGR
16. Vähendamine (temperatuuri ja taimeriseade vähendamiseks)

Ettevalmistus enne kasutamist

- Eemaldage kogu kaitsepakend ja mähkimine.
- Kontrollige, kas seade on heas seisukorras ja koos kõigi tarvikutega. Ebatäieliku või kahjustatud kohaletoimetamise korral võtke kohe ühendust tarnijaga. Sellisel juhul ärge seadet kasutage.
- Enne kasutamist puhastage tarvikud ja seade (vt ==> Puhastamine ja hooldus).
- Veenduge, et seade on täiesti kuiv.
- Asetage seade horisontaalsele, stabiilsele ja kuumakindlale pinnale, mis on veepritsmete eest ohutu.

- Hoidke pakend alles, kui kavatsete seadet tulevikus hoius-tada.

- Hoidke kasutusjuhendit edaspidiseks kasutamiseks.

MÄRKUS! Tootmisjätkide tõttu võib seade esimestel kasutustel tekitada kergelt lõhna. See on normaalne ega viita defektile ega ohule. Veenduge, et seade on hästi ventileeritud.

Kasutusjuhend

1. Veenduge, et õli väljavoolukraan on suletud.
2. Eemaldage pistik pesast.
3. Veenduge, et õlimahuti on puhas ja kuiv ning sees ei ole vett.
4. Täitke mahuti ettevaatlikult õliga „L“-märgise (Min) ja „H“-märgise (Max) vahel. Pidage meeles, et toidu õlisse asetamine tõstab ka õli taset.
5. Ühendage maandatud pistik maandatud pistikupessa.
6. Nüüd saate kasutada sügavat fritüüri.

TEMPERAATUURI seadistamine

- 1.1. Täitke mahuti õliga ja veenduge, et õlitase jääb märgi „L“ ja „H“ vahele. Märkus. Pidage meeles, et toidu õlisse asetamine tõstab ka õli taset. Ärge pange liiga märga toitu või suurt kogust toitu iga kord.
- 1.2. Ühendage toitepistik sobiva pistikupesaga.
- 1.3. Vajutage SISSE/VÄLJA-ikooni ja süttib . INCREASE / DECREASE ikoon vilgub. Ülemisel ekraanil kuvatakse praegune SETTEMPERAATUURI. (TEMPERATURE'i vahemik: 25 °C - 195 °C).
- 1.4. Kütetoimingu alustamiseks vajutage INCREASE või DECREASE ikooni. Ülemisel kuval kuvatakse õli ACTUAL-TEMPERAATUURI. Ja TEMPERAATUURI ikoon vilgub pidevalt.
- 1.5. Võite vajutada ka TEMPERAATUURI ikooni, et näha viimast SETTEMPERAATUURit 1 ~ 2 sekundit. Selle aja jooksul vajutage nuppu INCREASE või DECREASE, et vajaduse korral SETTEMPERAATUURit reguleerida. Vajutage INCREASE / DECREASE ikooni üks kord +1,0 °C / - 1,0 °C juures. Kiireks reguleerimiseks vajutage ja hoidke all. Pärast lakkamist umbes 2 ~ 3 sekundi jooksul salvestatakse uus SETTEMPERAATUURI automaatselt.
- 1.6. Kuumutamisel vilgub ikoon TEMPERATURE pidevalt, kuni saavutatakse SETTEMPERAATUURI. Pärast SET FRAGI saavutamist kustub ja jääb vahemikku ±2 °C.
- 1.7. Seadme väljalülitamisel kuvatakse ülemisel ekraanil "oFF" ja alumisel ekraanil "Hot".

TimeR-i seadmine

- 2.1. Kasutamise ajal saate aktiveerida funktsiooni TIMER.
- 2.2. Vajutage ja hoidke nuppu TIMER 2 ~ 3 sekundit, et sisendada TIMER määratud režiimi. INCREASE/DECREASE ikoon vilgub.
- 2.3. Seejärel vajutage 1 ~ 2 sekundi jooksul ikooni INCREASE või DECREASE, et valida AEGR. Vajutage üks kord +30 sekundit / -30 sekundit ja madalam ekraan näitab valitud pöördloenduse aega AEGR-i jaoks. Kiireks reguleerimiseks vajutage ja hoidke all ikooni INCREASE või DECREASE (TIMER Range: 30 sekundit ~ 20 minutit).
- 2.4. Uuesti seadistatud TIMER salvestatakse ja alustab pöördloendust umbes 2 ~ 3 sekundi jooksul.
- 2.5. Kui loendus on lõppenud, vilgub alumisel ekraanil pidevalt „End“. 1 minuti jooksul kuuleb umbes 10 sekundi jooksul kaht lühikest piisku.



- 2.6. Vajutage üks kord nuppu TIMER, et naasta viimati määratud aja juurde. Aja muutmiseks vajutage uuesti nuppu TIMER, et siseneda TimeR määratud režiimi. INCREASE/DECREASE ikoon vilgub. Uus seade TIMER salvestatakse ja alustab pöördloendust umbes 2 ~ 3 sekundi jooksul.
- 2.7. Lugemise ajal vajutage ja hoidke TimeR-i ikooni 2 ~ 3 sekundit all, et lugemisrežiim tühistada. alumisel ekraanil kuvatakse "oFF".

Tähelepanu: Praadimiskorvi hoidik on mõeldud ainult ajutiselt õli eemaldamiseks. Ärge hoidke liiga kaua aega, et vältida kogemata kukkumist ja kuuma õli väljavoolamist.

Kalibreerimise funktsioon

See funktsioon võimaldab kasutajal kalibreerida ja reguleerida kuvatemperatuuri, mis on kooskõlas tegeliku temperatuuriga. Mõõtmiseks on vajalik sondiga kalibreeritud termomeeter (ei kuulu komplekti).

- Kasutamise ajal vajutage ja hoidke nuppe INCREASE ja DECREASE 5 ~ 6 sekundit, et siseneda kalibreerimisrežiimi.
- Seejärel vilgub ekraanil kuvatav temperatuur pidevalt.
- Seejärel pange termomeeter (ei kuulu komplekti) võrdluseks õlipaaki. Olge ettevaatlik, kui õli on kuum.
- Kui olete stabiilses olukorras, vajutage nuppu INCREASE või DECREASE, et joondada ekraani temperatuur termomeetri näiduga (ei kuulu komplekti).
- Pärast seda vajutage seda kinnitamiseks pärast kalibreerimise lõppu TEMPERAATUURI ikooni.

Töönõuanded

- See seade on kujundatud ainulaadse külma tsooniga, mis võimaldab pragunemist ja jääke otse põhja minna. See võimaldab ka rasva / õli eluiga oluliselt pikendada.
- Kontrollilise regulaarselt, kas annalaps on piisavalt õli või rasva. See tase ei tohi kunagi olla allpool MIN-joont.
- Eelistatavalt kasutage ainult vedelat praadimisõli või rasva.
- Praadimiskilbide ja suupistete soovituslik temperatuur on maksimaalselt 175 °C.
- Eemaldage jää ja külmutatud toidujäägid.
- Ärge praadige korraga liiga palju. See võib muuta 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 muutuma liiga kleepuvaks, peaksite selle asendama. Vahetage ga õli/rasv, kui sellel on tugev lõhn või maitse.
- Ärge segage värsket õli kasutatud õliga.

Tahke rasv

- Kui otsustate kasutada tahket rasva, kuigi see on mittesoovitav, kuumutage õli aeglaselt madalaimal tasemel, kuni see sulab. Kui rasv on sulanud, saate valida sobiva praadimispluga.
- Tahke rasva kasutamisel lase rasvaplokkidel tavalisel praepannil mõõdukal kuumusel aeglaselt sulada. Valage sulanud rasv ettevaatlikult seadmesse.
- Eemaldage fritüürikorv. See takistab korvi kinnijäämist tahkestatud rasva.

Pärast kasutamist

- Lülitage seade välja, lülitades lüliti välja.
- Ärge liigutage seadet enne, kui see ja selle sisu on maha jahtunud.
- Pange kaas seadmele, et rasv ei vananeks.

KOMPLEKTIGE OHUTUSE VÄLJALÖIGE (HI-LIMITER VÕI TERMILINE VÄLJALÖIGE)

(Joonis 3 lk 3)

- Pange tähele, et RESET-nupp on ülekuumenemise vältimiseks varustatud kaitsekorgiga.
- Ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Laske seadmel täielikult maha jahtuda.
- Keerake lahti nupu RESET kaitsekork.
- Vajutage Hi-limiteri nuppu RESET (terminine väljalüüts). Peaksite kuulma klõpsatut heli.
- Keerake kaitsekork tagasi RESET-nupule.
- Ühendage toiteallikaga ja saate seda uuesti kasutada.

Puhastamine ja hooldus

- **TÄHELEPANU!** Enne hoistamist, puhastamist ja hooldamist ühendage seade alati vooluvõrgust lahti ja jahutage maha.
- Ärge kasutage puhastamiseks veejuga ega aurupuhastit ning ärge lükkake seadet vee alla, sest osad saavad märjaks ja tulemuseks võib olla elektrilööki.
- Kui seadet ei hoita heas puhtuses, võib see kahjustada seadme eluiga ja põhjustada ohtliku olukorra.
- Toidujääke tuleb regulaarselt puhastada ja seadme eemaldada. Kui seadet ei puhastata korralikult, vähendab see selle eluiga ja võib kasutamise ajal põhjustada ohtlikke seisundeid.

EE

Puhastamine

- Puhastage jahutatud välispinda lapi või käsnaaga, mida on kergelt niisutatud pehmetoimelise seebilahusega.
- Hügieenilistel põhjustel tuleb seadet enne ja pärast kasutamist puhastada.
- Vältige vee kokkupuudet elektriliste komponentidega.
- Ärge kunagi kastke seadet vette ega muudesse vedelikesse.
- Ärge kunagi kasutage agressiivseid puhastusvahendeid, abrasiivseid käsnasid ega kloori sisaldavaid puhastusvahendeid. Ärge kasutage puhastamiseks terasvilla, metallist nõusid ega teravaid või teravaid esemeid. Ärge kasutage bensini ega lahusteid!
- Ükski osa ei ole nõudepesumasinakindel.

Hooldus

- Kontrollilise seadme tööd regulaarselt, et vältida tõsiseid õnnetusi.
- Kui näete, et seade ei tööta korralikult või on probleem, lõpetage selle kasutamine, lülitage see välja ja pöörduge tarnija poole.
- Kõik hooldus-, paigaldus- ja remonditööd peavad läbi viima spetsialiseerunud ja volitatud tehnikud või tootja poolt soovitatud.

Transport ja hoistamine

- Enne hoistamist veenduge alati, et seade on vooluvõrgust lahti ühendatud ja täielikult maha jahtunud.
- Hoidke seadet jahedas, puhtas ja kuivas kohas.
- Ärge kunagi asetage seadmele raskeid esemeid, kuna see võib seda kahjustada.



- Ārge liiutage seadet tötamise ajal. Eemaldage seade liiugtamisel vooluvõrgust ja hoidke seda all.

Törkeotsing

Kui seade ei tötta korralikult, kontrollige lahust allolevast tabelist. Kui te ikka veel ei suuda probleemi lahendada, võtke ühendust tarnija/teenuse osutajaga.

Probleem	Sümptomid	Võimalik põhjus	Võimalik lahendus
Seade ei tee midagi	Oranz tuli ei sütti	Toitepinget ei ole	Kontrollige elektripaigaldist. Vahetage tuli defektseks
		Hi-limiter (termiline väljalülitus) on rakendunud.	Lähtestage Hi-limiter (termiline väljalülitus) [vt ==> RESET ohutuskatkestus]
		Hi-limiter (termiline väljalülitus) defektne	Võtke ühendust tarnijaga.
Seade ei saavuta seatud temperatuuri.	Pikk praadimisaaeg.	Termostaat vigane	Võtke ühendust tarnijaga.
		Element defektne	

LV

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 kvitung).

Kooskõlas meie toote pideva arendamise poliitikaga jätame 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 eeskirjadega sanaliseeritud. 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.

Cienijamais klient,

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

Drošības norādījumi

- Izsmantojiet ierici tikai paredzētajam mērķim, kā aprakstīts šajā rokasgrāmatā.
- Ražotājs neatbild par bojājumiem, kas radušies nepareizas ekspluatācijas un nepareizas lietošanas rezultātā.



- **NEKĀDĀ GADĪJUMĀ NEIZMANTOJIET BOJĀTU IERICI!** Nemēģiniet remontēt ierici patstāvīgi. Neiegremdējiet ierices elektriskās daļas ūdenī vai citos šķidrumos. Nekad neturiet ierici tekošā ūdenī.

- **NEIZMANTOJIET BOJĀTU IERICI!** Regulāri pārbaudiet, vai elektriskie savienojumi un vads nav bojāti. Ja ierice ir bojāta, atvienojiet to no elektrotīkla. Lai izvairītos no briesmām vai ievainojumiem, visus remontdarbus drīkst veikt tikai piegādātājs vai kvalificēts speciālists.

- **BRĪDINĀJUMS!** Novietojot ierici, droši izvietojiet barošanas vada, ja nepieciešams, lai izvairītos no nejaušas vilkšanas, sabojāšanas, saskares ar sildvirsmu vai pakļupšanas riska.

- **BRĪDINĀJUMS!** Kamēr spraudnis ir kontaktlīzdā, ierice ir pievienota strāvas padevei.

- **BRĪDINĀJUMS!** VIENMĒR izslēdziet ierici, pirms atvienojat to no elektrotīkla, tīrīšanas, apkopes vai uzglabāšanas.

- Pieslēdziet ierici elektrības kontaktlīzdai tikai ar spriegumu un frekvenci, kas norādīta uz ierices etiķetes.

- Nepieskarieties kontaktakšas/elektriskajiem savienojumiem ar slapjām vai mitrām rokām.

- Turiet ierici un elektrisko aizgriezni/savienojumus atstātus no ūdens un citiem šķidrumiem. Ja ierice iekrīt ūdenī, nekavējoties atvienojiet strāvas padevi. Nelietojiet ierici, kamēr to nav pārbaudījis kvalificēts speciālists. Šo norādījumu neievērošana var radīt dzīvībai bīstamus riskus.

- Pievienojiet strāvas avotu viegli pieejamai kontaktlīzdai, lai ārkārtas gadījumā varētu nekavējoties atvienot ierici.

- Pārliecinieties, ka vads nesaskaras ar asiem vai karstiem priekšmetiem, un neļaujiet tiem aizdedties. Nekad nevelciet strāvas vadu, lai atvienotu to no kontaktlīdzas. Tā vietā vienmēr velciet kontaktakšas.

- Nekādā gadījumā neturiet ierici aiz vada.

- Nekādā gadījumā nemēģiniet atvērt ierices korpusu.

- Neievietojiet ierici priekšmetus.

- Nekad neatstājiet ierici bez uzraudzības lietošanas laikā.

- Šo ierici drīkst izmantot tikai apmācīti darbinieki restorāna virtuvē, ēdniecās vai bāros utt.

- Šo ierici nedrīkst izmantot personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, kā arī personas ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām.

- Šo ierici nekādā gadījumā nedrīkst lietot bērni.

- Glabājiet ierici un tās elektriskos savienojumus bērniem nepieejamā vietā.

- Nekad neizmantojiet ierices komplektācijā iekļautos vai ražotāja ieteiktos piederumus vai ierices. Pretējā gadījumā pastāv drošības risks lietotājam un ierices bojājumi. Izmantojiet tikai oriģinālās daļas un piederumus.


- Neizmantojiet šo ierici ar ārēju laika slēdzi vai tālvadības sis-



tēmu.

- Nenovietojiet ierīci uz sildāmā priekšmeta (benzīna, elektriskā, ogles plīts utt.).
- Nenosedziet ierīci, ja tā darbojas.
- Nenovietojiet 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.
-  **UZMANĪBU! APDEGUMU RISKS! KARSTAS VIRSMAS!** Pieņemamo virsmu temperatūra lietošanas laikā ir ļoti augsta. Pieskarieties tikai vadības panelim, rokturiem, slēdžiem, taimera vadības regulatoriem vai temperatūras vadības regulatoriem.
- Ja strāvas vads ir bojāts, tas jānomaina ražotājam, tā servisa pārstāvim vai līdzvērtīgi kvalificētām personām, lai izvairītos no apdraudējuma.
- **BRĪDINĀJUMS!** Darbības laikā tauki un eļļa ļoti sakarst. Esi par to domājošs.
- **BRĪDINĀJUMS!** Ja eļļas līmenis ir zem atzīmes "L" (Min) vai eļļas tvertnē nav eļļas, pastāv aizdegšanās risks. Eļļas tvertnē vienmēr izmantojiet daudz eļļas.
- **BRĪDINĀJUMS!** Cepot mitru pārtiku vai lielus daudzumus, vienlaicīgi ir negatīva ietekme uz eļļas viršanas punktu. Var rasties pārmērīga putošana, un eļļa izlīst. maxīptimum partijas slodze ir aptuveni 1kg.
- **BĪSTAMI!** Nekad nelietojiet veco eļļu, jo tai ir zems uzliesmošanas punkts un tā ir vairāk pakļauta vārīšanai. Tas palielina ugunsgrēka un bīstamu situāciju risku.
- **BRĪDINĀJUMS!** Neatveriet drenāžas krānus vai citus iztukšošanas darbus, kamēr spiediens nav samazināts līdz aptuveni atmosfēras spiedienam.
- Cepšanai izmantojiet tikai piemērotu eļļu vai taukus. Regulāri nomainiet eļļu vai taukus. Pārkaršanas gadījumā var aizdegties pārvārīta vai netīra eļļa vai tauki.
- Neuzpildiet eļļu zem MIN - līmeņa un ārpus MAX - līmeņa eļļas tvertnē.
- Cepšanas tvertne un elements pirms lietošanas jānovieto drošā pozīcijā virtuvē, jo tajā ir karsts saturs.
- Ierīce jāuzstāda un jāizmanto tā, lai ūdens nevarētu saskarties ar tauciem vai eļļu.
- Regulāri nomainiet veco eļļu, lai samazinātu kancerogēnu dioksīnu izdalīšanos.

Paredzētais lietojums

- Šī ierīce ir paredzēta lietošanai komerciālos nolūkos, piemēram, restorānu, ēdnīcu, slimnīcu virtuvēs un komercuzņēmumos, piemēram, maizes ceptuvēs, gaļas ceptuvēs utt., bet ne nepārtraukti pārtikas produktu masveida ražošanai.
- Ierīce ir paredzēta tikai atbilstošas pārtikas, piemēram, kartupeļu frī, cepšanai utt. Jebkāda cita lietošana var izraisīt ierīces bojājumus vai traumas.
- Ierīces lietošana jebkādiem citiem mērķiem ir uzskatāma par

ierīces nepareizu izmantošanu. Lietotājs ir pilnībā atbildīgs par ierīces nepareizu lietošanu.

Zemējuma ierīkošana

Šī ierīce ir klasificēta kā I aizsardzības klase, un tai jābūt pie-slēgtai aizsargzemējumam. Zemējums samazina elektriskās strāvas trieciena risku, nodrošinot elektriskās strāvas evakuācijas vadu.

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

Uzstādīšana

- Novietojiet ierīci uz līdzenas, stabilas, tīras, karstumizturīgas un sausas virsmas ar gumijas kājiņām.
- Uzmanīgi uzstādiet aizmugures balstu ar sildelementu uz eļļas tvertnes aizmugurējās malas.

Piezīme:

1. Pārliedziniet, ka aizmugurējā balsta tapa ir pareizā pozīcijā un pareizi uzstādīta.
2. Pirms lietošanas ierīce jānovieto drošā vietā jūsu virtuvē, jo lietošanas laikā tā var sakarst.

Produkta galvenās daļas

(1. attēls 3. lpp.)

1. Vadības panelis
2. Noņemams muguras balsts ar sildelementu
3. Cepšanas groza turētājs
4. Poga ATĪESTĀTĪT [aizmugures balsta aizmugurē un apakšā]
5. Vāka vāks
6. Eļļas izlaidšanas krāns
7. Pēdas
8. Pamatiekārta ar eļļas tvertni
9. Cepšanas grozs ar rokturi

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

Vadības panelis

(2. attēls 3. lpp.)

10. Ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzis
11. Palielināt (Lai palielinātu temperatūras un taimera iestatījumu)
12. TEMPERATŪRA
13. Augšējais displejs
14. Apakšējais displejs
15. TAIMERIS
16. Samazināt (Lai samazinātu temperatūras un taimera iestatījumu)

Sagatavošana pirms lietošanas

- Noņemiet visu aizsargiekpakojumu un iesaiņojumu.
- Pārbaudiet, vai ierīce ir labā stāvoklī un ar visiem piederumiem. Nepilnīgas vai bojātas piegādes gadījumā, lūdz, nekavējoties sazinieties ar piegādātāju. Šajā gadījumā nelietojiet ierīci.
- Pirms lietošanas notīriet piederumus un ierīci [skatiet ==> Tīrīšana un apkope].
- Pārliedziniet, ka ierīce ir pilnīgi sausa.
- Novietojiet ierīci uz horizontālas, stabilas un karstumizturī-



- gas virsmas, kas ir droša pret ūdens šļakatām.
- Saglabājiet iepakojumu, ja plānojat turpmāk uzglabāt savu ierīci.
- Saglabājiet lietotāja rokasgrāmatu turpmākai atsaucei.

PIEZĪME! Ražošanas atlieku dēļ ierīce var izdalīt vieglu smaku pirmajās lietošanas reizēs. Tas ir normāli un neuzrāda nekādus defektus vai apdraudējumus. Pārbaudiet, vai ierīce ir labi ventilēta.

Lietošanas norādījumi

1. Pārliecinieties, ka eļļas izlīšanas krāns ir aizvērts.
2. Izņemiet kontaktdakšu no kontaktlīdza.
3. Pārliecinieties, ka eļļas tvertne ir tīra un sausa un tajā nav ūdens.
4. Uzmaniģi piepildiet tvertni ar eļļu starp atzīmi "L" (Min) un atzīmi "H" (Max). Atcerieties, ka pārtikas ievietošana eļļā arī paaugstinās eļļas līmeni.
5. Iespraudiet iezemēto kontaktdakšu iezemētā kontaktlīdžā.
6. Tagad jūs varat izmantot dziļo cepšanas ierīci.

TEMPERATŪRAS iestatīšana

- 1.1. Piepildiet tvertni ar eļļu un pārliecinieties, ka eļļas līmenis ir starp atzīmi "L" un "H". Piezīme: Atcerieties, ka pārtikas ievietošana eļļā arī paaugstinās eļļas līmeni. Nelieciet pārāk mitru pārtiku vai lielu daudzumu pārtikas katrā reizē.
- 1.2. Pievienojiet strāvas kontaktdakšu piemērotai elektrības kontaktlīdžā.
- 1.3. Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas ikonu un iedegas. Mirgos PALIELINĀŠANAS/PALIELINĀŠANAS ikona. Augšējā displejā būs redzama pašreizējā IESTATĪŠANAS TEMPERATŪRA (TEMPERATŪRE diapazons: 25 °C - 195 °C).
- 1.4. Nospiediet PALIELINĀT vai SAMAZINĀT ikonu, lai sāktu karsēšanas darbību. Augšējā displejā būs redzama eļļas ACTUAL TEMPERATŪRA. Un TEMPERATŪRAS ikona mirgos nepārtraukti.
- 1.5. Varat arī nospiegt TEMPERATŪRAS ikonu, lai redzētu pēdējo IESTATĪŠANAS TEMPERATŪRU 1 - 2 sekundes. Šajā periodā nospiediet PALIELINĀŠANAS vai SLIMĪBAS ikonu, lai pielāgotu IESTATĪŠANAS TEMPERATŪRU, ja nepieciešams. Vienu reizi nospiediet PALIELINĀŠANAS / SLIMĪBAS ikonu +1,0 °C / - 1,0 °C. Nospiediet un turiet, lai ātri noregulētu. Pēc aptuveni 2 - 3 sekundžu ilgās nospiešanas jaunā SET TEMPERATŪRA tiks saglabāta automātiski.
- 1.6. Karsēšanas darbības laikā ikona "TEMPERSTURE" nepārtraukti mirgos, līdz tiks sasniegta SET TEMPERATŪRA. Pēc IESTATĪŠANAS TEMPERATŪRAS sasniegšanas TEMPERATŪRAS ikonas indikators nodzīsīs un paliks ± 2 °C robežās.
- 1.7. Izslēdzot ierīci, augšējā displejā parādīsies "oFF" un apakšējā displejā parādīsies "Hot".

TAIMERA iestatīšana

- 2.1. Darbības laikā jūs varat aktivizēt funkciju TIMER.
- 2.2. Nospiediet un turiet nospieštu taustiņu TIMER 2 - 3 sekundes, lai ieiētu TIMER iestatīšanas režīmā. Mirgos PALIELINĀŠANAS/PALIELINĀŠANAS ikona.
- 2.3. Pēc tam 1 - 2 sekundžu laikā nospiediet PALIELINĀŠANAS vai PALIELINĀŠANAS ikonu, lai iestatītu TAIMERI. Nospiediet vienu reizi uz +30 sekundēm / -30 sekundēm, un apakšējā displejā būs redzams iestatītais laika atskaites laiks TIMER. Nospiediet un turiet PALIELINĀŠANAS vai PALIELINĀŠANAS ikonu ātrai regulēšanai (TIMER diapazons: 30

sekundes ~ 20 minūtes).

- 2.4. Jaunais TIMER tiks saglabāts un sāks laika atskaiti aptuveni 2 ~ 3 sekundžu laikā.
- 2.5. Kad laika atskaitē būs pabeigta, apakšējā displejā nepārtraukti mirgos "End". Divas īsas pikstiena skaņas tiks atskaņotas ar aptuveni 10 sekundžu ilgumu 1 minūtes laikā.
- 2.6. Vienreiz nospiediet taustiņu TIMER, lai atgrieztos pie pēdējā iepriekš iestatītā laika. Vēlreiz nospiediet taustiņu TIMER, lai atvērtu TIMER iestatījumu režīmu laika maiņai. Mirgos PALIELINĀŠANAS/PALIELINĀŠANAS ikona. Jaunais TIMER tiks saglabāts un atkal sāks laika atskaiti aptuveni 2 - 3 sekundžu laikā.
- 2.7. Lai atceltu skaitīšanas režīmu, laika atskaites laikā nospiediet un turiet nospieštu TAIMERA ikonu 2 - 3 sekundes. Apakšējā displejā tiks parādīts uzraksts "oFF".

Uzmanību: Cepšanas groza turētājs ir paredzēts tikai īslaicīgai liekās eļļas iztukšošanai. Neturiet pārāk ilgu laiku, lai novērstu nejaūšu nokrišanu un izlīšanu no apsildāmās eļļas.

Kalibrēšanas funkcija

Šī funkcija ļauj lietotājam kalibrēt un pielāgot displeja temperatūru atbilstoši "faktiskajai temperatūrai". Mērīšanai nepieciešams kalibrēts termometrs ar zondi (nav iekļauts).

- Darbības laikā nospiediet un turiet abas PALIELINĀŠANAS un PALIELINĀŠANAS pogas 5 - 6 sekundes, lai ieiētu "kalibrēšanas režīmā".
- Pēc tam displejā redzamā displeja temperatūra pastāvīgi mirgos.
- Pēc tam ievietojiet termometru (nav iekļauts) eļļas tvertnē salīdzināšanai. Esiet uzmanīgi, jo eļļa ir karsta.
- Vienmērīgā situācijā nospiediet PALIELINĀŠANAS vai PALIELINĀŠANAS pogu, lai salāgotu "displeja temperatūru" ar rādījumu termometrā (nav iekļauts).
- Pēc tam nospiediet TEMPERATŪRAS ikonu, lai to apstiprinātu pēc kalibrēšanas pabeigšanas.

Lietošanas padomi

- Šī ierīce ir aprīkota ar unikālu aukstuma zonu, kas ļauj drošpatām un atliekām nokļūt tieši apakšā. Tas arī ļauj ievērojami pagarināt tauku/eļļas kalpošanas laiku.
- Regulāri pārbaudiet, vai tvertnē ir pietiekami daudz eļļas vai tauku. Līmenis nekad nedrīkst būt zem MIN līnijas.
- Vēlams izmantot tikai šķidru cepšanas eļļu vai taukus.
- Ieteicamā temperatūra čipsiem un uzkodām ir ne vairāk kā 175 °C.
- Noņemiet ledus un saldētas pārtikas paliekas.
- Neceptiet pārāk daudz vienā piegājienā. Tas var padarīt eļļu vai taukus pārāk atdzēsētus un izraisīt pārtikas uzsūkšanos vairāk tauku/eļļas. Lietojot intensīvi, eļļa ir jāfiltrē, lai izvairītos no drupu un citu atlieku paliekām. Pārliecinieties, ka eļļa ir gatava lietošanai.
- Regulāri izmantojiet teststrēmeles vai aprīkojumu, lai izsekotu, kad jānomaina eļļa/tauki.
- Pirms eļļa sāk putot, smēķēt vai kļūt pārāk lipīga, jums tā jānomaina. Nomainiet eļļu/tauki arī tad, ja tam ir spēcīga smarža vai garša.
- Nejauciet svaigu eļļu ar lietotu eļļu.



Cietie tauki

- Ja nolemjat izmantot cietos taukus, kaut arī tas nav ieteicams, lēnām karsējiet eļļu zemākajā iestatījumā, līdz tā izkūst. Kad tauki izkusuši, var iestatīt atbilstošu cepšanas temperatūru.
- Izmantojot cietos taukus, ļaujiet tauku blokiem lēnām izkust uz mērenas uguns parastā pannā. Uzmanīgi ielejiet ierīcē izkusušos taukus.
- Izņemiet cepšanas grozu. Tas neļauj grozām iesprūst sacietējušajos taukos.

Pēc lietošanas

- Izslēdziet ierīci, izslēdzot slēdzi.
- Nepārvietojiet ierīci, kamēr tā un tās saturs nav atdzisuši.
- Uzlieciet vāku uz ierīces tā, lai tauki nenobriestu.

ATIESTATĪT drošības izgriezumus (Hi ierobežotājs vai termiskais izgriezumus)

(3. attēls 3. lappusē)

- Lūdzu, ņemiet vērā, ka RESET poga ir aprīkota ar protekciju, lai izvairītos no pārkaršanas.
- Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist.
- Atskrūvējiet pogas ATIESTATĪT aizsargvāciņu.
- Nospiediet Hi-limitera pogu RESET (termiskais izgriezumus). Jums vajadzētu dzirdēt klikšķa skaņu.
- Uzskrūvējiet atpakaļ aizsargvāciņu uz pogas ATIESTATĪT.
- Pievienojiet barošanas avotam, un jūs varat to izmantot vēlreiz.

Tīrīšana un apkope

- **UZMANĪBU!** Pirms uzglabāšanas, tīrīšanas un apkopes vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla un atdzēsējiet.
- Tīrīšanai neizmantojiet ūdens strūklu vai tvaika tīrītāju un nestumiet ierīci zem ūdens, jo tās daļas var samīkrt un var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.
- Ja ierīce netiek uzturēta labā tīrības stāvoklī, tas var negatīvi ietekmēt ierīces kalpošanas laiku un izraisīt bīstamu situāciju.
- Pārtikas atliekas regulāri jātīra un jāizņem no ierīces. Ja ierīce netiek pienācīgi iztīrīta, tā saīsinās tās kalpošanas laiku un lietošanas laikā var radīt bīstamus apstākļus.

Tīrīšana

- Notīriet atdzēsēto ārējo virsmu ar drānu vai sūkli, kas nedaudz samitrināts ar maigu ziepju šķīdumu.
- Higijēnas apsvērumu dēļ ierīce ir jātīra pirms un pēc lietošanas.
- Izvairieties no ūdens saskares ar elektriskajām sastāvdaļām.
- Nekādā gadījumā neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citos šķīdumos.
- Nekad neizmantojiet agresīvus tīrīšanas līdzekļus, abrazīvus sūklus vai tīrīšanas līdzekļus, kas satur hloru. Tīrīšanai neizmantojiet tērauda vati, metāla piederumus vai asus vai smailus priekšmetus. Neizmantojiet benzīnu vai šķīdinātājus!
- Neviena daļa nav mazgājama trauku mazgājamā mašīnā.

Apkope

- Regulāri pārbaudiet ierīces darbību, lai novērstu nopietnus negadījumus.
- Ja redzat, ka ierīce nedarbojas pareizi vai radusies problēma, pārtrauciet tās lietošanu, izslēdziet to un sazinieties ar piegādātāju.
- Visi apkopes, uzstādīšanas un remonta darbi jāveic speciālistiem un pilnvarotiem tehniķiem vai ražotāja ieteiktiem.

Transportēšana un uzglabāšana

- Pirms uzglabāšanas vienmēr pārlicinieties, ka ierīce ir atvienota no elektrotīkla un pilnībā atdzisusi.
- Glabājiet ierīci vēsā, tīrā un sausā vietā.
- Nekādā gadījumā nenovietojiet uz ierīces smagus priekšmetus, jo tas var to sabojāt.
- Nepārvietojiet ierīci, kamēr tā darbojas. Pārvietojot ierīci, atvienojiet to no elektrotīkla un turiet apakšā.

Problēmu novēršana

Ja ierīce nedarbojas pareizi, lūdzu, pārbaudiet tālāk esošo tabulu, lai uzzinātu par risinājumu. Ja joprojām nevarat atrisināt problēmu, lūdzu, sazinieties ar piegādātāju/pakalpojumu sniedzēju.

Problēma	Simptoms	Iespējamais iemesls	Iespējamais risinājums
Ierīce neko nedara	Oranžā gaisma neiedegas	Nav tīkla sprieguma	Pārbaudiet elektrotīnstalāciju. Slēdža gaisma ir bojāta
		Nostrādāja Hi-limiter (termiskais izgriezumus).	Atiestatiet Hi-limiter (termiskās izslēgšanās) (skatiet ==> ATIESTATĪT drošības izgriezumus)
		Hi-limiters (termiskais izgriezumus) bojāts	Sazinieties ar piegādātāju.
Termostats ir bojāts			
Ierīce nenasniedz iestatīto temperatūru.	Ilgs cepšanas laiks.	Termostats ir bojāts	
		Elements ir bojāts	

Garantija

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

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



Likvidėšana un vide



Bojājot ierīci, 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 aprikojuma 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, lūdzu, sazinieties ar savu vietējo atkritumu savākšanas uzņēmumu. Ražotājs un importētājs neuzņemas 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, atidėziai perskaitykite šį naudotojo vadovą, ypač atkreipdami dėmesį į toliau pateiktas saugos taisykles.

Saugos instrukcijos

- Prietaisą naudokite tik pagal nurodytą paskirtį, kaip aprašyta šiame vadove.
- Gamintojas neatsako už jokią žalą, atsiradusią dėl netinkamo naudojimo ir netinkamo naudojimo.
- **PAVOJUS! ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!** Nebandykite patys taisyti prietaiso. Nemerkite prietaiso elektrinių dalių į vandenį ar kitus skysčius. Niekada nelaikykite prietaiso 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, nenukentėtų, nesusiliestų 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.
- Prietaisąjunkite 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 nepatikrino 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 daiktai ir saugo jį nuo atviros ugnies. Niekada netraukite maitinimo

mo laido, kad jį ištrauktumėte iš lizdo, visada traukite kištuką.

- Niekada nenešiokite prietaiso už jo laidą.
- Niekada nebandykite patys atidaryti prietaiso korpuso.
- Nekiškite daiktų į prietaiso korpusą.
- Niekada nepalikite prietaiso be priežiūros naudojimo metu.
- Šį prietaisą turi naudoti apmokytas personalas restorano virtuvėje, valgykla arba baro personalas ir t. t.
- Šio prietaiso neturėtų naudoti asmenys, turintys fizinių, jautriųjų ar protinių gebėjimų, arba asmenys, neturintys patirties ir žinių.
- Šio prietaiso jokiu būdu negalima naudoti vaikams.
- Laikykite prietaisą ir jo elektros jungtis vaikams nepasiekiamose vietose.
- Niekada nenaudokite priedų ar kitų papildomų prietaisų, išskyrus tuos, kurie tiekiami su prietaisu arba kuriuos rekomenduoja gamintojas. To nepadarus, naudotojui 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, sprogių ar degių medžiagų. Prietaisą visada naudokite ant horizontalaus, stabilaus, tvirtaus, karščiu 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 ventiliacijos angas laikykite neužkimštas.

Specialios saugos instrukcijos

- Šis prietaisas skirtas naudoti komerciniuose tikslais.
- **ĮSPĖJIMAS! BURNŲ RIZIKA! ŠAKIŪ PASTABOS!** Naudojimo metu prienamų paviršių temperatūra yra labai aukšta. Palieskite tik valdymo skydelį, rankenas, jungtinius, laikmačio valdymo rankenėles arba temperatūros valdymo rankenėles.
- Jei pažeistas maitinimo laidas, jį turi pakeisti gamintojas, jo techninės priežiūros atstovas arba panašios kvalifikacijos asmuo, kad būtų išvengta pavojaus.
- **ĮSPĖJIMAS!** Riebalai ir aliejus labai įkaista operacijos metu. Saugokites to.
- **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!** Drėgno maisto arba didelių kiekių kepimas vienu metu turi neigiamos įtakos aliejaus virimo temperatūrai. Atsiras per didelis putplastis ir išsilies aliejus. Didžiausia partijos apkrova yra maždaug 1 kg.
- **PAVOJUS!** Niekada nenaudokite senos alyvos, nes ji turi mažą plūpsniu 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. Perkaitus, pervirtas



arba purvinas aliejus arba riebalai gali užsidegti.

- Nepilkite alyvos žemiau MIN – lygio ir už MAX – lygio alyvos bako.
- Keptuvo bakas ir elementas prieš naudojimą turi būti saugioje padėtyje virtuvėje dėl karšto turinio.
- Prietaisas turi būti įrengtas ir naudojamas taip, kad bet koks vanduo negalėtų patekti į riebalus ar alyvą.
- Reguliariai keiskite seną aliejų, kad sumažintumėte kancerogeninių dioksinų išsiskyrimą.

Numatytoji paskirtis

- Šis prietaisas skirtas naudoti c ommercial Applica, pavyzdžiui, restoranų, valgyklų, hospital virtuvėse ir komercinėse įmonėse, tokiose kaip kepyklos, butch, ir tt, bet ne nuolatinei masinei maisto gamybai.
- Prietaisas skirtas tik tinkamam maistui, pvz., bulvytėms ir pan., kepti. Bet koks kitoks naudojimas gali sugadinti prietaisą arba sužaloti žmogų.
- Prietaiso naudojimas bet kokiais kitais tikslais laikomas netinkamu prietaiso naudojimui. Naudotojas 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.

Montavimas

- Padėkite prietaisą ant lygaus, stabilaus, švares, karščiui atsparaus ir sauso paviršiaus guminėmis pėdomis.
- Atsargiai sumontuokite galinę atramą su šildymo elementu ant alyvos talpyklos galinio krašto.

Pastaba:

1. Įsitikinkite, kad galinės atramos kaištis yra tinkamoje padėtyje ir tinkamai sumontuotas.
2. Prieš naudojant prietaisą, jis turi būti saugiai padėtas virtuvėje, nes yra pavojingas karštas.

Pagrindinės produkto dalys

(1 pav., 3 psl.)

1. Valdymo skydelis
2. Nuimama galinė atrama su šildymo elementu
3. Kepimo krepšio laikiklis
4. Mygtukas RESET (galinės atramos gale ir apačioje)
5. Dangčio dangtis
6. Alyvos išleidimo čiaupas
7. Pėdos
8. Bazinis blokas su alyvos talpykla
9. Kepimo krepšys su rankena

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

Valdymo skydelis

(2 pav., 3 psl.)

10. ĮJUNGIMO / IŠJUNGIMO jungiklis
11. Padidinimas (temperatūros ir laikmačio nustatymui padidinti)
12. TEMPERATŪRA
13. Viršutinis ekranas
14. Apatinis ekranas
15. LAIKAS
16. Sumažėjimas (temperatūros ir laikmačio nustatymui sumažinti)

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 pusrulų.
- Jei ateityje ketinate laikyti prietaisą, laikykite pakuotę.
- Išsaugokite naudotojo vadovą ateičiai.

PASTABA! Dėl gamybos liekanų prietaisas per pirmuosius kelis naudojimo būdus gali išskirti lengvą kvapą. Tai yra normalu ir nerodo jokio defekto ar pavojaus. Patikrinkite, ar prietaisas gerai vėdinamas.

Naudojimo instrukcijos

1. Įsitikinkite, kad alyvos išleidimo čiaupas yra uždarytas.
2. Ištraukite kištuką iš lizdo.
3. Įsitikinkite, kad alyvos talpykla yra švari ir sausa, joje nėra vandens.
4. Atsargiai pripilkite alyvos į indą tarp žymės „L“ (min.) ir žymės „H“ (maks.). Atminkite, kad maisto produktų įdėjimas į aliejų taip pat padidins alyvos lygį.
5. Įkiškite įžemintą kištuką į įžemintą lizdą.
6. Dabar galite naudoti gilią keptuvę.

TEMPERATŪROS nustatymas

- 1.1. Pripilkite į indą alyvos ir įsitikinkite, kad alyvos lygis yra tarp žymės „L“ ir „H“. Pastaba. Atminkite, kad maisto produktų įdėjimas į aliejų taip pat padidins alyvos lygį. Nedėkite per daug šlapių maisto produktų ar didelio kiekio maisto kiekvieną kartą.
- 1.2. Prijunkite maitinimo kištuką prie tinkamo elektros lizdo.
- 1.3. Paspauskite ĮJUNGIMO / IŠJUNGIMO piktogramą ir įsižiūrėkite. Sumirksės piktograma PABAIGIMAS / SUMAŽINIMAS. Viršutiniame ekrane bus rodoma esama SET TEMPERATŪRA. (TEMPERATŪROS diapazonas: 25 °C ~ 195 °C).
- 1.4. Norėdami pradėti kaitinimo darbą, paspauskite piktogramą SUMAŽINTI arba SUMAŽINTI. Viršutiniame ekrane bus rodoma faktinė alyvos TEMPERATŪRA. Ir TEMPERATŪROS piktograma nuolat mirksi.
- 1.5. Taip pat galite paspausti TEMPERATŪROS piktogramą, kad pamatytumėte paskutinę SET TEMPERATŪRĄ 1 ~ 2 sekundes. Šiuo laikotarpiu paspauskite AUKŠTINIMO arba MAŽINIMO piktogramą, kad prirėkus nustatytumėte TEMPERATŪROS reguliavimą. Kartą paspauskite AUKŠTINIMO / MAŽINIMO piktogramą +1,0 °C / - 1,0 °C. Norėdami greitai



sureguliuoti, paspauskite ir palaikykite. Nustojus spauskite maždaug 2–3 sekundes, nauja SET TEMPERATŪRA bus automatiškai saugoma.

- 1.6. Veikiant kaitinimui, TEMPERSTURE piktograma nuolat mirksės, kol bus pasiekta SET TEMPERATŪRA. Pasiekus SET TEMPERATŪRA, TEMPERATŪROS piktogramos lemputė užges ir liks $\pm 2^\circ\text{C}$ diapazone.
- 1.7. Išjungus prietaisą, viršutiniame ekrane bus rodoma „oFF“, o apatiniame ekrane – „Hot“.

LAIKIKLIO nustatymas

- 2.1. Veikimo metu galite įjungti funkciją TIMER.
- 2.2. Paspauskite ir palaikykite mygtuką TIMER 2 ~ 3 sekundes, kad įjungtumėte TIMER nustatymo režimą. Sumirksės piktograma SUDAŽINIMO / SUMAŽINIMO.
- 2.3. Tada, per 1–2 sekundes, paspauskite SUMAŽINIMO arba SUMAŽINIMO piktogramą, kad nustatytumėte LAIKMĮ. Vieną kartą paspauskite +30 sekundžių / -30 sekundžių, o apatiniame ekrane bus rodomas nustatytas TIMER atgalinės atskaitos laikas. Norėdami greitai sureguliuoti, paspauskite ir palaikykite piktogramą SUMAŽINIMAS arba SUMAŽINIMAS [TIMER0 intervalas: 30 sekundžių ~ 20 minučių].
- 2.4. Naujai nustatytas LAIKMATIS bus išsaugotas ir pradedamas atgalinis laiko skaičiavimas maždaug per 2–3 sekundes.
- 2.5. Kai skaičiavimas baigiamas, apatiniame ekrane nuolat mirksi „End“. Per 1 minutę bus girdimi du trumpi pyptelėjimo garsai, trunkantys apie 10 sekundžių.
- 2.6. Vieną kartą paspauskite mygtuką TIMER, kad sugrįžtumėte į paskutinį iš anksto nustatytą laiką. Norėdami pakeisti laiką, dar kartą paspauskite mygtuką TIMER. Sumirksės piktograma SUDAŽINIMO / SUMAŽINIMO. Naujai nustatytas LAIKAS bus išsaugotas ir vėl pradės atgalinę atskaitą maždaug per 2–3 sekundes.
- 2.7. Skaičiuodami paspauskite ir 2–3 sekundes palaikykite TIMER piktogramą, kad atšauktumėte skaičiavimo režimą. Apatiniame ekrane bus rodoma „oFF“.

Dėmesio: Kepimo krepšio laikiklis skirtas tik laikinai laikyti, kad alyva išsilietų per stipriai. Nelaikykite per ilgai, kad netyčia nenukristumėte ir neišsilietumėte iš šildomo aliejaus.

Kalibravimo funkcija

Ši funkcija leidžia naudotojui kalibruoti ir reguliuoti „ekrano temperatūrą“, atitinkančią „faktinę temperatūrą“. Matavimui reikalingas kalibruotas termometras su sondu (nepriedamas).

- Veikimo metu paspauskite ir 5–6 sekundes palaikykite nuspaudę abu mygtukus SUMAŽINIMO ir SUMAŽINIMO, kad įjungtumėte kalibravimo režimą.
- Tada ekrane rodoma „ekrano temperatūra“ nuolat mirksi.
- Tada įdėkite termometrą (neįdėta) į alyvos baką, kad galėtumėte palyginti. Būkite atsargūs, nes aliejus yra karštas.
- Esant pastoviai situacijai, paspauskite mygtuką SUMAŽINTI arba SUMAŽINTI, kad suderintumėte „ekrano temperatūrą“ su rodmeniu termometre (neįtraukta).
- Po to paspauskite TEMPERATŪROS piktogramą, kad ją patvirtintumėte baigus kalibruoti.

Naudojimo patarimai

- Šis prietaisas sukurtas su unikalšia 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 / aliejaus. Naudojant intensyviai, aliejus turi būti filtruojamas, kad būtų išvengta trupinių ir kitų likučių pėdsakų. Įsitinkinkite, kad alyva yra paruošta naudoti.
- Reguliariai naudokite bandymo juosteles arba įrangą, kad galėtumėte sekti, kada reikia pakeisti alyvą / riebalus.
- Prieš pradėdami putojimą, rūkymą ar pernelę lipnią alyvą, turėtumėte ją pakeisti. Taip pat pakeiskite aliejų / riebalus, kai jis turi stiprų kvapą ar skonį.
- Nemaishykite šviežio aliejaus su naudotąja alyva.

Kietieji riebalai

- Jei nuspręsite naudoti kietus riebalus, nors tai ir nepatartina, aliejų lėtai kaitinkite ant žemiausio lygio, kol jis ištirps. Kai riebalai ištirps, galite nustatyti tinkamą kepimo temperatūrą.
- Naudodami kietus riebalus, leiskite riebalų blokams lėtai tirpti virš modo – šildykite įprastoje keptuvėje. Į prietaisą atsargiai įpilkite ištirpusių riebalų.
- Išimkite gruzdintuves krepšį. Tai neleidžia krepšeliui įstrigti kietuose riebaluose.

Po naudojimo

- Išjunkite prietaisą, išjungdami jungiklį.
- Nejudinkite prietaiso, kol jis ir jo turinys neatvės.
- Uždėkite prietaiso dangtelį, kad riebalai nesusentų.

ATSTATYKITE apsauginį išjungiklį (Hi-robotuvą arba šiluminį išjungiklį)

(3 pav., 3 psl.)

- Atkreipkite dėmesį, kad mygtukas RESET yra su proteciniu dangteliu, kad būtų išvengta perkaitimo.
- Atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio.
- Leiskite prietaisui visiškai atvėsti.
- Atsukite mygtuko RESET apsauginį dangtelį.
- Paspauskite „Hi-limiter“ ATSTATYMO mygtuką (terminis išjungiklis). Turėtumėte išgirsti spragtelėjimo garsą.
- Vėl užsukite apsauginį dangtelį ant mygtuko RESET.
- Prijunkite prie maitinimo šaltinio ir galite jį naudoti dar kartą.

Valymas ir priežiūra

- **Dėmesys!** Visada atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio ir atvesinkite prieš jį laikydami, valydami ir 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 prietaiso veikimo trukmę ir sukelti pavojingą situaciją.
- Maisto likučius 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

- Nuvalykite atvėsintą išorinį paviršių šluoste arba kempine, šiek tiek sudrėkinta švelniu muilo tirpalu.
- Higienos sumetimais prietaisą prieš naudojimą ir po jo reikia išvalyti.
- Saugokite, kad vanduo nepatektų į elektros komponentus.
- Niekada nemerkite 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!
- Nėra jokių dalių, kurios būtų saugios plauti indaplovėje.

Techninė priežiūra

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

Transportavimas ir laikymas

- Prieš laikydami 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 apacioje.

Trikčių šalinimas

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

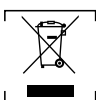
Problema	Simptomai	Galima priežastis	Galimas sprendimas
Prietaisas nieko nedaro	Oranžinė šviesa nešviečia	Nėra maitinimo tinklo įtampos	Patikrinkite elektros instaliaciją. Sugedo jungiklio lemputė
		Hi-limiter (terminis išjungiklis) sustojęs.	Iš naujo nustatykite „Hi-limiter“ (šilumos išjungiklį) (žr. ==> ATSTATY-KITE apsauginį išjungiklį)
		Hi ribos (šiluminis išjungiklis) sugedo	Susisiekite su tiekėju.
Prietaisas nepasiekia nustatytos temperatūros.	Ilgas kepimo laikas.	Termostatas sugedęs	Elementas sugedęs
		Termostatas sugedęs	

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 įstatyminės teisės 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, pasiliekaime teisę keisti gaminio, pakuotės 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 jį būtų perdirbama taip, kad būtų apsaugota žmonių sveikata ir aplinka.

Norėdami gauti daugiau informacijos apie tai, kur galite atiduoti atliekas perdirbti, susisiekite su vietine atliekų surinkimo įmone. Gamintojas ir importuotojas neprisiima 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.

PT


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 elétricas 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.
-  **ATENÇÃO! 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.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência técnica

- ou por pessoas igualmente qualificadas para evitar perigos.
- **AVISO!** A gordura e o óleo ficam muito quentes durante o funcionamento. Esteja atento a isto.
- **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 1 kg.
- **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 demasiado cozinhados 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 dioxinas que são carcinogénicas.

Utilização prevista

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

Instalação de ligação à terra

Este aparelho está classificado como sendo de protecção de classe I e tem de ser 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 ligações devem estar devidamente instaladas e ligadas à terra.

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.

Nota:

1. Certifique-se de que o pino no suporte traseiro está na posição correta e devidamente montado.
2. O aparelho deve ser colocado numa posição segura na sua cozinha antes de ser utilizado devido a perigo de calor durante a utilização.

Principais partes do produto

(Fig. 1 na página 3)

1. Painel de controlo
2. Suporte traseiro amovível com elemento de aquecimento
3. Suporte para cesto de fritar
4. Botão RESET (Na parte traseira e inferior do suporte traseiro)
5. Tampa da tampa
6. Torneira de drenagem do óleo
7. Péis
8. Unidade de base com recipiente de óleo
9. Cesto para fritar com pega

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

Painel de controlo

(Fig. 2 na página 3)

10. Interruptor ON/OFF
11. Aumentar (Para aumentar a temperatura e o temporizador)
12. TEMPERATURA
13. Ecrã superior
14. Ecrã inferior
15. TEMPORIZADOR
16. Diminuir (para diminuir a temperatura e o temporizador)

Preparação antes da utilização

- Retire todas as embalagens e embalagens 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 que seja segura contra salpicos de água.
- Guarde a embalagem se pretender armazenar o seu aparelho no futuro.
- Guarde o manual do utilizador para consulta 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.

Instruções de funcionamento

1. Certifique-se de que a torneira de drenagem do óleo está fechada.
2. Retire a ficha da tomada.
3. Certifique-se de que o recipiente do óleo está limpo e seco e sem água no interior.
4. Encha cuidadosamente o recipiente com óleo entre a marca "L" (mín.) e a marca "H" (máx.). Lembre-se de que colocar

alimentos no óleo também irá aumentar o nível do óleo.

5. Ligue a ficha com ligação à terra a uma tomada com ligação à terra.
6. Agora pode utilizar a fritadeira.

Definir a TEMPERATURA

- 1.1. Encha o recipiente com óleo e certifique-se de que o nível do óleo está entre a marca "L" e "H". Nota: Lembre-se de que colocar alimentos no óleo também irá aumentar o nível do óleo. Não coloque alimentos demasiado húmidos ou grandes quantidades de alimentos de cada vez.
- 1.2. Ligue a ficha a uma tomada elétrica adequada.
- 1.3. Prima o ícone LIGAR/DESLIGAR e acenda. O ícone AUMENTAR/DIMINUIR irá piscar. O visor superior apresenta a TEMPERATURA DEFINIDA actual. (Intervalo de TEMPERATURA: 25°C - 195°C).
- 1.4. Prima o ícone AUMENTAR ou DIMINUIR para iniciar o funcionamento do aquecimento. O visor superior irá mostrar a TEMPERATURA REAL do óleo. E o ícone TEMPERATURA irá piscar constantemente.
- 1.5. Também pode premir o ícone TEMPERATURA para ver a última TEMPERATURA DEFINIDA durante 1 ~ 2 segundos. Dentro deste período, prima o ícone AUMENTAR ou DIMINUIR para ajustar a TEMPERATURA DEFINIDA, se necessário. Prima o ícone AUMENTAR/DIMINUIR uma vez para +1,0 °C / - 1,0 °C. Prima sem soltar para um ajuste rápido. Depois de parar de premir durante cerca de 2 ~ 3 segundos, a nova TEMPERATURA DEFINIDA será guardada automaticamente.
- 1.6. Em modo de aquecimento, o ícone TEMPERSTURE pisca constantemente até atingir a TEMPERATURA DEFINIDA. Depois de atingir a TEMPERATURA DEFINIDA, a luz do ícone TEMPERATURA apaga-se e mantém-se num intervalo de ± 2 °C.
- 1.7. Quando desligar o aparelho, será apresentado "off" no visor superior e "Hot" no visor inferior.

Definir o TEMPORIZADOR

- 2.1. Durante o funcionamento, pode activar a função TIMER.
- 2.2. Prima e mantenha premido o botão TEMPORIZADOR durante 2 ~ 3 segundos para entrar no modo de definição TEMPORIZADOR. O ícone AUMENTAR/DIMINUIR irá piscar.
- 2.3. Em seguida, dentro de 1 ~ 2 segundos, prima o ícone AUMENTAR ou DIMINUIR para definir o TEMPORIZADOR. Prima uma vez durante +30 segundos / -30 segundos e o visor inferior mostrará o tempo de contagem decrescente definido para o TEMPORIZADOR. Prima e mantenha premido o ícone AUMENTAR ou DIMINUIR para um ajuste rápido (Intervalo TEMPORIZADO: 30 segundos ~ 20 minutos).
- 2.4. O TEMPORIZADOR recém-definido será armazenado e iniciará a contagem decrescente dentro de cerca de 2 ~ 3 segundos.
- 2.5. Quando a contagem decrescente terminar, "End" ficará intermitente continuamente no visor inferior. Serão ouvidos dois sinais sonoros curtos com uma duração de cerca de 10 segundos durante um período de 1 minuto.
- 2.6. Prima o botão TEMPORIZADOR uma vez para regressar à última hora predefinida. Prima novamente o botão TEMPORIZADOR para entrar no modo de definição TEMPORIZADOR para alterar a hora. O ícone AUMENTAR/DIMINUIR irá piscar. O TEMPORIZADOR recentemente definido será

PT



armazenado e iniciará a contagem decrescente novamente dentro de cerca de 2 ~ 3 segundos.

- 2.7. Durante a contagem decrescente, mantenha premido o ícone **TIMER** durante 2 ~ 3 segundos para cancelar o modo de contagem. "oFF" será apresentado no visor inferior.

Atenção: O suporte do cesto de fritura destina-se apenas a ser guardado temporariamente para descarga de óleo em excesso. Não guarde demasiado tempo para evitar quedas acidentais e derrames de óleo aquecido.

Função de calibração

Esta função permite ao utilizador calibrar e ajustar a "temperatura do ecrã" em linha com a "temperatura real". É necessário um termómetro calibrado com sonda (não incluído) para a medição.

- Durante o funcionamento, mantenha premidos os botões **AUMENTAR** e **DIMINUIR** durante 5 ~ 6 segundos para entrar no "modo de calibração".
- Em seguida, a "temperatura do visor" apresentada no visor pisca constantemente.
- Em seguida, coloque o termómetro (não incluído) dentro do depósito de óleo para comparação. Tenha cuidado porque o óleo está quente.
- Quando estiver em situação estável, prima os botões **AUMENTAR** ou **DIMINUIR** para alinhar a "temperatura do monitor" com a leitura no termómetro (não incluída).
- Depois disso, prima o ícone **TEMPERATURA** para o confirmar depois de terminar a calibração.

Sugestões de funcionamento

- Este aparelho foi concebido com uma zona fria única que permite que migalhas e resíduos cheguem directamente 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 arrefeça demasiado e fazer com que os alimentos absorvam mais gordura/óleo. Quando utilizado de forma intensiva, 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-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.

Gordura sólida

- Se decidir utilizar gordura sólida, mesmo que seja desaconselhável, aqueça o óleo lentamente na regulação 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 sobre o calor numa frigideira normal. Deite cuidadosamente a gordura derretida no aparelho.

- Retire o cesto da fritadeira. Isto evita que o cesto fique preso na gordura solidificada.

Após a utilização

- Desligue o aparelho desligando o interruptor.
- Não desloque o aparelho até que este e o seu conteúdo tenham arrefecido.
- Coloque a tampa no aparelho para que a gordura não envelheça.

REPOR o corte de segurança (Hi-limiter ou corte térmico)

(Fig. 3 na página 3)

- Tenha em atenção que o botão **RESET** está equipado com uma tampa protetora para evitar o sobreaquecimento.
- Desligue o aparelho da fonte de alimentação.
- Deixe o aparelho arrefecer completamente.
- Desaperte a tampa de protecção 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**.
- Ligue à fonte de alimentação e pode utilizá-la novamente.

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 o contacto de água com os componentes eléctricos.
- 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 objetos afiados ou pontiagudos para limpar. Não utilize gasolina ou solventes!
- Nenhuma peça pode ser lavada na máquina de lavar loiça.

Manutenção

- Verifique o funcionamento do aparelho regularmente 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 pode danificá-lo.
- Não desloque o aparelho enquanto estiver em funcionamento. Desligue o aparelho da fonte de alimentação quando o 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.

Problema	Sintoma	Causa possível	Solução possível
O aparelho não faz nada	A luz laranja não acende	Sem tensão de rede	Verifique a instalação elétrica. Luz do interruptor defeituosa
		O limitador alto (corte térmico) disparou.	Reinicie o limitador alto (corte térmico) [Consulte ==> REINICIAR o corte de segurança]
		Limitador alto (corte térmico) defeituoso	Contacte o fornecedor.
		Termóstato com defeito	
O aparelho não atinge a temperatura definida.	Tempo de fritura prolongado.	Termóstato com defeito	
		Elemento 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.

ES

Instrucciones especiales de seguridad

- Este aparato está diseñado para uso comercial.
-  **¡PRECAUCIÓN! RIESGO DE QUEMADURAS ¡SUCURSALES 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.
- 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!** La grasa y el aceite se calientan mucho durante el funcionamiento. Tenga cuidado con esto.
- **¡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 de lotes es de aproximadamente 1 kg.

- **¡PELIGRO!** Nunca utilice aceite viejo porque tiene un punto de inflamación bajo y es más propenso a ebullición. Aumenta el riesgo de incendio y situaciones peligrosas.
- **¡ADVERTENCIA!** No abra los grifos 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 aceite por debajo del nivel MÍN. ni por encima del nivel MÁX. del depósito de aceite.
- El depósito 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 viejo para reducir la liberación de dioxinas que son carcinógenas.

Uso previsto

- Este aparato está diseñado para utilizarse en aplicaciones comerciales, por ejemplo, en cocinas de restaurantes, cafeterías, hos con alto contenido de azúcar y en empresas comerciales como panaderías, butch con alto contenido de azúcar, etc., pero no para la producción masiva continua de alimentos.
- El aparato está diseñado solo para freír alimentos adecuados, como patatas fritas, etc. 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.

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 elemento calefactor en el borde trasero del contenedor de aceite.

Nota:

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



Partes principales del producto

(Fig. 1 en la página 3)

1. Panel de control.
2. Soporte trasero desmontable con resistencia
3. Portacestas de freír
4. Botón RESET (en la parte trasera e inferior del soporte trasero)
5. Cubierta de la tapa
6. Grifo de drenaje de aceite
7. Pies
8. Unidad base con contenedor de aceite
9. Cesta de freír con asa

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.

Panel de control.

(Fig. 2 de la página 3)

10. Interruptor de encendido/apagado
11. Aumentar (para aumentar la temperatura y el ajuste del temporizador)
12. TEMPERATURA
13. Pantalla superior
14. Pantalla inferior
15. TEMPORIZADOR
16. Disminución (para reducir la temperatura y el ajuste del temporizador)

Preparación antes del uso

- Retire todo el embalaje protector y el envoltorio.
- 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.
- Conserve 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.

Instrucciones de funcionamiento

1. Asegúrese de que el grifo de drenaje de aceite esté cerrado.
2. Retire el enchufe de la toma.
3. Asegúrese de que el recipiente de aceite esté limpio y seco y de que no haya agua en el interior.
4. Llene con cuidado el recipiente con aceite entre la marca "L" (mín.) y la marca "H" (máx.). Recuerde que colocar alimentos en el aceite también aumentará el nivel de aceite.
5. Enchufe el enchufe con conexión a tierra en una toma con conexión a tierra.
6. Ahora puedes usar la freidora profunda.

Ajuste de la TEMPERATURA

- 1.1. Llene el recipiente con aceite y asegúrese de que el nivel de aceite esté entre las marcas "L" y "H". Nota: Recuerde que colocar alimentos en el aceite también aumentará el nivel de aceite. No ponga alimentos demasiado húmedos ni grandes cantidades de alimentos en cada momento.
- 1.2. Conecte el enchufe a una toma de corriente eléctrica adecuada.
- 1.3. Pulse el icono ON/OFF y se enciende. El icono AUMENTAR / REDUCIR parpadeará. La pantalla superior mostrará la TEMPERATURA DE AJUSTE actual. (Intervalo de TEMPERATURA: 25 °C ~ 195 °C).
- 1.4. Pulse el icono AUMENTAR o REDUCIR para iniciar la operación de calentamiento. La pantalla superior mostrará la TEMPERATURA REAL del aceite. Y el icono de TEMPERATURA parpadeará constantemente.
- 1.5. También puede pulsar el icono TEMPERATURE para ver la última TEMPERATURE durante 1-2 segundos. Dentro de este periodo, pulse el icono AUMENTAR o REDUCIR para ajustar la TEMPERATURE SET si es necesario. Pulse el icono AUMENTAR / REDUCIR una vez durante +1,0 °C / - 1,0 °C. Mantenga pulsado para un ajuste rápido. Después de dejar de pulsar durante unos 2-3 segundos, la nueva TEMPERATURA DE AJUSTE se almacenará automáticamente.
- 1.6. Durante la operación de calentamiento, el icono TEMPERATURE parpadeará constantemente hasta que se alcance la TEMPERATURE SET. Una vez alcanzada la TEMPERATURA FIJA, la luz del icono TEMPERATURE se apagará y se mantendrá dentro de un intervalo de ± 2 °C.
- 1.7. Cuando apague el aparato, aparecerá "oFF" en la pantalla superior y "Hot" en la pantalla inferior.

Ajuste del TEMPORIZADOR

- 2.1. Durante el funcionamiento, puede activar la función TEMPORIZADOR.
- 2.2. Pulse y mantenga pulsado el botón TIMER durante 2 ~ 3 segundos para entrar en el modo de ajuste del TIMER. El icono AUMENTAR/REDUZCA parpadeará.
- 2.3. A continuación, en 1 ~ 2 segundos, pulse el icono AUMENTAR o REDUCIR para ajustar el TEMPORIZADOR. Pulse una vez durante +30 segundos / -30 segundos y la pantalla inferior mostrará el tiempo de cuenta atrás ajustado para el TEMPORIZADOR. Pulse y mantenga pulsado el icono AUMENTAR o REDUCIR para un ajuste rápido (intervalo de tiempo: 30 segundos ~ 20 minutos).
- 2.4. El nuevo TEMPORIZADOR se almacenará y comenzará la cuenta atrás en unos 2-3 segundos.
- 2.5. Cuando termine la cuenta atrás, "End" parpadeará continuamente en la pantalla inferior. Se oirán dos pitidos cortos con una duración de unos 10 segundos durante un periodo de 1 minuto.
- 2.6. Pulse una vez el botón TIMER para volver a la última hora preestablecida. Pulse de nuevo el botón TIMER para entrar en el modo de ajuste TIMER para cambiar la hora. El icono AUMENTAR/REDUZCA parpadeará. El nuevo TEMPORIZADOR ajustado se almacenará y comenzará la cuenta atrás de nuevo en unos 2 ~ 3 segundos.
- 2.7. Durante la cuenta atrás, mantenga pulsado el icono del TEMPORIZADOR durante 2 ~ 3 segundos para cancelar el modo de recuento. En la pantalla inferior se mostrará "oFF".

ES



Atención: El soporte de la cesta de freír es solo para sujetar temporalmente el exceso de aceite solo para descargarlo. No retenga demasiado tiempo para evitar caídas accidentales y derrames fuera del aceite calentado.

Función de calibración

Esta función permite al usuario calibrar y ajustar la "temperatura de la pantalla" alineada con la "temperatura real". Se requiere un termómetro calibrado con sonda (no incluido) para la medición.

- Durante el funcionamiento, mantenga pulsados los botones AUMENTAR y REDUCIR durante 5-6 segundos para entrar en el "modo de calibración".
- A continuación, la "temperatura de la pantalla" mostrada en la pantalla parpadeará constantemente.
- A continuación, coloque el termómetro (no incluido) dentro del depósito de aceite para compararlo. Tenga cuidado, ya que el aceite está caliente.
- Cuando se encuentre en una situación estable, pulse el botón AUMENTAR o REDUCIR para alinear la "temperatura de la pantalla" con la lectura del termómetro (no incluida).
- A continuación, pulse el icono TEMPERATURE para confirmarlo después de finalizar la calibración.

Consejos de funcionamiento

- Este aparato está diseñado 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 únicamente 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.

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 adecuada para freír.
- Cuando use grasa sólida, deje que los bloques de grasa se derritan lentamente sobre el calor mod. Vierta con cuidado la grasa fundida en el aparato.
- Retire la cesta de la freidora. Esto evita que la cesta se quede atascada en la grasa solidificada.

Después del uso

- Apague el aparato apagando el interruptor.
- No mueva el aparato hasta que su contenido se haya enfriado.
- Coloque la tapa en el aparato para que la grasa no envejezca.

RESTABLECER el corte de seguridad (limitador alto o corte térmico)

(Fig. 3 en la página 3)

- Tenga en cuenta que el botón RESET está equipado con una tapa protectora para evitar el sobrecalentamiento.
- Desconecte el aparato de la fuente de alimentación.
- Deje que el aparato se enfríe completamente.
- Desenrosque la tapa protectora del botón RESET.
- Pulse el botón RESET del Hi-limiter (corte térmico). Debería escuchar un sonido de clic.
- Vuelva a enroscar la tapa protectora en el botón RESET.
- Conéctese a la fuente de alimentación y podrá volver a utilizarla.

Limpieza y mantenimiento

- ¡ATENCIÓN! Desconecte siempre el aparato de la fuente de alimentación y enfríe antes de guardarlo, limpiarlo y realizar el mantenimiento.
- No utilice chorro de agua ni limpiador 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 su vida útil 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 humedecida con una solución jabonosa 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.
- Nunca sumerja el aparato en agua u otros líquidos.
- No utilice nunca 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!
- Ninguna pieza es apta 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 lo 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.

Problema	Síntoma	Causa posible	Posible solución
El aparato no hace nada	La luz naranja no se ilumina	Sin tensión de red	Compruebe la instalación eléctrica. Luz del interruptor defectuosa
		Se activó el limitador alto (corte térmico).	Restablecer el limitador alto (corte térmico) (consulte ==> RESTABLECER el corte de seguridad)
		Limitador alto (corte térmico) defectuoso	Póngase en contacto con el proveedor.
		Termostato defectuoso	
El aparato no alcanza la temperatura establecida.	Tiempo de fritura prolongado.	Termostato defectuoso	
		Elemento defectuoso	

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.

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 a través de un sistema público.

SLOVENSKÝ

Vážení zákazníci,

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 opraviť 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 prípojok 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.
- Dbajte na to, aby sa kábel nedostal do kontaktu s ostrými alebo horúcimi predmetmi a nepribližujte ho k otvorenému ohňu. Nikdy neťahajte za napájací kábel, aby ste ho odpojili od zásuvky, vždy ťahajte za zástrčku.
- Spotrebič nikdy neprenášajte za kábel.
- Nikdy sa nepokúšajte otvoriť kryt spotrebiča sami.



- Do krytu spotrebiča nekladajte 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 uchovávajte mimo dosahu detí.
- Nikdy nepoužívajte príslušenstvo ani žiadne ďalšie zariadenia okrem tých, ktoré sa dodávajú so spotrebičom alebo ktoré odporúča výrobca. 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, teplotvzdornom 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.
-  **UPOZORNENIE! RIZIKO PRUŽINY! HORÚCE POVRCHY!** Teplota prístupných povrchov je počas používania veľmi vysoká. Dotknite sa iba ovládacieho panela, rukoväti, spínačov, ovládačov časovača alebo ovládačov teploty.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- **VAROVANIE!** Tuky a olej sa počas prevádzky veľmi zohrejú. Buďte si toho vedomí.
- **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. Maximálne šaržové zaťaženie trupu je približne 1 kg.
- **NEBEZPEČENSTVO!** Nikdy nepoužívajte starý olej, pretože má nízky bod vzplanutia a je náchylnejší na var. Zvyšuje riziko požiaru a nebezpečných situácií.
- **VAROVANIE!** Neotvárajte vypúšťacie kohútiky ani iné vyplačovacie zariadenia, kým tlak neklesne na približne atmosférický tlak.
- Na vyprážanie používajte iba vhodný olej alebo tuk. Olej alebo tuk vymieňajte v pravidelných intervaloch. Prevarený olej alebo tuk vysteny olej alebo tuk sa môže pri prehriatí vznietiť.
- Olej nenapĺňajte 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.
- Pravidelne vymieňajte starý olej, aby ste znížili uvoľňovanie dioxínov, ktoré sú karcinogénne.

Určené použitie

- Tento spotrebič je určený na použitie príbežne používaných spotrebičov, napr. v kuchyniach reštaurácií, jedlách, pitáloch a komerčných podnikoch, ako sú pekáre, mäsiarstvo, a pod., ale nie na nepretržitú hromadnú výrobu potravín.
- Spotrebič je určený len na vyprážanie vhodných potravín, ako sú hranolky atď. 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.

Uzemnenie

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. Pripojky musia byť správne nainštalované a uzemnené.

Inštalácia

- Umiestnite spotrebič na rovný, stabilný, čistý, teplotvzdorný a suchý povrch s gumenými nožičkami.
- Opadne nainštalujte zadnú podporu s ohrievacím prvkom na zadný okraj olejovej nádoby.

Poznámka:

1. Uistite sa, že kolík na zadnej podpere je v správnej polohe a správne namontovaný.
2. Spotrebič by mal byť pred použitím umiestnený v bezpečnej polohe v kuchyni, pretože pri používaní hrozí nebezpečenstvo zapálenia.

Hlavné časti výrobku

(Obr. 1 na strane 3)

1. Ovládací panel
2. Odnímateľná zadná podpera s ohrievacím prvkom
3. Držiak košíka na smaženie
4. Tlačidlo RESET (na zadnej a spodnej strane zadnej podpery)
5. Kryt veka
6. Vypúšťací kohútik oleja
7. Chodidlá
8. Základná jednotka s nádobou na olej
9. Košík na smaženie s rukoväťou

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

Ovládací panel

(obr. 2 na strane 3)

10. Vypínač ZAP/VYP
11. Zvýšenie (Na zvýšenie nastavenia teploty a časovača)



12. TEPLOTA
13. Horný displej
14. Spodný displej
15. ČASOVAČ
16. Zníženie (Na zníženie nastavenia teploty a časovača)

Príprava pred použitím

- Odstráňte všetky ochranné obaly a obaly.
 - Skontrolujte, či je zariadenie v dobrom stave a so všetkým príslušenstvom. V prípade neúplného alebo poškodeného doručenia okamžite kontaktujte dodávateľa. V takom prípade zariadenie nepoužívajte.
 - Pred použitím príslušenstvo a spotrebič vyčistite (pozrite ==> Čistenie a údržba).
 - Skontrolujte, či je spotrebič úplne suchý.
 - Spotrebič umiestnite na vodorovný, stabilný a teplovzdorný povrch, ktorý je bezpečný proti postriekaniu vodou.
 - Obal si uschovajte, ak plánujete spotrebič v budúcnosti uskladniť.
 - 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.

Prevádzkové pokyny

1. Uistite sa, že je uzáver na vypúšťanie oleja zatvorený.
2. Vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
3. Uistite sa, že je nádoba na olej čistá a suchá a vo vnútri nie je žiadna voda.
4. Opatrne naplňte nádobu olejom medzi značkou „L“ (Min) a značkou „H“ (Max). Nezabudnite, že vkladanie potravín do oleja zvýši aj hladinu oleja.
5. Zapojte uzemnenú zástrčku do uzemnenej zásuvky.
6. Teraz môžete použiť hlbokú fritézu.

Nastavenie TEPLoty

- 1.1. Naplňte nádobu olejom a uistite sa, že hladina oleja je medzi značkami „L“ a „H“. Poznámka: Nezabudnite, že vkladanie potravín do oleja zvýši aj hladinu oleja. Nikdy nedávajte príliš mokré potraviny ani veľké množstvo potravín.
- 1.2. Pripojte zástrčku do vhodnej elektrickej zásuvky.
- 1.3. Stlačte ikonu ZAP/VYP a rozsvieti sa . Ikona ZVÝŠIŤ/ZNÍŽIŤ bude blikať. Na hornom displeji sa zobrazí aktuálna NASTAVENÁ TEPLOTA. (ČASOVÝ rozsah: 25 °C ~ 195 °C).
- 1.4. Stlačením ikony ZVÝŠIŤ alebo ZNÍŽIŤ spustíte ohrev. Na hornom displeji sa zobrazí AKTUÁLNA TEPLOTA oleja. A ikona TEPLOTA bude neustále blikať.
- 1.5. Môžete tiež stlačiť ikonu TEPLOTA a zobrazí poslednú NASTAVIŤ TEPLotu na 1 ~ 2 sekundy. V tomto období stlačením ikony ZVÝŠIŤ alebo ZNÍŽIŤ upravte TEPLotu, ak je to potrebné. Stlačte ikonu ZVÝŠIŤ/ZNÍŽIŤ jedenkrát na +1,0 °C/-1,0 °C. Stlačte a podržte pre rýchle nastavenie. Po zastavení stlačenia na približne 2 ~ 3 sekundy sa nová TEPLOTA NASTAVENIA automaticky uloží.
- 1.6. Počas vykurovania bude ikona TEPLOTA nepretržite blikať, kým sa nedosiahne NASTAVENÁ TEPLOTA. Po dosiahnutí NASTAVENEJ TEPLoty kontrolka ikony TEPLOTA zhasne a bude v rozsahu ± 2 °C.
- 1.7. Po vypnutí spotrebiča sa na hornom displeji zobrazí „OFF“ a na dolnom displeji sa zobrazí „Hot“.

Nastavenie ČASOVAČA

- 2.1. Počas prevádzky môžete aktivovať funkciu TIMER.
- 2.2. Stlačte a podržte tlačidlo TIMER na 2 ~ 3 sekundy, aby ste vstúpili do režimu nastavenia TIMER. Ikona ZVÝŠIŤ/ZNÍŽIŤ bude blikať.
- 2.3. Potom do 1 ~ 2 sekúnd stlačte ikonu ZVÝŠIŤ alebo ZNÍŽIŤ, aby ste nastavili ČASOVAČ. Stlačte raz na +30 sekúnd / -30 sekúnd a na displeji sa zobrazí nastavený čas odpočítavania pre TIMER. Stlačte a podržte ikonu ZVÝŠIŤ alebo ZNÍŽIŤ pre rýchle nastavenie (rozsah ČASOVAČA: 30 sekúnd ~ 20 minút).
- 2.4. Novonastavený časovač sa uloží a začne odpočítavať približne do 2 až 3 sekúnd.
- 2.5. Po skončení odpočítavania bude na dolnom displeji nepretržite blikať „End“. Zaznejú dva krátke zvuky pípnutia s trvaním približne 10 sekúnd počas 1 minúty.
- 2.6. Jedným stlačením tlačidla TIMER sa vrátite k poslednému prednastavenému času. Opätovným stlačením tlačidla TIMER prejdete do režimu nastavenia TIMER na zmenu času. Ikona ZVÝŠIŤ/ZNÍŽIŤ bude blikať. Novonastavený časovač sa uloží a začne sa odrátavať znova približne do 2 až 3 sekúnd.
- 2.7. Počas odpočítavania stlačte a podržte ikonu TIMER na 2 ~ 3 sekundy, aby ste zrušili režim počítania. Na dolnom displeji sa zobrazí „OFF“.

Upozornenie: Držiak košíka na smaženie je určený len na dočasné uchovávanie pre nadmerné vypúšťanie oleja. Nedržte príliš dlho, aby ste zabránili náhodnému pádu a vyliatiu zo ohriateho oleja.

Funkcia kalibrácie

Táto funkcia umožňuje používateľovi kalibrovat a nastaviť „teplotu displeja“ v súlade so „skutočnou teplotou“. Na meranie sa vyžaduje kalibrovateľný teplomer so sondou (nie je súčasťou balenia).

- Počas prevádzky stlačte a podržte tlačidlá ZVÝŠIŤ aj ZNÍŽIŤ na 5 ~ 6 sekúnd, aby ste vstúpili do „kalibračného režimu“.
- Potom bude „teplota displeja“ na displeji nepretržite blikať.
- Potom vložte teplomer (nie je súčasťou balenia) do olejovej nádrže na porovnanie. Buďte opatrní, pretože olej je horúci.
- V stabilizovanej situácii stlačte tlačidlo ZVÝŠIŤ alebo ZNÍŽIŤ na zarovnanie „zobrazovacej teploty“ s nameranou hodnotou v teplomere (nie je súčasťou).
- Potom stlačte ikonu TEPLOTA a potvrdíte ju po dokončení kalibrácie.

Prevádzkové tipy

- Tento spotrebič je navrhnutý s jedinečnou studenou zónou, ktorá umožňuje, aby omrvinky a zvyšky prešli priamo na dno. To tiež umožňuje značné predĺženie životnosti tuku/oleja.
- Pravidelne kontrolujte, či je v nádobе dostatok oleja alebo tuku. Úroveň by nikdy nemala byť pod čiarou MIN.
- Prednostne používajte iba kvapalnú vyprážaný olej alebo tuk.
- Odporúčaná teplota na vyprážanie hranolčekov a občerstvenia je maximálne 175 °C.
- Odstráňte ľad a zvyšky mrazených potravín.
- Nesmažte príliš veľa naraz. To môže spôsobiť prílišné schladenie oleja alebo tuku 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.

SK



- Pravidelne používajte testovacie pružky alebo vybavenie na sledovanie, kedy je potrebné vymeniť olej/tuky.
- Predtým, ako olej začne peniť, fajčiť 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.

Tučný tuk

- Ak sa rozhodnete použiť tuhý tuk, aj keď je to nevhodné, pomaly zahrievajte olej na najnižšom nastavení, až kým sa neroztopí. Keď sa tuk roztopí, môžete nastaviť príslušnú funkciu smaženia.
- Pri použití tuhého tuku nechajte bloky tuku pomaly rozpustiť na miernom ohni v normálnej panvici. Roztopený tuk opatrne nalejte do prístroja.
- Vyberte košík na smaženie. Tým sa zabráni zaseknutiu koša v stuhnutých tukoch.

Po použití

- Vypnite spotrebič vypnutím spínača.
- Spotrebič nepremiestňujte, kým nevychladne a obsah spotrebiča nevychladne.
- Nasaďte veko na spotrebič tak, aby tuk nestarol.

RESETUJTE bezpečnostný výrez (Hi-limiter alebo tepelný výrez)

(Obr. 3 na strane 3)

- Upozorňujeme, že tlačidlo RESET je vybavené ochranným krytom, aby nedošlo k prehriatiu.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Spotrebič nechajte úplne vychladnúť.
- Odskrutkujte ochranný kryt tlačidla RESET.
- Stlačte tlačidlo RESET obmedzovača Hi (tepelný výrez). Mali by ste počuť zvuk cvaknutia.
- Ochranný kryt naskrutkujte späť na tlačidlo RESET.
- Pripojte sa k zdroju napájania a môžete ho znova použiť.

Čistenie a údržba

- **POZOR!** 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 jeho životnosť a spôsobiť 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 vyčistite handričkou alebo špongiou mierne navlhčenou jemným mydlovým roztokom.
- Z hygienických dôvodov je potrebné spotrebič pred použitím a po ňom vyčistiť.
- Zabráňte kontaktu elektrických komponentov s 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

ostre 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 musia vykonávať špecializovaní a oprávnení technici alebo musí ich odporučiť výrobca.

Preprava a skladovanie

- Pred uskladnením sa vždy uistite, 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.

Problém	Príznak	Možná príčina	Možné riešenie
Spotrebič nič neurobí	Oranžové svetlo nesvieti	Žiadne sieťové napätie	Skontrolujte elektrickú inštaláciu. Chybné svetlo spínača
		Vypol sa Hi-limiter (tepelný výrez).	Resetujte Hi-limiter (tepelný výrez) [Pozri ==> VYNULUJTE bezpečnostný výrez]
		Hi-limiter (tepelný výrez) chybný	Obráťte sa na dodávateľa.
Termostat je chybný			
Spotrebič nedosiahne nastavenú teplotu.	Dlhá doba vypárania.	Termostat je chybný	
		Prvok je chybný	

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



Likvidácia a životné prostredie



Pri vyradení 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 personskafe.
- **ADVARSEL!** Når apparatet placeres, skal strømkablet om nødvendigt føres sikkert for at undgå utilsigtet træk, beskadigelse, kontakt med varmeflader 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 strømforsyningstilslutningerne. 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 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 uddannede personale i restauranterens køkken, kantiner eller barpersonale osv.
- Apparatet må ikke betjenes af personer med nedsatte fysiske, sansesmæssige 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 BURNS! VARME OVERFLADER!** Temperaturen på de tilgængelige overflader er meget høj under brug. Berør kun kontrolpanelet, håndtag, kontakter, timerkontrolknapper eller temperaturkontrolknapper.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes servicerepræsentant eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå fare.
- **ADVARSEL!** Fedt og olie bliver meget varmt under drift. Vær opmærksom på dette.
- **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!** Stegning af fugtig mad eller store mængder på samme tid har en negativ indflydelse på oliens kogepunkt. Overdreven skumdannelse vil opstå, og olie vil spilde ud. 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 tømningseenheder, før trykket er 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

DK



fedt kan antændes, hvis det er overophedet.

- Påfyld ikke olie under MIN - niveauet eller ud over MAX - niveauet i olietanken.
- Stegebeholderen og elementet skal placeres sikkert i køkkenet inden 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, der er kræftfremkaldende.

Tilsigtet anvendelse

- Dette apparat er beregnet til at blive brugt til kommercielle formål, for eksempel i køkkener i restauranter, kantiner, hospitaler og i kommercielle virksomheder som bagerier, slagterier osv., men ikke til kontinuerlig masseproduktion af fødevarer.
- Apparatet er kun beregnet til stegning af passende madvarer, såsom pommes frites osv. Enhver anden brug kan føre til beskadigelse af apparatet eller personskade.
- Betjening af apparatet til andre formål anses for at være 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 levere en flugtlejning til den elektriske strøm.

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

Installation

- Anbring apparatet på en jævn, stabil, ren, varmebestandig og tør overflade med gummifødderne.
- Monter forsigtigt bagstøtten med varmelegemet på oliebeholderens bagkant.

Bemærk:

1. Sørg for, at stiften på bagstøtten er i den korrekte position og monteret korrekt.
2. Apparatet skal anbringes i en sikker position i dit køkken før brug på grund af varm fare under brug.

Produktets hoveddele

(Fig. 1 på side 3)

1. Kontrolpanel
2. Aftagelig rygstøtte med varmeelement
3. Holder til stegekurv
4. NULSTIL-knap (bagtil og nederst på bagstøtten)
5. Lågdæksel
6. Olieafnapningshane
7. Fødder
8. Baseenhed med oliebeholder
9. Stegekurv med håndtag

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

Kontrolpanel

(Fig. 2 på side 3)

10. TÆND/SLUK-knap
11. Øg (for at øge temperatur- og timerindstillingen)
12. TEMPERATUR
13. Øverste display
14. Nederste display
15. TIMER
16. Sænk (for at reducere temperatur- og timerindstillingen)

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 bedes du straks kontakte leverandøren. I dette tilfælde 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 varmebestandig overflade, der er sikker mod vandstænk.
- Behold emballagen, hvis du vil opbevare dit apparat i fremtiden.
- Gem brugervejledningen til fremtidig reference.

BEMÆRK! På grund af produktionsrester kan apparatet udsende en let lugt under de første få anvendelser. Dette er normalt og angiver ikke nogen defekt eller fare. Sørg for, at apparatet er godt ventileret.

Betjeningsvejledning

1. Sørg for, at olieafnapningshanen er lukket.
2. Tag stikket ud af stikkontakten.
3. Sørg for, at oliebeholderen er ren og tør og ikke indeholder vand.
4. Fyld forsigtigt beholderen med olie mellem "L"-mærket (Min) og "H"-mærket (Max). Husk, at det også vil øge oliestanden, hvis du lægger mad i olien.
5. Sæt det jordforbundne stik i en jordforbundet stikkontakt.
6. Du kan nu bruge frituregryden.

Indstilling af TEMPERATUR

- 1.1. Fyld beholderen med olie, og sørg for, at oliestanden er mellem mærket "L" og "H". Bemærk: Husk, at det også vil øge oliestanden, hvis du lægger mad i olien. Læg ikke for våde fødevarer eller store mængder mad på hver gang.
- 1.2. Tilslut strømstikket til en egnet stikkontakt.
- 1.3. Tryk på tænd/sluk-ikonet, og tænd. Ikonet OPRET/nedRET blinker. Det øverste display viser den aktuelle INDSTIL TEMPERATUR. (TEMPERATUR-område: 25 °C ~ 195 °C).
- 1.4. Tryk på ikonet OPRET eller OPRET for at starte opvarmningen. Det øverste display viser oliens FAKTISKE TEMPERATUR. Og ikonet TEMPERATUR blinker konstant.
- 1.5. Du kan også trykke på ikonet TEMPERATUR for at se den sidste INDSTIL TEMPERATUR i 1 ~ 2 sekunder. Inden for denne periode skal du trykke på ikonet OPRET eller OPRET for at justere INDSTIL TEMPERATUR, hvis det er nødvendigt. Tryk på ikonet OPRET / OPRET én gang for +1,0 °C / - 1,0 °C. Tryk og hold nede for hurtig justering. Efter at have trykket i ca. 2 ~ 3 sekunder, gemmes den nye INDSTIL TEMPERATUR automatisk.
- 1.6. Under opvarmning blinker ikonet TEMPERATURE konstant,

indtil SET TEMPERATURE er nået. Når SET TEMPERATURE er nået, slukkes TEMPERATUR-ikonlampen og holdes inden for et område på ± 2 °C.

- 1.7. Når apparatet slukkes, vises "OFF" på det øverste display, og "Hot" vises på det nederste display.

Indstilling af TIMER

- 2.1. Under driften kan du aktivere funktionen TIMER.
- 2.2. Tryk på TIMER-knappen, og hold den nede i 2 ~ 3 sekunder for at skifte til TIMER-indstillingstilstand. Ikonet OPRET/OPRET blinker.
- 2.3. Tryk derefter på ikonet OPRET eller OPRET inden for 1 ~ 2 sekunder for at indstille TIMER. Tryk én gang i +30 sekunder / -30 sekunder, og det nederste display viser den indstillede nedtællingstid for TIMER. Tryk og hold på ikonet OPRET eller OPRET for hurtig justering (TIMER-område: 30 sekunder ~ 20 minutter).
- 2.4. Den nyligt indstillede TIMER gemmes og starter nedtællingen inden for ca. 2 ~ 3 sekunder.
- 2.5. Når nedtællingen er færdig, blinker "End" kontinuert på det nederste display. Der høres to korte biplyde med en varighed på ca. 10 sekunder i en periode på 1 minut.
- 2.6. Tryk én gang på knappen TIMER for at vende tilbage til den sidste forudindstillede tid. Tryk igen på TIMER-knappen for at skifte til TIMER-indstillingstilstand for at ændre tiden. Ikonet OPRET/OPRET blinker. Den nyligt indstillede TIMER gemmes og starter nedtællingen igen inden for ca. 2 ~ 3 sekunder.
- 2.7. Under nedtællingen skal du trykke og holde TIMER-ikonet nede i 2 ~ 3 sekunder for at annullere optællingstilstanden. "OFF" vises på det nederste display.

Bemærk: Stegekurvens holder er kun til midlertidigt at holde for overskydende olieudtømning. Hold ikke for lang tid for at forhindre utilsigtet nedfald og spild af opvarmet olie.

Kalibreringsfunktion

Denne funktion giver brugeren mulighed for at kalibrere og justere "displaytemperaturen" i forhold til den "faktiske temperatur". Et kalibreret termometer med sonde er påkrævet (medfølger ikke) til måling.

- Under driften skal du trykke på knapperne ØRE og ØRE og ØRE i 5 ~ 6 sekunder for at gå i "kalibreringstilstand".
- Derefter blinker "displaytemperaturen", der vises på displayet, konstant.
- Sæt derefter termometeret (medfølger ikke) i olietanken til sammenligning. Vær forsigtig, da olien er varm.
- Når du er i rolig situation, skal du trykke på knappen OPRET eller OPRET for at justere "displaytemperaturen" med aflæsningen i termometeret (medfølger ikke).
- Tryk derefter på ikonet TEMPERATUR for at bekræfte det, når kalibreringen er færdig.

Tips til betjening

- Dette apparat 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 nok olie eller fedt i beholderen. Niveaet 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.
- Må ikke stege 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.

Fast fedt

- Hvis du beslutter dig for at bruge fast fedt, selvom det ikke er tilrådeligt, 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 ved moderat varme i en normal stegepande. Hæld forsigtigt det smeltede fedt i apparatet.
- Fjern friturekurven. Dette forhindrer kurven i at sidde fast i det størknede fedt.

Efter brug

- Sluk for apparatet ved at slukke for kontakten.
- Flyt ikke apparatet, før det og dets indhold er kølet af.
- Sæt låget på apparatet, så fedtet ikke ældes.

NULSTIL sikkerhedsudskæringen (Hi-limiter eller termisk udskæring)

(Fig. 3 på side 3)

- Bemærk, at NULSTIL-knappen er udstyret med en beskyttelseshætte for at undgå overophedning.
- Afbryd apparatet fra strømforsyningen.
- Lad apparatet køle helt af.
- Skru beskyttelseshætten af NULSTIL-knappen.
- Tryk på NULSTIL-knappen på Hi-limiteren (termisk udskæring). Du bør høre en kliklyd.
- Skru beskyttelseshætten på NULSTIL-knappen.
- Tilslut til strømforsyningen, og du kan bruge den igen.

DK

Rengøring og vedligeholdelse

- **BEMÆRKNING!** Afbryd altid apparatet fra strømforsyningen, og afkøl det før opbevaring, rengøring og vedligeholdelse.
- Brug ikke vandstråle eller damprensere til rengøring, og skub ikke apparatet under vandet, da delene bliver våde, og der kan opstå elektrisk stød.
- Hvis apparatet ikke holdes i en god renlighedstilstand, kan det påvirke apparatets levetid negativt og resultere i en farlig situation.
- Madrester skal regelmæssigt rengøres 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.
- Nedsænk aldrig apparatet i vand eller andre væsker.
- Brug aldrig aggressive rengøringsmidler, skuresvampe eller rengøringsmidler, der indeholder klor. Brug ikke ståluld, metalredskaber eller skarpe eller spidse genstande til rengøring. Brug ikke benzol eller opløsningsmidler!
- Ingen dele tåler opvaskemaskine.

Vedligeholdelse

- Kontrollér apparatets drift regelmæssigt for at forhindre alvorlige ulykker.
- Hvis du ser, at apparatet ikke fungerer korrekt, eller at der er et problem, skal du stoppe med at bruge det, slukke det og kontakte leverandøren.
- Alt vedligeholdelses-, installations- og reparationsarbejde skal udføres af specialiserede og autoriserede teknikere eller anbefales af producenten.

Transport og opbevaring

- Før opbevaring skal du altid sørge for, at apparatet er blevet frakoblet strømforsyningen og helt kølet 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 drift. Afbryd apparatet fra strømforsyningen, når du flytter det, og hold det nede i bunden.

Fejlfinding

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

Problem	Symptom	Mulig årsag	Mulig løsning
Apparatet gør ikke noget	Orange lys lyser ikke	Ingen netspænding	Kontrollér den elektriske installation. Kontaktlys defekt
		Hi-limiter (termisk udskæring) udløst.	Nulstil Hi-limenteren (termisk udskæring) (se ==> NULSTIL sikkerhedsudskæringen)
		Hi-limiter (termisk udskæring) defekt	Kontakt leverandøren.
		Termostat defekt	
Apparatet når ikke den indstillede temperatur.	Lang stegningstid.	Termostat defekt	
		Element 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 bortskaftes sammen med andet husholdningsaffald. Det er i stedet dit ansvar at bortskaftede dit affaldsudstyr ved at aflevere det til et udepeget indsamlingssted. Manglende overholdelse af denne regel kan straffes i overensstemmelse med gældende regler for bortskaftelse af affald. Den separate indsamling og genbrug af dit affaldsudstyr på bortskaftelsestidspunktet vil bidrage til at bevare naturressourcerne og sikre, at det bruges 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 bortskaftelse, hverken direkte eller gennem et offentligt system.

SUOMALAINEN

Hyvä 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

- Käytä 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 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 teknikko 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 joihain 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 koteloa 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-ohjauksjärjestelmän avulla.
- Älä aseta laitetta lämmityskohteen päälle (benssiini, 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.
-  **HUOMIO! PALOVAMMOJEN RISKI! KUUMIA PINTOJA!** Saavutettavien pintojen lämpötila on käytön aikana erittäin korkea. Kosketa vain ohjauspaneelia, kahvoja, kytkimiä, ajastimen vääntimiä tai lämpötilan vääntimiä.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaaratilanteiden välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.
- **VAROITUS!** Rasva ja öljy kuumenevat voimakkaasti käytön aikana. Ole tietoinen tästä.
- **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 vaahottaa 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 ilmanpainneeseen.
- Käytä paistamiseen vain sopivaa öljyä tai rasvaa. Vaihda öljy tai rasva säännöllisin väliajoin. Ylikypsentyneet tai likainen öljy tai rasva voi sytyttyä, jos se on ylikuumentunut.
- Älä täytä öljyä alle MIN-tason tai yli MAX-tason öljysäiliössä.
- Keittimen säiliö ja elementti tulee asettaa turvallisene paikkaan keittiossa ennen käyttöölä kuumaa 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 käytettäväksiyhteiskäytössä esimerkiksi ravintoloiden, ruokaloiden, hos-s-s-pitaalien ja kaupallisten yritysten, kuten leipomoiden, hovimestarien jne. keittiöissä, mutta ei jatkuvaan ruoan massantuotannossa.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan sopivien ruokien, kuten ranskalaisten perunoiden jne., paistamiseen. Muu käyttö voi johtaa laitteen vaurioitumiseen tai henkilövahinkoihin.
- Laitteen käyttö muihin tarkoituksiin katsotaan laitteen väärinkäytöksi. Käyttäjän on yksin vastuussa laitteen virheellisestä käytöstä.

Maadoituksen asennus

Tämä laite on luokiteltu suojausluokan 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.

Asennus

- Aseta laite tasaiselle, vakaalle, puhtaalle, kuumuutta kestäväälle ja kuivalle pinnalle kumijaloineen.
- Asenna varovasti lämpövastuksella varustettu takatuki öljysäiliön takareunaan.

Huomautus:

1. Varmista, että selkätuen tappi on oikeassa asennossa ja oikein asennettu.
2. Laite on sijoitettava turvalliseen paikkaan keittiössä ennen käyttöä kuumaan vuoksi käytön aikana.

Tuotteen pääosat

(Kuva 1 sivulla 3)

1. Ohjauspaneeli
2. Irrotettava lämpövastuksella varustettu selkätuki
3. Paistokorin pidike
4. RESET-painike (takatuen takana ja pohjassa)
5. Kannen kansi
6. Öljyn tyhjennysnaho
7. Jalat



8. Perusyksikkö ja öljysäiliö
9. Paistokori kahvalla

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

Ohjauspaneeli

(Kuva 2 sivulla 3)

10. ON/OFF-kytkin
11. Lisää (lämpötilan ja ajastimen asetuksen nostaminen)
12. LÄMPÖTILA
13. Ylempi näyttö
14. Alempi näyttö
15. AJASTIN
16. Vähennä (lämpötilan ja ajastimen asetuksen alentaminen)

Valmistelu ennen käyttöä

- Poista kaikki suojapakkaukset ja kääreet.
- 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 vaakasuoralle, vakaalle ja lämmönkestävälle alustalle, joka on turvallinen vesiroiskeita vastaan.
- Säilytä pakkaus, jos aiot säilyttää laitettasi tulevaisuudessa.
- Säilytä käyttöopas myöhempää 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.

Käyttöohjeet

1. Varmista, että öljyn tyhjennyshana on kiinni.
2. Irrota pistoke pistorasiasta.
3. Varmista, että öljysäiliö on puhdas ja kuiva eikä sisällä ole vettä.
4. Täytä säiliö varovasti öljyllä L-merkinnän [min] ja H-merkinnän [maks.] väliin. Muista, että elintarvikkeiden lisääminen öljyyn nostaa myös öljytasoa.
5. Kytke maadoitettu pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
6. Voit nyt käyttää keitintä.

LÄMPÖTILAN asettaminen

- 1.1. Täytä säiliö öljyllä ja varmista, että öljytaso on L- ja H-merkkien välissä. Huomautus: Muista, että elintarvikkeiden lisääminen öljyyn nostaa myös öljytasoa. Älä aseta liian märkeä elintarvikkeita tai suuria ruokamääriä kerrallaan.
- 1.2. Liitä pistoke sopivaan pistorasiaan.
- 1.3. Paina ON/OFF-kuvaketta ja sytytä valo. SUURENNA/VÄHENNÄ-kuvake vilkkuu. Ylempässä näytössä näkyy nykyinen ASETUSLÄMPÖTILA. (LÄMPÖTILA-alue: 25 °C ~ 195 °C).
- 1.4. Käynnistä lämmitystoiminto painamalla SUURENNA- tai PIENENNÄ-kuvaketta. Ylänäytössä näkyy öljyn TODELLINEN LÄMPÖTILA. LÄMPÖTILA-kuvake vilkkuu jatkuvasti.
- 1.5. Voit myös painaa LÄMPÖTILA-kuvaketta nähdäksesi viimeisen ASETUKSEN LÄMPÖTILAN 1–2 sekunnin ajan. Tällä jaksolla voit tarvittaessa säätää ASETUKSEN LÄMPÖTILAA

painamalla SUURENNA tai PIENENNÄ. Paina kerran SUURENNA/PIENENNÄ-kuvaketta 1,0 °C:n / -1,0 °C:n ajan. Paina ja pidä alhaalla nopeaa säätöä varten. Kun lopetat painamisen noin 2–3 sekunnin ajaksi, uusi ASETUSLÄMPÖTILA tallentuu automaattisesti.

- 1.6. Kuumennustoiminnon aikana LÄMPÖTILA-kuvake vilkkuu jatkuvasti, kunnes ASETUSLÄMPÖTILA on saavutettu. Kun ASETUSLÄMPÖTILA on saavutettu, LÄMPÖTILA-kuvakkeen valo sammuu ja pysyy ±2 °C:n alueella.
- 1.7. Kun laite kytketään pois päältä, ylänäytössä näkyy "oFF" ja alanäytössä "Hot".

Ajastimen asettaminen

- 2.1. Voit kytkeä ajastintoiminnon päälle käytön aikana.
- 2.2. Siirry ajastinasetustilaan painamalla ja pitämällä alhaalla ajastinpainiketta 2–3 sekunnin ajan. SUURENNA/VÄHENNÄ-kuvake vilkkuu.
- 2.3. Aseta sitten ajastin painamalla SUURENNA- tai VÄHENNÄ-kuvaketta 1–2 sekunnin kuluessa. Paina kerran painiketta +30 sekunnin / -30 sekunnin ajan, niin alemmassa näytössä näkyy asetettu ajastinaika. Pidä SUURENNA- tai PIENENNÄ-kuvaketta painettuna nopeaa säätöä varten (MER-alue: 30 sekuntia ~ 20 minuuttia).
- 2.4. Uusi asetettu ajastin tallentuu ja alkaa laskea aikaa noin 2–3 sekunnin kuluessa.
- 2.5. Kun laskenta on päättynyt, alanäytössä vilkkuu jatkuvasti "End". Kaksi lyhyttä äänimerkkiä kuuluu noin 10 sekunnin ajan 1 minuutin ajan.
- 2.6. Palaa viimeiseen esiasetettuun aikaan painamalla kerran AJASTIN-painiketta. Paina uudelleen AJASTIN-painiketta siirtyäksesi ajastimen asetustilaan kellonajan muuttamista varten. SUURENNA/VÄHENNÄ-kuvake vilkkuu. Uusi asetettu ajastin tallentuu ja alkaa laskea aikaa uudelleen noin 2–3 sekunnin kuluessa.
- 2.7. Laskemisen aikana voit peruuttaa laskentatilan painamalla ja pitämällä alhaalla AJASTIN-kuvaketta 2–3 sekunnin ajan. Alanäytössä näkyy "oFF".

Huomio: Paistokorin pidike on tarkoitettu vain väliaikaisesti säilytettäväksi vain ylimääräisen öljyn poistoa varten. Älä pidä liian pitkään estääksesi putoamisen vahingossa ja läikkymisen lämmitetyistä öljystä.

Kalibrointi-toiminto

Tämän toiminnon avulla käyttäjä voi kalibroida ja säätää "näyttölämpötilan" vastaamaan "todellisen lämpötilan". Mittaukseen tarvitaan kalibroitu lämpömittari (ei sisälly toimitukseen).

- Siirry kalibrointitilaan painamalla käytön aikana sekä SUURENNA- että PIENENNÄ-painikkeita 5–6 sekunnin ajan.
- Sen jälkeen näytössä näkyvä "näyttölämpötila" vilkkuu jatkuvasti.
- Aseta seuraavaksi lämpömittari (ei sisälly toimitukseen) öljysäiliön sisään vertailua varten. Ole varovainen, sillä öljy on kuumaa.
- Kun lämpötila on vakaa, paina SUURENNA- tai PIENENNÄ-painiketta kohdistaaaksesi "näytön lämpötilan" lämpömittarin lukeman kanssa (ei sisälly toimitukseen).
- Paina sen jälkeen LÄMPÖTILA-kuvaketta vahvistaaksesi sen kalibroinnin jälkeen.



Vihjeitä käyttöön

- Tässä laitteessa on ainutlaatuinen kylmä alue, jonka ansioita murut ja jäämät pääsevät suoraan laitteen 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 paininöljyä tai rasvaa.
- Lastujen ja välipalojen paistamiseen suositeltu lämpötila 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, jotta vältetään jäänteet muruista ja muista jäämistä. Varmista, että öljy on käyttövalmis.
- Käytä mittausliuskoja tai -laitteita säännöllisesti öljyn/rasvan vaihtoajankohdan seuraamiseen.
- Ennen kuin öljy alkaa vaahoutua, savuta tai tulla liian tahmeaksi, se on vaihdettava uuteen. Vaihda myös öljy/rasva, kun sen haju tai maku on voimakas.
- Älä sekoita tuoretta öljyä käytetyn öljyn kanssa.

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 paistopaikan.
- Kun käytät kiinteää rasvaa, anna rasvalohkojen sulaa hitaasti normaalisissa paistinpannussa. Kaada sulanut rasva varovasti laitteeseen.
- Poista rasvakeittimen kori. Tämä estää korian juuttumasta jäähmettyneeseen rasvaan.

Käytön jälkeen

- Kytke laite pois päältä kytkemällä kytkin pois päältä.
- Älä siirrä laitetta ennen kuin se ja sen sisältö on jäähtynyt.
- Aseta kansi laitteen päälle, jotta rasva ei vanhene.

NOLLAA turvakatkaisu (korkea- tai lämpökatkaisu)

(Kuva 3 sivulla 3)

- Huomaa, että NOLLAUS-painikkeessa on protec-/kiinnitteiden korkki ylikuumenemisen välttämiseksi.
- Irrota laite virtalähteestä.
- Anna laitteen jäähtyä kokonaan.
- Kierrä RESET-painikkeen suojakorkki auki.
- Paina Hi-rajoittimen RESET-painiketta (lämpökatkaisu). Siunun pitäisi kuulla napsahdus.
- Kierrä suojakorkki takaisin RESET-painikkeeseen.
- Yhdistä virtalähteeseen ja voit käyttää sitä uudelleen.

Puhdistus ja huolto

- **HUOMIO!** Irrota laite aina virtalähteestä ja jäähtydä 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 ja aiheuttaa vaaratilanteen.
- Elintarvikkeen 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 saippualliuokseen kostutetulla liinalla tai sienellä.
- Hygieniasystä laite on puhdistettava ennen käyttöä ja käytön jälkeen.
- Vältä veden joutumista kosketuksiin sähkökomponenttien kanssa.
- 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 terävakarkisia esineitä. Älä käytä bensiiniä tai liuottimia!
- Mitään osia ei voi pestä astianpesukoneessa.

Kunnossapito

- Tarkista laitteen toiminta säännöllisesti vakavien onnettomuuksien välttämiseksi.
- Jos huomaat, että laite ei toimi kunnolla tai että siinä on ongelma, lopeta sen käyttö, sammuta se ja ota yhteyttä toimittajaan.
- 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.

Ongelma	Oire	Mahdollinen syy	Mahdollinen ratkaisu
Laitte ei tee mitään	Oranssi valo ei syty	Ei verkkojännitettä	Tarkista sähköasennus. Kytkimen valo viallinen
		Korkean rajoittimen (lämpöaukko) lauennut.	Nollaa Hi-rajoitin (lämpökatkaisu) (katso ==> NOLLA turvakatkaisu)
		Hi-limiter (lämpöaukko) viallinen	Ota yhteyttä toimittajaan.
Laitte ei saavuta asetettua lämpötilaa.	Pitkä paistoaika.	Termostaatti viallinen	
		Elementti viallinen	



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 lakisääntöihin oikeuksiisi. Jos laite on takuun alainen, ilmoita mistä ja milloin se on ostettu ja liitä mukaan ostosite (esim. kuitti). Pidätämme oikeuden muuttaa tuote-, pakkaus- ja dokumentointitietoja 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 soveltuvien jätteiden hävittämisestä 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 jäte voidaan viedä kierrätettäväksi, saat ottamalla yhteyttä paikalliseen jätteenkeräysyhtiöön. Valmistajat ja maahantuojat eivät ota vastuuta kierrätyksestä, käsitteystä 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 sikkerhetskriftene 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.
- Produsenten 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 utilsiktet trekking, at den kommer i kontakt med varmeflaten eller forårsaker snublefare.
- **ADVARSEL!** Så lenge støpset 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 støpset/elektriske koblinger med våte eller fuk-

tige hender.

- Hold apparatet og elektriske plugg/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 risikoeer.
- Koble strømforsyningen til et lett tilgjengelig strømuttak 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 kjøkenet til restauranter, 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 ekstre 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.
-  **FORSIKTIG! RISIKO FOR BURNS! VARME OVERFLATER!** Temperaturen på de tilgjengelige overflatene er svært høy under bruk. Berør kun kontrollpanelet, håndtakene, bryterne, tidsurets kontrollbrytere eller temperaturkontrollbryterne.
- Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dennes serviceagent eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå fare.
- **ADVARSEL!** Fett og olje blir veldig varmt under drift. Vær oppmerksom på dette.
- **ADVARSEL!** Det er fare for brann hvis oljenivået er under "L" (Min)-merket eller hvis det ikke er olje i oljebeholderen. Bruk alltid rikelig med 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 tømmeanordninger 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.
- Oljen må ikke fylles under MIN – nivå eller utover MAX – nivå i oljetanken.
- Steketanken og elementet skal plasseres i en trygg posisjon på kjøkkenet før bruk på grunn av det varme innholdet.
- Produktet 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 beregnet for kommersiell bruk, for eksempel på kjøkken i restauranter, kantiner, sykehus og i kommersielle virksomheter som bakerier, slakterier osv., men ikke for kontinuerlig masseproduksjon av mat.
- Apparatet er kun laget for steking av passende mat, som pommes frites osv. All annen bruk kan føre til skade på apparatet eller personskade.
- Bruk av apparatet til andre formål skal anses som misbruk av apparatet. Brukeren skal alene være ansvarlig for feil bruk av enheten.

Installasjon av jording

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

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

Installasjon

- Plasser produktet på en jevn, stabil, ren, varmebestandig og tørr overflate med gummiføttene.
- Installer forsiktig bakstøtten med varmeelementet på bak-kanten av oljebeholderen.

Merk:

1. Kontroller at pinnen på bakstøtten er i riktig posisjon og riktig montert.
2. Produktet bør plasseres i en sikker posisjon på kjøkkenet før bruk på grunn av varm fare når det er i bruk.

Hoveddeler av produktet

(Fig. 1 på side 3)

1. Kontrollpanel
2. Avtakbar ryggstøtte med varmeelement
3. Holder for stekekurv
4. TILBAKESTILL-knapp (bak og nederst på bakstøtten)

5. Lokkdeksel
6. Tappekran for oljedrenering
7. Føtter
8. Baseenhet med oljebeholder
9. Stekekurv med håndtak

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

Kontrollpanel

(Fig. 2 på side 3)

10. PÅ/AV-bryter
11. Økning (for å øke temperatur- og timerinnstillingen)
12. TEMPERATUR
13. Øvre skjerm
14. Nedre display
15. TIMER
16. Reduser (for å redusere temperatur- og timerinnstillingen)

Klargjøring før bruk

- Fjern all beskyttende emballasje og innpakning.
- Kontroller at enheten er i god stand og med alt tilbehør. Ved ufullstendig eller skadet levering, ta kontakt med leverandøren umiddelbart. I dette tilfellet må du ikke bruke enheten.
- Rengjør tilbehøret og produktet 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 har tenkt å oppbevare produktet i fremtiden.
- Ta vare på brukerhåndboken for fremtidig referanse.

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

Bruksanvisning

1. Kontroller at tappekranen for olje er lukket.
2. Ta støpset ut av kontakten.
3. Sørg for at oljebeholderen er ren og tørr, og at det ikke er vann inni.
4. Fyll beholderen forsiktig med olje mellom "L"-merket (Min) og "H"-merket (Max). Husk at å plassere mat i oljen også vil øke oljenivået.
5. Plugg den jordede pluggen inn i en jordet stikkontakt.
6. Nå kan du bruke frityren.

Stille inn TEMPERATUREN

- 1.1. Fyll beholderen med olje og sørg for at oljenivået er mellom merket "L" og "H". Merk: Husk at å plassere mat i oljen også vil øke oljenivået. Ikke legg for våte matvarer eller store mengder mat hver gang.
- 1.2. Koble støpset til et egnet strømuttak.
- 1.3. Trykk på AV/PÅ-ikonet og lys opp. ØK/AVLES-ikonet blinker. Det øvre displayet viser gjeldende SET TEMPERATURE. [TEMPERATURområde: 25 °C ~ 195 °C].
- 1.4. Trykk på ØK- eller REDUSER-ikonet for å starte oppvarmingen. Det øvre displayet viser oljens FAKTISKE TEMPERATUR. TEMPERATUR-ikonet blinker konstant.
- 1.5. Du kan også trykke på TEMPERATUR-ikonet for å se den



siste TEMPERATUREN PÅ SETTET i 1 ~ 2 sekunder. I løpet av denne perioden trykker du på ØK- eller REDUSER-ikonet for å justere TEMPERATUREN PÅ SETT hvis det er nødvendig. Trykk på ØK/AVKLAR-ikonet én gang for +1,0 °C / - 1,0 °C. Trykk og hold inne for rask justering. Etter at du har sluttet å trykke på i omtrent 2 ~ 3 sekunder, vil den nye SET TEMPERATURE lagres automatisk.

- 1.6. Under oppvarming vil TEMPERSTURE-ikonet blinke konstant til SET TEMPERATURE er nådd. Etter at TEMPERATUREN er nådd, slukkes TEMPERATUR-ikonlyset og holdes innenfor et område på ± 2 °C.
- 1.7. Når du slår av produktet, vises " OFF " på det øvre displayet og " Hot " vises på det nedre displayet.

Stille inn TIMER

- 2.1. Under drift kan du aktivere TIMER-funksjonen.
- 2.2. Trykk og hold TIMER-knappen inne i 2 ~ 3 sekunder for å gå til TIMER-innstillingsmodus. ØK/AVLES-ikonet blinker.
- 2.3. Trykk deretter ØK eller REDUSER innen 1 ~ 2 sekunder for å stille inn TIMER. Trykk én gang i +30 sekunder / -30 sekunder, så viser det nedre displayet den innstilte nedtellingstiden for TIMER. Trykk og hold ØK- eller REDUSER-ikonet for rask justering (TIMER-område: 30 sekunder ~ 20 minutter).
- 2.4. Den nylig innstilte TIMER-en lagres og starter nedtellingen innen ca. 2 ~ 3 sekunder.
- 2.5. Når nedtellingen er ferdig, blinker " End " kontinuerlig på det nedre displayet. To korte pipelyder høres med omtrent 10 sekunders varighet i over 1 minut.
- 2.6. Trykk én gang på TIMER-knappen for å gå tilbake til siste forhåndsinnstilte tid. Trykk på TIMER-knappen igjen for å gå til TIMER-innstillingsmodus for å endre tiden. ØK/AVLES-ikonet blinker. Den nylig innstilte TIMER-en lagres og starter nedtellingen igjen innen ca. 2 ~ 3 sekunder.
- 2.7. Under nedtelling trykker du på og holder inne TIMER-ikonet i 2 ~ 3 sekunder for å avbryte tellermodus. " oFF " vises på det nedre displayet.

Oppmerksomhet: Stekekurvholderen er bare for midlertidig oppbevaring kun for overflødig oljeutslipp. Ikke hold for lenge for å hindre fall og søl ut av oppvarmet olje.

Kalibreringsfunksjon

Med denne funksjonen kan brukeren kalibrere og justere «visningstemperaturen» i samsvar med «faktisk temperatur». Et kalibrert termometer med probe er nødvendig (ikke inkludert) for måling.

- Under drift, trykk og hold inne både ØK- og REDUSER-knappene i 5 ~ 6 sekunder for å gå inn i "kalibreringsmodus".
- Deretter blinker "visningstemperaturen" som vises på displayet konstant.
- Sett deretter termometeret (ikke inkludert) inn i oljetanken for sammenligning. Vær forsiktig når oljen er varm.
- Når du er i en stabil situasjon, trykker du på ØK- eller REDUSER-knappen for å justere "visningstemperaturen" med avlesningen i termometeret (ikke inkludert).
- Deretter trykker du på TEMPERATUR-ikonet for å bekrefte det etter at kalibreringen er fullført.

Driftstips

- Dette produktet 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 fritureolje eller fett.
- Den anbefalte temperaturen for steking av chips og snacks er maksimalt 175 °C.
- Fjern is og frose matrester.
- Ikke helst 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 erstatte den. Skift også ut oljen/fettet når det har en sterk lukt eller smak.
- Ikke bland ny olje med brukt olje.

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 passende steketemperatur.
- Når du bruker fast fett, la fettblokkene smelte sakte over moderat varme i en vanlig stekepanne. Hell det smeltede fett forsiktig inn i apparatet.
- Fjern friturekurven. Dette forhindrer at kurven blir sittende fast i det størknede fett.

Etter bruk

- Slå av produktet ved å slå av bryteren.
- Ikke flytt produktet før det og innholdet er avkjølt.
- Sett lokket på produktet, slik at fett ikke blir eldre.

TILBAKESTILL sikkerhetsutskjæringen (Hi-limiter eller termisk utskjæring)

(Fig. 3 på side 3)

- Vær oppmerksom på at RESET-knappen er utstyrt med en beskyttelseshette for å unngå overoppheting.
- Koble produktet fra strømforsyningen.
- La produktet avkjøles helt.
- Skru av beskyttelseshetten på TILBAKESTILL-knappen.
- Trykk på RESET-knappen på Hi-limiter (termisk utkobling). Du bør høre en klikkelyd.
- Skru tilbake beskyttelseshetten på TILBAKESTILL-knappen.
- Koble til strømforsyningen, og du kan bruke den igjen.



Rengjøring og vedlikehold

- **OBS!** Koble alltid apparatet fra strømforsyningen og avkjøl før oppbevaring, rengjøring og vedlikehold.
- Ikke bruk vannstråle eller damprenser til rengjøring og ikke skyv apparatet under vann, da delene vil bli våte og elektrisk støt kan oppstå.
- Hvis produktet ikke holdes i god stand, kan dette påvirke produktets levetid negativt og føre til en farlig situasjon.
- Matrester bør rengjøres og fjernes regelmessig fra produktet. Hvis produktet ikke rengjøres riktig, 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 såpeoppløsning.
- Av hygieniske årsaker bør apparatet rengjøres før og etter bruk.
- Unngå at vann kommer i kontakt med de elektriske komponentene.
- Senk aldri apparatet ned i vann eller andre væsker.
- Bruk aldri aggressive rengjøringsmidler, slipende svamper eller rengjøringsmidler som inneholder klor. Ikke bruk ståull, metallredskaper eller skarpe eller spisse gjenstander til rengjøring. Ikke bruk bensin eller løsemidler!
- Ingen deler kan vaskes i oppvaskmaskin.

Vedlikehold

- Kontroller bruken av produktet regelmessig for å unngå alvorlige ulykker.
- Hvis du ser at produktet 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 oppbevaring må du alltid sørge for at produktet er koblet fra strømforsyningen og fullstendig 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 bruk. Koble produktet fra strømforsyningen når du beveger deg, og hold det nederst.

Feilsøking

Hvis produktet ikke fungerer som det skal, sjekk tabellen nedenfor for løsningen. Hvis du fortsatt ikke kan løse problemet, ta kontakt med leverandøren/tjenesteleverandøren.

Problem	Symptom	Mulig årsak	Mulig løsning
Apparatet gjør ingen-ting	Oransje lys lyser ikke	Ingen nettspenning	Kontroller den elektriske installasjonen. Bryterlampen er defekt
		Høy begrensning (termisk utkobling) utløst.	Tilbakestill Hi-limiter (termisk utkobling) [Se ==> TILBAKESTILL sikkerhetsut-skjæringen]
		Høy begrensning (termisk utkobling) defekt	Kontakt leverandøren.
		Termostat defekt	
Apparatet når ikke den innstilte temperaturen.	Lang steketid.	Termostat defekt	
		Element defekt	

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 kasserings-tidspunktet vil bidra til å bevare naturressurser og sikre at det resirkuleres på en måte som beskytter menneskers helse og miljøet.


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



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 napeljite, da se izognete nenamernemu vlecenju, 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 osebe v kuhinji restavracije, menzah ali baru itd.
- Naprave ne smejo uporabljati osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi 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 zunanega 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 vodoravni, stabilni, čisti, toplotno odporni in suhi površini.
- Naprava ni primerna za namestitev 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.
-  **POZOR! TVEGANJE ZA BURNS! VROČE POVRŠINE!** Temperatura dostopnih površin je med uporabo zelo visoka. Dotaknite se samo upravljalne plošče, ročajev, stikal, gumbov programske ure ali gumbov za nadzor temperature.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov serviser ali podobno usposobljena oseba, da se prepreči nevarnost.
- **OPOZORILO!** Maščoba in olje med delovanjem postaneta zelo vroča. Bodite pozorni na to.
- **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. Povečuje nevarnost požara in nevarnih situacij.
- **OPOZORILO!** Odtočnih petelinov ali drugih načinov praznjenja ne odpirajte, dokler se tlak ne zmanjša na približno atmosferski tlak.
- Za čvrtje uporabljajte samo primerno olje ali maščobo. Olje ali maščobo zamenjajte v rednih časovnih presledkih. Pregreto ali umazano olje ali maščobo se lahko vžge, če je pregreta.
- Ne dolivajte olja pod nivojem MIN in ne nad nivojem MAX v rezervoarju za olje.
- Posoda in element cvrtnika morata biti pred uporabo postavljena v varen položaj v kuhinji zaradi vroče vsebine.
- 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 uporabi za ommercialne aplikacije, na primer v kuhinjah restavracij, menz, hospital in v komercialnih podjetjih, kot so pekarnice, mesnice itd., vendar ne za stalno množično proizvodnjo hrane.
- Naprava je zasnovana samo za čvrtje ustreznih živil, kot je ocvrt krompirček itd. Kakršna koli druga uporaba lahko povzroči poškodbe naprave ali telesne poškodbe.

- Uporaba 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 kot zaščitni razred I in mora biti priključena na zaščitno podlago. Ozemljitev zmanjšuje tveganje električnega udara za 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.

Namestitev

- 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.

Opomba:

1. Prepričajte se, da je zatič na zadnji podpori v pravilnem položaju in pravilno nameščen.
2. Pred uporabo napravo postavite v varen položaj v kuhinji zaradi nevarnosti vročine med uporabo.

Glavni deli izdelka

(Slika 1 na strani 3)

1. Nadzorna plošča
2. Snemljiva podpora za hrbet z grelnim elementom
3. Držalo košarice za cvrtje
4. Gumb PONAŠTAVITEV (na zadnji in spodnji strani hrbtne podpore)
5. Pokrov
6. Cev za izpust olja
7. Stopala
8. Osnovna enota s posodo za olje
9. Košarica za cvrtje z ročajem

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

Nadzorna plošča

(Slika 2 na strani 3)

10. Stikalo za VKLOP/IZKLOP
11. Povečanje (za povečanje temperature in nastavitve programske ure)
12. TEMPERATURA
13. Zgornji zaslon
14. Spodnji zaslon
15. ČASOVNIK
16. Zmanjšanje (za zmanjšanje temperature in nastavitve programske ure)

Priprava pred uporabo

- Odstranite vso zaščitno embalažo in ovojo.
- Preverite, ali je naprava 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.
- Shranite embalažo, če nameravate napravo shraniti v prihodnosti.
- Shranite uporabniški priročnik 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.

Navodila za uporabo

1. Prepričajte se, da je izpustna cev za olje zaprta.
2. Vtič odstranite iz vtičnice.
3. Prepričajte se, da je posoda za olje čista in suha ter da v njej ni vode.
4. Posodo previdno napolnite z oljem med oznako »L« (Min) in oznako »H« (Max). Ne pozabite, da bo dajanje hrane v olje dvignilo tudi raven olja.
5. Ozemljitveni vtič priključite v ozemljeno vtičnico.
6. Zdaj lahko uporabite globok cvrtnik.

Nastavitev TEMPERATURA

- 1.1. Posodo napolnite z oljem in se prepričajte, da je raven olja med oznako »L« in »H«. Opomba: Ne pozabite, da bo dajanje hrane v olje dvignilo tudi raven olja. Ne dajajte preveč mokrih živil ali velike količine hrane ob vsakem času.
- 1.2. Priključite vtič na ustrezno električno vtičnico.
- 1.3. Pritisnite ikono za VKLOP/IZKLOP in zasveti. Utripa ikona za povečanje/zmanjšanje. Na zgornjem prikazovalniku se prikaže trenutna SET TEMPERATURA. (razpon TEMPERATURE: 25 °C ~ 195 °C).
- 1.4. Za začetek delovanja pečice pritisnite ikono POBOLJŠANJE ali ZMANJŠANJE. Na zgornjem prikazovalniku se prikaže DEJANSKA TEMPERATURA olja. In ikona TEMPERATURA bo neprestano utripala.
- 1.5. Prav tako lahko pritisnete ikono TEMPERATURA, da vidite zadnjo TEMPERATURA SET za 1 ~ 2 sekundi. V tem obdobju pritisnite ikono POMANJŠANJE ali POMANJŠANJE, da po potrebi prilagodite TEMPERATURA SET. Pritisnite ikono VEČ/ZMANJŠANJE enkrat za +1,0 °C / - 1,0 °C. Pritisnite in držite za hitro prilagajanje. Po prenehanju pritiskanja za približno 2 ~ 3 sekunde se nova TEMPERATURA SET samodejno shrani.
- 1.6. Med delovanjem pečice ikona TEMPERATURE neprestano utripa, dokler ni dosežena nastavljena TEMPERATURA. Ko dosežete SET TEMPERATURA, lučka ikone TEMPERATURA ugasne in ostane v območju ± 2 °C.
- 1.7. Ob izklopu naprave se na zgornjem prikazovalniku prikaže »OFF«, na spodnjem prikazovalniku pa se prikaže »Hot«.

Nastavitev ČASA

- 2.1. Med delovanjem lahko vklopite funkcijo TIMER.
- 2.2. Pritisnite in držite tipko TIMER za 2 ~ 3 sekunde, da odprete način nastavitve TIMER. Utripa ikona za povečanje/zmanjšanje.
- 2.3. Nato v 1 ~ 2 sekundah pritisnite ikono za povečanje ali zmanjšanje, da nastavite ČAS. Pritisnite enkrat za +30 sekund / -30 sekund in nižji zaslon bo prikazal nastavljen čas odštevanja za TIMER. Pritisnite in držite ikono za povečanje ali zmanjšanje za hitro nastavitve (razpon TIMER: 30 sekund



~ 20 minut).

- 2.4. Novo nastavljeni TIMER se shrani in začne odštevanje v približno 2 ~ 3 sekundah.
- 2.5. Ko je odštevanje končano, bo na spodnjem prikazovalniku neprekinjeno utripalo »End«. Dva kratka piska se slišita s približno 10 sekundnim trajanjem v obdobju 1 minute.
- 2.6. Enkrat pritisnite tipko TIMER, da se vrnete na zadnji prednastavljeni čas. Za spremembo časa znova pritisnite gumb TIMER, da vstopite v način za nastavitve TIMER. Utripa ikona za povečanje/zmanjšanje. Novo nastavljeni TIMER se shrani in začne odštevanje znova v približno 2 ~ 3 sekundah.
- 2.7. Med odštevanjem pritisnite in držite ikono TIMER za 2 ~ 3 sekunde, da preključite način štetja. Na spodnjem prikazovalniku se prikaže »OFF«.

Pozor: Držalo za košarico za cvrtje je namenjeno samo za začasno zadrževanje odvečnega izpusta olja. Ne zadržujte predolgega časa, da preprečite po nesreči padec in razlitje ogrevano olje.

Funkcija umerjanja

Ta funkcija omogoča uporabniku, da umeri in prilagodi »prikazno temperaturo«, ki je poravnana z »dejansko temperaturo«. Za merjenje je potreben kalibriran termometer s sondo (ni priložen).

- Med delovanjem pritisnite in držite tipki INCREASE in DECREASE za 5 ~ 6 sekund, da vstopite v »kalibracijski način«.
- Nato bo na prikazovalniku stalno utripala »temperatura zaslon«.
- Nato postavite termometer (ni priložen) v rezervoar za olje za primerjavo. Bodite previdni, ker je olje vroče.
- Ko ste v stabilnem položaju, pritisnite gumb za povečanje ali zmanjšanje, da poravnate »prikaz temperature« z odčitkom v termometru (ni priložen).
- Po tem pritisnite ikono TEMPERATURA, da jo potrdite po zaključku umerjanja.

Nasveti za uporabo

- Ta naprava je zasnovana z edinstvenim hladnim območjem, ki omogoča, da drobtine in ostanke gredo naravnost do dna. 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.
- Najbolje je, da uporabite samo tekoče olje ali maščobo.
- Priporočena temperatura za cvrtje čipsov in prigrizkov je največ 175 °C.
- Odstranite led in zamrznjene ostanke hrane.
- Ne pecite 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 preprežijo 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.
- Ne mešajte svežega olja z rabljenim oljem.

Trdna maščoba

- Če se odločite za uporabo trdne maščobe, čeprav je nepriporočljiva, olje počasi segrevajte na najnižji nastavitvi, dokler se ne stopi. Ko se maščoba stopi, lahko nastavite ustrezen temperaturo cvrenja.
- Pri uporabi trdne maščobe pustite, da se kocke maščobe počasi stopijo na zmernem ognju v navadni ponvi. Stopljeno maščobo previdno vlijemo v aparat.
- Odstranite košarico cvrtnika. To preprečuje, da bi se košara zagodila v strjeno maščobo.

Po uporabi

- Izklopite napravo tako, da izklopite stikalo.
- Naprave ne premikajte, dokler se ne ohladi in se njena vsebina ne ohladi.
- Namestite pokrov na napravo, tako da se maščoba ne stara.

PONASTAVITE varnostni izklop (Hi-limiter ali termična prekinitev)

(Slika 3 na strani 3)

- Upoštevajte, da je gumb PONASTAVITEV opremljen s protektorskim pokrovčkom, da se izognete pregrevanju.
- Napravo odklopite iz napajanja.
- Pustite, da se naprava popolnoma ohladi.
- Odvijte zaščitni pokrovček gumba PONASTAVITEV.
- Pritisnite gumb PONASTAVI v Hi-limiterju (termični izklop). Zaslisati morate zvok klika.
- Ponovno privijte zaščitni pokrovček na gumbu PONASTAVITEV.
- Povežite se z napajalnikom in ga lahko ponovno uporabite.

Čiščenje in vzdrževanje

- **POZOR!** 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 čistosti, 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 njeno 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.
- 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 do-



bavitelja.

- 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.
- Nikoli ne postavljajte težkih predmetov na napravo, saj bi to lahko poškodovalo napravo.
- Naprave ne premikajte med delovanjem. Med premikanjem napravo izključite iz napajanja in jo držite na dnu.

Odpiranje težav

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

Težava	Simptom	Možni vzrok	Možna rešitev
Naprava ne naredi ničesar	Oranžna svetloba ne sveti	Ni omrežne napetosti	Preverite električno napeljavo. Lučka stikala je okvarjena
		Uveden je bil Hi-limiter (termični izrez).	Ponastavite Hi-limiter (termični izrez) [glejte ==> PONAŠTAVITE varnostni izrez]
		Hi-limiter (termični izrez) je okvarjen	Obrnite se na dobavitelja.
		Termostat je okvarjen	
Naprava ne doseže nastavljenе temperature.	Dolg čas cvenjenja.	Termostat je okvarjen	
		Element 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 gospodinjstskimi 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 zdravje 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


SE



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.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess serviceombud eller personer med motsvarande kompetens för att undvika fara.
- **VARNING!** Fett och olja blir mycket varma under drift. Var medveten om detta.
- **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 batchbelastningen 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 atmosfäriskt tryck.
- Använd endast lämplig olja eller fett för stekning. Byt olja eller fett med jämna mellanrum. Överkockt 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 applikationer, till exempel i kök i restauranger, matsalar, sjukhus och i kommersiella företag som bagerier, slakterier etc., men inte för kontinuerlig massproduktion av livsmedel.
- Produkten är endast avsedd för stekning av lämplig mat, t.ex. pommes frites osv. All annan användning kan leda till skador på produkten eller personskador.
- Användning av produkten för något annat ändamål ska anses vara missbruk av produkten. Användaren är ensam ansvarig för felaktig användning av enheten.

Installation av jordning

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

Denna apparat är utrustad med en nätsladd med jordkontakt eller elektriska anslutningar med jordkabel. Anslutningarna måste vara korrekt installerade och jordade.

Installation

- Placera produkten på en jämn, stabil, ren, värmebeständig och torr yta med gummifötterna.
- Montera försiktigt ryggstödet med värmeelementet på oljebehållarens bakkant.

Obs!

1. Se till att stiftet på ryggstödet är i rätt läge och korrekt monterat.
2. Produkten ska placeras i ett säkert läge i köket före användning på grund av het fara när den används.

Huvuddelar av produkten

(Fig. 1 på sidan 3)

1. Kontrollpanel
2. Löstagbart ryggstöd med värmeelement
3. Hållare för stekkorg
4. ÅTERSTÄLL-knapp (på baksidan och undersidan av ryggstödet)
5. Lockskydd
6. Avtappningskran för olja
7. Fötter
8. Basenhet med oljebehållare
9. Stekkorg med handtag

Anmärkning: Innehållet i denna handbok gäller för alla listade artiklar om inget annat anges. Utseendet kan skilja sig från de illustrationer som visas.

Kontrollpanel

(Fig. 2 på sidan 3)

10. PÅ/AV-brytare
11. Öka (för att öka temperatur- och timerinställningen)
12. TEMPERATUR
13. Övre display
14. Nedre display
15. TIMER
16. Minskning (för att minska temperatur- och timerinställningen)

Förberedelse före användning

- Ta bort alla skyddsförpackningar och omslag.
- 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.
- Behåll användarhandboken för framtida referens.

OB! På grund av tillverkningsrester kan produkten avge en lätt lukt under de första användningarna. Detta är normalt och indikerar inte någon defekt eller fara. Se till att produkten är väl ventilerad.

Bruksanvisning

1. Se till att oljeavtappningskranen är stängd.
2. Ta bort kontakten från uttaget.
3. Se till att oljehållaren är ren och torr och att inget vatten finns inuti.
4. Fyll behållaren försiktigt med olja mellan L-markeringen (Min) och H-markeringen (Max). Kom ihåg att om du placerar mat i oljan ökar också oljenivån.
5. Anslut den jordade kontakten till ett jordat uttag.
6. Nu kan du använda friterisen.

Ställa in TEMPERATUREN

- 1.1. Fyll behållaren med olja och se till att oljenivån ligger mellan märket "L" och "H". Obs! Kom ihåg att om du placerar mat i oljan ökar också oljenivån. Lägg inte för våta livsmedel eller stora mängder mat vid varje tidpunkt.
- 1.2. Anslut strömkontakten till ett lämpligt eluttag.
- 1.3. Tryck på PÅ/AV-ikonen och tänds. Ikonen ÖKA/minska blinkar. Den övre displayen visar aktuell SET TEMPERATURE. (TEMPERATURintervall: 25 °C ~ 195 °C).
- 1.4. Tryck på ikonen ÖKA eller MINSKA för att starta uppvärmningen. Den övre displayen visar oljans FAKTISKA TEMPERATUR. Och TEMPERATUR-ikonen blinkar konstant.
- 1.5. Du kan också trycka på TEMPERATUR-ikonen för att se den senaste STÄLLA IN TEMPERATUREN i 1 ~ 2 sekunder. Inom denna period, tryck på ÖKA eller MINSKA-ikonen för att justera STÄLLA IN TEMPERATUR vid behov. Tryck på ÖKA / MINSKA-ikonen en gång för +1,0 °C / - 1,0 °C. Tryck och håll ned för snabb justering. När du har slutat trycka i ca 2 ~ 3 sekunder kommer den nya SET TEMPERATURE att lagras automatiskt.
- 1.6. Under uppvärmning blinkar ikonen MÅNSTER konstant tills SET TEMPERATURE nås. När du har nått SET TEMPERATURE släcks TEMPERATURE-ikonen och håller sig inom ett intervall på ± 2 °C.
- 1.7. När produkten stängs av visas "oFF" på den övre displayen och "Hot" på den nedre displayen.

Ställa in TIMER

- 2.1. Under drift kan du aktivera TIMER-funktionen.
- 2.2. Tryck och håll inne TIMER-knappen i 2 ~ 3 sekunder för att gå in i läget TIMER-inställning. Ikonen ÖKA/DECREASE blinkar.

- 2.3. Tryck sedan på ÖKA eller MINSKA inom 1 ~ 2 sekunder för att ställa in TIMER. Tryck en gång på +30 sekunder/-30 sekunder så visar den nedre displayen den inställda nedräkningstiden för TIMER. Tryck och håll in ikonen ÖKA eller MINSKA för snabb justering (TIMER-intervall: 30 sekunder ~ 20 minuter).
- 2.4. Den nyinställda TIMER lagras och börjar nedräkningen inom cirka 2 ~ 3 sekunder.
- 2.5. När nedräkningen är klar blinkar "End" kontinuerligt på den nedre displayen. Två korta ljudsignaler hörs med en varaktighet på cirka 10 sekunder under en period på 1 minut.
- 2.6. Tryck på TIMER-knappen en gång för att återgå till den senaste förinställda tiden. Tryck på TIMER-knappen igen för att gå till läget TIMER-inställning för att ändra tiden. Ikonen ÖKA/DECREASE blinkar. Den nyligen inställda TIMER lagras och börjar nedräkningen igen inom cirka 2 ~ 3 sekunder.
- 2.7. När du räknar ned håller du TIMER-ikonen nedtryckt i 2 ~ 3 sekunder för att avbryta räkningsläget. "oFF" visas på den nedre displayen.

Uppmärksamhet: Fritetskorgshållaren är endast avsedd att tillfälligt hålla för överflödigt oljetömnning. Håll inte för lång tid för att förhindra att den oavsiktligt faller ner och spills ut ur uppvärmd olja.

Kalibreringsfunktion

Med den här funktionen kan användaren kalibrera och justera "visningstemperaturen" i linje med "faktisk temperatur". En kalibrerad termometer med sond krävs (ingår ej) för mätning.

- Tryck och håll in knapparna ÖKA och MINSKA under drift i 5 - 6 sekunder för att gå in i "kalibreringsläge".
- Sedan blinkar "visningstemperaturen" som visas på displayen konstant.
- Sätt sedan in termometern (ingår ej) i oljetanken för jämförelse. Var försiktig eftersom oljan är varm.
- När du befinner dig i en stadig situation trycker du på knappen ÖKA eller MINSKA för att rikta in "visningstemperaturen" med avläsningen i termometern (ingår ej).
- Därefter trycker du på TEMPERATUR-ikonen för att bekräfta den efter avslutad kalibrering.

Tips för användning

- Denna produkt är utformad med en unik kylzon som gör att smulor och rester kan gå direkt till botten. Detta gör det också möjligt att förlänga fett-/oljelivs-längden 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 fettet 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. Se till 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 klabbig 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.

Fast fett

- Om du bestämmer dig för att använda fast fett, trots att det inte är tillrådligt, värma oljan långsamt på den lägsta inställningen tills den smälter. När fettet har smält kan du ställa in lämplig stektemperatur.
- När du använder fast fett, låt fettblocken smälta långsamt över måttlig värme i en vanlig stekpanna. Håll försiktigt det smälta fettet i apparaten.
- Ta bort fritöskorgen. Detta förhindrar att korgen fastnar i det stelade fettet.

Efter användning

- Stäng av produkten genom att stänga av strömbrytaren.
- Flytta inte produkten förrän den och dess innehåll har svalnat.
- Sätt på locket på produkten så att fettet inte åldras.

ÅTERSTÄLL säkerhetsavstängningen (Hi-limiter eller termisk avstängning)

(Fig. 3 på sidan 3)

- Observera att RESET-knappen är utrustad med ett skyddslock för att undvika överhettning.
- Koppla bort produkten från strömförsörjningen.
- Låt produkten svalna helt.
- Skruva loss skyddslocket på RESET-knappen.
- Tryck på RESET-knappen på Hi-limiter (termisk avstängning). Du bör höra ett klickljud.
- Skruva tillbaka skyddslocket på RESET-knappen.
- Anslut till strömförsörjningen så kan du använda den igen.

Rengöring och underhåll

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

Rengöring

- Rengör den kylta utvändiga ytan med en trasa eller svamp som fuktats något med en mild tvålösning.
- Av hygienskal bör produkten rengöras före och efter användning.
- Undvik att vatten kommer i kontakt med de elektriska komponenterna.
- Sänk aldrig ned apparaten i vatten eller andra vätskor.
- Använd aldrig aggressiva rengöringsmedel, slipande svampar eller rengöringsmedel som innehåller klor. Använd inte stålull, metallredskap eller vassa eller spetsiga föremål för rengöring. Använd inte bensin eller lösningsmedel!
- Inga delar kan diskas i diskmaskin.

Underhåll

- Kontrollera att produkten fungerar regelbundet för att förhindra allvarliga olyckor.
- Om du ser att produkten inte fungerar korrekt eller att det finns ett problem, sluta använda den, stäng av den och kontakta leverantören.
- Allt underhåll, installation 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 svalnat helt före förvaring.
- Förvara produkten på en sval, ren och torr plats.
- Placera aldrig tunga föremål på produkten eftersom det kan skada den.
- Flytta inte produkten när den är i drift. Koppla bort produkten från strömförsörjningen när den flyttas och håll den längst ner.

Felsökning

Om produkten inte fungerar korrekt, kontrollera nedanstående tabell för lösningen. Kontakta leverantören/tjänsteleverantören om du fortfarande inte kan lösa problemet.

Problem	Symtom	Möjlig orsak	Möjlig lösning
Produkten gör ingenting	Orange ljus tänds inte	Ingen nätspänning	Kontrollera elinstallationen. Brytarlampan är defekt
		Hi-limiter (termisk avstängning) utlöst.	Återställ Hi-limiter (termisk avstängning) [Se ==> ÅTERSTÄLL säkerhetsavstängningen]
		Hi-limiter (termisk avstängning) defekt	Kontakta leverantören.
Termostat defekt			
Produkten når inte den inställda temperaturen.	Lång stektid.	Termostat defekt	
		Element defekt	

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 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.

Кассеринг 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 avfallshandling. 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 miljön. 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

Уважаемі 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 повреда. 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 препъване.
- **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.
- 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.
-  **ВНИМАНИЕ! РИСК ОТ ИЗГРЯНИЯ! ГОРЕЩИ ПОВЪРХНОСТИ!** Температурата на достъпните повърхности е много висока по време на употреба. Докоснете само контролния панел, дръжките, превключателите, копчетата за управление на таймера или копчетата за управление на температурата.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, неговия сервизен агент или лице с подобна квалификация, за да се избегне опасност.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Мазнините и маслото се нагорещават много по време на работа. Бъдете наясно с това.
- **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 старо 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 петили или други изделия за изпражнение, докато налягането не бъде намалено до приблизително атмосферно налягане.
- Използвайте само подходящо масло или мазнина за пържене. Сменете маслото или мазнините на редовни интервали. Преварено или мръсно масло или мазнина могат да се запалят, ако са прегрети.
- Не пълнете 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 инсталира 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 да се използва за омърсващи приложения, например в кухни на ресторанти, столове, хоспитали и в търговски предприятия като пекарни, мечи фурни и др., но не и за непрекъснато масово производство на храна.
- Уредът е предназначен само за пържене на подходяща храна, като пържени картофи и др. Всяка друга употреба може да доведе до повреда на уреда или до нараняване.
- Работата с уреда за кафкато и да е друга цел се счита за злоупотреба с устройството. Потребителят носи цялата отговорност за неправилната 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 електрически 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.

Инсталиране

- Поставете уреда на равна, стабилна, чиста, топлоустойчива и суха повърхност с гумените му крачета.
- Внимателно монтирайте задната опора с нагревателен елемент на задния ръб на контейнера за масло.

Забележка:

1. Уверете се, че шифтът на задната опора е в правилната позиция и е правилно монтиран.
2. Уредът трябва да се постави в безопасно положение във Вашата кухня преди употреба поради опасност от горещина, когато се използва.

Основни части на продукта

(Фиг. 1 на страница 3)

1. Контролен панел
2. Разглобяема опора за гърба с нагревателен елемент
3. Държач на кошницата за пържене
4. Бутон RESET (в задната и долната част на задната опора)
5. Капак на капака
6. Чешма за източване на маслото
7. Крака
8. Базов модул с контейнер за масло
9. Кошницата за пържене с дръжка

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.

Контролен панел

(Фиг. 2 на страница 3)

10. Превключвател ВКЛ./ИЗКЛ.
11. Увеличаване (за увеличаване на температурата и настройката на таймера)
12. ТЕМПЕРАТУРА
13. Горен дисплей
14. Долен дисплей
15. ТАЙМЕР
16. Намаляване (за намаляване на температурата и настройката на таймера)

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.

ЗАБЕЛЕЖКА! 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.

Инструкции за работа

1. Уверете се, че кракът за източване на маслото е затворен.
2. Извадете щепсела от контакта.
3. Уверете се, че контейнерът за масло е чист и сух и няма вода вътре.
4. Внимателно напълнете контейнера с масло между маркировката „L“ (Min) и маркировката „H“ (Max). Не забравяйте, че поставянето на храна в маслото също ще повиши нивото на маслото.
5. Включете заземяния щепсел в заземен контакт.

6. Сега можете да използвате дълбокия фритюрник.

Настройване на ТЕМПЕРАТУРА

- 1.1. Напълнете контейнера с масло и се уверете, че нивото на маслото е между маркировката „L“ и „H“. Забележка: Не забравяйте, че поставянето на храна в маслото също ще повиши нивото на маслото. Не поставяйте прекалено мокри хранителни продукти или голямо количество храна всеки път.
- 1.2. Свържете щепсела към подходящ електрически контакт.
- 1.3. Натиснете иконата ВКЛ./ИЗКЛ. и светнете. Иконата УВЕЛИЧАВАНЕ/НАМАЛЯВАНЕ ще мига. Горният дисплей ще покаже текущата ТЕМПЕРАТУРА НА НАСТРОЙКИТЕ. (ТЕМПЕРАТУРЕН диапазон: 25°C ~ 195°C).
- 1.4. Натиснете иконата УВЕЛИЧАВАНЕ или НАМАЛЯВАНЕ, за да започнете работа по отоплението. Горният дисплей ще покаже АКТИВНАТА ТЕМПЕРАТУРА на маслото. И иконата ТЕМПЕРАТУРА ще мига постоянно.
- 1.5. Можете също да натиснете иконата ТЕМПЕРАТУРА, за да видите последната НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРА за 1 ~ 2 секунди. В този период натиснете иконата УВЕЛИЧАВАНЕ или НАМАЛЯВАНЕ, за да регулирате НАСТРОЙКАТА ТЕМПЕРАТУРА, ако е необходимо. Натиснете иконата УВЕЛИЧАВАНЕ/НАМАЛЯВАНЕ веднъж за +1,0°C / -1,0°C. Натиснете и задръжте за бързо регулиране. След като спрете да натискате за около 2 ~ 3 секунди, новата ТЕМПЕРАТУРА НА НАСТРОЙКАТА ще се съхрани автоматично.
- 1.6. При работа по нагряване иконата ТЕМПЕРАТУРА ще мига постоянно, докато се достигне НАСТРОЙКА НА ТЕМПЕРАТУРАТА. След достигане на НАСТР. ТЕМПЕРАТУРА, лампичката на иконата за ТЕМПЕРАТУРА ще изгасне и ще се задръжи в диапазона от $\pm 2^\circ\text{C}$.
- 1.7. Когато изключите уреда, на горния дисплей ще се покаже „OFF“, а на долния ще се покаже „Hot“.

Настройване на ТАЙМЕРА

- 2.1. По време на работа можете да активирате функцията ТАЙМЕР.
- 2.2. Натиснете и задръжте бутона ТАЙМЕР за 2 ~ 3 секунди, за да влезете в режим на настройка на ТАЙМЕР. Иконата УВЕЛИЧАВАНЕ/НАМАЛЯВАНЕ ще мига.
- 2.3. След това, в рамките на 1 ~ 2 секунди, натиснете иконата УВЕЛИЧАВАНЕ или НАМАЛЯВАНЕ, за да зададете ТАЙМЕРА. Натиснете веднъж за +30 секунди / -30 секунди и по-ниският дисплей ще покаже зададеното време за обратно броене за ТАЙМЕРА. Натиснете и задръжте иконата УВЕЛИЧАВАНЕ или НАМАЛЯВАНЕ за бързо регулиране (Обхват на TIMER: 30 секунди ~ 20 минути).
- 2.4. Новоиздаденият ТАЙМЕР ще бъде съхранен и ще започне обратно отброяване в рамките на около 2 ~ 3 секунди.
- 2.5. Когато отброяването приключи, „End“ ще мига непрекъснато на долния дисплей. Ще се чуят два кратки звукови сигнала с продължителност около 10 секунди за период от 1 минута.
- 2.6. Натиснете бутона ТАЙМЕР веднъж, за да се върнете към последния предварително зададен час. Натиснете отново бутона ТАЙМЕР, за да влезете в режим за настройка на ТАЙМЕР за промяна на времето. Иконата УВЕЛИЧАВАНЕ/НАМАЛЯВАНЕ ще мига. Новоиздаденият ТАЙМЕР ще бъде съхранен и ще започне обратно отброяване в

рамките на около 2 ~ 3 секунди.

- 2.7. По време на отброяването натиснете и задръжте иконата ТАЙМЕР за 2 ~ 3 секунди, за да отмените режима на броене. „OFF“ ще се покаже на долния дисплей.

Внимание: Държачът на кошницата за пържене е само за временно задръжане само за прекомерно изпускане на масло. Не задръжвайте твърде дълго време, за да предотвратите случайно падане и разливане от нагрятото масло.

Функция за калибриране

Тази функция позволява на потребителя да калибрира и регулира „температурата на показване“ в съответствие с „действителната температура“. За измерване е необходим калибриран термометър със сонда (не е включен).

- По време на работа натиснете и задръжте бутоните УВЕЛИЧАВАНЕ и НАМАЛЯВАНЕ за 5 ~ 6 секунди, за да влезете в „режим на калибриране“.
- След това „температурата на показване“, показана на дисплея, ще мига постоянно.
- След това поставете термометъра (не е включен) в резервоара за масло за сравнение. Внимавайте, тъй като маслото е горещо.
- Когато сте в постоянна ситуация, натиснете бутона УВЕЛИЧАВАНЕ или НАМАЛЯВАНЕ, за да подравните „температурата на показване“ с показанието в термометъра (не е включено).
- След това натиснете иконата ТЕМПЕРАТУРА, за да я потвърдите след завършване на калибрирането.

Съвети за работа

- Този уред е проектиран с уникална студена зона, която позволява на трошите и остатъците да отиват право към дъното. Това също така позволява значително удължаване на живота на мазнините/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 чипсове и закуски е максимум 175°C.
- Отстранете остатъците от лед и замразени храни.
- Не пържете твърде много наведнъж. Това може да накара маслото или мазнините да се охладят твърде много и да накара храната да абсорбира повече мазнини/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/мазнината.
- Преди маслото да започне да се пени, да пуши или да стане твърде лепкаво, трябва да го смените. Също така сменете маслото/мазнината, когато има силен мирис или вкус.
- Не смесвайте прясното масло с използваното.

Твърди мазнини

- Ако решите да използвате твърда мазнина, въпреки че не е препоръчително, загрейте маслото бавно на най-ниската настройка, докато се разтопи. Когато мазнината се разтопи, можете да зададете подходящата температура за пържене.



- Когато използвате твърда мазнина, оставете масните блокове да се разтопят бавно над модна топлина в нормален тиган за пържене. Внимателно налейте разтопената мазнина в уреда.
- Извадете кошницата на фритюрника. Това не позволява на кошницата да заседне в втвърдената мазнина.

След употреба

- Изключете уреда, като изключите превключателя.
- Не местете уреда, докато той и съдържанието му не се охладят.
- Поставете капака на уреда, за да не остарее мазнината.

ОБЕЗОПАСЕТЕ безопасното изключване (Hi-лимитер или термично изключване)

(Фиг. 3 на страница 3)

- Моля, обърнете внимание, че бутонът RESET е оборудван с предпазна капачка, за да се избегне прегряване.
- Изключете уреда от електрозахранването.
- Оставете уреда да се охлади напълно.
- Развийте защитната капачка на бутон RESET.
- Натиснете бутон RESET на Hi-limiter (термично изключване). Трябва да чуете звук от щракване.
- Завийте обратно предпазна капачка на бутон RESET.
- Свържете към захранването и можете да го използвате отново.

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 намокрят 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 живота му 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.
- От съображения за хигиена, уредът трябва да се почисти преди и след употреба.
- Избягвайте контакт на вода с електрическите компоненти.
- Никога не потапяйте уреда във вода или други течности.
- Никога не използвайте агресивни почистващи препарати, абразивни гъби или почистващи препарати, съдържащи хлор. Не използвайте стоманена вълна, метални 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 препоръчат 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 зардържете 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.

Проблем	Симптом	Възможна причина	Възможно решение
Уредът не прави нищо	Оранжевата светлина не свети	Няма мрежово напрежение	Проверете електрическата инсталация. Светлината на превключателя е дефектна
		Свърхограничен (термично изрязан) изключен.	Нулирайте Hi-лимитера (термично изключване) (вижте ==> OSTATETE безопасното изключване)
		Дефектен Hi-limiter (термично изключване)	Свържете се с доставчика.
Термостатът е дефектен			
Уредът не достига зададената температура.	Дълго време за пържене.	Термостатът е дефектен	Свържете се с доставчика.
		Елементът 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, Ваша 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 човешкото 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.
-  **ОПАСНОСТЬ! 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.
-  **ОСТОРОЖНО! РИСК ОЖОГОВ! ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТИ!** Во время использования температура доступных поверхностей очень высока. Прикасайтесь только к панели управления, ручкам, переключателям, ручкам таймера или ручкам регулировки температуры.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен



изготовителем, его агентом по обслуживанию или лицами с аналогичной квалификацией во избежание опасности.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Жир и масло сильно нагреваются во время работы. Будьте в курсе этого.
- **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 проливу 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 возникновения 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.

Назначение

- Данный прибор предназначен для применения в некоммерческих целях, например, на кухнях ресторанов, столовых, в хосписах и в коммерческих предприятиях, таких как пекарни, бухты и т. д., но не для непрерывного массового производства продуктов питания.
- Прибор предназначен только для жарки соответствующих продуктов, например картофеля-фри и т. д. 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 обеспечения выхода электрического тока.

Данный прибор оснащен шнуром питания с вилкой заземления или электрическими соединениями с проводом заземления. Соединения должны быть правильно установлены и заземлены.

Установка

- Установите прибор на ровную, устойчивую, чистую, теплоустойчивую и сухую поверхность резиновыми ножками.
- Осторожно установите заднюю опору с нагревательным элементом на заднюю кромку масляной емкости.

Примечание:

1. Убедитесь, что штифт на задней опоре находится в правильном положении и правильно установлен.
2. Перед использованием прибор следует поместить в безопасное положение на кухне из-за горячей опасности во время использования.

Основные части продукта

(Рис. 1 на стр. 3)

1. Панель управления
2. Съемная опора сзади с нагревательным элементом
3. Держатель корзины для жарения
4. Кнопка СБРОС (в задней и нижней части задней опоры)
5. Крышка
6. Отвод для слива масла
7. Ножки
8. Базовый блок с масляной емкостью
9. Корзина для жарки с ручкой

Примечание: Содержание данного руководства распространяется на все перечисленные элементы, если не указано иное. Внешний вид может отличаться от показанных иллюстраций.

Панель управления

(Рис. 2 на стр. 3)

10. Переключатель ВКЛ/ВЫКЛ
11. Увеличение (для увеличения температуры и настройки таймера)
12. ТЕМПЕРАТУРА
13. Верхний дисплей
14. Нижний дисплей
15. ТАЙМЕР
16. Уменьшить (для уменьшения температуры и настройки таймера)

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 теплоустойчивую поверхность, которая защищена от брызг воды.
- Сохраните упаковку, если вы 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.



Инструкции по эксплуатации

1. Убедитесь, что кран слива масла закрыт.
2. Извлеките вилку из розетки.
3. Убедитесь, что масляный контейнер чистый и сухой, а внутри нет воды.
4. Осторожно заполните емкость маслом между маркировкой «L» [мин.] и маркировкой «H» [макс.]. Помните, что при размещении продуктов в масле также повышается уровень масла.
5. Вставьте заземленную вилку в заземленную розетку.
6. Теперь вы можете использовать глубокую фритюрницу.

Настройка ТЕМПЕРАТУРЫ

- 1.1. Заполните емкость маслом и убедитесь, что уровень масла находится между отметкой «L» и «H». Примечание: Помните, что при размещении продуктов в масле также повышается уровень масла. Не кладите слишком влажные продукты или большое количество продуктов.
- 1.2. Подключите вилку к подходящей электрической розетке.
- 1.3. Нажмите значок ВКЛ/ВЫКЛ и загорится. Значок УВЕЛИЧИТЬ/УМЕНЬШИТЬ будет мигать. На верхнем дисплее отобразится текущая ЗАДАННАЯ ТЕМПЕРАТУРА. (Диапазон ТЕМПЕРАТУРЫ: 25°C - 195°C).
- 1.4. Нажмите значок УВЕЛИЧИТЬ или УМЕНЬШИТЬ, чтобы начать процесс нагрева. На верхнем дисплее отображается ФАКТИЧЕСКАЯ ТЕМПЕРАТУРА масла. Значок ТЕМПЕРАТУРА будет постоянно мигать.
- 1.5. Вы также можете нажать значок ТЕМПЕРАТУРЫ, чтобы просмотреть последнюю УСТАНОВКУ ТЕМПЕРАТУРЫ в течение 1 ~ 2 секунд. В течение этого периода нажмите значок УВЕЛИЧИТЬ или СНИЖИТЬ, чтобы при необходимости отрегулировать УСТАНОВКУ ТЕМПЕРАТУРЫ. Нажмите значок УВЕЛИЧИТЬ/СНИЖИТЬ один раз для +1,0°C / - 1,0°C. Нажмите и удерживайте для быстрой регулировки. После прекращения нажатия в течение примерно 2-3 секунд новая ЗАДАННАЯ ТЕМПЕРАТУРА будет сохранена автоматически.
- 1.6. В режиме нагрева значок ТЕМПЕРАТУРА будет постоянно мигать до достижения УСТАНОВЛЕННОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ. После достижения УСТАНОВКИ ТЕМПЕРАТУРЫ индикатор значка ТЕМПЕРАТУРА погаснет и останется в пределах $\pm 2^\circ\text{C}$.
- 1.7. При выключении прибора на верхнем дисплее отображается «oFF», а на нижнем — «Hot».

Настройка ТАЙМЕРА

- 2.1. Во время работы можно активировать функцию ТАЙМЕР.
- 2.2. Нажмите и удерживайте кнопку ТАЙМЕР в течение 2 ~ 3 секунд, чтобы войти в режим настройки ТАЙМЕРА. Значок УВЕЛИЧИТЬ/УМЕНЬШИТЬ будет мигать.
- 2.3. Затем в течение 1-2 секунд нажмите значок УВЕЛИЧИТЬ или УМЕНЬШИТЬ, чтобы установить ТАЙМЕР. Нажмите один раз в течение +30 секунд / -30 секунд, и на нижнем дисплее отобразится установленное время обратного отсчета для ТАЙМЕРА. Нажмите и удерживайте значок УВЕЛИЧЕНИЕ или Уменьшение для быстрой настройки (диапазон таймера: 30 секунд - 20 минут).
- 2.4. Новая настройка ТАЙМЕРА будет сохранена и начнется обратный отсчет примерно через 2-3 секунды.
- 2.5. По окончании обратного отсчета на нижнем дисплее будет непрерывно мигать «End». Будет слышно два ко-

ротких звуковых сигнала продолжительностью около 10 секунд в течение более 1 минуты.

- 2.6. Нажмите кнопку ТАЙМЕР один раз, чтобы вернуться к последнему заданному времени. Снова нажмите кнопку ТАЙМЕР, чтобы войти в режим настройки ТАЙМЕРА для изменения времени. Значок УВЕЛИЧИТЬ/УМЕНЬШИТЬ будет мигать. Новая настройка ТАЙМЕРА будет сохранена и начнется обратный отсчет примерно через 2-3 секунды.
- 2.7. Во время обратного отсчета нажмите и удерживайте значок ТАЙМЕР в течение 2 ~ 3 секунд, чтобы отменить режим обратного отсчета. На нижнем дисплее появится «oFF».

Внимание: Держатель корзины для жарки предназначен только для временного удержания только для разгрузки избытка масла. Не держитесь слишком долго, чтобы предотвратить случайное падение и вытекание нагретого масла.

Функция калибровки

Эта функция позволяет пользователю калибровать и регулировать «отображаемую температуру» в соответствии с «фактической температурой». Для измерения требуется откалиброванный термометр с датчиком (не входит в комплект).

- Во время работы нажмите и удерживайте кнопки УВЕЛИЧЕНИЕ и Уменьшение в течение 5-6 секунд для перехода в режим калибровки.
- После этого на дисплее будет постоянно мигать показанное на дисплее значение температуры.
- Затем поместите термометр (не входит в комплект) в масляный бак для сравнения. Будьте осторожны, так как масло горячее.
- В устойчивой ситуации нажмите кнопку УВЕЛИЧИТЬ или Уменьшить, чтобы совместить «отображаемую температуру» с показанием в термометре (не входит в комплект).
- После этого нажмите значок ТЕМПЕРАТУРА, чтобы подтвердить его после завершения калибровки.

Советы по эксплуатации

- Данный прибор имеет уникальную холодную зону, которая позволяет крошкам и остаткам перемещаться прямо вниз. 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 для жарки чипсов и закусок составляет не более 175 °C.
- 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/жира. 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.

Однотонный жир

- Если вы решите использовать твердый жир, даже если он не рекомендуется, медленно нагревайте масло на минимальной температуре до тех пор, пока оно не начнет плавиться. Когда жир расплавится, можно установить соответствующую температуру жарки.
- При использовании твердого жира дайте жирным блокам медленно тапиться над теплом в обычной сковороде. Осторожно налейте в прибор расплавленный жир.
- Извлеките корзину обжарочной ванны. Это предотвращает застревание корзины в затвердевшем жире.

После использования

- Выключите прибор, выключив переключатель.
- Не перемещайте прибор до тех пор, пока он и его содержимое не остынут.
- Закройте прибор крышкой, чтобы жир не старел.

СБРОС предохранительного предохранителя (высокий ограничитель или тепловой предохранитель)

(Рис. 3 на стр. 3)

- Обратите внимание, что кнопка СБРОС оснащена защитным колпачком, чтобы избежать перегрева.
- Отключите прибор от источника питания.
- Дайте прибору полностью остыть.
- Отвинтите защитный колпачок кнопки СБРОС.
- Нажмите кнопку СБРОС на ограничителе высокого уровня (термический предохранитель). Вы должны услышать щелчок.
- Закрутите защитный колпачок на кнопке СБРОС.
- Подключитесь к источнику питания, и вы сможете использовать его снова.

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 толкайте прибор под водой, так как детали могут намочить, что может привести к поражению электрическим током.
- Если прибор не находится в хорошем состоянии чистоты, это может негативно сказаться на сроке службы прибора и привести к опасной ситуации.
- Остатки пищи 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 гигиены прибор следует чистить до и после использования.
- Избегайте контакта воды с электрическими компонентами.
- 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 любые острые или заостренные предметы. Не используйте бензин или растворители!
- Ни одна деталь не подходит 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, монтажу и ремонту должны выполняться специализированными и уполномоченными техническими специалистами или рекомендованы производителем.

Транспортировка и хранение

- Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от сети и полностью остыл.
- Храните прибор в прохладном, чистом и сухом месте.
- Никогда не кладите тяжелые предметы на прибор, так как это может повредить его.
- 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.

Проблема	Симптом	Возможная причина	Возможное решение
Прибор ничего не делает	Оранжевый свет не загорается	Нет напряжения в сети	Проверьте электрическую установку. Неисправна лампа переключателя
		Сработал ограничитель высокого давления (термический предохранитель).	Сброс верхнего предела (термический предохранитель) (см. ==> Сброс предохранительного предохранителя)
		Неисправен высокотемпературный ограничитель (термический вырез)	Обратитесь к поставщику.
Неисправен термостат			
Прибор не достигает заданной температуры.	Длительное время жарки.	Неисправен термостат	
		Неисправен элемент	

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.

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









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 réservées.

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: Pakeitimai, spausdinimo ir spausdinimo klaidos yra rezervuoti.

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.