



H E N D I
FOOD SERVICE EQUIPMENT

User manual
Gebrauchsanweisung
Gebruiksaanwijzing
Instrukcja obsługi
Mode d'emploi

Istruzioni per l'utente
Instrucțiunile utilizatorului
Руководство по эксплуатации
Οδηγίες χρήσης

DEEP FRYERS MASTERCOOK



Item: 207208
207307
209202
209301
209387
209394

You should read this user manual carefully before using the appliance.

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, sollten Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen.

Alvorens de apparatuur in gebruik te nemen dient u deze gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen.

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil .

Prima di utilizzare l'apparecchio in funzione leggere attentamente le istruzioni per l'uso.

Citiți cu atenție prezentul manual de utilizare înainte de folosirea aparatului.

Внимательно прочитайте руководство пользователя перед использованием прибора.

Πρέπει να διαβάσετε αυτές τις οδηγίες χρήσης προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.



Keep these instructions with the appliance.
Diese Gebrauchsanweisung bitte beim Gerät aufbewahren.
Bewaar deze handleiding bij het apparaat.
Zachowaj instrukcję urządzenia.
Conservate le istruzioni insieme all'apparecchio.
Păstrați manualul de utilizare alături de aparat.
Tento návod si odložte so spotřebičem.
Хранить руководство вместе с устройством.
Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες μαζί με τη συσκευή.



For indoor use only.
Nur zur Verwendung im Innenbereich.
Alleen voor gebruik binnenshuis.
Do użytku wewnątrz pomieszczeń.
Destinato solo all'uso domestico.
Numai pentru uz casnic.
Len pre vnútorné použitie.
Использовать только в помещениях.
Για χρήση μόνο σε εσωτερικό χώρο.



Technical specifications / Technische daten / Technische gegevens / Parametry techniczne / Données techniques / Dati tecnici / Specificații tehnice / Технические данные / Τεχνικές προδιαγραφές

Article number / Artikelnummer / Artikel nummer / Numer artykułu / Numéro d'article / Codice / Numarul articolului / Номер артикула / Αριθμός προϊόντος	207208	209202	207307	209301	209387	209394
Voltage / Spannung / Netspanning / Napięcie / Tension / Voltaggio / Tensiune / Напряжение / Τόση δικτύου	230V / B				240V / B	
Power input / Leistung / Opgenomen vermogen / Moc wejściowa / Puissance / Potenza / Putere / Мощность / Ισχύς εισόδου	3500 W		2x3500 W		3000W	2x3000W
Frequency / Frequenz / Frequentie / Częstotliwość / Fréquence / Frecuenza / Frecvență / Частота / Συχνότητα ισχύος	50 Hz / Γц					
Temperature range / Temperatur Bereich / Tem- peratuurbereik / Zakres temperatur / Champ de température / Campo di temperatura / Temperatură / Диапазон температур / Εύρος τιμών θερμοκρασίας	50-190°C					
Connection / Anschluss / Aansluiting / Złącze / Connexion / Connessione / Conexiune / Разъем / Σύνδεση	L/N / 					
Weight / Gewicht / Gewicht / Waga / Poids / Peso / Greutate / Βεc / Βάρος	6.8 kg / кг		13.8 kg / кг		6.8 kg / кг	13.8 kg / кг
Exterior dimensions / Äußere Abmessungen / Buite- nafmetingen / Wymiary zewnętrzne / Dimensions extérieures / Dimensioni esterne / Dimensiuni exteriore / Размеры / Εξωτερικές διαστάσεις	305x460x (H)350 mm/ mm	305x515x (H)350 mm/ mm	605x460x (H)350 mm/ mm	605x515x (H)350 mm/ mm	305x515x (H)350 mm/ mm	605x515x (H)350 mm/ mm
Capacity / Inhalt / Inhoud / Zawartość / Contenu / Capacità / Cuprins / Вместимость / Περιεχόμενο	8 L		16 L		8L	16L
Ambient temperature / Umgebungstemperatur / Omgevingstemperatuur / Temperatura otoczenia / Température ambiente / Temperatura ambiente / Temperatură ambientală/ Ambient temperature / Θερμοκρασία περιβάλλοντος	5°C - 45°C					
Protection class / Sichertheitsklasse / Bescher- mingsklasse / Stopień ochrony / Classe de protec- tion / Classe di sicurezza / Clasă protecție / Степень защиты / Βαθμός προστασίας	IPX3					



Dear Customer,

Thank you for purchasing this Hendi appliance. Please read this manual carefully before connecting the appliance in order to prevent damage due to incorrect use. Read the safety regulations in particular very carefully.

Safety Regulations

- Incorrect operation and improper use of the appliance can seriously damage the appliance and injure users.
- This appliance is intended to be used for commercial applications, for examples, in kitchens of restaurants, canteens, hospitals and in commercial enterprises such as bakeries, butcheries, etc., but not for mass production of food.
- This appliance is only intended for deep frying food only.
- Keep the appliance and electrical plug away from water and any other liquids. In the unlikely event that the appliance should fall into water, immediately pull the plug out of the socket and have the appliance checked by a certified technician. Not following these instructions could give rise to life-threatening situations.
- Never try to open the casing of the appliance yourself.
- Do not insert any objects in the casing of the appliance.
- Do not touch the plug with wet or damp hands.
- Regularly check the plug and cord for any damage. Should the plug or cord be damaged have it/them repaired by a certified repair company.
- Do not use the appliance after it has fallen or is damaged in any other way. Have it checked and repaired, if necessary, by a certified repair company.
- Do not try to repair the appliance yourself. This could give rise to life-threatening situations.
- Make sure the cord does not come in contact with sharp or hot objects and keep it away from open fire. To pull the plug out of the socket, always pull on the plug and not on the cord.
- Make sure that no one can accidentally pull the cord (or extension cord) loose or trip over the cord
- Always keep an eye on the appliance when in use.
- Children do not understand that incorrect use of electrical appliances can be dangerous. Therefore, never let children use electrical appliances.
- Always pull the plug out of the socket when the appliance is not being used and always before cleaning.
- Warning! As long as the plug is in the socket the appliance is connected to the power source.
- Turn off the appliance before pulling the plug out of the socket.
- Never carry the appliance by the cord.
- Do not use any extra devices that are not supplied along with the appliance.
- Only connect the appliance to an electrical outlet with the Voltage and frequency mentioned on the appliance label.

EN



- Avoid overloading.
- Turn off the appliance after use by removing the plug from the socket.
- Always remove the plug from the socket when filling or cleaning the appliance.
- The electrical installation must comply with the applicable national and local regulations.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge.

Special safety precautions

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

EN

Preparations before using for the first time

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

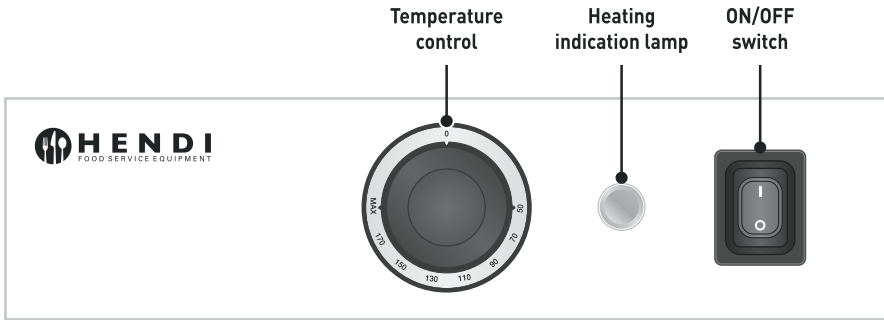
Installation

- Screw the knob onto the lid using the M6 screw.
- Press the four rubber feet into the bottom of the frame.
- Stand the frame on its rubber feet
- Install the deep frying container in the frame.
- Install the detachable control panel on the support.

NOTE! Ensure that the pin on the support enters the detachable control panel.



Control Panel



Use

Attention : Plug the appliance on a separate group of 16 ampere

For a double deep fryer, you need 2 separate groups.

- Remove the plug from the socket.
- Fill the container with oil or hydrogenated oil until the MAX line.

Note! Solid fats must be preheated before filling, this avoids burnt fat and overloading (See "Solid Fat").

- Plug the earthed plug into an earthed socket.
- Turn on the appliance by using the green on/off button on the operating panel. The green lamp in the switch will light.

- Set the thermostat to the desired temperature. The orange lamp will light.
- When the set temperature is reached, the orange lamp goes out.
- During deep frying the temperature lamp will light off and on to indicate that the heating element will maintain its indicated temperature.
- You can now use the deep fryer.

EN

Deep-frying

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

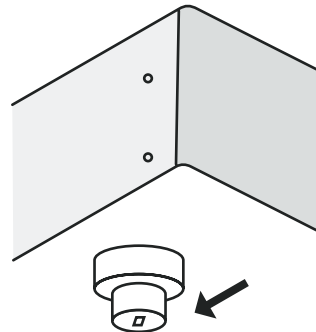
Regularly check if there is sufficient oil or fat in the container. The level should never be below the MIN line.

RESET the Hi-limiter (thermal cut-out)

Please note that the RESET button is located at the bottom of the detachable control panel with a protective cap (See line drawing)

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

- Reinstall the detachable control panel on the support.



Deep frying tips

- Preferably use only liquid frying oil or liquid frying fat.
- The recommended temperature for frying chips and snacks is 175°C max.
- Remove ice and crumbs from frozen foods.
- Do not deep-fry too much at one time. This can cause the oil or fat to cool down too much. Cooled down oil/fat does not properly sear the surface of the food, so that more fat will be absorbed. When used intensively, crumbs and other debris should be filtered out of the oil/fat.
- Replace oil or fat in time. Use test strips or test equipment regularly to track when oil/fat should be replaced.
- Before oil starts to foam, smoke or gets too viscous you should replace it. Also replace the oil/fat when it has a strong smell or taste.
- Do not mix fresh oil with used oil.

Solid Fat

- If you use against our advice solid fat anyway: heat the oil slowly in the lowest position until melted. When the fat has melted you can set the proper frying temperature.
- When using solid fat, allow the blocks of fat to melt slowly on a moderate heat in a normal frying pan.
- Carefully pour the melted fat into the deep fat fryer. Plug in the mains plug and switch on the deep fat fryer.
- Remove the deep frying basket after use from the fat. This prevents the basket becoming stuck in the solidified fat.

After use

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

Cleaning and maintenance

- Always remove the plug from the socket before cleaning the appliance.
- Beware: Never immerse the appliance in water or any other liquid!
- Clean the outside of the appliance with a damp cloth (water with mild detergent).
- Never use aggressive cleaning agents, abrasives or chlorinated cleaners. Do not use any sharp or pointed objects. Do not use petrol or solvents! Clean with a damp cloth and detergent if necessary. Do not use abrasive materials.

Troubleshooting

Fault	Symptoms	Possible cause	Possible solution
Appliance does not work at all	Green switch indicator not lit & orange heating indicator not lit	Control panel not seated properly on bracket	Properly seat the control panel on the bracket
		No mains power	Check the electrical installation
		Appliance is switched off	Switch on the appliance
		Microswitch defective	Contact your supplier
Appliance does not heat up	Green switch indicator is lit & orange heating indicator not lit	Thermostat set to a low temperature	Set the thermostat to a higher temperature
		Hi-limiter (thermal cut-out) tripped.	Reset the Hi-limiter (thermal cut-out) (See RESET on page 5)
		Hi-limiter (thermal cut-out) defective.	Contact your supplier
		Thermostat defective	Contact your supplier
Appliance does not reach the set temperature	Green switch indicator is lit & orange heating indicator is lit, but excessive frying time or temperature	Thermostat defective	Contact your supplier

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

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

At the end of the life of the appliance, please dispose of the appliance according to the regulations and guidelines applicable at the time.

Throw packing materials like plastic and boxes in the appropriate containers.

Important notice to UK users

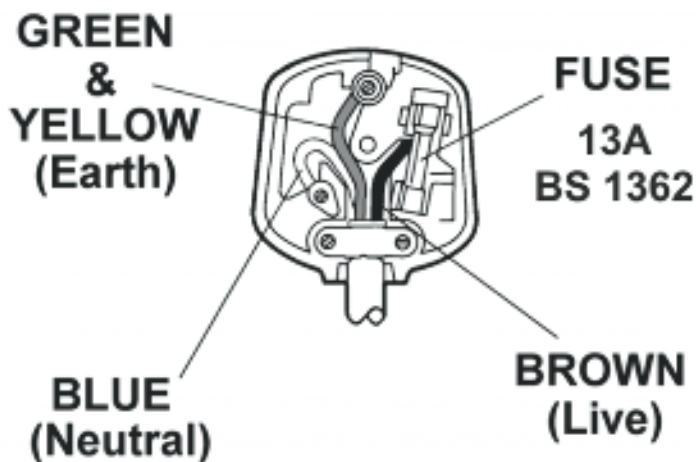
This appliance is fitted with a UK approved mains plug at 13A must be used. If the plug needs replacing, ensure that the fuse is removed beforehand. Always dispose of defunct plugs and fuses immediately.

Connecting a mains plug

The wires in the mains lead are coloured as following:

Blue: NEUTRAL **Brown:** LIVE **Green & Yellow:** EARTH

As these colours may not correspond to the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:



- The wire coloured BLUE must be connected to the terminal marked with the letter N or coloured BLUE or BLACK.
- The wire coloured BROWN must be connected to the terminal marked with the letter L or coloured BROWN or RED.
- The wire coloured GREEN & YELLOW must be connected to the terminal marked with the letter E or coloured GREEN or GREEN & YELLOW or marked with the Earth Symbol 

If you have any doubt about the electrical supply to your appliance, consult a qualified electrician before use.

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir danken Ihnen für den Kauf des Gerätes Hendi. Machen Sie sich bitte mit dieser Anleitung noch vor der Inbetriebnahme des Gerätes vertraut, um Schäden durch die unsachgemäße Bedienung zu vermeiden. Den Sicherheitsregeln ist besondere Aufmerksamkeit zu widmen.

Sicherheitsvorschriften

- Die unsachgemäße Bedienung des Geräts kann zur schweren Beschädigung des Geräts sowie zu Verletzungen führen.
- Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch bestimmt, zum Beispiel in Restaurants, in Kantinen, Krankenhausküchen sowie in Unternehmen wie Bäckereien, Fleischereien usw., aber es ist nicht für eine Massenproduktion von Lebensmitteln vorgesehen.
- Das Gerät ist ausschließlich zum Frittieren bestimmt.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Den Stecker unverzüglich aus dem Stecker ziehen und das Gerät von einem anerkannten Fachmann prüfen lassen, wenn das Gerät unbeabsichtigterweise ins Wasser fällt. Bei Nichteinhaltung dieser Sicherheitsvorschriften besteht Lebensgefahr.
- Versuchen Sie nie eigenständig das Gehäuse des Geräts zu öffnen.
- In das Gehäuse des Gerätes keine Gegenstände einführen.
- Den Stecker nicht mit nassen oder feuchten Händen berühren.
- Den Stecker regelmäßig auf eventuelle Schäden hin prüfen. Beschädigte Stecker oder Kabel von einer zugelassenen Reparaturwerkstatt reparieren lassen.
- Das Gerät nicht mehr benutzen, wenn es heruntergefallen ist oder sonst wie beschädigt wurde. Das Gerät von einer zugelassenen Reparaturwerkstatt prüfen und gegebenenfalls reparieren lassen.
- Nicht versuchen, das Gerät eigenständig zu reparieren. Es besteht Lebensgefahr.
- Das Kabel von scharfen und heißen Gegenständen sowie von offenem Feuer fernhalten. Beim Rausziehen des Steckers stets am Stecker und nicht am Kabel ziehen.
- Beachten Sie, dass das (Verlängerungs-) Kabel nicht versehentlich gelöst wird, dass man nicht darüber stolpern kann.
- Das Gerät bei Bedienung stets überwachen.
- Kinder kennen die Gefahr der unsachgemäßen Bedienung elektrischer Geräte nicht. Kinder daher niemals unbeaufsichtigt elektrische Geräte bedienen lassen!
- Den Stecker rausziehen wenn das Gerät nicht benutzt wird und auch vor jeder Reinigung.
- Gefahr! Befindet sich der Stecker in der Steckdose, wird das Gerät mit Netzspannung versorgt.
- Das Gerät ausschalten, bevor Sie den Stecker ziehen.
- Das Gerät nie am Kabel tragen.
- Keine zusätzlichen Hilfsmittel benutzen, die nicht mit dem Gerät mitgeliefert wurden.
- Das Gerät darf nur an eine Steckdose angeschlossen werden mit dem auf dem Typenschild angegebene Spannung und Frequenz.
- Überlastung ist zu vermeiden.

DE



- Das Gerät ist nach dem Gebrauch auszuschalten, indem der Stecker aus der Steckdose herausgezogen wird.
- Vor dem Nachfüllen oder Reinigen ist immer der Stecker aus der Steckdose herauszuziehen.
- Die elektrische Anlage hat den nationalen und regionalen Vorschriften zu entsprechen.
- Dieses Gerät eignet sich nicht für den Gebrauch durch Personen (gilt auch für Kinder) mit geringerer Motorik, Sensorik oder geistiger Fähigkeit oder mangelhafter Erfahrung und Wissen.

Spezielle Sicherheitsvorschriften

- Vor dem Nachfüllen oder Reinigen ist immer der Stecker aus der Steckdose herauszuziehen.
- Die elektrische Anlage hat den nationalen und regionalen Vorschriften zu entsprechen.
- Unterschreitet das Frittier Öl den Mindestpegel besteht Brandgefahr. Den Behälter also stets mit genügend Frittier Öl füllen.
- Kein benutztes Frittieröl verwenden, da das die Brandgefahr steigert.
- Geben Sie nur so viel Öl in den Öltank, bis die MAX Markierung erreicht ist.
- Das Gerät und das dazugehörige Zubehör muss man nach jedem Gebrauch abwaschen (--> Reinigung und Wartung).
- Es besteht die Gefahr durch die Verwendung von altem Öl! Es wird einen verringerten Flammpunkt aufweisen und wird anfälliger für das plötzliche Sieden sein.
- Warnung! Das Einlegen von Lebensmitteln mit einem zu großen Wassergehalt oder in einer zu großen Menge beeinflusst das Erreichen des Siedepunktes durch das Öl.
- Aus Sicherheitsgründen darf man bei jedem Braten nicht zu große Menge von Lebensmitteln (maximal ca. 2 kg) einlegen.

DE

Vorbereitung der Inbetriebnahme

- Das Gerät auf Schäden hin prüfen. Setzen Sie sich im Beschädigungsfall sofort mit Ihrem Lieferanten in Verbindung und benutzen Sie das Gerät NICHT.
- Die gesamte Verpackung und eventuell vorliegende Schutzfolie entfernen.
- Das Gerät mit lauwarmem Wasser und einem weichen Tuch reinigen.
- Das Gerät waagerecht hinstellen sofern nicht anders angegeben ist.
- Um das Gerät herum sollte ausreichender Freiraum vorliegen.
- Das Gerät so aufstellen, dass der Stecker jederzeit abgezogen werden kann.

Installation

Entfernen Sie die weiße Schutzfolie an den Edelstahlteilen.

- Schrauben Sie den Knopf mit Hilfe der M6-Schraube auf den Deckel.
- Schrauben Sie den Bügelgriffe mit Hilfe der M4-Schraube auf die Seite des Frittierbehälter.
- Drücken Sie die vier Gummifüßchen in die Unter-

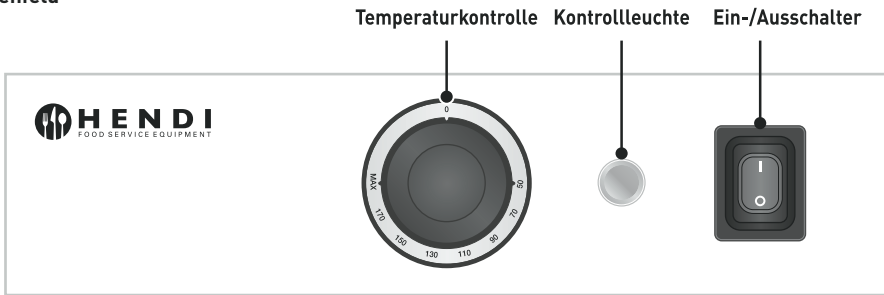
seite des Rahmens.

- Setzen Sie den Rahmen auf die Gummifüßchen.
- Legen Sie den Fettbehälter in den Rahmen.
- Hängen Sie den Elementhalter in die Halterung.

ACHTUNG: Achten Sie darauf, dass der an der Halterung befindliche Stift in den Elementhalter fällt.



Bedienfeld



Gebrauch

Aufmerksamkeit: Darf das Gerät auf einer getrennten Gruppe von 16 Ampere.

Bei eine doppelte Friteuse, brauchen Sie 2 getrennte Gruppen.

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Füllen Sie den Behälter bis zum MAX-Strich mit Öl. ACHTUNG: Nicht flüssige Fettarten sind vor dem Einfüllen zu erhitzen, um ein Verbrennen des Fetts und Überlastung zu verhindern (Siehe „Festes Fett“)
- Stecken Sie den Schukostecker in eine geerdete Steckdose.
- Schalten Sie das Gerät mit der Grünfarbenen Ein-/Aus-Taste ein. Die Grünfarbene Leuchte am Ein-
- Aus-Schalter leuchtet.
- Stellen Sie am Thermostat die gewünschte Temperatur ein. Die orangefarbene Leuchte brennt.
- Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die orangefarbene Lampe.
- Während des Frittierens leuchtet die orangefarbene Lampe gelegentlich; dass heisst das Heizelement hält die eingestellte Temperatur.
- Sie können jetzt frittieren.

Frittieren

Die Friteuse besitzt einen einzigartigen Kältebereich, wodurch Backreste und Krümel auf den Boden sinken und das Öl wesentlich länger hält.

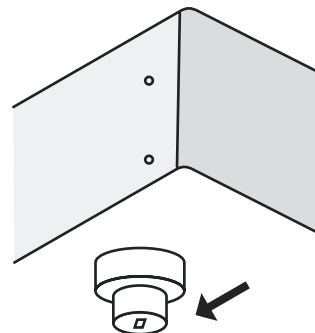
Kontrollieren Sie regelmäßig, ob sich genug Öl im Behälter befindet. Der Füllstand darf nie unter die MIN-Markierung geraten.

Zurücksetzen des Überhitzungsschutz (Thermische Abschaltung)

Denken Sie daran, dass sich die Rückstellaste im unteren Teil des abnehmbaren Bedienpanels und mit einem Aufsatz gesichert wird (siehe Abbildung).

- Trennen Sie zuerst das Gerät von der Stromquelle, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Lassen Sie das Gerät völlig abkühlen.
- Entfernen Sie das abnehmbare Bedienpanel aus der Halterung.
- Schrauben Sie die schwarze Schutzkappe der Rückstellaste ab.
- Drücken Sie die Rückstellaste der Überhitzungsschutz (Thermische Abschaltung). Es ist ein Klicken zu hören.
- Schrauben Sie die schwarze Schutzkappe der Rückstellaste wieder auf.

- Montieren Sie das abnehmbare Bedienpanel wieder in die Halterung.



Tipps zum Frittieren

- Verwenden Sie vorzugsweise nur flüssiges Frittieröl/fett.
- Die empfohlene Frittier-Temperatur ist max. 175° C.
- Entfernen Sie Eis und Krümel vom gefrorenen Frittiergut.
- Frittieren Sie nicht zu viel auf einmal, dass kann eine Abkühlung des des Öles verursachen, dadurch kann sich die Frittier Qualität verschlechtern. Bei intensiver Benutzung filtern Sie nach der Verwendung die Krümel und andere Reste aus dem Öl.
- Wechseln Sie das Öl regelmäßig. Benutzen Sie Teststreifen oder Ähnliches zur regelmäßigen Kontrolle.
- Bevor das Öl zu schäumen, rauchen, oder zu stinken beginnt wechseln Sie es.
- Mischen Sie kein frisches Öl mit gebrauchtem.

Festes Fett

- Wenn Sie gegen unseren Rat doch festes Fritierfett verwenden: erhitzen Sie das Fett langsam auf der kleinsten Stufe bis es geschmolzen ist. Wenn es geschmolzen ist können Sie die richtige Temperatur wählen.
- Bei der Verwendung von frischem Fett schmelzen Sie die Fettblöcke zunächst langsam bei kleiner Hitze in einer normalen Pfanne. Gießen Sie das geschmolzene Fett vorsichtig in die Friteuse. Stecken Sie erst dann den Netzstecker ein und schalten Sie die Friteuse ein.
- Entfernen Sie den Korb aus dem Fett. Damit verhindern Sie, dass sich der Korb im geronnenen Fett festsetzt.

Nach dem Gebrauch

- Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Schalter ausschalten und den Stecker aus der Steckdose herausziehen.
- Lassen Sie die Friteuse an ihrem Platz stehen, bis das Gerät und den Inhalt abgekühlt sind.
- Legen Sie den Deckel auf die Friteuse, sodaß das Fett frisch bleibt.

Reinigung und Wartung

- Vor jeder Reinigung stets den Stecker ziehen.
- Achtung: Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein!
- Das Gehäuse mit einem feuchten Tuch (Wasser mit einem milden Reinigungsmittel) reinigen.
- Keine aggressiven Reinigungsmittel, Scheuermittel oder chlorierter Reiniger benutzen. Keine scharfen, spitzen Gegenstände benutzen. Kein Benzin und keine Lösungsmittel benutzen! Das Gerät mit einem feuchten Tuch und eventuell Spülmittel reinigen. Keine scheuernden Materialien benutzen.

Entdeckung und Beseitigung von Mängeln

Störung	Anzeichen	Mögliche Ursache	Eventuelle Lösung
Das Gerät funktioniert nicht	Die grüne Kontrolllampe leuchtet nicht, die orange Kontrolllampe leuchtet nicht	Das Bedienelement wurde in der Halterung unrichtig installiert	Installieren Sie richtig das Bedienelement in der Halterung
		Keine Netzspannung	Prüfen Sie die elektrische Anlage
		Das Gerät ist aus	Schalten Sie das Gerät ein
		Der Mikroschalter ist defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten
Das Gerät heizt sich nicht auf	Die grüne Kontrolllampe leuchtet, die orange Kontrolllampe leuchtet nicht	Die Temperatur des Thermostats ist zu niedrig eingestellt	Stellen Sie eine höhere Temperatur ein
		Der Überhitzungsschutz (Thermische Abschaltung) hat ausgelöst.	Starten Sie den Überhitzungsschutz (Thermische Abschaltung) neu (siehe auf Seite 11)
		Der Überhitzungsschutz (Thermische Abschaltung) ist defekt.	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten
		Der Thermostat ist defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten
Das Gerät erreicht nicht die Solltemperatur	Die grüne Kontrolllampe leuchtet, die orange Kontrolllampe leuchtet, aber die Zeit des Bratens ist zu lang oder die Temperatur ist zu hoch.	Der Thermostat ist defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten

Wenn trotz aller Kontrollen das Gerät weiterhin Störungen aufweist wenden Sie sich bitte an ihren Lieferanten. Setzen Sie sich im Zweifelsfall auch mit Ihrem Lieferanten in Verbindung!

Garantie

Jeder Defekt, der die Funktion des Geräts nachteilig beeinflusst und der sich innerhalb eines Jahres nach Ankauf des Geräts zeigt, wird durch Reparatur oder Auswechslung kostenlos behoben, falls das Gerät den Anleitungen entsprechend gebraucht und gewartet wurde und nicht in irgendeiner Weise falsch behandelt oder unzweckmäßig benutzt wurde. Ihre gesetzlich verbrieften Rechte bleiben davon

unberührt. Ist die Garantie rechtsgültig, geben Sie an, wo und wann Sie das Gerät gekauft haben und legen Sie eine Quittung (z.B. Kassenzettel) bei.

Auf Grund unserer Zielsetzung, die Produktentwicklung stetig fortzusetzen, behalten wir uns das Recht vor, das Produkt, die Verpackung und die Unterlagen ohne vorherige Inkenntnissetzung zu ändern.

Entsorgung & Umwelt

Am Ende der Lebensdauer das Geräts bitte gemäß den aktuell geltenden Vorschriften und Richtlinien entsorgen.

Entsorgen Sie Verpackungsmaterialien wie Kunststoff und Kartons nach den entsprechenden nationalen Vorschriften. Benutztes Frittieröl und Fett bitte gemäß den aktuell geltenden Vorschriften und Richtlinien entsorgen.

DE

Geachte klant,

Hartelijk dank voor de aankoop van dit Hendi apparaat. Leest u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig voordat u het apparaat gebruikt, dit om schade door verkeerd gebruik te voorkomen. Lees vooral de veiligheidsinstructies aandachtig door.

Veiligheidsvoorschriften

- Onjuiste bediening en verkeerd gebruik van het apparaat kan ernstige schade aan het apparaat en verwonding van personen tot gevolg hebben.
- Dit apparaat is bedoeld voor commercieel gebruik zoals bijvoorbeeld, in keukens van restaurants, kantines, ziekenhuizen en in bedrijven zoals bakkerijen, slagerijen, etc., maar dit apparaat is niet bedoeld voor massa productie van voedsel.
- Dit apparaat is enkel bedoeld voor het frituren van voedsel.
- Zorg dat het apparaat en de stekker niet met water of een andere vloeistof in aanraking komt. Mocht het apparaat onverhoopt in het water vallen, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat controleren door een erkend vakman. Niet-naleving hiervan kan levensgevaar opleveren.
- Probeer nooit zelf de behuizing van het apparaat te openen.
- Steek geen voorwerpen in de behuizing van het apparaat.
- Raak de stekker niet met natte of vochtige handen aan.
- Controleer stekker en snoer regelmatig op eventuele beschadiging. Indien stekker of snoer beschadigd is, laat het bij een erkend reparatiebedrijf repareren.
- Gebruik het apparaat niet nadat het is gevallen of op andere wijze beschadigd is. Laat het bij een erkend reparatiebedrijf controleren en zo nodig repareren.
- Probeer het apparaat niet zelf te repareren. Dit kan levensgevaar opleveren.
- Zorg dat het snoer niet met scherpe of hete voorwerpen in aanraking komt en houd het uit de buurt van open vuur. Als u de stekker uit het stopcontact wilt trekken, pak dan altijd de stekker zelf beet en trek nooit aan het snoer.
- Zorg dat niemand het snoer (of verlengsnoer) abusievelijk kan lostrekken of erover kan struikelen.
- Houd het apparaat als u het gebruikt steeds in de gaten.
- Kinderen zien de gevaren van onjuist gebruik van elektrische apparaten niet. Laat kinderen daarom nooit zonder toezicht met elektrische apparatuur werken.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet wordt gebruikt en telkens voordat het wordt schoongemaakt.
- Gevaar! Zo lang de stekker in het stopcontact zit, staat het apparaat onder de netspanning.
- Schakel het apparaat uit voordat u de stekker uit het stopcontact trekt.
- Draag het apparaat nooit aan het snoer.
- Gebruik geen extra hulpmiddelen die niet bij het apparaat zijn meegeleverd.
- Sluit het apparaat alleen aan op een stopcontact met de op het typeplaatje aangegeven spanning en frequentie.

NL



- Vermijd overbelasting.
- Schakel de apparatuur na gebruik uit door de stekker uit het stopcontact te verwijderen.
- Tijdens het bijvullen of schoonmaken altijd de stekker uit het stopcontact verwijderen.
- De elektrische installatie dient te voldoen aan de nationale en plaatselijk geldende voorschriften.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een verminderd fysiek, sensorisch of geestelijk vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis.

Speciale veiligheidsvoorschriften

- Tijdens het bijvullen of schoonmaken altijd de stekker uit het stopcontact verwijderen.
- De elektrische installatie dient te voldoen aan de nationale en plaatselijk geldende voorschriften.
- Indien de olie onder het minimumniveau zakt, ontstaat er brandgevaar. Zorg altijd voor voldoende olie in de bak en controleer dit tijdens gebruik.
- Gebruik geen oude olie, dit vergroot de kans op brandgevaar.
- Vul de friteuse nooit met meer olie dan de Max markering in de olietank aangeeft.
- Na elk gebruik het apparaat en de accessoires reinigen (-> Reiniging en onderhoud)
- Gevaar bij gebruik van oude olie! Oude olie heeft een gereduceerd vlampunt en is vatbaarder voor overkoken.
- Waarschuwing! Als u te nat voedsel of te grote hoeveelheden voedsel in het apparaat plaatst, heeft dit invloed op het kookpunt van de olie.
- Om veiligheidsredenen wordt aanbevolen niet teveel voedsel tegelijkertijd te frituren (max. hoeveelheid voedsel ca. 2kg).

NL

Ingebruikname

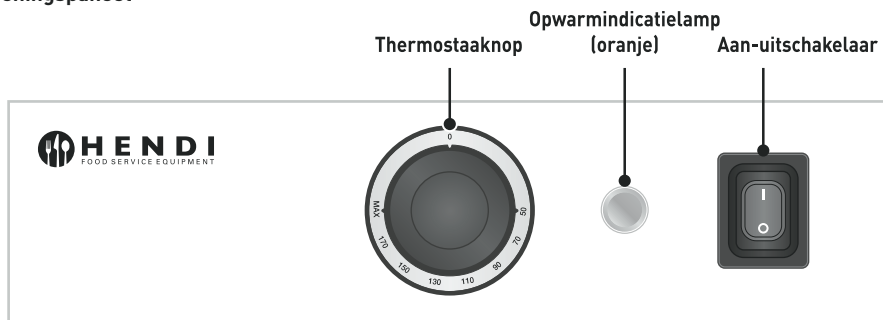
- Controleer of het apparaat niet beschadigd is. Neem in geval van beschadiging onmiddellijk contact op met uw leverancier en gebruik het apparaat NIET.
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal en de eventueel aanwezige beschermfolie.
- Reinig het apparaat met handwarm water en een zachte doek.
- Plaats het apparaat waterpas op een stabiele ondergrond, tenzij anders aangegeven.
- Zorg ervoor dat er rondom het apparaat genoeg ruimte vrij blijft voor de afvoer van warmte.
- Plaats het apparaat zo dat de stekker te allen tijde bereikbaar is.

Installatie

- Verwijder de witte beschermfolie van de roestvrijstalen delen.
- Schroef de knop op de deksel met de M6 schroef.
- Schroef de beugelgreepjes op de bak met de bijgeleverde M4 schroeven.
- Druk de vier rubber voetjes in het frame aan de onderzijde.
- Zet het frame op de rubber voetjes
- Plaats de vetbak in het frame.
- Plaats de elementhouder op de steun.
- LET OP! Dat de pen, op de steun, in de elementhouder valt.



Bedieningspaneel



Gebruik

Let op : Sluit het apparaat aan op een aparte groep van 16 Ampère.

Bij een dubbele friteuse heeft u hiervoor 2 aparte groepen nodig.

- Verwijder de stekker uit het stopcontact.
- Vul de bak met olie tot de MAX streep. LET OP! Bij vaste vetsoorten het vet voorverwarmen alvorens te vullen, dit voorkomt verbranden van het vet en overbelasting (Zie "Vast Vet").
- Stop de randaarde stekker in een geaard stopcontact.
- Schakel het apparaat in door de groene aan-/uit-knop op het bedieningspaneel. De groene lamp op de aan-/uitschakelaar gaat branden.
- Stel met de thermostaat de gewenste temperatuur in. Het oranje lampje gaat branden.
- Als de ingestelde temperatuur is bereikt gaat het oranje lampje uit.
- Tijdens het frituren gaat het temperatuurlampje af en toe aan en uit om aan te geven dat het verwarmingselement wordt in- en uitgeschakeld om te zorgen dat de juiste temperatuur gehandhaafd blijft.
- U kunt nu frituren.

Frituren

De friteuse is voorzien van een unieke koude zone waardoor kruimels en bakresten naar de bodem zinken en de olie aanzienlijk langer mee zal gaan.

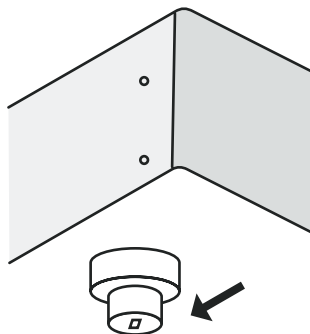
Controleer regelmatig of er voldoende olie in de bak zit. Het niveau mag nooit onder de MIN indicatie komen!!

RESET de maximaal thermostaat

Let op, de RESET-knop bevindt zich aan de onderkant van het afneembare bedieningspaneel met een beschermdop (zie lijntekening)

- Trek de stekker van de friteuse eerst uit het stopcontact.
- Laat de friteuse volledig afkoelen.
- Verwijder het afneembare bedieningspaneel uit de steun.
- Schroef de zwarte beschermdop van de RESET-knop los.
- Druk op de RESET-knop van de maximaal thermostaat. U moet een duidelijke klik horen.
- Schroef de achterkant van de zwarte beschermdop terug op de RESET-knop.

- Installeer het afneembare bedieningspaneel terug op de steun.



Frituurtips

- Gebruik bij voorkeur alleen vloeibaar frituurvet of -olie
- De aanbevolen temperatuur voor frites en snacks is 175°C maximaal.
- Verwijder ijs en kruimels van de diepvriesproducten.
- Frituur niet te veel te gelijk hierdoor koelt de olie te snel af en kunnen de frituurproducten onvoldoende snel dichtschroeien waardoor ze meer vet op zullen nemen. Bij intensief gebruik dient u steeds de bakresten uit de olie te zeven
- Vervang de olie tijdig. Gebruik regelmatig teststrips of meetapparatuur om bij te houden wanneer de olie vervangen moet worden.
- Voordat de olie gaat schuimen, walmen of stroperig wordt, dient u dit te vervangen. Ook wanneer het een sterke geur of smaak krijgt.
- Meng geen verse olie met gebruikte.

Vast Vet

- Indien u tegen ons advies in toch vast frituurvet gebruikt: warm het vet dan op de laagste stand langzaam op totdat het gesmolten is. Wanneer het vet gesmolten is, dient u pas de juiste frituurtemperatuur in te stellen.
- Bij gebruik van nieuw vet smelt u de vetblokken eerst langzaam op lage temperatuur in een normale pan. Giet het gesmolten vet voorzichtig in de frituurpan. Steek dan pas de stekker in het stopcontact en schakel de frituurpan in.
- Verwijder het mandje na gebruik uit het vet. Dit voorkomt dat het mandje in het gestolde vet vast gaat zitten.

Na gebruik

- Schakel de apparatuur uit door de schakelaar uit te zetten en de stekker uit het stopcontact te verwijderen.
- Laat de frituurpan op zijn plaats staan tot apparaat en inhoud zijn afgekoeld.
- Plaats de deksel op de friteuse, zodat de olie niet verouderd.

Reiniging en onderhoud

- Trek voordat u het apparaat schoonmaakt altijd eerst de stekker uit het stopcontact.
- Let op: Nooit het apparaat in water of een andere vloeistof onderdompelen!
- De buitenkant maakt u schoon met een vochtig doekje (water met mild reinigingsmiddel).
- Gebruik nooit agressieve schoonmaakmiddelen, schuurmiddelen of chloorhoudende reinigingsmiddelen. Geen scherpe en puntige voorwerpen gebruiken. Geen benzine of oplosmiddelen gebruiken! Schoonmaken met een vochtige doek en eventueel afwasmiddel, geen schurende materialen gebruiken.



Problemen oplossen

Storing	Verschuinsel	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
Apparaat doet helemaal niets	Groene schakelaar brandt niet & oranje lamp brandt niet	Bedieningspaneel staat niet goed op de steun	Zet het bedieningspaneel goed op de steun
		Geen netspanning	Controleer de elektrische installatie
		Schakelaar staat uit	Schakelaar aanzetten
		Microswitch defect	Neem contact op met de leverancier
Apparaat blijft koud	Groene schakelaar brandt wel & oranje lamp brandt niet	Thermostaat te laag ingesteld	Stel de thermostaat in op een hogere temperatuur
		Maximaal thermostaat aangesproken	Reset de maximaal thermostaat. (Zie pagina 16)
		Maximaal thermostaat defect	Neem contact op met de leverancier
		Thermostaat defect	Neem contact op met de leverancier
Apparaat bereikt de ingestelde temperatuur niet	Groene schakelaar brandt wel & oranje lamp brandt wel, maar te lange baktijd / te hoge temperatuur	Thermostaat defect	Neem contact op met de leverancier

Als na deze handelingen het apparaat nog steeds niet functioneert, adviseren wij u contact op te nemen met uw leverancier. Neem in geval van twijfel altijd contact op met uw leverancier!

NL

Garantie

Elk defect waardoor de werking van het apparaat nadelig wordt beïnvloed dat zich binnen één jaar na aankoop van het apparaat voordoet, wordt gratis hersteld door reparatie of vervanging, mits het apparaat conform de instructies is gebruikt en onderhouden en niet op enigerlei wijze verkeerd is behandeld of misbruikt. Dit laat onverlet uw bij wet bepaalde rechten. Als de garantie van kracht is, vermeld dan waar en wanneer u het apparaat hebt ge-

kocht en sluit een aankoopbewijs bij (bijv. kassabon of factuur).

Gezien ons streven naar voortdurende verdere productontwikkeling behouden wij ons het recht voor, zonder voorafgaande kennisgeving wijzigingen aan te brengen aan product, verpakking en documentatie.

Afdanken & Milieu

Aan het einde van de levensduur, het apparaat afdanken volgens de op dat moment geldende voorschriften en richtlijnen.

Werp verpakkingsmateriaal zoals plastic en dozen in de daarvoor bestemde containers. Gebruikte frituurvetten en -oliën afvoeren volgens de wettelijke voorschriften en richtlijnen.



Szanowny Kliencie,

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

Wskazówki bezpieczeństwa

- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użytkowanie może spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku komercyjnego, na przykład w restauracjach, stołówkach, kuchniach szpitalnych oraz w przedsiębiorstwach takich jak piekarnie, sklepy mięsne itp., ale nie jest przeznaczone do masowej produkcji żywności.
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do smażenia w głębokim tłuszczu.”
- W czasie użytkowania zabezpiecz urządzenie i wtyczkę kabla zasilającego przed kontaktem z wodą lub innymi płynami. W przypadku, gdyby przez nieuwagę urządzenie wpadło do wody, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z kontaktu, a następnie zlecić kontrolę urządzenia specjalście. Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.
- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- Nie tykaj żadnych przedmiotów w obudowę urządzenia.
- Nie dotykaj wtyczki kabla zasilającego wilgotnymi rękami.
- Regularnie kontroluj stan wtyczki i kabla. W przypadku wykrycia uszkodzenia wtyczki lub kabla, zleć naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- W przypadku, gdy urządzenie spadnie lub ulegnie uszkodzeniu w inny sposób, przed dalszym użytkowaniem zawsze zleć przeprowadzenie kontroli i ewentualną naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- Nigdy nie naprawiaj urządzenia samodzielnie - może to spowodować zagrożenie życia.
- Chroń kabel zasilający przed kontaktem z ostrymi lub gorącymi przedmiotami i chroń go przed otwartym ogniem. Jeżeli chcesz odłączyć urządzenie z kontaktu, zawsze chwytaj za wtyczkę, nigdy nie ciągnij za kabel.
- Zabezpiecz kabel (lub przedłużacz), aby nikt przez omyłkę nie wyciągnął go z kontaktu ani się o niego nie potknął.
- Kontroluj funkcjonowanie urządzenia w czasie użytkowania.
- Dzieci nie uświadamiają sobie zagrożeń, jakie może spowodować użytkowanie urządzeń elektrycznych. Nigdy nie pozwalaj dzieciom posługiwać się elektrycznymi urządzeniami gospodarstwa domowego bez nadzoru.
- Gdy urządzenie nie jest użytkowane oraz zawsze przed czyszczeniem odłącz je od źródła zasilania, wyciągając wtyczkę z kontaktu.
- Uwaga! Jeżeli wtyczka kabla zasilającego jest podłączona do kontaktu, urządzenie cały czas pozostaje pod napięciem.
- Wyłącz urządzenie, zanim wyciągniesz wtyczkę z kontaktu.
- Nigdy nie ciągnij urządzenia za kabel zasilający.

PL



- Nie używaj akcesoriów innych niż dostarczone z urządzeniem.
- Urządzenie można podłączać wyłącznie do gniazda o natężeniu i częstotliwości zgodnej z danymi znajdującymi się na tabliczce znamionowej.
- Unikać przeciążenia.
- Po użyciu wyłączyć urządzenie wyjmując wtyczkę z gniazda.
- Przed napełnieniem lub czyszczeniem zawsze należy wyjmować wtyczkę z gniazda.
- Instalacja elektryczna musi odpowiadać krajowym i lokalnym przepisom.
- Z urządzenia nie mogą korzystać osoby (także dzieci), u których stwierdzono osłabione zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe, albo którym brakuje odpowiedniej wiedzy i doświadczenia.

Szczegółne przepisy bezpieczeństwa

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

Przygotowanie przed pierwszym użyciem

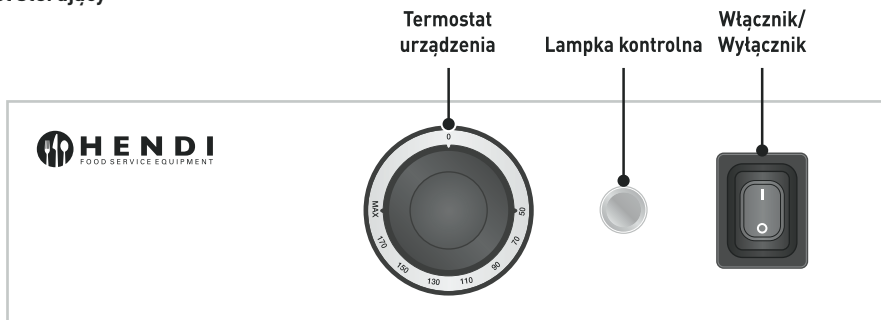
- Sprawdź, czy urządzenie nie jest uszkodzone. W przypadku jakichkolwiek uszkodzeń niezwłocznie skontaktuj się ze swoim dostawcą i NIE korzystaj z urządzenia.
- Zdjąć całe opakowanie i folię ochronną (o ile dotyczy).
- Wyczyścić urządzenie przy pomocy letniej wody i miękkiej szmatki.
- O ile nie zalecono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

Instalacja

- Przykręć uchwyt do pokrywy przy pomocy śruby M6.
- Przytwierdź cztery gumowe nóżki do spodu obudowy.
- Postaw obudowę na gumowych nóżkach
- Umieść pojemnik do smażenia w głębokim tłuszczu w obudowie.
- Umieść zdejmowany panel sterowania na podstawie. UWAGA! Oprawkę zdejmowanego panelu sterowania należy nałożyć na bolec w podstawie.



Panel sterujący



Użycie

Uwaga: Urządzenie należy podłączyć do oddzielnego gniazdka 16-amperowego.

W przypadku frytownicy podwójnej potrzebne są dwa odrębne gniazda.

- Wyjmij wtyczkę z gniazdka.
- Napełnij pojemnik olejem lub tłuszczem aż do linii z napisem MAX.

UWAGA! W przypadku używania tłuszczu stałego, przed umieszczeniem w pojemniku należy go podgrzać – dzięki temu można uniknąć spalenia tłuszczu oraz przeciążenia urządzenia (Patrz część „Tłuszcz stały”).

- Włóż uziemioną wtyczkę do uziemionego gniazdka elektrycznego.
- Włącz urządzenie za pomocą zielonego przycisku

włącznika na panelu sterowania. Zapali się zielona lampka.

- Za pomocą termostatu wybierz żądaną temperaturę. Zapali się pomarańczowa lampka.
- Kiedy zostanie osiągnięta wybrana temperatura, pomarańczowa lampka zgaśnie.
- Podczas smażenia w głębokim tłuszczu lampka temperatury będzie gasnąć i zapalać się ponownie, co oznacza, że grzałka utrzymuje zadaną temperaturę.
- Można przystąpić do smażenia.

Smażenie w głębokim tłuszczu

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

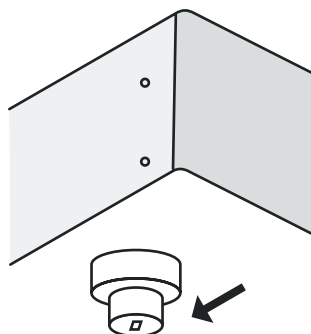
Regularnie sprawdzaj, czy w pojemniku jest wystarczająca ilość oleju lub tłuszczu. Poziom tłuszczu nigdy nie może być niższy niż poziom oznaczony jako MIN.

RESETOWANIE ogranicznika temperatury (wyłącznik termiczny)

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

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

- Zamontuj ponownie odczepiany panel sterowania na podstawce.



Skazówki smażenia w głębokim tłuszczu

- Używaj wyłącznie płynnego oleju lub płynnego tłuszczu do smażenia
- Zalecana temperatura smażenia frytek i przekąsek to maksymalnie 175°C.
- Usuwać lód i okruszki z zamrożonej żywności.
- Nie smaż w głębokim tłuszczu zbyt dużych porcji. Może doprowadzić to do spadku temperatury oleju lub tłuszczu. Wychłodzony olej/tłuszcz nie obsmaży odpowiednio powierzchni, powodując zwiększenie wchłaniania tłuszczu. W przypadku intensywnego użytkowania należy filtrować okruszki i odpady z oleju/tłuszczu.
- Należy wymieniać olej lub tłuszcz w odpowiednim momencie. Aby sprawdzać, kiedy należy wymienić olej/tłuszcz, regularnie stosuj testy paskowe lub urządzenia do testów.
- Zanim olej lub tłuszcz zacznie się pienić, dymić lub stanie się zbyt lepki, należy wymienić olej lub tłuszcz. Wymień olej/tłuszcz, gdy ma silny zapach lub smak.
- Nie należy mieszać oleju świeżego z używanym.

Stały tłuszcz

- W przypadku stosowania stałego tłuszczu pomimo zaleceń: powoli podgrzewaj tłuszcz na najniższej temperaturze do roztopienia. Po roztopieniu tłuszczu można ustawić odpowiednią temperaturę smażenia.
- W przypadku zastosowania stałego tłuszczu poczekaj, aż kawałki tłuszczu powoli się roztopią na zwykłej patelni, przy średnim ogniu. Ostrożnie przelej roztopiony tłuszcz do frytownicy. Podłącz wtyczkę i włącz frytownicę.
- Po użyciu wyjmij kosz do smażenia w głębokim tłuszczu. Dzięki temu kosz nie zastygnie w stężałym tłuszczu.

PL

Po użyciu

- Wyłącz urządzenie i odłącz kabel z gniazdka.
- Wyjmij kosz z pojemnika z olejem. Dzięki temu kosz nie zastygnie w stężałym tłuszczu.
- Frytownicę pozostaw tak długo naswoim miejscu, aż ochłodzi się ona i jej zawartość.
- Przykryj frytownicę pokrywą, aby zapobiec starzeniu się oleju.

Czyszczenie i konserwacja

- Przed umyciem zawsze wyłącz urządzenie z prądu.
- Uwaga: Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub w innym płynie!
- Umyj zewnętrzną stronę przy pomocy wilgotnej szmatki (użyj roztworu wody i łagodnego środka czyszczącego).
- Nigdy nie używaj żrących środków czyszczących ani materiałów ściernych. Nie używaj ostrych przedmiotów. Nie używaj benzyny ani rozpuszczalników. Czyść urządzenie wilgotną szmatką oraz ewentualnie płynem do mycia naczyń. Nie stosuj żadnych materiałów ściernych.



Wyszukiwanie i usuwanie usterek

Usterka	Objawy	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Urządzenie nie działa	Nie pali się zielona lampka, nie pali się pomarańczowa lampka	Panel sterowania niepoprawnie zainstalowany na podstawie	Poprawnie zainstaluj panel sterowania na podstawie
		Brak napięcia w sieci	Sprawdź instalację elektryczną
		Urządzenie jest wyłączone	Włącz urządzenie
		Uszkodzony mikroprzełącznik	Skontaktuj się z dostawcą
Urządzenie nie nagrzewa się	Pali się zielona lampka, nie pali się pomarańczowa lampka	Termostat ustawiony na zbyt niską temperaturę	Ustaw termostat na wyższą temperaturę
		Uruchomił się system ogranicznika temperatury (wyłącznik termiczny)	Zresetuj system ogranicznika temperatury (wyłącznik termiczny) (Patrz strona 21)
		Uszkodzony system ogranicznika temperatury (wyłącznik termiczny)	Skontaktuj się z dostawcą
		Uszkodzony termostat	Skontaktuj się z dostawcą
Urządzenie nie osiąga zadanej temperatury	Pali się zielona lampka, pali się pomarańczowa lampka, ale czas smażenia jest zbyt długi lub temperatura jest za wysoka	Uszkodzony termostat	Skontaktuj się z dostawcą

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

Gwarancja

Każda usterka powodująca złe funkcjonowanie urządzenia, która ujawni się w ciągu jednego roku od zakupu, zostanie bezpłatnie usunięta lub urządzenie zostanie wymienione na inne, pod warunkiem, że było użytkowane i konserwowane zgodnie z instrukcją obsługi i nie było wykorzystywane do innych celów lub w jakikolwiek inny niewłaściwy sposób. Nie narusza to innych praw użytkownika, wynikających z przepisów prawa. W przypadku ko-

rzystania z gwarancji, należy podać miejsce i czas zakupu urządzenia, dotaczając do niego dowód zakupu (np. paragon).

Zgodnie z naszą polityką ciągłego udoskonalania produktów zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w produkcie, opakowaniu oraz specyfikacjach zawartych w dokumentacji bez uprzedniego powiadomienia.

Utylizacja zużytych urządzeń

Po zakończeniu okresu użytkowania urządzenie należy zutylizować zgodnie z obowiązującymi w tym czasie przepisami i wytycznymi.

Materiały opakowaniowe, takie jak tworzywa sztuczne i pudła należy wyrzucić do odpowiednich pojemników. Zużyty olej i tłuszcz do smażenia należy utylizować zgodnie z przepisami prawa i wytycznymi.



Cher client,

Merci d'avoir acheté cet appareil de Hendi. Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant de brancher l'appareil afin d'éviter tout endommagement pour cause d'usage abusif. Veuillez notamment lire les consignes de sécurité avec la plus grande attention.

Règles de sécurité

- L'utilisation abusive et le maniement incorrect de l'appareil peuvent entraîner une grave détérioration de l'appareil ou provoquer des blessures.
- L'appareil est conçu à un usage commercial, par exemple dans les restaurants, les cantines, les cuisines des hôpitaux et dans les entreprises telles que les boulangeries, les boucheries etc. mais il n'est pas destiné à la production de masse de nourriture.
- L'appareil est conçu pour la cuisson en friture.
- Veillez à tenir l'appareil et la prise électrique hors de portée de l'eau ou de tout autre liquide. Si malencontreusement l'appareil tombe dans l'eau, débranchez immédiatement la prise électrique et faites contrôler l'appareil par un réparateur agréé. La non-observation de cette consigne entraîne un risque d'accident mortel.
- Ne tentez jamais de démonter vous-même le bâti de l'appareil.
- N'enfoncez aucun objet dans la carcasse de l'appareil.
- Ne touchez pas la prise avec les mains mouillées ou humides.
- Contrôlez régulièrement la prise électrique et le cordon pour détecter toute éventuelle détérioration. Si la prise ou le cordon est endommagé, confiez la réparation à un réparateur agréé.
- N'utilisez pas l'appareil si celui-ci est tombé ou s'il a subi un choc pour toute autre raison. Dans ce cas, faites contrôler l'appareil par un réparateur agréé à qui vous confierez la réparation le cas échéant.
- Ne tentez pas de réparer vous-même l'appareil. Cela présente un risque d'accident mortel.
- Veillez à tenir le cordon électrique éloigné de tout objet coupant ou chaud et à l'écart des flammes. Pour débrancher la prise électrique, saisissez toujours la prise et ne tirez jamais directement sur le cordon.
- Veillez à disposer le cordon électrique (ou la rallonge) de sorte que l'appareil ne puisse pas être débranché accidentellement et que personne ne trébuche sur le cordon.
- Surveillez continuellement l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement.
- Les enfants n'ont pas conscience de l'usage incorrect des appareils électriques. Pour cette raison, ne laissez jamais les enfants utiliser des appareils électriques sans surveillance.
- Débranchez toujours la prise électrique lorsque l'appareil n'est pas utilisé et lors de son nettoyage.
- Danger ! Tant que la prise électrique est branchée, l'appareil demeure sous tension.
- Arrêtez l'appareil avant de débrancher la prise électrique.
- Ne portez jamais l'appareil par le cordon électrique.

FR



- N'utilisez pas d'accessoires qui n'ont pas été livrés avec l'appareil.
- Branchez l'appareil seulement sur une prise de courant avec la tension et la fréquence indiqués sur la plaque indiquant le type.
- Evitez toute surcharge.
- Après utilisation, débranchez l'appareil en retirant la fiche de la prise de courant.
- Débranchez aussi toujours l'appareil quand vous le remplissez ou le nettoyez.
- L'installation électrique doit satisfaire aux règles nationales et locales en vigueur.
- Cet appareil n'est pas apte à être utilisé par des personnes (enfants compris) avec capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles diminuées ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes.

Consignes particulières de sécurité

- Débranchez aussi toujours l'appareil quand vous le remplissez ou le nettoyez.
- L'installation électrique doit satisfaire aux règles nationales et locales en vigueur.
- Si le niveau d'huile descend sous le niveau minimum, cela peut créer un risque d'incendie. Assurez-vous en conséquence que le bac contient suffisamment d'huile.
- N'utilisez pas d'huile âgée, cela augmente les risques d'incendie.
- Ne laissez jamais dépasser le niveau d'huile au-dessus l'indication Max dans la cuve à l'huile.
- L'appareil et les accessoires de l'appareil doivent être lavés après chaque utilisation (--> Nettoyage et entretien).
- Le danger dû à l'utilisation de l'huile usagée ! L'huile aura une température d'inflammation réduite et sera plus sensible à une ébullition soudaine.
- Attention ! L'utilisation de la nourriture de teneur en eau trop élevée ou de la quantité de nourriture excessive influencera la rapidité d'atteindre de la température d'ébullition de l'huile.
- Pour des raisons de sécurité chaque fois pendant la friture ne mettez pas trop de nourriture (la quantité maximale est d'environ 2 kg).

FR

Préparation avant la première utilisation

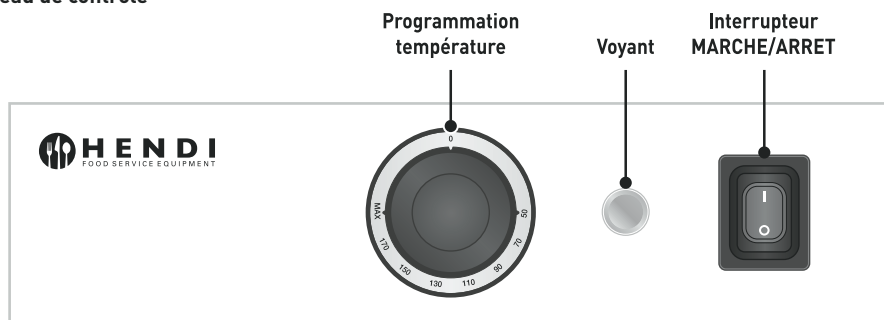
- Assurez-vous que l'appareil est intact. S'il est endommagé, contactez immédiatement votre fournisseur et N'UTILISEZ PAS l'appareil.
- Enlevez tout le matériel d'emballage et le feuil de protection éventuellement existant
- Nettoyez l'appareil avec de l'eau tiède et un chiffon doux.
- Mettez l'appareil dans une position horizontale et sur un fondement stable à moins qu'il ne soit indiqué autrement.
- Veillez à ce qu'il reste assez d'espace autour de l'appareil pour l'évacuation de la chaleur.
- Installez l'appareil en veillant à ce que la prise de courant demeure accessible à tout moment.

Installation

- Vissez le bouton sur le couvercle avec la vis M6.
 - Introduisez les quatre pieds en caoutchouc dessous dans le châssis.
 - Placez le châssis sur les pieds en caoutchouc.
 - Placez le récipient à graisse dans le châssis.
 - Placez le porte-élément sur le support.
- ATTENTION ! La cheville qui se trouve sur le support doit pénétrer dans le porte-élément.



Tableau de contrôle



Utilisation

Attention : Mettez l'applicateur dans un group différent de 16 ampères

Cette Friteuse est un Friteuse double, vous-prenez deux groupe différente.

- Retirez la fiche de la prise de courant.
- Remplissez le récipient avec de l'huile ou de la graisse jusqu'à l'indication MAX. ATTENTION! Si vous utilisez une graisse consistante, préchauffez-la avant d'en remplir l'appareil. Vous éviterez ainsi qu'elle ne brûle et aussi la surcharge de l'appareil (Voir 'conseils graisse consistante').
- Introduisez la fiche à ergot de terre dans une prise à la terre.
- Mettez l'appareil en marche en appuyant sur le bouton marche/arrêt vert du panneau de commande. Le voyant vert du bouton marche/arrêt s'allume.
- Mettez le thermostat à la température désirée. Le voyant orange s'allume.
- Quand l'huile/graisse est à la température désirée, le voyant orange s'éteint
- Pendant la friture le thermostat s'éteindra et s'allumera pour indiquer que l'élément chauffant maintient la température indiquée.
- Vous pouvez faire frire.

Friture

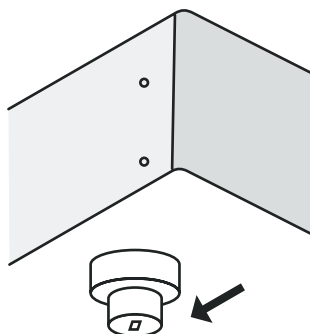
La friteuse comporte une zone froide unique pour que les miettes et le résidu coulent au fond et pour préserver la qualité de l'huile.

Contrôlez régulièrement s'il y a assez d'huile ou de graisse dans le récipient. Le niveau ne doit jamais se trouver au-dessous de l'indication MIN.

REMISE A ZERO (RESET) du dispositif de protection thermique

Veuillez noter que le bouton de REINITIALISATION est situé sous l'ensemble de l'élément chauffant amovible et est protégé par un capuchon (voir la figure).

- D'abord débranchez la friteuse de la prise électrique.
- Laissez refroidir la friteuse complètement.
- Retirez l'élément chauffant de la friteuse de l'appareil.
- Retirez le capuchon noir de protection du bouton de REINITIALISATION.
- Appuyez sur le bouton de REINITIALISATION du dispositif de protection thermique. Vous allez entendre un clic.



Conseils de friture

- Utilisez préférentiellement uniquement de graisse liquide ou d'huile.
- La température recommandée pour les frites et les collations est de 175°C maximum.
- Retirez de la glace et des miettes des aliments congelés.
- Ne mettez jamais trop de produits à frire dans la friteuse, car cela refroidit l'huile/la graisse rapidement et les produits à frire ne seront pas assez vite grillés et seront plus intégrés avec de matières grasses. Avec un usage intensif vous devriez toujours enlever les restes de cuisson de la graisse/huile.
- Remplacez l'huile/la graisse à temps. Utilisez des bandes d'essai ou un appareil de mesure pour suivre quand il faut remplacer la graisse.
- Si la graisse ou d'huile a de la mousse, la fumée ou devient liquoreux, vous devez le remplacer. Aussi quand une forte odeur ou un goût fort se développe.
- Ne mélangez jamais de l'huile neuve avec de l'huile usagée.

Graisse consistante

- Si vous utilisez, contre nos conseils, quand même de graisse consistante : faire chauffer la graisse lentement, dans la position la plus basse jusqu'à ça fonde. Lorsque la graisse a fondu, vous pouvez régler la température de friture adéquate.
- Lorsque vous utilisez de graisse consistante, laissez fondre le bloc de graisse lentement sur un feu modéré dans une poêle à frire normale. Versez délicatement la graisse fondue dans la friteuse. Branchez la fiche principale et allumez la friteuse.
- Retirez le panier de friture après utilisation de la graisse. Cela empêche que le panier devient coincé dans la graisse solidifiée.

Après utilisation

- Débranchez l'appareil, éteignez l'interrupteur et retirez la fiche de la prise de courant.
- Retirez le panier avant qu'il ne se fige dans la graisse refroidie.
- Laissez la friteuse à sa place, jusqu'à ce que l'appareil et son contenu aient refroidi.
- Placez le couvercle sur la friteuse pour mieux conserver la graisse.

Nettoyage et entretien

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez toujours la prise électrique.
- Attention : Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans un autre liquide !
- Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide (imbibé d'eau mélangée à un détergent doux).
- N'utilisez jamais de détergent agressif, de la poudre à récurer ou des nettoyeurs chlorés. N'utilisez jamais d'objet tranchant ou pointu. N'utilisez jamais d'essence ou de solvant ! Nettoyez avec un chiffon humide et éventuellement du liquide vaisselle, mais n'utilisez pas de produit abrasif.



Recherche des pannes et dépannage

Panne	Description	Cause possible	Solution possible
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	Voyant orange et vert ne s'allument pas	Le bloc de commande amovible n'est pas bien placé sur le support.	Placez le bloc de commande amovible sur le support. Voir Installation.
		Pas de tension	Contrôlez l'installation électrique
		Interrupteur "off"	Réinitialisez l'interrupteur
		Micro interrupteur défectueux	Contactez votre fournisseur
L'appareil reste froid	Interrupteur vert s'allume & voyant orange n'est pas allumé	Le thermostat est réglé à une température trop basse	Réglez le thermostat à une température plus chaude
		Dispositif de protection thermique enclenchée.	Réinitialisez la dispositif de protection thermique (voir page 26)
		Dispositif de protection thermique défectueuse.	Contactez votre fournisseur
		Thermostat défectueux	Contactez votre fournisseur
L'appareil ne fournit pas la température désirée	Interrupteur vert s'allume & voyant orange s'allume, mais frire trop lente ou la température est trop élevée	Thermostat défectueux	Contactez votre fournisseur

Si après ces contrôles, le dysfonctionnement persiste, il est conseillé de contacter votre fournisseur.
En cas de doute, contactez votre fournisseur

FR

Garantie

Tout défaut entraînant le mauvais fonctionnement de l'appareil dans l'année qui suit l'achat fait l'objet d'une réparation ou d'un remplacement gratuit de l'appareil à condition que l'appareil ait été utilisé et entretenu conformément aux instructions, sans mauvaise application ou abus, ceci sans préjudice des droits que la loi vous accorde. Si vous voulez bénéficier de la garantie, veuillez indiquer le lieu et

la date de l'achat de l'appareil et joindre une preuve d'achat (par ex. bon d'achat).

Nous visons constamment à améliorer nos produits et nous nous réservons le droit d'apporter des modifications au produit, à l'emballage et à la documentation sans avertissement préalable.

Mise au rebut & Environnement

En fin d'utilisation, quand vous voudrez mettre votre l'appareil au rebut, respectez les prescriptions et directives en vigueur à cette date.

Jetez le matériel d'emballage comme le plastique et les boîtes dans des conteneurs réservés à ce but. Éliminez huiles et graisses usagées conformément aux réglementations légales et aux directives.



Gentile cliente,

grazie per aver acquistato questo apparecchio HENDI. Ti invitiamo a leggere queste istruzioni per l'uso con attenzione prima di collegare l'apparecchio al fine di evitare danni dovuti a uso improprio. Ti invitiamo inoltre a prestare particolare attenzione alle precauzioni di sicurezza.

Disposizioni di sicurezza

- Un uso inappropriato dell'apparecchio può arrecare gravi danni allo stesso, così come può portare a lesioni e ferite.
- L'apparecchio è destinato ad uso commerciale, ad esempio in ristoranti, mense, cucine ospedaliere e nelle aziende come panetterie, macellerie ecc., ma non è destinato alla produzione di massa di prodotti alimentari.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente per la frittura in olio profondo.
- Evitare il contatto dell'apparecchio e della spina con acqua ed altri liquidi. Se l'apparecchio dovesse cadere involontariamente nell'acqua, togliere immediatamente la spina e fare controllare l'apparecchio da un tecnico riconosciuto. In caso di inosservanza di queste disposizioni di sicurezza, esiste pericolo di vita.
- Non tentare mai di aprire da soli la cassa dell'apparecchio.
- Non introdurre mai oggetti all'interno della cassa dell'apparecchio.
- Non toccare mai la spina con mani bagnate od umide.
- Testare regolarmente la spina per eventuali danni. Far riparare spine o cavi danneggiati solo da un'officina autorizzata.
- Non usare assolutamente l'apparecchio dopo una sua caduta o danneggiamento. Fare controllare l'apparecchio da un'officina autorizzata e, se del caso, farlo riparare.
- Non tentare mai di riparare autonomamente l'apparecchio. Esiste pericolo di vita.
- Tenere lontani i cavi da oggetti appuntiti o caldi, così come da fuoco o fiamme. Togliendo la spina, tirare la spina stessa e non il cavo.
- Avere cura di mettere i cavi di prolunga in modo tale, che non si possa inciampare negli stessi.
- Tenere sempre sotto controllo l'apparecchio durante il funzionamento.
- I bambini non conoscono il pericolo di un uso inappropriato di apparecchi elettrici. Perciò vietare l'uso dell'apparecchio a bambini lasciati soli.
- Se l'apparecchio non viene usato, ed anche prima di ogni pulizia, togliere la spina dalla presa.
- Attenzione pericolo! Se la spina è inserita nella presa, l'apparecchio è dotato di tensione di rete.
- Spegnerne l'apparecchio prima di togliere la spina.
- Non tirare mai l'apparecchio con il cavo.
- Non utilizzare materiale complementare che non è stato fornito assieme all'apparecchio.
- L'apparecchio può essere allacciato ad una presa solo se questa riporta sull'etichetta la relativa tensione e frequenza.
- Sono da evitare i sovraccarichi.

IT



- L'apparecchio si spegne dopo l'uso, staccando la spina dalla presa.
- Prima di rabboccare o pulire l'apparecchio, togliere sempre la spina dalla presa.
- L'impianto elettrico deve essere conforme alle disposizioni nazionali e regionali.
- Questo apparecchio non si presta all'uso per persone (vale anche per bambini) con una motilità, o capacità sensoriali e mentali ridotte, oppure con mancata esperienza.

Disposizioni particolari di sicurezza

- Prima di rabboccare o pulire l'apparecchio, togliere sempre la spina dalla presa.
- L'impianto elettrico deve essere conforme alle disposizioni nazionali e regionali.
- Se l'olio di frittura scende sotto il livello minimo esiste pericolo di incendio. Perciò, dotare sempre il contenitore di sufficiente olio da frittura.
- Non usare mai olio da frittura già adoperato, poiché ciò aumenta il pericolo di incendio.
- Versare l'olio nel recipiente fino al raggiungimento del limite indicato.
- L'apparecchio e i suoi accessori devono essere puliti dopo ogni utilizzo (--> Pulizia e manutenzione).
- Il pericolo associato con l'uso di olio vecchio! Esso avrà una temperatura di accensione ridotta e sarà più suscettibile all'ebollizione improvvisa.
- Attenzione! L'utilizzo di cibo di contenuto troppo elevato di acqua o di quantità eccessiva di cibo influisce la velocità di raggiungere la temperatura di ebollizione dell'olio.
- Per ragioni di sicurezza ogni volta durante frittura non mettere troppa quantità di cibo (carico massimo è di circa 2 kg).

IT

Preparazione per la messa in funzione

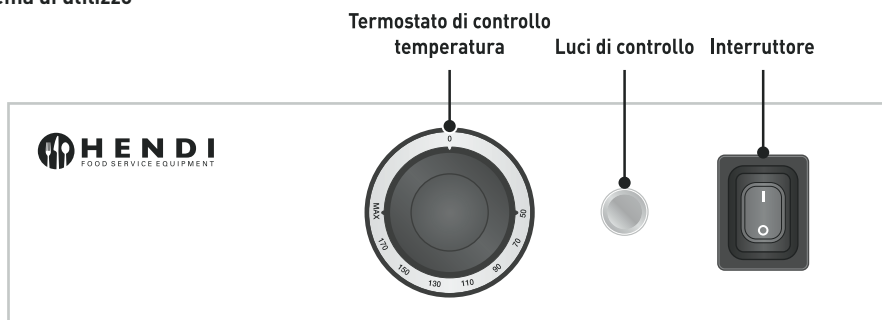
- Controllare il perfetto funzionamento dell'apparecchio. In caso di malfunzionamento, mettersi immediatamente in contatto con il proprio fornitore e NON usare, assolutamente, l'apparecchio.
- Rimuovere il materiale d'imballaggio e l'eventuale pellicola protettiva.
- Pulire l'apparecchio con acqua tiepida ed un soffice panno.
- In mancanza d'altre indicazioni, mettere l'apparecchio in modo orizzontale.
- Lasciare ampio spazio libero intorno all'apparecchio.
- Posizionare l'apparecchio in modo da poter staccare in ogni momento la spina.

Installazione

- Applicare la manopola sul coperchio servendosi della vite M6.
- Posizionare i 4 piedini in gomma premendoli sul lato inferiore del corpo del prodotto.
- Collocare il prodotto poggiandolo sui piedini in gomma.
- Inserire la vasca nel corpo del prodotto.
- Inserire il portaresistenze nell'apposito supporto.

Attenzione: assicurarsi che la spina presente sul supporto si inserisca perfettamente nel portaresistenze.

Schema di utilizzo



Utilizzo del prodotto

Attenzione: Collegare l'apparecchio a due allacciamenti separati di 16 ampere
Per una friggitrice doppia, bisogna utilizzare due allacciamenti separati.

- Estrarre la spina dalla presa elettrica.
- Riempire la vasca con olio o grasso fino all'indicazione di livello massimo („MAX“).
- Nota! Il grasso solido deve essere riscaldato prima del riempimento, ciò evita di bruciare il grasso ed il sovraccarico (consultare "Grasso solido").
- Inserire la spina in una presa elettrica da provvista di messa a terra.
- Accendere l'apparecchio usando il bottone verde "on/off" sul pannello di funzionamento. La lampadina verde dell'interruttore lampeggia.
- Regolare la temperatura di cottura servendosi dell'apposito termostato. Verrà attivata la spia luminosa arancione.
- Una volta raggiunta la temperatura impostata, la spia luminosa arancione verrà
- Durante la frittura, la lampadina della temperatura lampeggia per indicare che la temperatura rimane quella indicata.
- Sarà quindi possibile iniziare le operazioni di frittura.

IT

Istruzioni per una corretta frittura

La friggitrice è munita di una speciale zona fredda, che permette di raccogliere sul fondo briciole ed eventuali residui. Ciò serve ad un più lungo riutilizzo di olio/grasso.

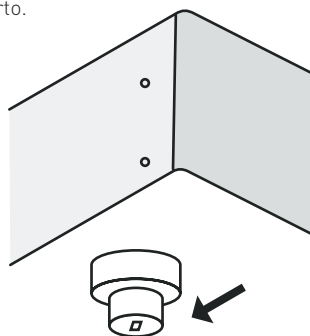
Verificare regolarmente la presenza di una sufficiente quantità di olio o di grasso nella vasca. Il livello dell'olio o del grasso di cottura non deve mai scendere al di sotto dell'indicazione „MIN“.

Eseguire il reset del circuito di sovraccarico

Ricordarsi che il pulsante di RESET si trova nella parte inferiore del pannello di controllo staccabile ed è protetto da un tappo (vedere la figura).

- In primo luogo scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica togliendo la spina.
- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.
- Rimuovere il pannello di controllo rimovibile dal supporto.
- Togliere il tappo nero di protezione del pulsante RESET.
- Premere il pulsante RESET della circuito di sovraccarico. Si sente un clic.

- Avvitare il tappo nero di protezione del pulsante RESET.
- Rimontare il pannello di controllo rimovibile sul supporto.



Consigli per la frittura ad immersione

- Utilizzare preferibilmente olio per friggere liquido o grasso.
- La temperatura raccomandata per friggere patatine e snack è di max. 175°.
- Rimuovere ghiaccio e molliche dai cibi congelati.
- Non friggere troppo ad immersione in una sola volta. Ciò può far sì che l'olio o il grasso si raffreddi troppo. L'olio/il grasso raffreddato non scotta a sufficienza la superficie del cibo, così che viene assorbito più grasso. Se usati in modo intensivo, è opportuno filtrare l'olio/il grasso da molliche e altri resti.
- Sostituire di tanto in tanto l'olio o il grasso. Utilizzare regolarmente strisce di carta o una strumentazione di misurazione per capire quando è opportuno sostituire l'olio/il grasso.
- Se l'olio o il grasso iniziano a fare schiuma, fumare o diventano troppo vischiosi è opportuno sostituirli. Sostituire l'olio/il grasso anche quando ha un odore o un gusto forte.
- Non mescolare mai olio fresco e olio usato.

Grasso Solido

- Se contrariamente al nostro consiglio usate, comunque, grasso solido: riscaldare il grasso lentamente nella posizione più bassa fino a che si scioglie. Quando il grasso è sciolto, si può scegliere la temperatura di frittura adatta.
- Se usate grasso solido, sciogliere i blocchi di grasso lentamente, a temperatura moderata, in un normale tegame per frittura. Versare con cura il grasso sciolto nella friggitrice. Solo allora inserire la presa nella corrente ed accendete la friggitrice.
- Dopo l'uso, rimuovete il cestello dal grasso. Con ciò si evita che il cestello si fissi nel grasso solidificato.

Dopo l'utilizzo

- Spegnerne l'apparecchio disinserendo la spina dalla presa di corrente.
- Rimuovere il cestello dall'olio o dal grasso di cottura. Ciò consente al cestello di non rimanere racchiuso nel grasso rappreso.
- Lasciate la friggitrice dove si trova fino che essa e il contenuto si siano raffreddati.
- Posizionare il coperchio sulla friggitrice per la migliore conservazione dell'olio o del grasso di cottura.

Pulizia e manutenzione

- Staccare la spina prima d'ogni pulizia.
- Attenzione! Non immergere mai l'apparecchio in acqua od in altri liquidi.
- Pulire il contenitore con un panno bagnato (acqua con un blando detergente).
- Non usare mai agenti aggressivi per la pulizia, detersivi abrasivi od al cloro. Non usare oggetti appuntiti o aguzzi. Non usare benzina o solventi ! Pulire l'apparecchio con un panno umido od eventualmente, con un detersivo. Non usare materiali abrasivi.

Identificazione e risoluzione dei problemi

Difetto	Descrizione	Possibili cause	Eventuale soluzione
L'apparecchio non funziona	La spia verde ed arancione sono spente	Il pannello di controllo e' stato posizionato sul supporto in modo scorretto	Posizionare il pannello di controllo sul supporto in modo corretto
		Mancata alimentazione dalla rete	Controllare l'impianto elettrico
		L'apparecchio e' spento	Accendere l'apparecchio
		Microinterruttore difettoso	Contattare il fornitore
L'apparecchio non si riscalda e rimane freddo	La spia verde e' accesa, mentre la spia arancione e' spenta	Il termostato e' impostato ad una temperatura troppo bassa	Impostare il termostato ad una temperatura superiore
		Si e' avviato il circuito di sovraccarico il surriscaldamento	Resettare il circuito di sovraccarico il surriscaldamento (vedi pagina 31)
		Il circuito di sovraccarico il riscaldamento e' difettoso	Contattare il fornitore
		Termostato difettoso	Contattare il fornitore
L'apparecchio non raggiunge la temperatura desiderata	La spia verde ed arancione sono accese, mentre il tempo di frittura e' troppo lungo o la temperatura e' elevata	Termostato difettoso	Contattare il fornitore

Se dopo questo controllo il malfunzionamento continua, è consigliabile contattare il vostro fornitore per l'assistenza. In caso di dubbio, contattare sempre il vostro fornitore.

Garanzia

Ogni difetto che pregiudichi il funzionamento dell'apparecchio e che si manifesta entro un anno dall'acquisto dell'apparecchio, viene rimosso gratuitamente, tramite riparazione o sostituzione, solo nel caso in cui, l'apparecchio sia stato utilizzato in modo conforme e la sua manutenzione sia stata effettuata secondo le istruzioni. Inoltre, che l'apparecchio non sia stato manomesso od utilizzato inadeguatamente. Tutto ciò lascia inalterati i diritti

stabiliti dalla legge. Se la garanzia è valida, si prega di indicare dove e quando è stato acquistato l'apparecchio e si prega, inoltre, di accludere una prova d'acquisto (ad es. lo scontrino).

In linea alla nostra politica di sviluppo della produzione, ci riserviamo il diritto di apportare modifiche al prodotto, all'imballaggio ed alla relativa documentazione, senza preavviso alcuno.

Smaltimento & ambiente

Usare olio da frittura e grasso secondo la regolamentazione e le linee guida. Alla fine della durata dell'apparecchio, smaltirlo secondo le disposizioni e

le direttive vigenti. Smaltire nei rispettivi contenitori il materiale d'imballaggio ed i cartoni.

IT

Stimate client,

Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui aparat HENDI. Vă rugăm să citiți cu atenție acest manual înainte de a conecta aparatul pentru evitarea defectării ca urmare a utilizării incorecte. Acordați o atenție deosebită regulilor de siguranță.

Reguli de siguranță

- Operarea incorectă și utilizarea necorespunzătoare a aparatului poate avaria grav aparatul și poate cauza răni oamenilor.
- Acest aparat este destinat utilizării în scopuri comerciale, de exemplu în bucătării de restaurante, cantine, spitale și în unități comerciale precum brutării, măcelării etc. Însă nu pentru producția de alimente în masă.
- Acest aparat este destinat exclusiv preparării în friteuză.”
- Asigurați-vă că aparatul și ștecherul nu intră în contact cu apă sau alte lichide. În cazul în care aparatul este scăpat în apă, scoateți imediat ștecherul din priză și un tehnician autorizat trebuie să-l verifice. Dacă nu respectați aceste instrucțiuni, acest lucru poate cauza situații care vă pot pune viața în pericol.
- Nu încercați să deschideți singuri carcasa aparatului.
- Nu introduceți nici un fel de obiecte în carcasa aparatului.
- Nu atingeți ștecherul cu mâinile ude sau umede.
- Verificați în mod regulat ștecherul și cablul ca acestea să nu fie avariate. Dacă ștecherul și cablul sunt avariate, acestea trebuie reparate de către o firmă de reparații autorizată.
- Nu utilizați aparatul după ce a suferit vreo căzătură sau altă daună. Duceți-l la reparat, dacă este necesar, la o companie specializată.
- Nu încercați să reparați aparatul singuri. Dacă nu respectați aceste instrucțiuni, acest lucru poate cauza situații care vă pot pune viața în pericol.
- Asigurați-vă ca nici un obiect ascuțit sau fierbinte să nu intre în contact cu cablul și feriți-l de foc. Pentru a scoate ștecherul din priză, întotdeauna prindeți cu mâna priza și nu scoateți niciodată din priză prinzând de cablu.
- Asigurați-vă că nimeni nu poate trage de cablu în mod accidental (sau cablul prelungitor) sau să se împiedice de cablu.
- Întotdeauna supravegheați aparatul atunci când se utilizează.
- Copiii nu înțeleg că utilizarea incorectă a aparatelor electrice poate fi periculoasă. Prin urmare, nu permiteți copiilor să folosească aparatele electrice fără să fie supravegheați.
- Întotdeauna scoateți aparatul din priză atunci când aparatul nu este folosit sau înainte de curățare.
- Avertizare! Cât timp ștecherul este în priză, aparatul este conectat la sursa de curent.
- Opriti aparatul înainte de a scoate ștecherul din priză.
- Nu transportați niciodată aparatul de cablu.
- Nu folosiți alte dispozitive decât acelea furnizate împreună cu aparatul.
- Conectați aparatul la o sursă de electricitate cu voltajul și frecvența menționate pe eticheta aparatului.

- Evitați supraîncărcarea.
- Opriti aparatul după utilizare, scoțând ștecherul din priză.
- Întotdeauna scoateți ștecherul din priză când umpleți sau curățați aparatul.
- Instalația electrică trebuie să fie în conformitate cu reglementările naționale și locale.
- Acest aparat nu trebuie folosit de copii sau persoane care au capacități mentale, senzoriale sau fizice reduse, sau lipsă de experiență și cunoștințe.

Instrucțiuni speciale de siguranță

- Scoateți întotdeauna ștecherul din priză înainte de a umple sau curăța aparatul.
- Instalația electrică trebuie să fie în conformitate cu reglementările naționale și locale aplicabile.
- Pentru a evita riscul de incendiu, nu folosiți aparatul dacă nivelul uleiului este sub indicatorul minim. Umpleți întotdeauna coșul cu o cantitate mare de ulei.
- Pentru a evita riscul de incendiu, nu refolosiți niciodată uleiul.
- Niciodată uleiul pus sa nu depaseasca marcajul MAX.
- Curățați aparatul și celelalte accesorii după fiecare utilizare (-->Curățare și întreținere).
- Utilizarea de ulei vechi este periculoasă! Punctul de aprindere al acestuia este scăzut, iar uleiul va fierbe cu formarea de spumă.
- Avertisment! Alimentele excesiv de umede sau puse în cantitate prea mare în aparat influențează punctul de fierbere al uleiului.
- Din motive de siguranță, nu este bine să puneți la prăjit cantități prea mari dintr-o dată (cantitatea maximă de încărcare este de aproximativ 2 kg).

RO

Pregătirea pentru prima sa utilizare

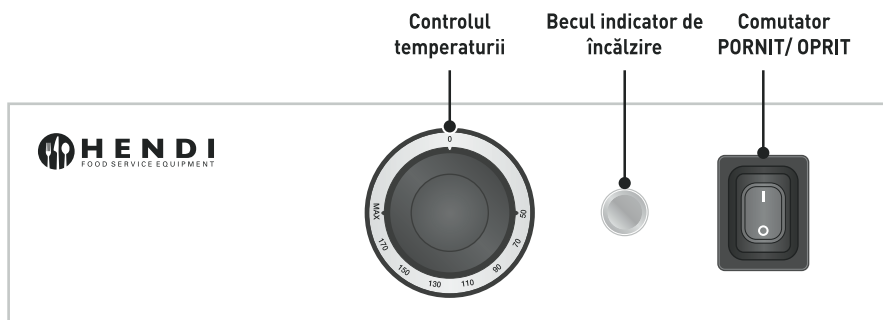
- Verificați ca aparatul să nu fie avariât. În cazul unor avarii, contactați imediat furnizorul dumneavoastră și NU utilizați aparatul.
- Scoateți ambalajul acestuia și folia de protecție (dacă este cazul).
- Curățați aparatul cu apă caldă și cu o cârpă moale.
- Poziționați aparatul pe o suprafață dreaptă și stabilă, cu excepția cazului în care se menționează altfel.
- Asigurați-vă că este destul loc în jurul aparatului pentru ventilație.
- Poziționați aparatul în așa fel încât accesul la priză să fie permis tot timpul.

Instalare

- Fixați mânerul pe capac folosind o șurubelniță M6.
 - Fixați cei patru suporturi din cauciuc în partea inferioară a carcasei.
 - Plasați carcasa pe suporturi de cauciuc.
 - Montați rezervorul de prăjire în carcasă.
 - Montați mânerul detașabil pe suport.
- NOTĂ! Asigurați-vă că mânerul este fixat corespunzător pe panoul de control detașabil.



Panoul de Control



Utilizarea

ATENȚIE : Conectați aparatul la o sursă separată de 16 amperi.

Pentru friteuza dubla, aveți nevoie de 2 surse separate.

- Scoateți ștecherul din priză.
- Umpleți rezervorul cu ulei sau ulei hidrogenat până la indicatorul MAX. Notă! Pentru a evita arderea grăsimii și supraîncălzirea, grăsimea solidă trebuie preîncălzită înainte de a umple rezervorul. (Consultați rubrica „Grăsimi solide”).
- Introduceți ștecherul într-o priză de 230V legată la pământ.
- Porniți aparatul comutând întrerupătorul verde on/off [*pornire/oprire] de pe panoul de control. Ledul verde se va aprinde.
- Reglați termostatul la temperatura dorită. Ledul portocaliu se va aprinde.
- În momentul în care uleiul sau grăsimea au ajuns la temperatura necesară, ledul portocaliu se va stinge.
- În timpul prăjirii, ledul indicator al temperaturii se va stinge și va arata dacă elementul de încălzire menține temperatura indicată.
- Aparatul este pregătit pentru a putea fi pus în funcțiune.

Prepararea

Friteuza este proiectată cu un sistem de răcire unic, pentru a permite firimiturilor și resturilor să se depună în partea de jos, ceea ce prelungește considerabil durata de utilizare a grăsimii.

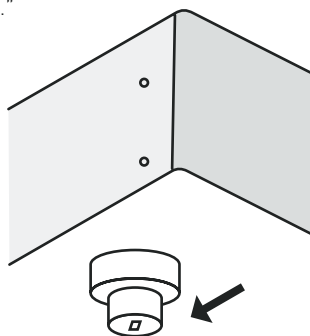
Verificați periodic dacă rezervorul conține o cantitate suficientă de ulei sau grăsime. Nivelul nu trebuie să fie niciodată sub indicatorul MIN.

RESETAȚI siguranța (întrerupere termică)

De observat că butonul RESET este situat în partea de jos a panoului de comandă detașabil și este acoperit cu un capac de protecție (vezi desenul)

- Mai întâi scoateți friteuza din priză.
- Lăsați friteuza să se răcească complet.
- Scoateți panoul de comandă detașabil din suport.
- Deșurubați capacul de protecție al butonului RESET.
- Apăsăți butonul RESET al siguranța (întrerupere termică). Trebuie să se audă un clic.
- Înșurubați la loc capacul de protecție pe butonul RESET.

- Montați la loc în suport panoul de comandă detașabil.”



Sfaturi pentru preparare

- Folosiți numai ulei lichid sau grăsime în stare lichidă.
- Temperatura recomandată pentru prăjirea chips-urilor și a gustărilor este de maxim 175°C.
- Îndepărtați gheața sau alte resturi ale alimentelor congelate.
- Nu prăjiți o cantitate prea mare odată. Acest lucru poate cauza răcirea excesivă a uleiului sau a grăsimii. În uleiul răcit/grăsimea întărită alimentele nu se prăjesc în profunzime, acestea rămânând uleioase. În cazul folosirii intensive, se vor filtra uleiurile/grăsimile pentru îndepărtarea firimiturilor sau a resturilor de alimente.
- Înlocuiți uleiul sau grăsimea la timp. Folosiți periodic benzi sau echipament de testare, pentru a ști când trebuie să schimbați uleiul/grăsimea.
- Înainte ca uleiul sau grăsimea să facă spumă sau devine închisă la culoare sau vâscoasă acesta trebuie schimbat. De asemenea, schimbați uleiul/grăsimea dacă are miros sau gust înțepător.
- A nu se amesteca uleiul curat cu uleiul utilizat în prealabil.

Grăsimi solide

- În cazul în care, contrar recomandărilor noastre, folosiți grăsimi solide: încălziți grăsmimea solidă treptat, la cea mai mică temperatură, până ce aceasta se topește. Atunci când grăsimea este topită, puteți regla temperatura corespunzătoare pentru prăjire.
- La folosirea grăsimilor solide, permiteți bucăților de grăsime să se topească ușor, la temperatură moderată, într-o tigaie normală. Turnați cu grijă grăsimea topită în rezervorul pentru ulei al friteuzei. Introduceți ștecherul în priză și porniți aparatul.
- Înlăturați coșul de prăjire din grăsime după utilizare, în caz contrar, acesta se poate bloca în grăsim-ea întărită.

După utilizare

- Opriiți aparatul, apăsând butonul de oprire și scoțând ștecherul din priză.
- Nu mutați friteuza până ce conținutul acesteia nu s-a răcit.
- Așezați capacul pe aparat, pentru a prelungi durata de utilizare a grăsimii.

Curățarea și întreținerea

- Scoateți întotdeauna ștecherul din priză înainte de curățare.
- Atenție! Nu introduceți niciodată aparatul în apă sau în orice alt lichid!
- Curățați aparatul cu o cârpă umedă [apă cu detergent ușor].
- Nu utilizați niciodată agenți de curățare abrazivi sau care conțin clor. Nu folosiți obiecte ascuțite sau contondente. Nu folosiți petrol sau solvenți! Curățați cu o cârpă umedă și detergent dacă este necesar. Nu folosiți materiale abrazive.



Depanare

Defect	Simptome	Cauză posibilă	Soluție posibilă
Aparatul nu funcționează deloc	Ledul indicator verde și cel portocaliu pentru încălzire nu sunt aprinse	Panoul de comandă nu este așezat corect pe suport	Așezați corect panoul de comandă pe suport
		Aparatul nu este alimentat cu curent electric	Verificați instalația electrică
		Aparatul este oprit	Porniți aparatul
		Micro-comutatorul este defect	Contactați furnizorul dumneavoastră
Aparatul nu încălzește	Ledul indicator verde este aprins, iar cel portocaliu pentru încălzire nu este aprins	Termostatul este setat la o temperatură prea mică	Setați termostatul la o temperatură mai mare
		Siguranța (întrerupere termică) este declanșată	Resetați siguranța (întrerupere termică) (ref. pagina 36)
		Siguranța (întrerupere termică) este defectă	Contactați furnizorul dumneavoastră
		Termostatul este defect	Contactați furnizorul dumneavoastră
Aparatul nu atinge temperatura setată	Ledul indicator verde este aprins, cel portocaliu pentru încălzire este aprins, dar timpul de prăjire sau temperatura este prea mare	Termostatul este defect	Contactați furnizorul dumneavoastră

RO

Dacă după aceste operații, defectul continuă, vă recomandăm să contactați asistența tehnică. În caz de neclarități, întotdeauna contactați producatorul!

Garanție

Orice defect care afectează funcționalitatea aparatului, ce apare în termen de un an de la cumpărarea sa, va fi corectat prin reparație gratuită sau prin înlocuirea aparatului cu condiția ca aparatul să fi fost folosit și întreținut în conformitate cu instrucțiunile și nu a fost folosit necorespunzător sau abuziv în nici un fel. Drepturile dumneavoastră nu sunt afectate. Dacă aparatul prezintă probleme în timpul garanției,

declarați unde și când l-ați cumpărat și includeți dovada cumpărării (chitanța).

În conformitate cu politica noastră a dezvoltării continue a produsului, ne rezervăm dreptul de a schimba produsul, ambalajul și specificațiile din documentație fără preaviz.

Eliminare & Mediul Înconjurător

La sfârșitul perioadei de funcționare a aparatului, vă rugăm să eliminați aparatul în conformitate cu reglementările și indicațiile aplicabile la acel moment. Aruncați materialele pentru ambalare cum ar

fi plastic și cutii în containerele adecvate. Eliminarea uleiurilor sau grăsimilor utilizate se va face în conformitate cu reglementările și indicațiile aplicabile.



Большое Вам спасибо за то, что Вы купили оборудование фирмы Hendi. Вам следует внимательно прочитать настоящую инструкцию пользователя во избежание повреждения машины в результате неправильной эксплуатации. Особенно рекомендуем ознакомиться с предупреждениями.

Правила техники безопасности

- Неправильная эксплуатация и неподходящее использование агрегата может привести к его поломке и поранить оператора.
- Настоящее устройство предназначено исключительно для коммерческого использования и не должно использоваться в домашних условиях.
- Оборудование следует использовать точно по назначению. Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные неправильной эксплуатацией или неправильным обслуживанием оборудования.
- Оборудование и электрическую штепсельную вилку следует держать вдали от воды и прочих жидкостей. Если штепсельная вилка попадет в воду, ее следует тут же вытащить из розетки электропитания и обратиться в службу сертифицированного сервиса для проверки устройства. Несоблюдение данных указаний может повлечь за собой угрозу здоровью и жизни обслуживающего персонала.
- Нельзя снимать кожух без особого разрешения.
- Нельзя класть никаких посторонних предметов вовнутрь агрегата.
- Нельзя касаться мокрыми, или влажными руками штепсельной вилки.
- **Опасность поражения током!** Не следует самостоятельно чинить электроаппаратуру. Любые поломки и неисправности должны устраняться квалифицированным персоналом.
- **Никогда не следует пользоваться поврежденной электроаппаратурой.** Поврежденное устройство нужно отсоединить от электросети и обратиться к продавцу.
- **Предупреждение:** не следует погружать электрических деталей в воду, или иные жидкости. Не омыwać в струе воды.
- Регулярно проверять вилку и провод электропитания на предмет повреждений. Поврежденные вилку или провод передать для ремонта в сервисную точку, или обратиться к квалифицированному электрику во имя предотвращения опасности травм.
- Удостовериться, что провод электропитания не касается острых и горячих предметов; держать электропровод вдали от открытого огня. Для того, чтобы вынуть вилку из розетки всегда нужно тянуть за вилку, а не за электропровод.
- Защитить провод электропитания (удлинитель) от случайного выпадения из розетки. Электропровод прокладывать так, чтобы случайно не зацепиться за него.
- Непрестанно наблюдать за работающей электроаппаратурой.
- **Предупреждение!** Если вилка находится в розетке – это означает, что электроаппаратура считается подключенной к электропитанию.
- Перед тем, как вынуть вилку из розетки, электроаппаратуру следует выключить!



- Никогда нельзя переносить, передвигать электроаппаратуру держа за электропровод.
- Не использовать никаких деталей, аксессуаров, которые не поставляются вместе с этой электроаппаратурой.
- Электроаппаратуру следует подключать исключительно к розетке, в которой имеется напряжение и частоту, указанную на щитке электроаппаратуры.
- Вилку следует вставлять в розетку, расположенную в удобном и легкодоступном месте, так чтобы в случае аварии можно бы ее немедленно вынуть. Для полного обесточивания электроаппаратуры ее следует отсоединить от электропитания; для этого следует вынуть вилку, находящуюся на конце провода электропитания, из розетки.
- Перед тем, как вынуть вилку всегда следует помнить о том, чтобы сначала выключить электроаппаратуру!
- Не следует использовать детали, аксессуары, не рекомендуемые производителем данной электроаппаратуры, т.к. использование таких деталей, аксессуаров может создать для пользователя угрозу его здоровью и жизни, а также может привести к поломке электроаппаратуры. Следует всего использовать оригинальные детали, аксессуары.
- Без надлежащего контроля или предварительного обучения эксплуатации оборудования проводимого лицом, отвечающим за безопасную эксплуатацию, оборудованием не могут пользоваться ни дети, ни лица с ограниченными физическими, или психическими возможностями, ни лица, которые не обладают необходимым опытом работы и знаниями в данной области.
- Ни в коем случае нельзя допускать к использованию электроаппаратуры детей.
- Электроаппаратуру следует хранить в месте недоступном для детей.
- Нельзя разрешать детям использовать электроаппаратуру в качестве игрушки.
- Всегда электроаппаратуру следует отсоединить от электропитания, если оставляем ее без надзора, перед монтажом, демонтажем и чисткой.
- Нельзя оставлять работающую электроаппаратуру без надзора.

Подробные указания по безопасности

- Перед очисткой или заполнением устройства нужно вынуть вилку из розетки.
- Электроустановка должна соответствовать государственным и местным требованиям.
- Во избежание потенциальной опасности возгорания, уровень масла в резервуаре не должен быть ниже указанного минимального уровня. Всегда нужно убедиться, что имеется достаточное количество масла в емкости.
- Не можно использовать старое масло, поскольку оно увеличивает риск возникновения пожара.
- Уровень масла в резервуаре не должен превышать отметку MAX, расположенную на боковой стенке резервуара.
- Устройство и аксессуары должны быть очищены после каждого использования (--> Чистка и обслуживание)
- Опасность, связанная с использованием старого масла! Оно будет иметь пониженную температуру воспламенения и будет более восприимчиво к внезапному вскипанию.



- Предупреждение! Размещение пищи со слишком высоким содержанием воды или в слишком большом количестве влияет на скорость достижения температуры кипения масла.
- По соображениям безопасности, никогда во время жарки не вставляйте слишком большой порции пищи (максимальная партия – это прим. 2 кг).

Подготовка перед первым использованием

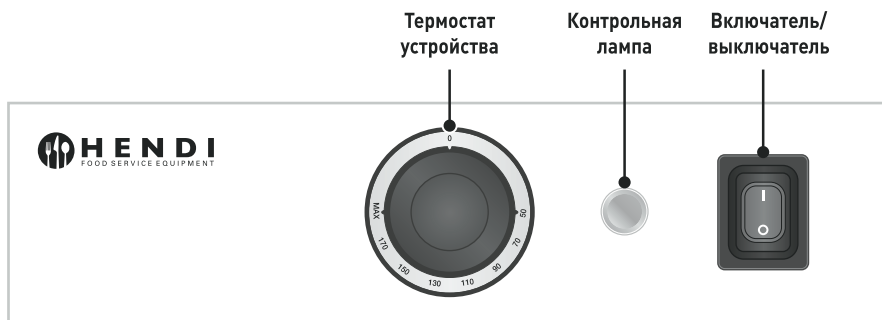
- Убедитесь, что устройство не повреждено. В случае возникновения каких-либо повреждений, немедленно обратитесь к поставщику и НЕ используйте устройство.
- Снимите упаковку и защитную пленку (если имеются).
- Очистите устройство теплой водой и мягкой тканью.
- Если не указано иное, установите устройство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

Монтаж

- Привинтите кронштейн к крышке с помощью винта M6.
- Прикрепите четыре резиновые ножки к нижней части корпуса.
- Установите устройство на резиновые ножки.
- Поместите емкость для фритюра в корпусе.
- Установите заново съемную панель управления на подставку.

ВНИМАНИЕ! Держатель съемной панели управления нужно наложить на штырь на подставке.

Панель управления



Использование

Примечание: Устройство должно быть подключено к отдельному гнезду на 16 ампер.

В случае двойной фритюрницы требуется два отдельных разъема.

- Вытяните вилку из розетки.
- Заполните емкость маслом или жиром до линии с надписью MAX. Внимание! В случае использования твердого жира, прежде чем поместить его в емкость, нужно его подогреть – благодаря этому можно избежать подгорания жира и перегрузки устройства (См. часть: «Твердый жир»).
- Вставьте заземленную вилку в заземленную розетку.
- Включите устройство с помощью зеленой кнопки питания на панели управления. Засветится зеленая лампочка.
- С помощью термостата, выберете нужную температуру. Засветится оранжевая лампочка.
- При достижении заданной температуры, оранжевая лампочка гаснет.
- Во время жарки во фритюре лампочка температуры будет гаснуть и загораться снова, указывая, что нагреватель поддерживает заданную температуру.
- Можете начинать жарить.

Жаренье во фритюре

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

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

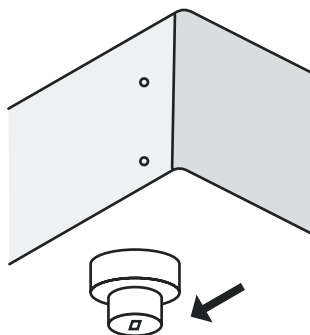
RU

СБРОС ограничителя (термовыключателя)

Обратите внимание, что кнопка RESET, расположена в нижней части съемной панели управления и защищена колпачком (смотрите на рисунок).

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

- Установите заново съемную панель управления на подставку.



Советы для жарения во фритюре

- Используйте жидкое масло или жир для жарки. Рекомендуемая температура для жаренья картофеля фри и закусок составляет максимум 175°C.
- Удаляйте лед и крошки из замороженных продуктов.
- Не жарить во фритюре слишком большие порции. Это может привести к падению температуры масла или жира. Охлажденное масло/жир не обжарит соответственно поверхность, что приводит к увеличению поглощения жира. В случае интенсивного использования нужно фильтровать крошки и отработанное масло/жир.
- В соответствующее время, нужно поменять масло или жир в устройстве. Чтобы узнать, когда менять масло/жир, регулярно используйте тест-полоски или устройство для тестирования.
- Если масло или жир начинает пениться, дымить или становится слишком липким, нужно поменять масло или жир. Замените масло/жир, когда имеет резкий запах или вкус.
- Не следует смешивать свежее масло с использованным.

Твердый жир

- Если вы используете твердый жир, несмотря на рекомендации: медленно нагревайте жир до растопления. После растопления жира, можете установить желаемую температуру жаренья.
- Если вы используете твердый жир подождите, когда куски жира медленно начнут таять на обычной сковороде, на среднем огне. Аккуратно перелейте растопленный жир во фритюрницу. Вставьте вилку и включите фритюрницу.
- После использования снимите корзину для фритюра. В результате, корзина не застынет в загущенном жире.

После использования

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

Чистка и обслуживание

- Always remove the plug from the socket before cleaning the appliance.
- Beware: Never immerse the appliance in water or any other liquid!
- Clean the outside of the appliance with a damp cloth (water with mild detergent).
- Never use aggressive cleaning agents, abrasives or chlorinated cleaners. Do not use any sharp or pointed objects. Do not use petrol or solvents! Clean with a damp cloth and detergent if necessary. Do not use abrasive materials.



Поиск и устранение неисправностей

Неисправность	Признак	Причина	Возможное решение
Устройство не работает	Не горит зеленая лампочка, не горит оранжевая лампочка	Панель управления неправильно установлена на подставке	Правильно установите панель управления на подставке
		Отсутствие электропитания	Проверьте электрическую установку
		Устройство выключено	Включите устройство
		Поврежден микровыключатель	Свяжитесь с поставщиком
Устройство не нагревается	Горит зеленая лампочка, не горит оранжевая лампочка	Термостат установлен на слишком низкую температуру	Установите термостат на более высокую температуру
		Включилась система ограничителя (термовыключателя)	Сброс ограничителя (термовыключателя) (См. Стр. 42)
		Авария системы ограничителя (термовыключателя)	Свяжитесь с поставщиком
		Авария термостата	Свяжитесь с поставщиком
Устройство не достигает желаемой температуры	Горит зеленая лампочка, горит оранжевая лампочка, но время приготовления слишком долго или слишком высокая температура	Авария термостата	Свяжитесь с поставщиком

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

В случаи сомнений, всегда обращайтесь к своему поставщику!

Гарантия

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

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

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

Списание с эксплуатации. Защита окружающей среды

Оборудование, изношенное и списанное с эксплуатации следует утилизировать согласно правилам и указаниям, действующим на день снятия с эксплуатации.

Материалы упаковки, такие как пластик, картонные коробки, древесина, следует складировать раздельно в соответствующие контейнеры.



Αγαπητέ πελάτη

Ευχαριστούμε που αγοράσατε αυτό το προϊόν Hendi. Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης πριν συνδέσετε τη συσκευή, προκειμένου να προλάβετε πιθανή βλάβη που μπορεί να οφείλεται σε λανθασμένη χρήση. Διαβάστε ιδίως τις οδηγίες ασφαλείας πολύ προσεκτικά.

Κανονισμοί ασφαλείας

- Ο λανθασμένος χειρισμός και η ακατάλληλη χρήση της συσκευής μπορούν να προκαλέσουν σοβαρή βλάβη στη συσκευή και να τραυματίσουν τους χρήστες.
- Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιηθεί μόνο για το σκοπό που προορίζεται και για τον οποίο σχεδιάστηκε. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για οποιαδήποτε βλάβη προκλήθηκε από λανθασμένο χειρισμό και ακατάλληλη χρήση.
- Διατηρήστε τη συσκευή και την ηλεκτρική πρίζα μακριά από το νερό και οποιαδήποτε άλλα υγρά. Στην απίθανη περίπτωση που η συσκευή πέσει μέσα σε νερό, βγάλτε αμέσως το φως από την πρίζα και αναθέστε τον έλεγχο της συσκευής σε κάποιον πιστοποιημένο τεχνικό. Σε περίπτωση που οι συγκεκριμένες οδηγίες δεν τηρηθούν, είναι πιθανό να προκύψουν συνθήκες απειλητικές για τη ζωή.
- Ποτέ μην προσπαθήσετε οι ίδιοι να ανοίξετε το περίβλημα της συσκευής.
- Μην εισάγετε αντικείμενα στο περίβλημα της συσκευής.
- Μην αγγίζετε το φως με βρεγμένα ή υγρά χέρια.
- Ελέγχετε τακτικά το φως και το καλώδιο για τυχόν βλάβες. Εάν παρατηρηθεί βλάβη στο φως ή στο καλώδιο, δώστε τα για επισκευή σε πιστοποιημένη εταιρεία επισκευών.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν έχει υποστεί πτώση ή άλλη βλάβη με οποιονδήποτε άλλο τρόπο. Αν χρειαστεί, δώστε τη για έλεγχο και επισκευή σε πιστοποιημένη εταιρεία επισκευών.
- Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε μόνοι σας τη συσκευή. Αυτό είναι πιθανό να οδηγήσει σε συνθήκες απειλητικές για τη ζωή.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν έρχεται σε επαφή με αιχμηρά ή θερμά αντικείμενα, και διατηρήστε το μακριά από ανοικτή φλόγα. Για να βγάλετε το φως από την πρίζα, να τραβάτε μόνο το φως και ποτέ το καλώδιο.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει περίπτωση κανείς να τραβήξει κατά λάθος το καλώδιο (ή το καλώδιο επέκτασης) και ότι δεν υπάρχει κίνδυνος να σκοντάψει σε αυτό.
- Πάντα να προσέχετε τη συσκευή όταν βρίσκεται σε λειτουργία.
- Τα παιδιά δεν καταλαβαίνουν ότι η λανθασμένη χρήση των ηλεκτρικών συσκευών μπορεί να είναι επικίνδυνη. Συνεπώς, ποτέ μην αφήνετε παιδιά να χρησιμοποιούν ηλεκτρικές συσκευές χωρίς επίβλεψη.
- Πάντα να βγάλετε το φως από την πρίζα όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται, καθώς επίσης και πριν να την καθαρίσετε.
- Προειδοποίηση! Όσο το φως βρίσκεται στην πρίζα, η συσκευή είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό ρεύμα.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή πριν βγάλετε το φως από την πρίζα.
- Ποτέ μην μεταφέρετε τη συσκευή από το καλώδιο.
- Μην χρησιμοποιείτε επιπλέον συσκευές που δεν παρέχονται μαζί με τη συσκευή.

GR



- Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε ηλεκτρική πρίζα με την τάση και τη συχνότητα που αναγράφονται στην ετικέτα της συσκευής.
- Αποφύγετε την υπερφόρτωση.
- Απενεργοποιείτε τη συσκευή μετά τη χρήση, βγάζοντας το φις από την πρίζα.
- Πάντα να βγάζετε το φις από την πρίζα όταν γεμίζετε ή καθαρίζετε τη συσκευή.
- Η ηλεκτρική εγκατάσταση πρέπει να συμφωνεί με τους ισχύοντες εθνικούς και τοπικούς κανονισμούς.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή που έχουν έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εκτός και εάν τηρούν υπό επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες ως προς τη χρήση της συσκευής από άτομο που φέρει την ευθύνη για την ασφάλειά τους.

Ειδικές προφυλάξεις ασφαλείας

- Συνιστούμε τη χρήση λαδιού τηγανίσματος ή υγρό λίπος τηγανίσματος σε αυτή τη φριτέζα για βαθύ τηγάνισμα. Αν παρόλα αυτά χρησιμοποιήσετε στέρεο λίπος για τηγάνισμα, ζεστάνετε το λίπος σταδιακά και διαβάστε προσεκτικά τις “Συμβουλές για βαθύ τηγάνισμα”.
- Πάντα να βγάζετε το φις από την πρίζα όταν γεμίζετε ή καθαρίζετε τη φριτέζα.
- Η ηλεκτρική εγκατάσταση πρέπει να συμφωνεί με τους ισχύοντες εθνικούς και τοπικούς κανονισμούς.
- Για την αποφυγή του κινδύνου πυρκαγιάς, μην αφήνετε το επίπεδο του λαδιού να πέφτει κάτω από το ελάχιστο όριο. Χρησιμοποιείτε πάντα άφθονο λάδι στο μπολ και να το ελέγχετε κατά τη χρήση.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε παλιό λάδι καθώς αυξάνει τον κίνδυνο πυρκαγιάς.
- Γενικός κανόνας: χρησιμοποιείτε έως και 100 γραμμάρια αποψυγμένες τηγανιτές πατάτες σε 1 λίτρο λαδιού. Για άλλα κατεψυγμένα προϊόντα για βαθύ τηγάνισμα, ακολουθήστε τις οδηγίες στη συσκευασία.

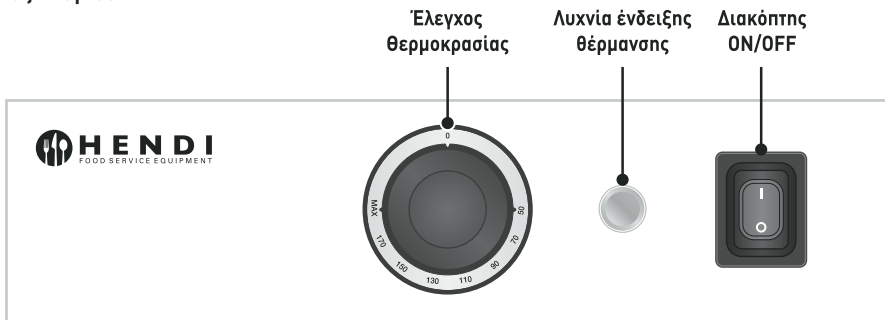
Προετοιμασίες πριν την αρχική χρήση

- Ελέγξτε τη συσκευή και βεβαιωθείτε ότι δεν έχει υποστεί βλάβη. Σε περίπτωση οποιασδήποτε βλάβης, επικοινωνήστε με τον προμηθευτή σας αμέσως και ΜΗΝ χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και την προστατευτική μεμβράνη (εάν υπάρχει).
- Καθαρίστε τη συσκευή με χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε επίπεδη και σταθερή επιφάνεια, εκτός και αν ορίζεται διαφορετικά.
- Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετός κενός χώρος γύρω από τη συσκευή για λόγους αερισμού.
- Τοποθετήστε τη συσκευή με τέτοιο τρόπο ούτως ώστε να υπάρχει πρόσβαση στο φις ανά πάσα στιγμή.

Εγκατάσταση

- Αφαιρέστε τη λευκή προστατευτική μεμβράνη από τα ανοξείδωτα μέρη.
- Τοποθετήστε τον υποδοχέα της αντίστασης στο στήριγμα.

Πίνακας Ελέγχου



Χρήση

Προσοχή: Συνδέστε τη συσκευή σε χωριστή ομάδα των 16 amperes

Για διπλή φριτέζα για βαθύ τηγάνισμα, χρειάζεστε 2 χωριστές ομάδες.

- Βγάλτε το φισ από την πρίζα.
- Γεμίστε το δοχείο με λάδι ή υδρογονωμένο λίπος μέχρι τη γραμμή ένδειξης MAX. Σημείωση! Τα στερεά λίπη πρέπει να προθερμαίνονται πριν το γέμισμα, έτσι αποφεύγεται το καμένο λίπος και η υπερφόρτωση (βλέπε Στερεό λίπος“)
- Βάλτε το γειωμένο φισ σε μια πρίζα με γείωση.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή χρησιμοποιώντας το κουμπί on/off στον πίνακα χειρισμού. Η πράσινη λυχνία στο διακόπτη θα ανάψει.
- Ρυθμίστε το θερμοστάτη στην επιθυμητή θερμοκρασία. Η πορτοκαλί λυχνία θα ανάψει.
- Όταν η θερμοκρασία φτάσει στην τιμή της ρύθμισης, η πορτοκαλί λυχνία σβήνει.
- Κατά το βαθύ τηγάνισμα η λυχνία θερμοκρασίας θα αναβοσβήνει για να δείξει ότι η αντίσταση διατηρεί τη θερμοκρασία της ένδειξης.
- Τώρα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα για βαθύ τηγάνισμα.

GR

Βαθύ τηγάνισμα

Η φριτέζα για βαθύ τηγάνισμα έχει σχεδιαστεί με μια μοναδική κρύα ζώνη, η οποία επιτρέπει στα ψίχουλα και στα υπολείμματα να βυθίζονται στον πυθμένα. Αυτό βοηθάει, επίσης, στην επέκταση της διάρκειας ζωής τους λίπους/λαδιού, σημαντικά.

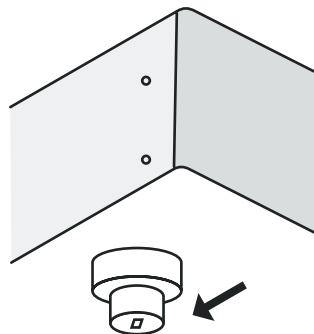
Ελέγχετε τακτικά εάν υπάρχει επαρκής ποσότητα λαδιού ή λίπους στο δοχείο. Η στάθμη του δεν πρέπει ποτέ να πέφτει κάτω από τη γραμμή MIN (ελάχιστο).

ΕΠΑΝΑΦΟΡΑ της διάταξης περιορισμού (θερμική διακοπή)

Υπενθυμίζεται ότι το κουμπί ΕΠΑΝΑΦΟΡΑ βρίσκεται στη βάση του αποσπώμενου πίνακα ελέγχου, με προστατευτικό κάλυμμα (βλ. σχέδιο)

- Αποσυνδέστε πρώτα τη φριτέζα από την πρίζα.
- Αφίρστε τη φριτέζα να κρυώσει τελείως.
- Αφαιρέστε τον αποσπώμενο πίνακα ελέγχου από το στήριγμα.
- Ξεβιδώστε το μαύρο προστατευτικό κάλυμμα του κουμπιού ΕΠΑΝΑΦΟΡΑ.
- Πατήστε το κουμπί ΕΠΑΝΑΦΟΡΑ στο διάταξης περιορισμού (θερμική διακοπή). Πρέπει να ακουστεί ένα κλικ.
- Βιδώστε ξανά το προστατευτικό κάλυμμα στο κουμπί ΕΠΑΝΑΦΟΡΑ.

- Επανατοποθετήστε τον αποσπώμενο πίνακα ελέγχου στο στήριγμα.



Συμβουλές για Βαθύ τηγάνισμα

- Κατά προτίμηση χρησιμοποιήστε μόνο υγρό λάδι ή υγρό λίπος τηγανίσματος.
- Η συνιστώμενη θερμοκρασία για το τηγάνισμα πατατών και σνακ είναι 175 °C το μέγιστο.
- Αφαιρείτε τον πάγο και τα ψίκουλα από τα κατεψυγμένα τρόφιμα.
- Μην κάνετε βαθύ τηγάνισμα σε πολλά πράγματα ταυτόχρονα. Αυτό μπορεί να χαμηλώσει υπερβολικά τη θερμοκρασία του λαδιού ή του λίπους. Το λάδι/λίπος που έχει κρυώσει δεν καίει σωστά την επιφάνεια της τροφής, με αποτέλεσμα να απορροφάται περισσότερο λίπος. Όταν γίνεται εκτεταμένη χρήση, τα ψίκουλα και τα άλλα υπολείμματα θα πρέπει να αφαιρούνται και να φιλτράρονται από το λάδι/λίπος.
- Αντικαθιστάτε το λάδι ή λίπος εγκαίρως. Χρησιμοποιείτε δοκιμαστικές ταινίες τακτικά για να εντοπίσετε πότε πρέπει να αντικατασταθεί το λάδι/λίπος.
- Πριν το λάδι αρχίσει να αφρίζει, να βγάξει καπνό ή να γίνεται υπερβολικά πηκτό, θα πρέπει να αντικατασταθεί. Αντικαθιστάτε, επίσης, το λάδι/λίπος όταν αποκτήσει έντονη μυρωδιά ή γεύση.
- Μην αναμιγνύετε φρέσκο με χρησιμοποιημένο λάδι.

Στερεά λίπη

- Αν παρά τις συμβουλές μας χρησιμοποιείτε στέρεο λίπος: τότε θερμάνετε το λάδι αργά στην χαμηλότερη θέση μέχρι να λιώσει. Μόλις το λίπος λιώσει μπορείτε να ρυθμίσετε την κατάλληλη θερμοκρασία τηγανίσματος.
- Όταν χρησιμοποιείτε στέρεο λίπος, αφήνετε τα μπλοκ λίπους να λώσουν αργά σε μέτρια θερμότητα σε ένα κανονικό τηγάνι. Ρίχνετε προσεκτικά το λωμένο λίπος σε μία φριτέζα για βαθύ τηγάνισμα. Βάζετε το φρις στην πρίζα και ενεργοποιείτε τη φριτέζα για βαθύ τηγάνισμα.
- Αφαιρέστε το καλάθι για βαθύ τηγάνισμα μετά τη χρήση του λίπους. Κατά αυτόν τον τρόπο αποφεύγεται να κολλήσει το καλάθι στο στερεοποιημένο λίπος.

GR

Μετά τη χρήση

- Απενεργοποιήστε τη συσκευή, κλείνοντας το διακόπτη και βγάζοντας το φρις από την πρίζα.
- Μην μετακινείτε τη φριτέζα για βαθύ τηγάνισμα μέχρι να κρυώσει τόσο η συσκευή όσο και το περιεχόμενο της.
- Τοποθετήστε το καπάκι πάνω στη φριτέζα, ούτως ώστε να μην υποστεί παλαιώση το λίπος.

Αλλαγή λαδιού:

ΠΡΟΣΟΧΗ! Το υγροποιημένο έλαιο είναι καυτό και μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα. Η κάνουλα μπορεί να ζεσταθεί πολύ κατά την εξαγωγή του λαδιού.

Αν το λάδι έρθει σε επαφή με το δέρμα σας, κρυώστε με χλιαρό νερό. Στη συνέχεια επικοινωνήστε με έναν γιατρό.

Πριν από την αλλαγή λαδιού: ΚΡΥΩΣΤΕ ΤΟ ΛΑΔΙ ΜΕΧΡΙ ΤΟΥΣ 50°C.

- Τοποθετήστε ένα δοχείο κάτω από το στόμιο αποστράγγισης (περιμένετε μέχρι το λάδι να φτάσει τους $\pm 50^\circ \text{C}$)
- Πατήστε το διακόπτη της κάνουλας και περιστρέψτε προς τα αριστερά. Το λάδι θα αποστραγγιστεί από το δοχείο.
- Όταν το λάδι αδειάσει από το δοχείο περιστρέψτε το διακόπτη προς τα πίσω. Ελέγχετε αν ο διακόπτης είναι κλειδωμένος.



Καθαρισμός και συντήρηση

- Πάντα να αφαιρείτε το φιλ από την πρίζα πριν από τον καθαρισμό της συσκευής.
- Προσοχή: Ποτέ μην βυθίζετε τη συσκευή στο νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό!
- Καθαρίστε το εξωτερικό μέρος της συσκευής με ένα υγρό πανί (νερό με ήπιο απορρυπαντικό).
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε ισχυρά καθαριστικά, διαβρωτικά ή χλωριούχα προϊόντα. Μην χρησιμοποιείτε κοφτερά ή αιχμηρά αντικείμενα. Μην χρησιμοποιείτε βενζίνη ή διαλυτικά! Καθαρίστε με ένα υγρό πανί και απορρυπαντικό εάν χρειαστεί. Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά υλικά.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Βλάβη	Σύμπτωμα	Πιθανή αιτία	Πιθανή λύση
Η συσκευή δεν λειτουργεί καθόλου	Ο πράσινος διακόπτης ανάβει και η πορτοκαλί λυχνία δεν ανάβει	Δεν υπάρχει τάση δικτύου ρεύματος	Ελέγξτε την ηλεκτρική εγκατάσταση.
		Ο διακόπτης είναι ανενεργός	Ενεργοποιείτε το διακόπτη Ελαττωματικός διακόπτης
		Ελέγξτε αν ο θερμοστάτης είναι ενεργοποιημένος	Ενεργοποιείτε το θερμοστάτη.
		Ελαττωματικός θερμοστάτης	Επικοινωνήστε με τον προμηθευτή σας
Η συσκευή παραμένει κρύα	Ο πράσινος διακόπτης ανάβει και η πορτοκαλί λυχνία δεν ανάβει	Ο αφαιρούμενος πίνακας ελέγχου δεν έχει τοποθετηθεί σωστά στο στήριγμα	Τοποθετήστε τον αφαιρούμενο πίνακα χειρισμού σωστά στο στήριγμα.
		Ενεργοποιημένος διάταξης περιορισμού (θερμική διακοπή).	Επαναφορά του διάταξης περιορισμού (θερμική διακοπή) (βλ. σελίδα 47)
		Ελαττωματικός διάταξης περιορισμού (θερμική διακοπή).	Επικοινωνήστε με τον προμηθευτή σας
		Ελαττωματικός διακόπτης κυκλώματος υπερφόρτωσης	Επικοινωνήστε με τον προμηθευτή σας
Η συσκευή δεν φτάνει τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. / Μεγάλος χρόνος τηγανίσματος /πολύ υψηλή θερμοκρασία	Ο πράσινος διακόπτης και η πορτοκαλί λυχνία ανάβουν	Ελαττωματικός θερμοστάτης	Επικοινωνήστε με τον προμηθευτή σας

Εάν μετά από αυτούς τους ελέγχους, συνεχιστεί η δυσλειτουργία, συνιστάται η επικοινωνία με την τεχνική εξυπηρέτηση για τη λήψη βοήθειας. Σε περίπτωση οποιασδήποτε αμφιβολίας, πάντα να επικοινωνείτε με τον προμηθευτή σας!

Εγγύηση

Οποιοδήποτε ελάττωμα επηρεάζει τη λειτουργικότητα της συσκευής που γίνεται προφανές ένα χρόνο μετά την αγορά της, θα διορθώνεται με δωρεάν επισκευή ή αντικατάσταση, αρκεί η συσκευή να έχει χρησιμοποιηθεί και συντηρηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες και να μην έχει γίνει κατάχρηση ή λανθασμένη χρήση της με οποιονδήποτε τρόπο. Δεν επηρεάζονται τα νόμιμα δικαιώματά σας. Εάν

η συσκευή υποστηρίζεται από εγγύηση, δηλώστε πού και πότε έχει αγοραστεί και συμπεριλάβετε την απόδειξη αγοράς (π.χ. απόδειξη λιανικής πώλησης). Σύμφωνα με την πολιτική μας για τη συνεχή εξέλιξη των προϊόντων μας, διατηρούμε το δικαίωμα να αλλάξουμε το προϊόν, τη συσκευασία και τις προδιαγραφές τεκμηρίωσής του χωρίς προειδοποίηση.



Απόρριψη & Περιβάλλον

Στο τέλος της διάρκειας ζωής της συσκευής, απορρίψτε τη συσκευή σύμφωνα με τους κανονισμούς και τις κατευθυντήριες γραμμές που ισχύουν τη συγκεκριμένη χρονική στιγμή.

Πετάξτε τα υλικά συσκευασίας, όπως το πλαστικό και τα κουτιά, στα κατάλληλα σημεία απόρριψης.

Απόρριψη των χρησιμοποιημένων ελαίων και λιπών τηγανίσματος σύμφωνα με τους νομικούς κανονισμούς και τις κατευθυντήριες γραμμές.



Hendi B.V.

Steenoven 21
3911 TX Rhenen, The Netherlands
Tel: +31 (0)317 681 040
Email: info@hendi.eu

Hendi Polska Sp. z o.o.

ul. Magazynowa 5
62-023 Gądk, Poland
Tel: +48 61 6587000
Email: info@hendi.pl

Hendi Food Service Equipment GmbH

Gewerbegebiet Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
Tel: +43 (0) 6274 200 10 0
Email: office.austria@hendi.eu

Find Hendi on internet:

www.hendi.eu
www.facebook.com/HendiFoodServiceEquipment
www.linkedin.com/company/hendi-food-service-equipment-b.v.
www.youtube.com/HendiEquipment

Hendi Food Service Equipment Romania Srl

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov, 500164, Romania
Tel: +40 268 320330
Email: office@hendi.ro

Hendi UK Ltd.

Central Barn, Hornby Road
Lancaster, LA2 9JX, United Kingdom
Tel: +44 (0)333 0143200
Email: sales@hendi.co.uk

Hendi HK Ltd.

1208, 12/F Exchange Tower
33 Wang Chiu Road, Kowloon Bay, Hong Kong
Tel: +852 2154 2618
Email: info-hk@hendi.eu

- Changes, printing and typesetting errors reserved.
- Änderungen und Druckfehler vorbehalten.
- Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.
- Producent zastrzega sobie prawo do zmian oraz błędów drukarskich w instrukcji.

- Variations et fautes d'impression réservés.
- Errori di cambiamenti, di stampa e di impaginazione riservati.
- Drepturi rezervate cu privire la modificări și greșeli de imprimare.
- Изменения, печати и верстки ошибки защищены.