



User manual  
Instrukcja obsługi  
Инструкция по эксплуатации  
Інструкція з експлуатації

Naudotojo instrukcijos  
Lietošanas rokasgrāmata  
Kasutusjuhend

# ELECTRIC DONUT FRYER



Item: 205914

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

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

Перед началом работы с оборудованием необходимо внимательно ознакомиться с данной инструкцией по эксплуатации

Перед початком роботи з обладнанням необхідно уважно ознайомитися з даною інструкцією з експлуатації

Prieš naudodami įrenginį, atidžiai perskaitykite šias instrukcijas.

Pirms lietot ierīci, rūpīgi izlasiet šo lietošanas rokasgrāmatu.

Enne seadme kasutamist lugege kasutusjuhend hoolikalt läbi.



Keep these instructions with the appliance.  
Zachowaj instrukcję urządzenia  
Хранить инструкцию вместе с оборудованием.  
Зберігати інструкцію разом з обладнанням.  
Laikykite šias instrukcijas kartu su įrenginiu.  
Saglabājiet šos norādījumus kopā ar ierīci.  
Hoidke neid juhiseid seadme juures.



For indoor use only.  
Do użytku wewnątrz pomieszczeń.  
Использовать только внутри помещений.  
Використовувати тільки всередині приміщень.  
Naudoti tik patalpoje.  
Tikai lietošanai telpās.  
Ainult sisetingimustes kasutamiseks.



Dear Customer,

Thank you for purchasing this Hendi appliance. Before using the appliance for the first time, please read this manual carefully, paying particular attention to the safety regulations outlined below.


## Safety regulations

- This appliance is intended for commercial use only and must not be used for household use.
- The appliance must only be used for the purpose for which it was intended and designed. The manufacturer is not liable for any damage caused by incorrect operation and improper use.
- Keep the appliance and electrical plug away from water and any other liquids. In the event that the appliance should fall into water, immediately remove plug from the socket and do not use until the appliance has been checked by a certified technician. Failure to follow these instructions could cause a risk to lives.
- Never attempt to open the casing of the appliance yourself.
- Do not insert any objects in the casing of the appliance.
- Do not touch the plug with wet or damp hands.
- **Danger of electric shock!** Do not attempt to repair the appliance yourself. In case of malfunctions, repairs are to be conducted by qualified personnel only.
- **Never use a damaged appliance!** Disconnect the appliance from the electrical outlet and contact the retailer if it is damaged.
- **Warning!** Do not immerse the electrical parts of the appliance in water or other liquids. Never hold the appliance under running water.
- Regularly check the power plug and cord for any damage. If the power plug or power cord is damaged, it must be replaced by a service agent or similarly qualified persons in order to avoid danger or injury.
- Make sure the cord does not come in contact with sharp or hot objects and keep it away from open fire. To pull the plug out of the socket, always pull on the plug and not on the cord.
- Ensure that the cord (or extension cord) is positioned so that it will not cause a trip hazard.
- Always keep an eye on the appliance when in use.
- **Warning!** As long as the plug is in the socket the appliance is connected to the power source.
- Turn off the appliance before pulling the plug out of the socket.
- Never carry the appliance by the cord.
- Do not use any extra devices that are not supplied along with the appliance.
- Only connect the appliance to an electrical outlet with the voltage and frequency mentioned on the appliance label.
- Connect the power plug to an easily accessible electrical outlet so that in case of emergency the appliance can be unplugged immediately. To completely switch off the appliance pull the power plug out of the electrical outlet.
- Always turn the appliance off before disconnecting the plug.

EN

- Never use accessories other than those recommended by the manufacturer. Failure to do so could pose a safety risk to the user and could damage the appliance. Only use original parts and accessories.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge.
- This appliance must not be used by children under any circumstances.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Always disconnect the appliance from the mains if it is left unattended or is not in use, and before assembly, disassembly or cleaning.
- Never leave the appliance unattended during use.

## Special safety precautions

- This appliance is intended only for frying appropriate food such as donut, fries, etc in commercial use. Any other use may lead to damage of the appliance or personal injury.
- This appliance is intended to be used for commercial applications, for example in kitchens of restaurants, canteens, hospitals and in commercial enterprises such as bakeries, butcheries, etc. , but not for continuous mass production of food. And it should be operated by trained personnel.
-  **Caution! Hot surface!** The temperature of the accessible surface is very hot during use. Touch the switch and the temperature control knob only.
- When this appliance is to be positioned in close proximity to a wall, partitions, kitchen furniture, decorative finishes, etc., it is recommended that they are made of non-combustible material; if not, they shall be clad with a suitable non-combustible heat insulating material, and that the closest attention be paid to fire prevention regulations.
- Do not place the appliance on a heating object (gasoline, electric, charcoal cooker, etc.). Keep the appliance away from any hot surfaces and open flames. Always operate the appliance on a level, stable, clean, heat-resistant and dry surface.
- Do not use the appliance near explosive or flammable materials, credit cards, magnetic discs or radios.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **WARNING:** Always make sure the oil level between **MAX & MIN** marking in the oil container. Danger of fire if oil level below **MIN** marking.
- **WARNING:** Do not fry too wet foodstuffs and too much food at each time to avoid excessive foaming and spill out of oil. Maximum batch load is approximately 1 kg.
- Allow at least 20 cm spacing around the appliance for ventilation purpose during use after install the frying grid holder.
- Only use suitable oil or fat for frying. Replace the oil or fat at regular intervals. Overcooked or dirty oil or fat can be ignited if it is overheated."
- Do not use plastic cutlery during operation.
- **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.

- Always clean the appliance and other accessories after each use (-->Cleaning and maintenance).
- Do not use water jet, flush directly with water or steam cleaner as the parts will get wet and electric shock might be resulted.
- Caution! Securely route the power cord if necessary in order to prevent unintentional pulling or contact with the heating surface.
- Do not wash the appliance with water. Washing can cause leakages and increase the risk of electric shock.
- Do not clean or store the appliance unless it is completely cooled down.
- Always remove the plug from the socket when filling or cleaning the appliance.
- The electrical installation must satisfy the applicable national and local regulations.
- The oil container with heating element should be placed in a safe position in your kitchen before usage due to the hot contents when in use.
- No part is dishwasher safe.

### Grounding installation

This appliance is classified as protection class I appliance and must be connected to a protective ground. Grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric

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

### Preparations before using for the first time

- Check to make sure the appliance is undamaged. In case of incomplete delivery (2 frying grids & 1 bottom grid included) or any damages, 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. Especially, allow enough spacing for placing the frying grid holder (8).
- Position the appliance in such a way that the plug is accessible at all times.

### Installation

- Place the appliance on a level, stable, clean, heat-resistant and dry surface with its rubber feet.
- Carefully install the back support with heating element (4) on the rear edge of the oil container.
- Place the bottom grid (9) at the bottom of the oil container (5).
- Set up the frying grid holder (8) on either right or left side of the oil container (5).

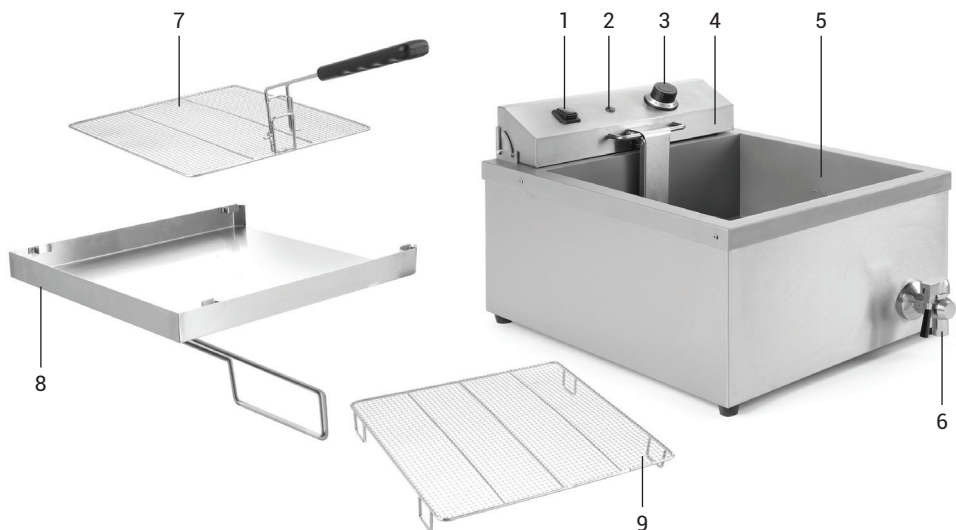
Note:

1. Make sure that the rear support is in the correct position & properly inserted into 2 slots at 2 sides of the oil container (5).

2. The appliance should be placed in a safe position in your kitchen before use due to heat hazard when in use.



## Main parts of the appliance



1. Main switch (Green) [ON (I) / OFF (O)]
2. Temperature indicator (Orange)
3. Temperature control
4. Detachable rear support with heating element
5. Oil container (400x400x(H)160 mm)

6. Oil drain tap
7. Frying grid (2x 354x383x(H)102 mm)
8. Frying grid holder (1x 423x446x(H)40 mm)
9. Bottom grid (1x 390x365x(H)40 mm)

## Use

- Make sure the oil drain tap is closed.
- Remove the plug from the socket.
- Make sure the oil container is clean and dry and no water inside.
- Carefully fill the oil container with oil between the "MIN" and the "MAX" marking.
- Plug the earthed plug into an earthed socket.
- You can now use the appliance.

## Operation

- Fill the container (5) with oil and make sure the oil level is between the MIN and MAX marking.  
Note: Remember that placing food in the oil will also raise the oil level. Do not put too wet food-stuffs or large amount of food at each time.
- Connect the power plug to a suitable electrical power outlet.
- Switch ON the appliance by pressing the main switch (1) to the "I" position. The switch will light up in green. Rotate the temperature control (3) clockwise to the desired Set Temperature. The orange indicator (2) will light up. [Temperature range: 50°C ~ MAX (190°C)].
- When the set temperature is reached, the orange indicator (2) will go out. Now, you can use the appliance.  
Note: The frying grid holder (8) is just for temporarily holding of frying grid for excess oil discharge only. Do not hold too long time or place other objects on it to prevent from falling down accidentally.

---

### RESET the Hi-limiter (thermal cut-out)

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

- Unplug the appliance from the electrical outlet first.
- Allow the appliance to completely cool down.
- Unscrew the black protective cap of the RESET button.
- Press the RESET button of the Hi-limiter (thermal cut-out). You should hear a click sound.

- Screw back the protective cap on the RESET button.



---

### Frying tips

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

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

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

---

### After use

- Switch OFF the appliance by pressing the main switch (1) to the "0" position and unplug the appliance.
- Remove the frying grid (7) from the oil container (5). This avoids the frying grid (7) becoming stuck in the solidified fat.
- Overturn the frying grid holder (8) & place it on the top of oil container (5) with 4 raised stoppers (see picture) in the right position.



---

### Cleaning and maintenance

- Always remove the plug from the socket and let it cool down completely before cleaning the appliance.
- Beware: Never immerse the appliance in water or any other liquid!
- Clean the outside of the appliance with a damp cloth (water with mild detergent).
- Never use aggressive cleaning agents or abrasives. Do not use any sharp or pointed objects.

Do not use petrol or solvents! Clean with a damp cloth and detergent if necessary. Do not use abrasive materials.

- Do not clean the appliance with steam cleaner or water jet.
- Assemble the appliance after cleaning and make sure that the heating & control panel is mounted properly, otherwise the appliance will not function.

Technical specification

Protection class: Class I

Waterproof protection class: IPX3

Item	Dimension after placing the frying grid holder: [mm]	Capacity [l]	Rated wattage [W]	Temperature range [°C]	Operating voltage [V]	Total net weight [kg]
205914	630x860x(H)360	12	3000	50 – 190	230	16,3

Troubleshooting

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

Problems	Possible causes	Possible solutions
The appliance does not switch ON. The main switch (1) does not light up in green.	Power plug is not connected properly with the electrical power outlet.	Make sure the power plug is connected properly with the electrical power outlet.
	The main switch (1) is not pressed.	Press the main switch (1) to the “I” position.
	The rear support with heating element (4) is not properly mounted.	Properly placed the rear support with heating element (4) on the oil container (5).
	Inside microswitch is defective.	Contact your supplier.
The appliance does not heat up and temperature indicator (2) does not light up. But main switch (1) lights up in green.	Hi-limiter (thermal cut-out) activates.	Reset the Hi-limiter (thermal cut-out) (See = > RESET the thermal cut-out).
	Hi-limiter (thermal cut-out) defective.	Contact your supplier.
	Temperature control (3) defective.	Contact your supplier.
Appliance does not reach the set temperature after long frying time.	Heating element defective	Contact your supplier.
	Temperature control (3) defective.	Contact your supplier.

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.



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.

## WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użycie mogą spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Urządzenie stosuj wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem. Producent i/lub Sprzedawca nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- W czasie użycia zabezpiecz urządzenie i wtyczkę kabla zasilającego przed kontaktem z wodą lub innymi płynami. W mało prawdopodobnym przypadku zanurzenia urządzenia w wodzie, natychmiast wyciągnij wtyczkę z kontaktu, a następnie zleć kontrolę urządzenia specjalście. Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.
- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- Nie wtykaj żadnych przedmiotów w obudowę urządzenia.
- Nie dotykaj wtyczki kabla zasilającego wilgotnymi rękami.
- **Ryzyko porażenia prądem!** Regularnie kontroluj stan wtyczki i kabla. W przypadku wykrycia uszkodzenia wtyczki lub kabla, zleć naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- **Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia!** W przypadku, gdy urządzenie spadnie lub ulegnie uszkodzeniu w inny sposób, przed dalszym użyciem zawsze zleć przeprowadzenie kontroli i ewentualną naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- **Ostrzeżenie!** Nie zanurzaj elektrycznych części urządzenia w wodzie lub w innych płynach. Nigdy nie trzymaj urządzenia pod bieżącą wodą.
- Nigdy nie naprawiaj urządzenia samodzielnie może to spowodować zagrożenie życia.
- Chronь kabel zasilający przed kontaktem z ostrymi lub gorącymi przedmiotami i chronь 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.
- Urządzenie powinno być używane tylko do celów, dla których zostały pierwotnie zaprojektowane.
- Kontroluj funkcjonowanie urządzenia w czasie użytkowania.
- Dzieci nie uświadamiają sobie zagrożeń, jakie może spowodować użycie urządzeń elektrycznych. Nigdy nie pozwalaj dzieciom posługiwać się elektrycznymi urządzeniami gospodarstwa domowego bez nadzoru.
- Gdy urządzenie nie jest używane 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 przenoś urządzenia za kabel zasilający.
- Nie używaj akcesoriów innych niż dostarczone z urządzeniem.
- Urządzenie można podłączać wyłącznie do gniazda o napięciu i częstotliwości zgodnej z danymi znajdującymi się na tabliczce znamionowej.
- Unikaj przeciążenia.
- Po użyciu wyłącz urządzenie wyjmując 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, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcjami osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.

## Szczegółne przepisy bezpieczeństwa

- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do smażenia określonego rodzaju produktów żywnościowych w głębokim oleju (np. pączków, frytek, itp.). Urządzenie przeznaczone jest do użytku profesjonalnego, więc może być obsługiwane wyłącznie przez wykwalifikowanych pracowników stosowanie urządzenia w jakimkolwiek innym celu może prowadzić do jego uszkodzenia lub do obrażeń ciała. Każde inne użycie uważa się za niezgodnie z przeznaczeniem. Wszelkie konsekwencje z niewłaściwego użytkowania ponosi wyłącznie użytkownik.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku profesjonalnego, 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 powinno być obsługiwane wyłącznie przez przeszkoloną personel.
-  **Uwaga! Gorąca powierzchnia!** Temperatura dostępnych powierzchni urządzenia w czasie użytkowania jest bardzo wysoka. Dotykaj przycisków wyłączenia oraz pokręteł.
- Jeśli urządzenie ma zostać umieszczone blisko ściany, ścianek działowych, mebli kuchennych, wykończeń dekoracyjnych itp., zaleca się, aby były one pokryte materiałami niepalnymi; jeśli nie jest to możliwe, należy pokryć takie powierzchnie odpowiednim niepalnym materiałem termoizolacyjnym i postępować zgodnie z przepisami przeciwpożarowymi.
- Nie umieszczaj urządzenia na obiekcie emitującym ciepło (kuchenka gazowa, elektryczna, grill, itp.). Trzymaj urządzenie z dala od jakichkolwiek gorących powierzchni lub otwartego płomienia. Ustaw urządzenie na równej, stabilnej, czystej i suchej powierzchni, odpornej na działanie wysokich temperatur.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu materiałów wybuchowych lub łatwopalnych, kart płatniczych, dysków magnetycznych lub radioodbiorników.
- Urządzenie nie jest przystosowane do obsługi za pomocą zewnętrznego minutnika lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- **UWAGA:** Upewnij się, czy poziom oleju w zbiorniku znajduje się pomiędzy oznaczeniami

**MIN i MAX.** Jeśli poziom oleju w zbiorniku sięga poniżej oznaczenia **MIN**, istnieje ryzyko pożaru.

- **UWAGA:** Nie smaż w urządzeniu produktów żywnościowych, które zawierają dużo wody, aby zapobiec nadmiernemu pienieniu się i pryskaniu oleju. W komorze smażenia można umieścić maksymalnie 1 kg produktów żywnościowych.
- Zachowaj co najmniej 20-centymetrowe odstępów wokół urządzenia (z zamocowaną podstawką na kratę), celem zapewnienia wentylacji podczas użytkowania.
- Używaj wyłącznie oleju lub tłuszczu przeznaczonego do smażenia. Regularnie wymieniaj olej lub tłuszcz w zbiorniku. Stary lub zanieczyszczony olej może się zapalić po podgrzaniu do zbyt wysokiej temperatury.
- W czasie korzystania z urządzenia nie używaj plastikowych przyborów kuchennych.
- Uwaga! Nigdy nie używaj starego oleju, ponieważ ma on obniżoną temperaturę zapłonu i jest bardziej podatny na nagłe wrzenie, co zwiększa ryzyko powstania pożaru lub sytuacji niebezpiecznych.
- Urządzenie i akcesoria należy umyć po każdym użyciu (--> Czyszczenie i konserwacja)
- Nie czyść urządzenia strumieniem wody pod ciśnieniem ani przy pomocy myjki parowej, nie spłukuj urządzenia wodą, ponieważ doprowadzi to do zawilgocenia lub zamoczenia części wewnątrz urządzenia, co może skutkować porażeniem prądem.
- Uwaga! Odpowiednio poprowadź i zabezpiecz przewód zasilający, aby zapobiec przypadkowemu pociągnięciu lub kontaktowi z nagrzaną powierzchnią.
- Nie myj urządzenia podłączonego do instalacji elektrycznej wodą. Mycie urządzenia może spowodować przedostanie się wody do części elektrycznych i doprowadzić do porażenia prądem.
- Nie czyść ani nie umieszczaj urządzenia w miejscu przechowywania, zanim całkowicie nie ostygnie, nieodpowiednie zabezpieczenie urządzenia może spowodować pożar.
- Przed czyszczeniem lub napełnieniem urządzenia wyjmij wtyczkę z gniazdka.
- Instalacja elektryczna musi spełniać odpowiednie wymagania krajowe i miejscowe.
- Ze względu na wysoką temperaturę urządzenia podczas pracy upewnij się, czy komora smażenia oraz element grzewczy ustawione zostały w bezpiecznym miejscu w kuchni.
- Części urządzenia nie mogą być myte w zmywarce.

### Montaż uziemienia

Smażalnik jest urządzeniem I klasy ochronności i wymaga uziemienia. Uziemienie zmniejsza ryzyko porażenia prądem, dzięki zastosowaniu przewodu odprowadzającego prąd elektryczny.

Urządzenie wyposażone jest w przewód z uziemieniem z wtykiem uziemiającym. Wtyczka musi zostać podłączona do gniazdka sieciowego, które zostało odpowiednio zamontowane i uziemione.

## Przed pierwszym użyciem

- Sprawdź, czy urządzenie nie jest uszkodzone. W przypadku niekompletnej dostawy (do urządzenia dołączone są 2 kraty do smażenia i 1 olny) lub uszkodzeń, NIE korzystaj z urządzenia i skontaktuj się z dostawcą.
- Zdejmij opakowanie i folię ochronną (jeśli dotyczy).
- Przetrzyj urządzenie miękką szmatką zwilżoną letnią wodą.
- Umieść urządzenie na poziomej, stabilnej powierzchni (o ile nie wskazano inaczej).
- Upewnij się, czy wokół urządzenia została zachowana odpowiednia przestrzeń w celu zapewnienia prawidłowej wentylacji. W szczególności zapewnij odpowiednią przestrzeń na ustawienie podstawki na kratę (8).
- Umieść urządzenie w miejscu, w którym stale zapewniony będzie łatwy dostęp do wtyczki.

## Instalacja

Smażalnik wyposażony jest w gumowe nóżki. Urządzenie należy ustawić na równej, stabilnej, czystej i suchej powierzchni, odpornej na działanie wysokich temperatur.

- Ostrożnie zamocuj element sterujący wraz z grzałką (4) z tyłu zbiornika na olej.
- Umieść dolną kratę (9) na dnie zbiornika na olej (5).
- Ustaw podstawkę na olny ruszt oddzielający (8) po lewej lub prawej stronie zbiornika na olej (5).

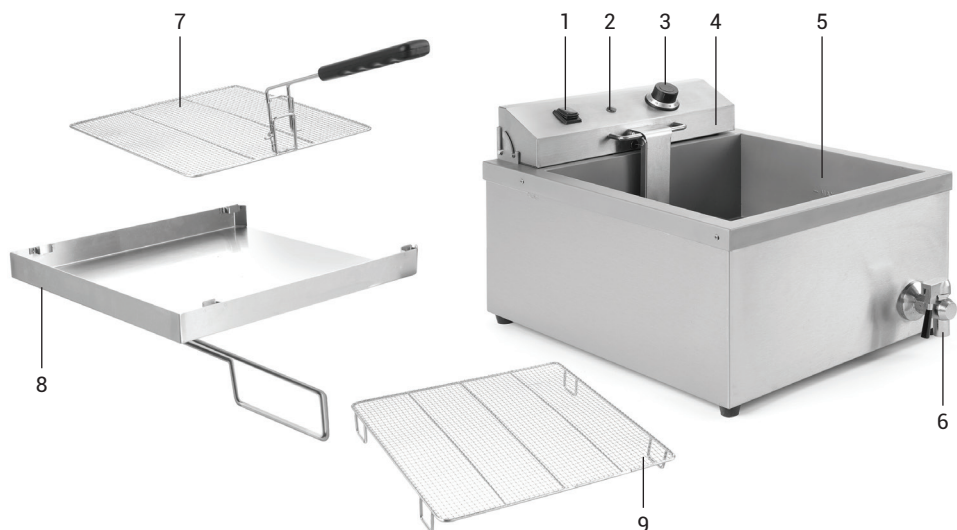
Uwaga:

1. Upewnij się, czy element sterujący wraz z grzałką urządzenia znajduje się we właściwej pozycji i czy został prawidłowo umieszczony w dwóch otworach po obu stronach zbiornika na olej (5).

2. Ze względu na wysoką temperaturę urządzenia podczas eksploatacji, przed rozpoczęciem pracy upewnij się, czy komora smażenia oraz element grzewczy ustawione zostały w bezpiecznym miejscu w kuchni.



## Główne części urządzenia



1. Włącznik główny (zielony) [ON (I)/OFF(0)]
2. Lampka kontrolna temperatury (pomarańczowa)
3. Pokrętko regulacji temperatury
4. Demontowalny element sterujący wraz z grzałką
5. Komora smażenia (400x400x(H)160 mm)

6. Kranik spustowy oleju
7. Ruszt z uchwytem (2x 354x383x(H)102 mm)
8. Pokrywa/Półka ociekowa (1x 423x446x(H)40 mm)
9. Stalowa osłona grzałki (1x 390x365x(H)40 mm)

## Eksploatacja

- Upewnij się, czy kranik spustowy oleju jest zamknięty.
- Wyjmij wtyczkę z gniazdka.
- Upewnij się, czy komora smażenia jest czysty i czy w środku nie znajduje się woda.
- Ostrożnie napełnij zbiornik olejem - poziom ole-

ju powinien znajdować się między oznaczeniami MIN (minimalnym) a MAX (maksymalnym).

- Włóż uziemioną wtyczkę do uziemionego gniazdka elektrycznego.
- Można przystąpić do smażenia.

## Obsługa

- Napełnij zbiornik (5) olejem i upewnij się, czy poziom oleju znajduje się między oznaczeniami MIN a MAX.

Uwaga: Należy pamiętać, że umieszczenie żywności w oleju spowoduje podniesienie jego poziomu. Nie wkładaj do zbiornika mokrych produktów żywnościowych lub ich dużej ilości na raz.

- Podłącz wtyczkę do odpowiedniego gniazdka elektrycznego.
- Włącz urządzenie poprzez wciśnięcie włącznika głównego (1) - ustawienie w pozycji „I”. Włącznik zapali się na zielono. Obróć pokrętko regulacji temperatury (3) zgodnie z ruchem wskazówek ze-

gara, aby ustawić wymaganą temperaturę. Zapali się pomarańczowa lampka kontrolna (2). [Zakres temperatury: 50°C ~ MAX (190°C)].

- Kiedy zostanie osiągnięta wybrana wartość temperatury, pomarańczowa lampka (2) zgaśnie. Można rozpocząć smażenie.

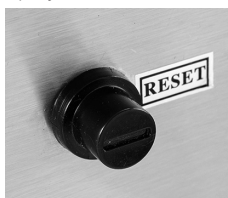
Uwaga: Podstawka na kratę (8) służy do tymczasowego ustawienia kraty smażenia na czas odprowadzania oleju ze zbiornika. Nie trzymaj kraty przez dłuższy czas ani nie stawiaj na innych przedmiotach, aby zapobiec jej ewentualnemu upuszczeniu.

## RESET bezpiecznika termicznego (zabezpieczenie przed przegrzaniem)

Należy pamiętać, że przycisk RESET stanowiący zabezpieczenie przed przegrzaniem znajduje się w dolnej części demontowanego elementu sterującego wraz z grzałką(4) i zabezpieczony jest nasadką (patrz rysunek).

- Najpierw odłącz urządzenie od źródła zasilania wyjmując wtyczkę z gniazdka.
- Pozostaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia.
- Odkręć czarną nakrętkę ochronną przycisku RESET.

- Naciśnij przycisk RESET bezpiecznika termicznego (zabezpieczenie przed przegrzaniem). Usłyszysz kliknięcie.
- Przykręć ponownie czarną nakrętkę ochronną przycisku RESET.



## Wskazówki dotyczące smażenia

- Do smażenia używaj wyłącznie płynnego oleju (zalecany) lub tłuszczu.
- Zalecana temperatura smażenia frytek i przekąsek to 175°C.
- Podgrzewaj olej powoli. Najlepiej podgrzewać tłuszcz w trzech etapach, najpierw do 100°C, potem od 100-140°C i następnie od 140°C do 175°C z 15-minutowymi przerwami pomiędzy każdym krokiem.
- Usuwać łód i okruszki z zamrożonej żywności.
- Nie smaż zbyt dużych porcji. Może to doprowadzić do spadku temperatury oleju lub tłuszczu. Wychłodzony olej/tłuszcz nie obsmaży odpowiednio powierzchni obrabianych produktów,

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

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

## Po użyciu

- Wyłącz urządzenie poprzez przełączenie włącznika głównego (1) w pozycję „0” i odłącz wtyczkę z gniazdka.
- Wyjmij kratę do smażenia (7) ze zbiornika na olej (5). Dzięki temu ruszt (7) nie zastygnie w stężałym tłuszczu.
- Obróć podstawkę na kratę (8), umieść ją na wierzchu zbiornika na olej (5) i zamocuj za pomocą 4 blokad (patrz rysunek) ustawiając je w odpowiedniej pozycji.



Czyszczenie i konserwacja

- Przed umyciem zawsze odłącz urządzenie od źródła zasilania i pozostaw do całkowitego ostygnięcia.
- Uwaga: Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani w innych cieczach!
- Zewnętrzną powierzchnię urządzenia czyść przy użyciu szmatki zmoczonej w wodzie z dodatkiem łagodnego detergentu.
- Nie stosuj żrących ani ściernych środków czyszczących. Nie używaj ostrych ani ostro zakończonych przedmiotów. Nie stosuj benzyny ani rozpuszczalników! Czyść urządzenie wilgotną szmatką oraz w razie potrzeby detergentem. Nie stosuj materiałów ściernych.
- Nie czyść urządzenia przy pomocy myjki parowej ani pod strumieniem wody.
- Po wyczyszczeniu urządzenie należy ponownie złożyć upewniając się, czy panel kontrolny (panel grzewczy) jest odpowiednio zamontowany - w przeciwnym razie urządzenie nie będzie działać poprawnie.

Specyfikacja techniczna

Klasa ochronności: Klasa I  
Klasa wodoszczelności: IPX3

Kod	Wymiary z zamontowaną półką ociekową [mm]	Pojemność [l]	Moc [W]	Zakres temp. smażenia [°C]	Napięcie [V]	Waga [kg]
205914	630x860x(H)360	12	3000	50 – 190	230	16,3

Wyszukiwanie i usuwanie usterek

Jeśli urządzenie nie działa prawidłowo, zapoznaj się z poniższą tabelą w celu znalezienia prawidłowego rozwiązania. Jeśli nie możesz rozwiązać problemu, skontaktuj się z dostawcą.

Problem	Możliwa przyczyna	Proponowane rozwiązanie
Urządzenie nie włącza się. Włącznik główny (1) nie podświetla się na zielono.	Wtyczka nie jest prawidłowo podłączona do źródła zasilania.	Sprawdź, czy wtyczka jest prawidłowo podłączona do źródła zasilania.
	Nie wciśnięto włącznika głównego (1).	Wciśnij włącznik główny (1), ustawiając go w pozycji „I”.
	Element sterujący wraz z grzałką urządzenia (4) nie jest prawidłowo zamontowany.	Prawidłowo zamocuj element sterujący wraz z grzałką urządzenia z elementem grzewczym (4) z tyłu zbiornika na olej (5).
	Uszkodzony wewnętrzny mikroprełącznik.	Skontaktuj się z dostawcą.
Urządzenie nie nagrzewa się i lampka kontrolna (2) nie zapala się. Jednocześnie włącznik główny (1) podświetla się na zielono.	Uruchomił się bezpiecznik termiczny (zabezpieczenie przed przegrzaniem).	Zresetuj bezpiecznik termiczny [Patrz (= > RESET bezpiecznika termicznego (zabezpieczenie przed przegrzaniem))]
	Bezpiecznik termiczny (zabezpieczenie przed przegrzaniem) uszkodzony.	Skontaktuj się z dostawcą.
	Uszkodzone pokrętko regulacji temperatury (3).	Skontaktuj się z dostawcą.
Urządzenie nie osiąga zadanej temperatury po długim czasie smażenia.	Uszkodzony element grzewczy	Skontaktuj się z dostawcą.
	Uszkodzone pokrętko regulacji temperatury (3).	Skontaktuj 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, dołączając 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.

---

## Ochrona środowiska

Po zakończeniu eksploatacji produktu nie wolno utylizować razem z odpadami komunalnymi, tylko należy odstawić do punktu odbioru odpadów elektrycznych i elektronicznych. Użytkownik ponosi odpowiedzialność za odstawienie wycofanego z użytkowania urządzenia do punktu utylizacji. Nieprzestrzeganie tej zasady może być karane zgodnie z lokalnie obowiązującymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów. Jeśli urządzenie wycofane z użytkowania jest poprawnie odebrane jako osobny

odpad, może zostać przetworzone i zutylizowane w sposób przyjazny dla środowiska, co zmniejsza negatywny wpływ na środowisko i zdrowie. Aby uzyskać więcej informacji dotyczących dostępnych usług w zakresie odbioru odpadów, należy skontaktować się z lokalną firmą odbierającą odpady. Producent, importer oraz sprzedawca nie ponoszą odpowiedzialności za ponowne przetwarzanie, obróbkę i utylizację odpadów, ani bezpośrednio ani za pośrednictwem systemu publicznego.



Благодарим за покупку оборудования фирмы Hendi. Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией по эксплуатации перед подключением оборудования с целью избежания повреждений, вызванных неправильным обслуживанием. Следует обратить особое внимание на правила безопасности.

## ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

- Неправильное обслуживание и несоответствующая эксплуатация могут стать причиной серьёзных повреждений оборудования и травм пользователей.
- Использовать оборудование исключительно по назначению. Производитель и/или Продавец не несёт ответственности за ущерб, причинённый вследствие неправильного обслуживания и несоответствующей эксплуатации оборудования.
- Необходимо принять необходимые меры для защиты оборудования и вилки кабеля питания от контакта с водой и другими жидкостями во время использования. В случае, если по неосторожности оборудование упадёт в воду, следует немедленно отключить вилку кабеля от сети электропитания, после чего связаться со специалистом с целью проверки исправности. Несоблюдение данной инструкции может быть опасно для жизни.
- Не открывать корпус оборудования самостоятельно.
- Не вставлять посторонних предметов в корпус оборудования.
- Не прикасаться к вилке кабеля питания влажными руками.
- **Риск поражения током!** Регулярно проверять состояние вилки и кабеля. В случае обнаружения повреждений вилки или кабеля передать оборудование на ремонт в специализированный ремонтный пункт.
- **Никогда не использовать повреждённое оборудование!** В случае повреждений по другим причинам, перед дальнейшим использованием следует обратиться в специализированный ремонтный пункт для проверки исправности или, при необходимости, ремонта оборудования.
- **Предостережение!** Не погружать электрические компоненты оборудования в воду и другие жидкости. Не держать оборудование под проточной водой.
- Не ремонтировать оборудование самостоятельно – это может быть опасно для жизни.
- Защитить кабель от контакта с острыми и горячими предметами, а также с открытым пламенем. Вынуть вилку из розетки, чтобы отключить оборудование от сети электропитания. Ни в коем случае не тянуть за кабель.
- Предохранить кабель (или удлинитель) от случайного отключения от сети электропитания, а также убедиться, что никто о него не споткнётся.
- Оборудование должно использоваться исключительно в целях, для которых оно было изначально спроектировано.
- Контролировать работу оборудования во время использования.

- Дети не осознают опасности от использования электрических устройств. Использование электрических устройств детям без присмотра строго запрещается.
- Отсоединить оборудование от сети электропитания, вынимая вилку из розетки, когда оборудование не используется, а также перед чисткой.
- Внимание! Если вилка кабеля подсоединена к сети электропитания, оборудование находится под напряжением.
- Выключить оборудование, прежде чем вынуть вилку из розетки.
- Не переносить оборудование, держа его за кабель питания.
- Не использовать других аксессуаров, кроме тех, которыми укомплектовано оборудование.
- Подключить оборудование можно только к сети электропитания, напряжение и частота которой соответствуют данным, указанным на паспортной табличке.
- Не допускать перегрузку.
- По окончании использования выключить оборудование, вынимая вилку из розетки.
- Перед наполнением и чисткой вынуть вилку из розетки.
- Электропроводка должна соответствовать государственным и местным требованиям.
- Запрещается использовать оборудование людям (в том числе детям) с ограниченными физическими, сенсорными и умственными возможностями, а также людям, которые не имеют соответствующих навыков и опыта, разве что это происходит под присмотром или в соответствии с инструкциями лица, ответственного за их безопасность.

## ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПОНЧИКОВЫЙ АППАРАТ

- Оборудование предназначено исключительно для жарки определённых пищевых продуктов в глубоком масле (напр., пончик, картофель-фри и т.п.). Оборудование предназначено для профессионального использования, в связи с чем должно использоваться исключительно квалифицированным персоналом. Использование оборудования в каких-либо других целях может привести к повреждениям и получению ожогов. Любое другое использование является не соответствующим назначению. Пользователь несёт ответственность за все последствия несоответствующей эксплуатации.
- Оборудование предназначено для профессионального использования, например, в ресторанах, столовых, больничных кухнях, а также на предприятиях, таких как пекарни, мясные лавки и т.п., однако не предназначено для массового пищевого производства. Оборудование должно использоваться исключительно обученным персоналом.
-  **Внимание! Горячая поверхность!** Температура открытых поверхностей оборудования во время работы может быть очень высокой. Можно прикасаться только к кнопкам и поворотным ручкам.
- При установке оборудования возле стены, разделительных стенок, кухонной мебе-

ли, отделочных элементов и т.п., рекомендуется покрыть их невоспламеняющимся термоизоляционным материалом и соблюдать правила пожарной безопасности.

- Не устанавливать оборудование на объектах, излучающих тепло (газовая и электрическая плита, гриль и т.п.). Держать вдали от каких-либо горячих поверхностей и открытого пламени. Установить оборудование на ровной, стабильной, чистой и сухой поверхности, устойчивой к воздействию высоких температур.
- Не использовать оборудование вблизи взрывчатых и легковоспламеняющихся материалов, кредитных карт, магнитных дисков и радиоприёмников.
- Оборудование не оснащено опцией управления при помощи отдельного таймера или автономной системы дистанционного управления.
- **ВНИМАНИЕ:** Убедиться, что уровень масла в ванне находится между отметками **MIN** и **MAX**. Если уровень масла в ванне ниже отметки **MIN**, существует риск возникновения пожара.
- **ВНИМАНИЕ:** Не жарить в оборудовании продуктов питания с высоким содержанием воды, чтобы избежать чрезмерного образования пены и разбрызгивания масла. В жарочную ванну можно поместить максимум 1 кг пищевых продуктов.
- Оставить минимум 20 см свободного пространства вокруг оборудования (с учетом подставки, установленной на решётку), для обеспечения вентиляции во время использования.
- Использовать только предназначенное для жарки жидкое масло или жир. Регулярно менять масло или жир в ванне. Старое или загрязнённое масло может загореться при нагреве до слишком высокой температуры.
- При эксплуатации оборудования не использовать пластмассовых столовых приборов.
- **Внимание!** Никогда не использовать старое масло, так как оно имеет более низкую температуру возгорания и подвержено внезапному закипанию, что повышает риск опасности и возникновения пожара.
- Оборудование и аксессуары следует мыть после каждого использования (--> Чистка и уход).
- Для чистки оборудования не использовать воду под давлением и пароочистители. Не поливать оборудование водой, так как это приведёт к проникновению влаги или жидкости во внутренние компоненты оборудования, что может стать причиной поражения током.
- **Внимание!** Следует провести и заштитить кабель питания соответствующим образом, чтобы не допустить случайного выдёргивания и контакта с горячей поверхностью.
- Не мыть водой оборудование, подключённое к сети электропитания. Мойка оборудования может привести к проникновению воды в электрические элементы, что может стать причиной поражения током.
- Не чистить и не помешать оборудование в место хранения, прежде чем оно полностью остынет. Несоответствующее предохранение оборудования может стать причиной пожара.

- Вынуть вилку из розетки, прежде чем наполнить или приступить к чистке оборудования.
- Электропроводка должна соответствовать государственным и местным требованиям по безопасности.
- По причине нагрева оборудования до высокой температуры во время работы, следует убедиться, что жарочная ванна и нагревательный элемент установлены в безопасном месте в кухне.
- Компоненты оборудования нельзя мыть в посудомоечной машине.

## Заземление

Данное оборудование имеет степень защиты I и требует подключения к электрической сети с заземлением. Заземление снижет риск поражения током, благодаря наличию провода, который отводит электрический ток.

Оборудование оснащено кабелем с заземляющим проводом и вилкой с заземлением. Вилку необходимо подключить к сетевой розетке, которая установлена и заземлена соответствующим образом.

## Перед первым использованием

- Проверить оборудование на предмет повреждений. В случае неполной поставки (оборудование укомплектовано 2 решётками для жарки и 1 стальным кожухом нагревательного элемента) НЕ использовать оборудование и связаться с поставщиком.
- Снять защитную плёнку (если имеется).
- Вытереть оборудование мягкой тряпкой, смоченной тёплой водой.
- Установить оборудование на горизонтальной

стабильной поверхности (если нет иных указаний).

- Убедиться, что вокруг оборудования достаточно свободного пространства для обеспечения правильной вентиляции. Особенно это касается сливного поддона (8).
- Установить оборудование в месте, в котором будет обеспечен постоянный и свободный доступ к вилке.

## Установка

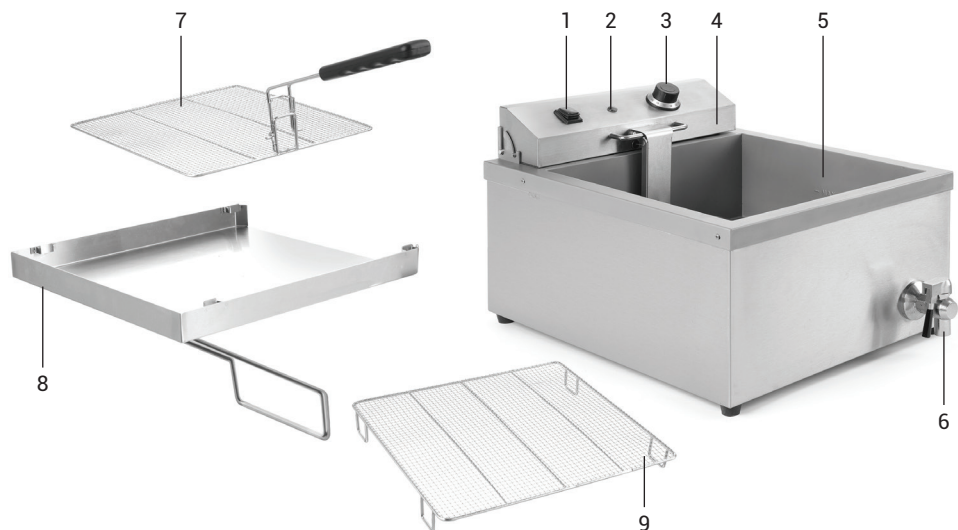
Пончиковый аппарат оснащён резиновыми ножками. Оборудование следует установить на ровной, стабильной, чистой и сухой поверхности, устойчивой к воздействию высоких температур.

- Осторожно установить блок управления с нагревательным элементом (4) на задней части ванны для масла.
- Установить стальной кожух нагревательного элемента (9) на дне ванны для масла (5).
- Установить сливной поддон (8) с правой или с левой стороны жарочной ванны (5). Внимание: По причине нагрева оборудования до высокой температуры во время работы, следует убедиться, что жарочная ванна и нагревательный элемент установлены в безопасном месте в кухне.

1. Убедиться, что блок управления с нагревательным элементом находится в соответствующем положении относительно двух отверстий по обеим сторонам жарочной ванны (5).
2. Перед использованием устройство должно находиться в безопасном месте из-за термических рисков во время использования



## Основные компоненты оборудования



1. Главный выключатель (зелёный) [ON (I)/OFF(0)]
2. Индикатор температуры (оранжевый)
3. Поворотная ручка регулировки температуры
4. Съёмный блок управления с нагревательным элементом
5. Жарочная ванна (400x400x(H)160 мм)

6. Сливной кран для масла
7. Решётка с ручкой (2x 354x383x(H)102 мм)
8. Крышка/Сливной поддон (1x 423x446x(H)40 мм)
9. Стальной кожух нагревательного элемента (1x 390x365x(H)40 мм)

## Эксплуатация

- Убедиться, что сливной кран для масла закрыт
- Вынуть вилку из розетки
- Убедиться, что жарочная ванна чистая и что внутри неё нет воды.
- Осторожно наполнить ванну маслом — уро-

вень масла должен находиться между отметками MIN (минимальным) и MAX (максимальным).

- Вставить заземлённую вилку в заземлённую электрическую розетку.
- Можно приступить к жарке.

RU

## Обслуживание

Наполнить ванну (5) маслом и убедиться, что уровень масла находится между отметками MIN и MAX.

Внимание: Следует помнить, что помещение пищевых продуктов в масло приведёт к повышению его уровня. Не класть в ванну мокрые пищевые продукты или большое количество продуктов одновременно.

- Вставить вилку в соответствующую электрическую розетку.
- Включить оборудование нажатием главного выключателя (1) – установить в положение «I». Выключатель загорится зелёным цветом.

## СБРОС (RESET) температурного предохранителя (защита от перегрева)

Следует помнить, что кнопка RESET, которая служит для защиты от перегрева, находится в нижней части съёмного блока управления с нагревательным элементом (4) и защищена насадкой (смотри рисунок).

- Вынуть вилку из розетки, тем самым отключая оборудование от источника питания.
- Дать оборудованию полностью остыть.
- Открутить чёрный защитный колпачок кнопки RESET.

Повернуть ручку регулировки температуры (3) в направлении по часовой стрелке, чтобы установить требуемую температуру. Загорится оранжевый индикатор (2). [Диапазон температуры: 50°C ~ MAX (190°C)].

- По достижении установленной температуры оранжевый индикатор (2) погаснет. Можно начать жарку. Внимание: Сливной поддон (8) служит для временной поддержки решётки для слива избытка масла из ванны. Не держать решётку в течение длительного времени и не ставить на другие предметы, чтобы не упустить её.

- Нажать кнопку RESET температурного предохранителя (защиты от перегрева). Вы услышите щелчок.
- Обратно прикрутить защитный колпачок кнопки RESET.



## Рекомендации по жарке

- Для жарки использовать исключительно жидкое масло (рекомендованное) или жир.
- Рекомендованная температура жарки для картофеля фри и закусок составляет 175°C.
- Нагревать масло постепенно. Лучше всего нагревать жир в три этапа: сначала до 100°C, потом до 100-140°C и затем от 140°C до 175°C с 15-минутными перерывами между каждым этапом.
- Удалять лёд и крошки с замороженных пищевых продуктов.
- Не жарить слишком большие порции. Это может привести к снижению температуры масла или жира. Остывшее масло/жир не обжарит поверхность продуктов соответствующим образом и приведёт к повышенному впитыванию жира. Идеальная пропорция объёма замороженных продуктов и объёма масла/жира составляет максимум 1:10.

- В случае интенсивной эксплуатации следует фильтровать масло/жир от крошек и отходов.
- Необходимо своевременно менять масло или жир в оборудовании. Чтобы проверить, когда нужно его заменить, следует регулярно использовать индикаторные полоски или тестирующие устройства.
- Если масло/жир начнёт пениться, дымиться или станет слишком липким, следует его заменить. Если масло имеет сильный запах или вкус, следует его заменить.

После использования

- Выключить оборудование при помощи главного выключателя (1) – установить в положение «0» и вынуть вилку из розетки.
- Вынуть решётку (7) из ванны для масла (5). Благодаря чему решётка (7) не застынет в загустевшем масле.
- Повернуть сливной поддон (8), поставить наверх ванну для масла (5) и закрепить с помощью 4 зажимов (смотри рисунок), устанавливая его в соответствующем положении.



Чистка и уход

- Прежде чем приступить к чистке, необходимо отключить оборудование от источника питания и дать полностью остыть.
- Внимание: Не погружать оборудование в воду и другие жидкости!
- Внешнюю поверхность оборудования чистить при помощи тряпки, смоченной в воде с добавлением мягкого чистящего средства.
- Не использовать едкие и абразивные чистящие средства. Не использовать острые предметы и инструменты с острым наконечником.

- Не использовать бензин и другие растворители! Чистить оборудование влажной тряпкой и, при необходимости, чистящим средством. Не использовать абразивные материалы.
- Не чистить оборудование при помощи пароочистителя и под напором воды.
- После очистки следует заново собрать оборудование и убедиться, что блок управления (нагревательный блок) установлен соответствующим образом – в противном случае оборудование не будет правильно работать.

Техническая характеристика

Класс защиты: I

Степень водонепроницаемости: IPX3

Артикул	Размер с установленной крышкой [мм]	Объём [л]	Мощность [Вт]	Диапазон температуры жарки [°C]	Напряжение [В]	Вес [кг]
205914	630x860x(H)360	12	3000	50 – 190	230	16,3

RU

### Устранение неисправностей

В случае неправильной работы оборудования используйте таблицу, приведенную ниже, для поиска решения проблемы. Если не удалось устранить неисправность, необходимо обратиться к поставщику.

Неисправность	Возможная причина	Устранение неисправности
Оборудование не включается. Главный выключатель (1) не горит зелёным цветом	Вилка неправильно подключена к источнику питания.	Проверить правильность подключения вилки к источнику питания.
	Не включён главный выключатель (1).	Нажать кнопку главного выключателя (1) устанавливая его в положение «I».
	Блок управления с нагревательным элементом (4) неправильно установлен.	Правильно установить блок управления с нагревательным элементом (4) в задней части жарочной ванны (5).
	Повреждён внутренний микровыключатель.	Связаться с поставщиком.
Оборудование не нагревается и не загорается индикатор (2). В то время как главный выключатель (1) горит зелёным цветом.	Запустился температурный предохранитель (защита от перегрева).	Перезапустить температурный предохранитель [Смотри (= > СБОР (RESET) температурного предохранителя (защита от перегрева))].
	Температурный предохранитель (защита от перегрева) повреждён.	Связаться с поставщиком.
	Повреждена поворотная ручка регулировки температуры (3).	Связаться с поставщиком.
Оборудование не достигает требуемой температуры после длительного времени жарки.	Повреждён нагревательный элемент.	Связаться с поставщиком.
	Повреждена поворотная ручка регулировки температуры (3).	Связаться с поставщиком.

**В случае возникновения сомнений необходимо связаться с поставщиком!**

### Гарантия

Любые дефекты и неисправности, влияющие на работу оборудования, выявленные в течение одного года со дня покупки, будут устранены посредством бесплатного ремонта или замены на новое при условии, что оборудование использовалось по назначению, а эксплуатация и уход за ним происходили согласно инструкции. Гарантия не нарушает других прав потребителя, предусмотренных законодательством.

Для того, чтобы воспользоваться гарантией, необходимо сообщить место и время покупки оборудования, приложить к нему документ, подтверждающий покупку (напр., чек). Согласно нашей политике постоянного развития и улучшения продуктов, мы оставляем за собой право вносить изменения в продукт, упаковку и техническую документацию без предупреждения.



---

## **Вывод из эксплуатации и охрана окружающей среды**

По окончании срока эксплуатации оборудования запрещается утилизировать вместе с коммунальными отходами. Пользователь должен передать оборудование в пункт утилизации. Несоблюдение этого требования карается согласно действующим нормам по утилизации отходов. Если непригодное для использования оборудование передано как отдельный мусор, оно может быть переработано и утилизировано без нанесения значительного ущерба окружа-

ющей среде, что уменьшает негативное влияние на окружающую среду и здоровье. Для получения более полной информации на тему услуг по утилизации отходов следует связаться с местной фирмой, утилизирующей отходы, или магазином, в котором закуплено оборудование. Производители и импортёры не несут ответственность за переработку и утилизацию отходов, как непосредственно, так и посредством публичных структур.

Дякуємо за покупку обладнання фірми HENDI. Будь ласка, уважно ознайомтеся з даною інструкцією з експлуатації перед підключенням обладнання з метою уникнення пошкоджень, викликаних неправильним обслуговуванням. Слід звернути особливу увагу на правила безпеки.

## ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ

- Неправильне обслуговування і невідповідна експлуатація можуть стати причиною серйозних пошкоджень обладнання і травм користувачів.
- Використовувати обладнання виключно за призначенням. Виробник і / або Продавець не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок неправильного обслуговування та невідповідної експлуатації обладнання.
- Потрібно вжити необхідні заходи для захисту обладнання та вилки кабелю живлення від контакту з водою і іншими рідинами під час використання. У разі, якщо з неосторожності обладнання впаде в воду, слід негайно відключити вилку кабелю від мережі електроживлення, після чого зв'язатися з фахівцем з метою перевірки справності. Недотримання цієї інструкції може бути небезпечно для життя.
- Не відкривати корпус обладнання самостійно.
- Не вставляти сторонніх предметів в корпус обладнання.
- Не торкатися вилки кабелю живлення вологими руками.
- **Ризик ураження електричним струмом!** Регулярно перевіряти стан вилки та кабелю. У разі виявлення пошкоджень вилки або кабелю передати обладнання на ремонт в спеціалізований ремонтний пункт.
- **Ніколи не використовувати пошкоджене обладнання!** У разі пошкоджень з інших причин, перед подальшим використанням слід звернутися в спеціалізований ремонтний пункт для перевірки справності або, при необхідності, ремонту обладнання.
- **Застереження!** Не занурювати електричні компоненти обладнання в воду та інші рідини. Не тримати обладнання під проточною водою.
- Не ремонтувати обладнання самостійно - це може бути небезпечно для життя.
- Захистити кабель від контакту з гострими і гарячими предметами, а також з відкритим полум'ям. Вийняти вилку з розетки, щоб відключити обладнання від мережі електроживлення. Ні в якому разі не тягнути за кабель.
- Захистити кабель (або подовжувач) від випадкового відключення від мережі електроживлення, а також переконатися, що ніхто за нього не спіткнеться.
- Обладнання повинне використовуватися виключно в цілях, для яких воно було спочатку спроектовано.
- Контролювати роботу обладнання під час експлуатації.
- Діти не усвідомлюють небезпеки від використання електричних пристроїв. Використовувати електричні пристрої дітям без нагляду суворо забороняється.

- Від'єднати обладнання від мережі електроживлення, виймаючи вилку з розетки, коли обладнання не використовується, а також перед чищенням.
- Увага! Якщо вилка кабелю приєднана до мережі електроживлення, обладнання знаходиться під напругою.
- Вимкнути обладнання, перш ніж вийняти вилку з розетки.
- Не переносити обладнання, тримаючи його за кабель живлення.
- Не застосовувати інших аксесуарів, крім тих, якими укомплектовано обладнання.
- Підключити обладнання можна тільки до мережі електроживлення, напруга і частота якої відповідають даним, зазначеним на таблиці.
- Не допускати перевантаження.
- Після закінчення використання вимкнути обладнання, виймаючи вилку з розетки.
- Перед наповненням і чищенням вийняти вилку з розетки.
- Електропроводка повинна відповідати державним і місцевим вимогам.
- Забороняється використовувати обладнання людям (в тому числі дітям) з обмеженими фізичними, сенсорними та розумовими можливостями, а також людям, які не мають відповідних навичок і досвіду, хіба що це відбувається під наглядом або відповідно до інструкцій особи, відповідальної за їх безпеку.

## Електричний пончиковий апарат

- Обладнання призначене виключно для смаження певних продуктів харчування в глибокій олії (напр., пончик, картопля-фри і т.п.). Обладнання призначене для професійного використання, у зв'язку з чим має використовуватися виключно кваліфікованим персоналом. Використання обладнання в будь-яких інших цілях може призвести до пошкоджень і отримання опіків. Будь-яке інше використання є не відповідним призначенням. Користувач несе відповідальність за всі наслідки невідповідної експлуатації.
- Обладнання призначене для професійного використання, наприклад, в ресторанах, столових, лікарняних кухнях, а також на підприємствах, таких як пекарні, м'ясні лавки і т.п., проте не призначене для масового харчового виробництва. Обладнання повинне використовуватися виключно навченим персоналом.
-  **Увага! Гаряча поверхня!** Температура відкритих поверхонь обладнання під час роботи може бути дуже високою. Можна торкатися тільки до кнопок і поворотних ручок.
- Якщо обладнання встановлене біля стіни, розділових стінок, кухонних меблів, оздоблювальних елементів і т.п., рекомендується покрити їх не займистим термоізоляційним матеріалом і дотримуватися правил пожежної безпеки.
- Не встановлювати обладнання на об'єктах, що випромінюють тепло (газова і електрична плита, гриль і т.п.). Зберігати далеко від будь-яких гарячих поверхонь і відкритого полум'я. Встановити обладнання на рівній, стабільній, чистій і сухій поверхні, стійкій до впливу високих температур.
- Не застосовувати обладнання поблизу вибухових і легкозаймистих матеріалів, кредитних карт, магнітних дисків і радіоприймачів.

- Обладнання не оснащено опцією управління за допомогою окремого таймера або автономної системи дистанційного керування.
- **УВАГА:** Переконайтеся, що рівень олії у ванні знаходиться між позначками **MIN** і **MAX**. Якщо рівень масла у ванні нижче позначки **MIN**, існує ризик виникнення пожежі.
- **УВАГА:** Не смажити в обладнанні харчові продукти з високим вмістом води, щоб уникнути надмірного утворення піни та розбризкування олії. У жарильна ванна можна помістити максимум 1 кг продуктів харчування.
- Залишити мінімум 20 см вільного простору навколо обладнання (з урахуванням підставки, встановленої на решітку), для забезпечення вентиляції під час використання.
- Використовувати тільки призначену для смаження рідку олію або жир. Регулярно міняти олію або жир у ванні. Стара або забруднена олія може спалахнути при нагріванні до дуже високої температури.
- Під час експлуатації обладнання не використовувати пластмасових столових приладів.
- Увага! Ніколи не використовувати стару олію, оскільки вона має більш низьку температуру кипіння і схильна до раптового спалаху, що підвищує ризик небезпеки та виникнення пожежі.
- Обладнання та аксесуари слід мити після кожного використання (-> Чищення та догляд).
- Для чищення обладнання не використовувати воду під тиском і пароочишувачі. Не поливати обладнання водою, оскільки це призведе до проникнення вологи або рідини у внутрішні компоненти обладнання, що може стати причиною ураження струмом.
- Увага! Слід провести і захистити кабель живлення відповідним чином, щоб не допустити випадкового висмикування і контакту з гарячою поверхнею.
- Не мити водою обладнання, підключене до мережі електроживлення. Мийка обладнання може призвести до проникнення води в електричні елементи, що може стати причиною ураження струмом.
- Не чистити і не помішати обладнання в місце зберігання, перш ніж воно повністю охолоне. Невідповідне запобігання обладнання може стати причиною пожежі.
- Вийняти вилку з розетки, перш ніж наповнити жарильну ванну або приступити до чищення обладнання.
- Електропроводка повинна відповідати державним та місцевим вимогам з безпеки.
- Унаслідок нагрівання обладнання до високої температури під час роботи, слід переконайтеся, що жарильна ванна і нагрівальний елемент встановлені в безпечному місці в кухні.
- Компоненти обладнання не можна мити в посудомийній машині.

## Заземлення

Дане обладнання має ступінь захисту І і вимагає підключення до електричної мережі з заземленням. Заземлення знижує ризик ураження струмом, завдяки наявності дроту, який відводить електричний струм. Обладнання ос-

нашене кабелем із заземлювальним дротом і вилкою із заземленням. Вилку необхідно підключити до розетки, яка встановлена і заземлена відповідним чином.

## Перед першим використанням

Перевірити обладнання на предмет пошкоджень. У разі неповного постачання (обладнання укомплектовано 2 решітками для смаження і 1 сталевим кожухом нагрівального елемента) НЕ використовувати обладнання і зв'язатися з постачальником.

- Зняти захисну плівку (якщо є).
- Витерти обладнання м'якою ганчіркою, змоченою теплою водою.
- Встановити обладнання на горизонтальній

стабільній поверхні (якщо немає інших вказівок).

- Переконайтеся, що навколо обладнання досить вільного простору для забезпечення належної вентиляції. Особливо це стосується зливного піддону (8).
- Встановити обладнання в місці, в якому буде забезпечено постійний і вільний доступ до вилки.

## Установка

Пончиковий апарат оснащений гумовими ніжками. Обладнання слід встановити на рівній, стабільній, чистій і сухій поверхні, стійкої до впливу високих температур.

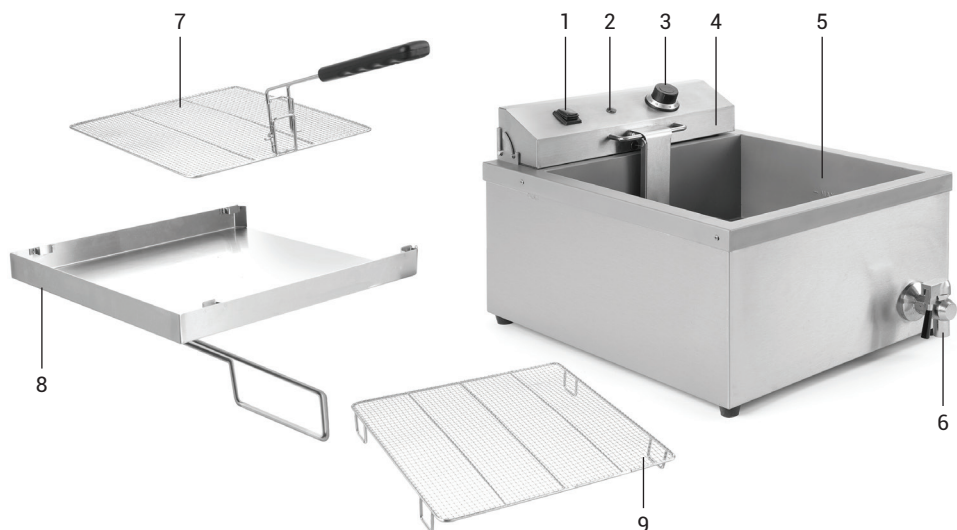
- Обережно встановити блок управління з нагрівальним елементом (4) на задній частині ванни для олії.
- Встановити сталевий кожух нагрівального елемента (9) на дні ванни для олії (5).
- Встановити зливний піддон (8) з правого або з лівого боку жарильної ванни (5) Увага: Через нагрівання обладнання до високої температури під час роботи, слід переконаватися, що жарильна ванна і нагрівальний елемент встановлені в безпечному місці в кухні.

1. Переконайтеся, що блок управління з нагрівальним елементом знаходяться у відповідному положенні щодо двох отворів по обидва боки жарильної ванни (5).

2. Перед використанням пристрій має бути в безпечному місці через термічні ризики під час використання.



## Основні компоненти обладнання



1. Головний вимикач (зелений) [ON (I) / OFF (0)]
2. Індикатор температури (помаранчевий)
3. Поворотна ручка регулювання температури
4. Знімний блок управління з нагрівальним елементом
5. Жарильна ванна (400x400x(H)160 мм)

6. Зливний кран для масла
7. Решітка з ручкой (2x 354x383x(H)102 мм)
8. Кришка/Зливний піддон (1x 423x446x(H)40 мм)
9. Сталевий кожух нагрівального елементу (1x 390x365x(H)40 мм)

UA

## Експлуатація

- Переконайтеся, що зливний кран для олії закритий.
- Вийняти вилку з розетки.
- Переконайтеся, що жарильна ванна чиста і що всередині неї немає води.
- Обережно наповнити ванну олією - рівень олії

- повинен знаходитися між позначками MIN (мінімальним) і MAX (максимальним).
- Вставити заземлену вилку в заземлену електричну розетку.
- Можна приступити до смаження.

## Обслуговування

- Наповнити ванну (5) олією і переконайтеся, що рівень олії знаходиться між відмітками MIN і MAX.  
Увага: Слід пам'ятати, що занурення продуктів харчування в олію призведе до підвищення її рівня. Не класти у ванну мокрі продукти харчування або велику кількість продуктів одночасно.
- Вставити вилку в відповідну електричну розетку.

- Включити обладнання натисканням головного вимикача (1) - встановити в положення «I». Вимикач загориться зеленим кольором. Повернути ручку регулювання температури (3) в напрямку за годинниковою стрілкою, щоб встановити необхідну температуру. Загориться помаранчевий індикатор (2). [Діапазон температури: 50 ° C ~ MAX (190 ° C)].

- Після досягнення встановленої температури помаранчевий індикатор (2) згасне. Можна почати смаження. Увага: Зливний піддон (8) служить для забезпечення тимчасової підтримки

решітки для зливу надлишку олії з ванни. Не тримати решітку протягом тривалого часу і не ставити на інші предмети, щоб не упустити її.

### СКИДАННЯ (RESET) температурного запобіжника (захист від перегріву)

Слід пам'ятати, що кнопка RESET, яка служить для захисту від перегріву, знаходиться в нижній частині знімного блоку управління з нагрівальним елементом (4) і захищена насадкою (дивись малюнок).

- Вийняти вилку з розетки, тим самим відключаючи обладнання від джерела живлення.
- Дати обладнанню повністю охолонути.
- Відкрутити чорний захисний ковпачок кнопки RESET.
- Натиснути кнопку RESET температурного запобіжника (захисту від перегріву). Ви почуєте клацання.

- Знову прикрутити захисний ковпачок кнопки RESET.



### Рекомендації по смаженню

- Для смаження використовувати виключно рідку олію (рекомендовану) або жир.
- Рекомендована температура смаження для картоплі фри і закусок становить 175 ° C.
- Нагрівати олію поступово. Найкраще нагрівати жир в три етапи: спочатку до 100 ° C, потім до 100-140 ° C і потім від 140 ° C до 175 ° C з 15-хвилинними перервами між кожним етапом.
- Видаляти лід і крихти з заморожених продуктів харчування.
- Не смажити занадто великі порції. Це може привести до зниження температури олії або жиру. Остигла олія / жир не обсмажить по-

верхню продуктів відповідним чином і приведе до підвищеного вбирання жиру. Ідеальна пропорція обсягу заморожених продуктів і обсягу олії / жиру становить максимум 1:10.

- У разі інтенсивної експлуатації слід фільтрувати олію / жир від крихт і відходів.
- Необхідно своєчасно міняти олію або жир в обладнанні. Щоб перевірити, коли потрібно його замінити, слід регулярно використовувати індикаторні смужки або тестуючі пристрої.
- Якщо олія / жир почне пінитися, диміти або стане занадто липким, слід його замінити. Якщо олія має сильний запах або смак, слід її замінити.

### Після використання

- Вимкнути обладнання за допомогою головного вимикача (1) - встановити в положення «0» і вийняти вилку з розетки.
- Вийняти грати (7) з ванни для олії (5). Завдяки чому решітка (7) не застигне в густому жиру.
- Повернути зливний піддон (8), поставити наверх ванни для олії (5) і закріпити за допомогою 4 затискачів (дивись малюнок), встановлюючи його в відповідному положенні.



**Чищення та догляд**

- Перш ніж приступити до чищення, необхідно відключити обладнання від джерела живлення і дати повністю охолонути.
- Увага: Не занурювати обладнання у воду та інші рідини!
- Зовнішню поверхню обладнання чистити за допомогою ганчірки, змоченою у воді з додаванням м'якого мийного засобу.
- Не застосовувати їдкі та абразивні чистячі засоби. Не застосовувати гострі предмети та інструменти з гострим наконечником. Не застосовувати бензин і інші розчинники! Чистити обладнання вологою ганчіркою і, при необхідності, мийним засобом. Категорично забороняється застосування абразивних матеріалів.
- Не чистіть обладнання за допомогою пароочисувача чи під напором води.
- Після очищення слід заново зібрати обладнання та переконатися, що блок управління (нагрівальний блок) встановлено відповідним чином - в іншому випадку обладнання не буде правильно працювати.

**Технічна характеристика**

Клас захисту: I  
Ступінь водонепроникності: IPX3

Артикул	Розмір з прикріпленою кришкою [мм]	Об`єм [л]	Потужність [Вт]	Діапазон температури смаження[°C]	Напруга [В]	Вага [кг]
205914	630x860x(H)360	12	3000	50 – 190	230	16,3



Усунення несправностей

У разі неправильної роботи обладнання використовуйте таблицю, наведену нижче, для пошуку вирішення проблеми. Якщо не вдалося усунути несправність, необхідно звернутися до постачальника.

Несправність	Можлива причина	Усунення несправності
Обладнання не вмикається. Головний вимикач (1) не горить зеленим кольором	Вилка неправильно підключена до джерела живлення.	Перевірити, чи правильно підключено вилку до джерела живлення.
	Не включений головний вимикач (1).	Натиснути кнопку головного вимикача (1) встановлюючи його в положення «I».
	Блок управління з нагрівальним елементом (4) неправильно встановлений.	Правильно встановити блок управління з нагрівальним елементом (4) в задній частині жарильної ванни (5).
	Пошкоджено внутрішній мікровимикач.	Зв'язатися з постачальником.
Обладнання не нагрівається і не загоряється індикатор (2). У той час як головний вимикач (1) горить зеленим кольором.	Запустився температурний запобіжник (захист від перегріву).	Перезапустити температурний запобіжник [Дивись (= => СКИДАННЯ (RESET) температурного запобіжника (захист від перегріву))].
	Температурний запобіжник (захист від перегріву) пошкоджений.	Зв'язатися з постачальником.
	Пошкоджена поворотна ручка регулювання температури (3).	Зв'язатися з постачальником.
Обладнання не досягає необхідної температури після тривалого часу смаження.	Пошкоджений нагрівальний елемент.	Зв'язатися з постачальником.
	Пошкоджена поворотна ручка регулювання температури (3).	Зв'язатися з постачальником.

У разі виникнення сумнівів необхідно звернутися до постачальника!

Гарантія

Будь-які дефекти та несправності, що впливають на роботу обладнання, виявлені протягом одного року з дня покупки, будуть усунені за допомогою безкоштовного ремонту або заміни на нове за умови, що обладнання використовувалося за призначенням, а експлуатація та догляд за ним відбувалися згідно з інструкцією. Гарантія не порушує інших прав споживача, передбачених законодавством.

Для того, щоб скористатися гарантією, необхідно повідомити місце і час покупки обладнання, прикласти до нього документ, що підтверджує покупку (напр., чек). Згідно з нашою політикою постійного розвитку та вдосконалення продуктів, ми залишаємо за собою право вносити зміни в продукт, упаковування і технічну документацію без попередження.

Виведення з експлуатації та охорона навколишнього середовища

Після закінчення терміну експлуатації з обладнанням не можна поводитись як з комунальними відходами. Користувач повинен передати обладнання в пункт утилізації. Недотримання цієї вимоги карається згідно з чинними нормами по утилізації відходів. Якщо непридатне для використання обладнання передано як окреме сміття, воно може бути перероблене та утилізоване без нанесення значної шкоди навколишньому середовищу, що зменшує негативний

вплив на навколишнє середовище і здоров'я. Для отримання більш повної інформації на тему послуг з утилізації відходів слід зв'язатися з місцевою фірмою, що утилізує відходи, або магазином, в якому закуплено обладнання. Виробники та імпортери не несуть відповідальності за перероблювання та утилізацію відходів, як безпосередньо, так і за допомогою публічних структур.

Dėkojame, kad įsigijote „Hendi“ įrenginį. Prieš pirmą kartą naudodami įrenginį, atidžiai perskaitykite šias instrukcijas. Ypač atkreipkite dėmesį į toliau nurodytas saugos taisykles.

## Saugos taisyklės

- Šis įrenginys skirtas naudoti tik komerciniais tikslais ir negali būti naudojamas buityje.
- Įrenginį galima naudoti tik tam tikslui, kuriam jis yra skirtas ir pagamintas. Gamintojas neatsako už žalą, kurią sukelia netinkamas įrenginio eksploatavimas ir naudojimas.
- Laikykite įrenginį ir elektros kištuką atokiai nuo vandens ir kitų skysčių. Jei įrenginys įkristų į vandenį, nedelsdami ištraukite kištuką iš kištukinio lizdo ir nenaudokite įrenginio, kol jo nepatikrins kvalifikuotas specialistas. Nesilaikant šių instrukcijų, galima mirtinai susižaloti.
- Niekada patys neatidarykite įrenginio korpuso.
- Į įrenginio korpusą neikiškite jokių daiktų.
- Nelieskite kištuko drėgnomis ar šlapiomis rankomis.
- **Kyla elektros smūgio pavojus!** Nebandykite remontuoti įrenginio patys. Sugedusį įrenginį gali remontuoti tik kvalifikuoti darbuotojai.
- **Niekada nenaudokite pažeisto įrenginio!** Jei įrenginys pažeistas ar sugedęs, išjunkite jį iš kištukinio lizdo ir susisieki su mažmeniniu pardavėju.
- **Įspėjimas!** Įrenginio elektrinių dalių nemerkite į vardinį ar kitus skysčius. Niekada nelaikykite įrenginio po tekančiu vandeniu.
- Reguliariai tikrinkite, ar nepažeistas maitinimo kištukas ir laidas. Jei pažeistas maitinimo kištukas ar maitinimo laidas, siekiant išvengti pavojų ar sužalojimų, jį turi pakeisti techninės priežiūros atstovas ar atitinkamai kvalifikuoti specialistai.
- Užtikrinkite, kad laidas nesiliestų su aštriais ar karštais objektais ir laikykite jį atokiai nuo atviros ugnies. Norėdami ištraukti kištuką iš kištukinio lizdo, visada traukite kištuką, o ne laidą.
- Įsitinkite, kad laidas (ar ilginamasis laidas) nutiestas taip, kad už jo niekas neužkliūtų.
- Visada prižiūrėkite įrenginį, kai jis naudojamas.
- Įspėjimas! Kai kištukas įjungtas į kištukinį lizdą, įrenginys yra įjungtas į maitinimo šaltinį.
- Prieš ištraukdami kištuką iš kištukinio lizdo, išjunkite įrenginį.
- Niekada neneškite įrenginio už laido.
- Nenaudokite papildomų prietaisų, kurie netiekiami kartu su įrenginiu.
- Įrenginįjunkite į kištukinį lizdą, kurio įtampa ir dažnis atitinka įrenginio etiketėje nurodytas įtampas ir dažnio vertes.
- Maitinimo kištuką įjunkite į lengvai pasiekiamą kištukinį lizdą, kad iškilus pavojui kištuką galėtumėte nedelsdami ištraukti. Norėdami visiškai išjungti įrenginį, iš kištukinio lizdo ištraukite maitinimo kištuką.
- Prieš ištraukdami kištuką, visada išjunkite įrenginį.
- Visada naudokite tik gamintojo rekomenduojamus priedus. Nesilaikant šio reikalavimo, kyla pavojus naudotojo saugai arba galima sugadinti įrenginį. Naudokite tik originalias dalis ir priedus.

- Šis įrenginys neskirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus), kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gabumai sumažėję arba kurie neturi reikiamos patirties ir žinių.
- Šio įrenginio vaikai negali naudoti jokiais atvejais.
- Laikykite įrenginį ir jo laidą vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Neprižiūrimą ar nenaudojamą įrenginį, taip pat prieš jo surinkimą, išrinkimą ar valymą, visada išjunkite iš maitinimo šaltinio.
- Naudojamo įrenginio niekada nepalikite be priežiūros.

## Specialios saugos priemonės

- Šis įrenginys skirtas naudoti tik komerciniais tikslais ir negali būti naudojamas buityje.
- Įrenginį galima naudoti tik tam tikslui, kuriam jis yra skirtas ir pagamintas. Gamintojas neatsako už žalą, kurią sukelia netinkamas įrenginio eksploatavimas ir naudojimas.
-  **Dėmesio! Karštas paviršius!** Naudojimo metu pasiekiamas įrenginio paviršius yra labai karštas. Lieskite tik jungiklį ir temperatūros reguliavimo mygtuką.
- Jei šį įrenginį reikia pastatyti arti sienos, pertvaros, virtuvės baldų, dekoratyvinės apdailos ir t.t., rekomenduojama, kad jie būtų pagaminti iš nedegios medžiagos. Jei taip nėra, šiuos paviršius uždenkite tinkama nedegia šilumą izoliuojančia medžiaga. Taip pat atidžiai laikykitės gaisro prevencijos taisyklių.
- Nestatykite įrenginio ant kaitinančių objektų (benzininių, elektrinių, medžio anglies viryklių ir t.t.). Įrenginį laikykite atokiai nuo karštų paviršių ir atviros liepsnos. Įrenginys turi būti pastatytas ant lygaus, stabilaus, švaraus, karščiui atsparaus ir sauso paviršiaus.
- Nenaudokite įrenginio šalia sprogių ar degių medžiagų, kredito kortelių, magnetinių diskų ar radijo aparatų.
- Šis įrenginys neskirtas valdyti išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
- **ĮSPĖJIMAS.** Įsitikinkite, kad aliejaus lygis aliejaus talpykloje visada būtų tarp žymų **MAX** ir **MIN**. Jei aliejaus lygis yra žemiau **MIN** žymos, kyla gaisro pavojus.
- **ĮSPĖJIMAS.** Kad išvengtumėte per didelio putojimo ar aliejaus išsiliejimo, negrūzdinkite per drėgnų maisto produktų ar per didelio kiekio maisto produktų vienu metu. Didžiausias vienos partijos svoris yra apie 1 kg.
- Įstatę grūdinimo grotelių laikiklį, aplink įrenginį palikite bent 20 cm tarpus, kad naudojimo metu įrenginys būtų ventiliuojamas.
- Naudokite tik grūdinimui tinkamą aliejų ar riebalus. Reguliariai keiskite aliejų ar riebalus. Perkeptas ar nešvarus aliejus arba riebalai gali užsidegti, jei per daug įkaistų.
- Naudojimo metu nenaudokite plastikinių įrankių.
- Pavojus! Niekada nenaudokite seno aliejaus. Seno aliejaus pliūpsnio temperatūra yra sumažėjusi ir jis greičiau pasiekia virimo temperatūrą, dėl to padidėja gaisro ar pavojingų situacijų pavojus.
- Po kiekvieno naudojimo išvalykite įrenginį ir kitus priedus (žr. „Valymas ir priežiūra“).
- Nenaudokite vandens srovės, neplaukite tiesiai po purškiamu vandeniu, nenaudokite garo valytuvo, nes dalys gali sušlapti ir sukelti elektros smūgį.
- Dėmesio! Jei reikia, saugiai nutieskite laidą, kad jis netyčia nebūtų ištrauktas ar nesusiliestų su karštu paviršiumi.

- Neplaukite įrenginio vandeniu. Į įrenginį patekęs vanduo gali pradėti bėgti ir padidinti elektros smūgio pavojų.
- Įrenginį valykite ir paruoškite laikyti, tik kai jis visiškai atvėsęs.
- Prieš pildydami įrenginį aliejumi ar jį valydami, visada ištraukite kištuką iš kištukinio lizdo.
- Elektros instaliacija turi atitikti taikomas nacionalines ir vietos taisykles.
- Prieš įrenginio naudojimą, aliejaus talpyklą su kaitinimo elementu padėkite saugioje vietoje virtuvėje, nes įrenginyje naudojamas turinys yra karštas.
- Jokių dalių negalima plauti indaplovėje.

### Įžeminimas

Šis įrenginys klasifikuojamas kaip I apsaugos klasės įrenginys, todėl turi būti saugiai įžemintas. Įžeminimas sumažina elektros smūgio pavojų, nes turi elektros srovės nuotėkio laidą. Šiame įrenginy-

je įrengtas laidas su įžeminimo laidu ir įžeminimo kištuku. Kištuką įjunkite į tinkamai sumontuotą ir įžemintą kištukinį lizdą.

### Pasiruošimas prieš naudojant pirmą kartą

- Patikrinkite, ar įrenginys neturi pažeidimų. Jei pristatytas ne visas įrenginio komplektas (2 gruzdinimo grotelės ir 1 apatinės grotelės) arba įrenginys turi pažeidimų, nedelsdami susisiekite su tiekėju ir NENAUDOKITE įrenginio.
- Nuimkite visą pakavimo medžiagą ir apsauginę plėvelę (jei yra).
- Nuvalykite įrenginį drungnu vandeniu ir švelnia šluoste.

- Pastatykite įrenginį ant lygaus ir tvirto paviršiaus, nebent būtų nurodyta kitaip.
- Įsitinkinkite, kad aplink įrenginį palikote pakankamus tarpus ventilacijai. Ypač palikite pakankamai vietos gruzdinimo grotelių laikikliui (8).
- Pastatykite įrenginį taip, kad visada pasiektumėte kištuką.

### Montavimas

- Įrenginį su guminėmis kojėlėmis pastatykite ant lygaus, stabilaus, švaraus, karščiui atsparaus ir sauso paviršiaus.
- Atsargiai prie aliejaus talpyklos galinio krašto pritvirtinkite galinę atramą su kaitinimo elementu (4).
- Ant aliejaus talpyklos (5) dugno padėkite apatines groteles (9).
- Aliejaus talpyklos (5) kairėje ar dešinėje pusėje pritvirtinkite gruzdinimo grotelių laikiklį (8).

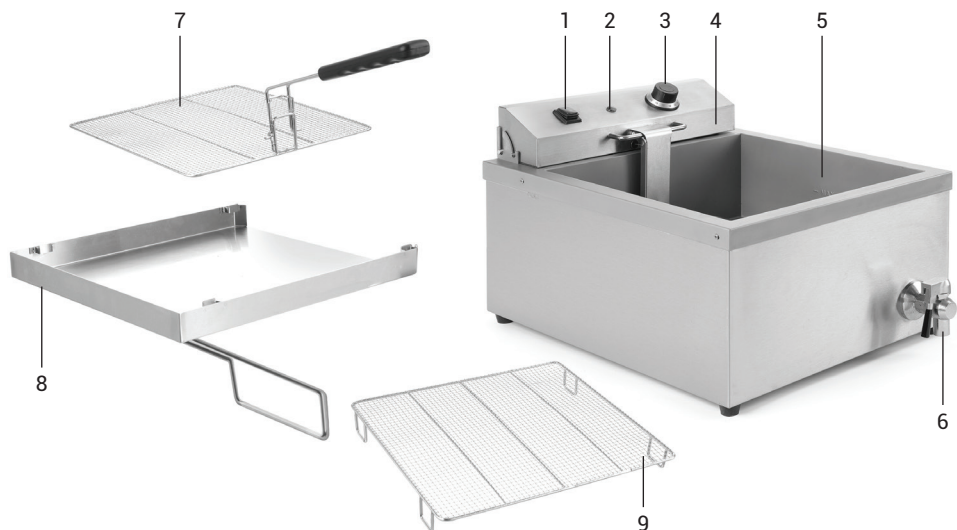
Pastaba.

1. Įsitinkinkite, kad galinė atrama yra tinkamoje padėtyje ir tinkamai įstatyta į 2 angas iš 2 aliejaus talpyklos (5) pusių.

2. Aliejaus talpykla su kaitinimo elementu turi būti padėta saugioje virtuvės vietoje, nes naudojant kyla nusideginimo pavojus.



## Pagrindinės įrangos dalys



1. Pagrindinis jungiklis (žalias) [ON (I) / OFF (O)]
2. Temperatūros indikatorius (oranžinis)
3. Temperatūros valdiklis
4. Nuimama galinė atrama su kaitinimo elementu
5. Aliejaus talpykla (400x400x(H)160 mm)

6. Aliejaus išleidimo čiaupas
7. Gruzdinimo grotelės (2vnt. x 354x383x(H)102 mm)
8. Gruzdinimo grotelių laikiklis (1 vnt. x 423x446x(H)40 mm)
9. Apatinės grotelės (1 vnt. x 390x365x(H)40 mm)

## Naudojimas

- Įsitikinkite, kad aliejaus išleidimo čiaupas užsuktas.
- Ištraukite kištuką iš kištukinio lizdo.
- Įsitikinkite, kad aliejaus talpykla yra švari, sausa ir jos viduje nėra vandens.

- Atsargiai pripildykite aliejaus talpyklą iki lygio tarp MIN ir MAX žymų.
- Įžemintą kištuką įjunkite į žemintą kištukinį lizdą.
- Dabar galite naudoti įrenginį.

## Eksplotavimas

- Talpyklą (5) pripildykite aliejaus ir įsitikinkite, kad jo lygis yra tarp žymų MIN ir MAX.  
Pastaba. Nepamirškite, kad įdėjus maisto produktų, aliejus lygis padidės. Nedėkite per daug drėgnų maisto produktų ar didelio kiekio maisto produktų vienu metu.
- Įjunkite maitinimo kištuką į tinkamą maitinimo lizdą.
- Įjunkite įrenginį paspausdami pagrindinį jungiklį (1) į „I“ padėtį. Jungiklis pradės šviesti žaliai. Sukite temperatūros valdiklį (3) pagal laikrodžio rody-

klę į norimą nustatyti temperatūrą. Pradės šviesti oranžinis indikatorius (2). [Temperatūros intervalas: nuo 50 °C iki daugiausia 190 °C].

- Kai pasiekama nustatyta temperatūra, oranžinis indikatorius (2) užgesa. Dabar galite naudoti įrenginį.  
Pastaba. Gruzdinimo grotelių laikiklis (8) yra skirtas tik laikinai laikyti gruzdinimo grotelės, kad būtų išleistas aliejaus perteklius. Nelaikykite jo per ilgai ir nedėkite ant jo kitų daiktų, kad netyčia nenukristų į apačią.

## „Hi“ ribotuvo (šiluminio išjungimo) NUSTATYMAS IŠ NAUJO

Įsidėmėkite, kad mygtukas RESET (nustatyti iš naujo) įrengtas nuimamos galinės atramos (4) galinėje dalyje ir turi apsauginį dangtelį (žr. paveikslėlį), apsaugantį nuo perkaitimo.

- Pirmiausia, išjunkite įrenginį iš kištukinio lizdo.
- Leiskite įrenginiui visiškai atvėsti.
- Atsukite mygtuko RESET (nustatyti iš naujo) juodą apsauginį dangtelį.
- Paspauskite „Hi“ ribotuvo (šiluminio išjungimo) mygtuką RESET (nustatyti iš naujo). Turite išgirsti spragtelėjimo garsą.

- Užsukite mygtuko RESET (nustatyti iš naujo) juodą apsauginį dangtelį.



## Gruzdinimo patarimai

- Naudokite tik skystą gruzdinimo aliejų (pageidautina) arba riebalus.
- Rekomenduojama traškučių ar užkandžių gruzdinimo temperatūra yra 175 °C.
- Aliejų įkaitinkite lėtai. Geriausia – 3 etapais, pavyzdžiui, pirmiausia – iki 100 °C, tada – nuo 100 °C iki 140 °C ir galiausiai – nuo 140 °C iki 175 °C, tarp etapų darant po 15 minučių pertraukėles.
- Iš šaldyto maisto produktų išrinkite ledus ir trupinius.
- Vienu metu negruzdinkite per daug produktų. Dėl to gali per daug atvėsti aliejus ar riebalai. Atvėsęs aliejus ar riebalai nepakankamai gerai apskrudina

produkto paviršių, todėl sugerama daugiau riebalų. Idealus šaldytų produktų

- gruzdinimo aliejuje santykis daugiausia yra 1:10.
- Naudojant intensyviai, aliejus ar riebalai turi būti filtruojami, kad neliktų trupinių ir kitų nešvarumų.
- Laiku pakeiskite aliejų ar riebalus. Naudokite tikrinimo juosteles ar tikrinimo įrangą, kad nustatytumėte, kada keisti aliejų ar riebalus.
- Jei aliejus ar riebalai pradeda putoti, rūkti ar tampa per tiršti, juos reikia pakeisti. Taip pat pakeiskite aliejų ar riebalus, kai pradeda jausti stiprų kvapą ar skonį.

## Po naudojimo

- Išjunkite įrenginį paspausdami pagrindinį jungiklį (1) į padėtį „0“ ir iš kištukinio lizdo ištraukite kištuką.
- Iš aliejaus talpyklos (5) išimkite gruzdinimo grotelės (7). Taip apsaugosite, kad gruzdinimo grotelės (7) neįstrigtų dėl sukietėjusių riebalų.
- Apverskite gruzdinimo grotelį laikiklį (8) ir padėkite jį ant aliejaus talpyklos (5) viršaus taip, kad 4 pakelti stabdikliai (žr. paveikslėlį) būtų dešinėje.



## Valymas ir priežiūra

- Prieš valydami įrenginį, visada ištraukite kištuką iš kištukinio lizdo ir leiskite įrenginiui visiškai atvėsti.
- Įspėjimas: niekada nemerkite prietaiso į vandenį ar kitą skystį.
- Įrenginio išorę nuvalykite drėgna šluoste (suvilgyta vandens ir švelnaus ploviklio mišinys).
- Niekada nenaudokite agresyvių ar šveičiamųjų valymo priemonių. Nenaudokite aštrių ar smailių

objektų. Nenaudokite benzino ar tirpiklių! Valykite drėgna šluoste ir valikliu, jei reikia. Nenaudokite abrazyvinių medžiagų.

- Nevalykite įrenginio garo valytuvu ar vandens srove.
- Po valymo surinkite įrenginį ir įsitikinkite, kad kaitinimo ir valdymo skydas pritvirtinti tinkamai. Jei ne, įrenginys neveiks.

Techninės specifikacijos

Apsaugos klasė: I klasė  
Atsparumo vandeniui apsaugos klasė: IPX3

Prekės nr.	Matmenys įdėjus gruzdinimo grotelių laikiklį: apie. [mm]	Talpa [l]	Vardinė galia [W]	Temperatūros intervalas [°C]	Darbinė įtampa [V]	Bendras gry- nasis svoris [kg]
205914	630x860x(H)360	12	3000	50 – 190	230	16,3

Gedimai ir jų šalinimas

Jei įrenginys veikia netinkamai, sprendimo ieškokite toliau pateiktoje lentelėje. Jei vis dar negalite išspręsti problemos, susisiekite su tiekėju ar paslaugos teikėju.

Problemos	Galimos priežastys	Galimi sprendimai
Įrenginys neįsijungia. Jungiklis (1) nepradeda šviesti žaliai.	Maitinimo kištukas netinkamai įjungtas į maitinimo lizdą.	Įsitikinkite, kad tinkamai į maitinimo lizdą įjungtas maitinimo kištukas.
	Nepaspaustas pagrindinis (1) jungiklis.	Paspauskite pagrindinį jungiklį (1) į „I“ padėtį.
	Netinkamai pritvirtinta galinė atrama su kaitinimo elementu (4).	Tinkamai prie aliejaus talpyklos (5) pritvirtinkite galinę atramą su maitinimo elementu (4).
	Sugedęs vidinis mikrojungiklis.	Susisiekite su savo tiekėju.
Įrenginys neįkaista ir temperatūros indikatorius (2) nepradeda šviesti. Tačiau pagrindinis jungiklis (1) šviečia žaliai.	„Hi“ ribotuvas (šiluminis išjungimas) suaktyvinimas.	Iš naujo nustatykite „Hi“ ribotuvą (šiluminį išjungimą) (žr. šiluminio išjungimo NUSTATYMAS IŠ NAUJO).
	Sugedęs „Hi“ ribotuvas (šiluminis išjungimas).	Susisiekite su savo tiekėju.
	Sugedęs temperatūros valdiklis (3).	Susisiekite su savo tiekėju.
Po ilgo gruzdinimo laiko įrenginys nepasiekia nustatytos temperatūros.	Sugedęs kaitinimo elementas.	Susisiekite su savo tiekėju.
	Sugedęs temperatūros valdiklis (3).	Susisiekite su savo tiekėju.

Jei kyla abejonų, visada susisiekite su savo tiekėju!

Garantija

Bet kokie gedimai, turintys įtakos įrenginio veikimui ir kurie išaiškėja per metus nuo įrenginio įsigijimo, bus sutaisyti nemokamai. Dalys taip pat bus pakeistos nemokamai, jei įrenginys buvo naudojamas ir prižiūrimas pagal instrukcijas, juo nebuvo piktnaudžiaujama ar nebuvo netinkamo naudojimo atvejų. Tokiais atvejais jūsų įstatymais apibrėžtos teisės lieka galio-

ti. Jei kreipsitės dėl garantinio įrenginio remonto, turėsite nurodyti, kur ir kada įrenginį pirkote, ir pateikti pirkimo įrodymą (pvz., čekį).

Laikydamiesi savo politikos dėl nuolat tobulinamų gaminių, pasilieiname teisę keisti gaminį, pakuotę ir dokumentais pagrįstas specifikacijas be įspėjimo.

Išmetimas ir aplinkos apsauga

Pasibaigus įrenginio tarnavimo laikui, išmeskite jį pagal visuomet taikoms taisykles ir rekomendacijas.

Į atitinkamus kontenerius išmeskite pakavimo medžiagas, pavyzdžiui, plastiką ir dėžes.

Paldies, ka iegādājāties šo Hendi ierīci! Pirms lietot ierīci pirmo reizi, lūdzu, rūpīgi izlasiet šo rokasgrāmatu, pievēršot īpašu uzmanību turpmāk izklāstītajiem drošības noteikumiem.


## Drošības noteikumi

- Šī ierīce paredzēta tikai komerciālai lietošanai; to nedrīkst izmantot māsaimniecībā.
- Ierīci drīkst lietot tikai tiem mērķiem, kādiem tā paredzēta un izgatavota. Ierīces ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies nepareizas darbības vai lietošanas dēļ.
- Nenovietojiet ierīci un barošanas kabeļa spraudni ūdens un citu šķidrumu tuvumā. Ja ierīce iekrīt ūdenī, nekavējoties atvienojiet barošanas kabeļa spraudni no kontaktligzdas, iekams ierīci nav pārbaudījis sertificēts tehniķis. Šo norādījumu neievērošana var radīt nāvējošu traumu.
- Nekādā gadījumā nemēģiniet patstāvīgi atvērt ierīces korpusu.
- Neievietojiet ierīces korpusā nekādus priekšmetus.
- Nepieskarieties barošanas kabeļa spraudnim ar mitrām rokām.
- **Pastāv elektrotraumas gūšanas bīstamība!** Nemēģiniet patstāvīgi remontēt ierīci. Ja rodas darbības traucējumi, remontu drīkst veikt tikai kvalificēti darbinieki.
- **Nekādā gadījumā nelietojiet bojātu ierīci!** Ja ierīce ir bojāta, atvienojiet to no elektrotīkla un sazinieties ar pārdevēju.
- **Brīdinājums.** Neiegremdējiet ierīces elektrosistēmas daļas ūdenī un citos šķidrumos. Nekādā gadījumā neturiet ierīci zem tekoša ūdens.
- Regulāri pārbaudiet, vai nav bojāts barošanas kabeļa spraudnis un kabelis. Ja barošanas kabeļa spraudnis un kabelis ir bojāts, to drīkst nomainīt tikai apkopes darbinieks vai cits kvalificēts speciālists, lai nepieļautu apdraudējumu vai traumu.
- Pārliecinieties, vai barošanas kabelis nesaskaras ar asiem vai karstiem priekšmetiem, un netuviniet to atklātai liesmai. Lai atvienotu barošanas kabeli no elektrotīkla, vienmēr satveriet spraudni, nevis kabeli.
- Nodrošiniet, lai kabelis (vai pagarinātājs) tiktu novietots vietā, kas nerada pakļupšanas risku.
- Lietojot ierīci, vienmēr pievērsiet tai uzmanību.
- Brīdinājums. Kad barošanas kabeļa spraudnis ir ievietots barošanas avota kontaktligzdā, ierīce ir pieslēgta.
- Pirms atvienot barošanas kabeli no kontaktligzdas, izslēdziet ierīci.
- Nekādā gadījumā nepārnēsājiet ierīci aiz tās barošanas kabeļa.
- Nelietojiet nekādas papildu ierīces, kas nav iekļautas pamatierīces komplektā.
- Pieslēdziet ierīci tikai tāda elektrotīkla kontaktligzdai, kura spriegums un frekvence ir norādīta ierīces tehnisko datu plāksnītē.
- Ievietojiet barošanas kabeļa spraudni viegli pieejamā elektrotīkla kontaktligzdā, lai ārkārtas gadījumā ierīci varētu nekavējoties atvienot. Lai pilnībā izslēgtu ierīci, atvienojiet barošanas kabeļa spraudni no elektrotīkla kontaktligzdas.



- Pirms atvienot spraudni, vienmēr izslēdziet ierīci.
- Izmantojiet tikai ierīces ražotāja ieteiktos piederumus. Pretējā gadījumā pastāv ierīces lietotāja apdraudējums un ierīces bojājumu risks. Lietojiet tikai oriģinālas detaļas un piederumus.
- Šo ierīci nav paredzēts lietot personām (tostarp bērniem) ar samazinātām fiziskām, uztveres un garīgām spējām vai personām, kas nepārzina ierīces lietošanu un kurām nav atbilstošu zināšanu.
- Šo ierīci nekādā gadījumā nedrīkst izmantot bērni.
- Uzglabājiet ierīci un tās barošanas kabeli bērniem nepieejamā vietā.
- Ja ierīci atstājat bez uzraudzības, to nelietojat, kā arī pirms ierīces montāžas, demontāžas vai tīrīšanas, vienmēr atvienojiet to no elektrotīkla.
- Nekādā gadījumā neatstādiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.

## Papildu drošības norādījumi

- Šī ierīce paredzēta tikai pārtikas produktu, piemēram, virtuļu, kartupeļu un citu produktu cepšanai komerciāliem nolūkiem. Cita veida izmantošana var sabojāt ierīci vai radīt traumu.
- Šo ierīci paredzēts izmantot komerciāliem nolūkiem, piemēram, restorānu, ēdnīcu, slimnīcu ēdnīcās un komercuzņēmumos, proti, maiznīcās, gaļas tirgotavās u. c., taču ne nepārtrauktai masveida produktu apstrādei. Turklāt ierīci drīkst izmantot tikai apmācīti darbinieki.
-  **Uzmanību! Karsta virsma!** Pieejamā ierīces virsma lietošanas laikā būtiski sakarst. Pieskarieties tikai slēdzim un temperatūras regulatoram.
- Ja ierīce tiks novietota tuvu sienai, atdalošai sienai, virtuves mēbelēm, dekoratīviem paneļiem u. c., ieteicams, lai tie būtu izgatavoti no ugunsdroša materiāla; pretējā gadījumā šādi objekti jāpārklāj ar piemērotu ugunsdrošu siltumizolācijas materiālu un īpaša uzmanība jāpievērš ugunsgrēka nepieļaušanas noteikumiem.
- Nenovietojiet ierīci uz karstumu izdaloša avota (benzīna, elektrības vai ogļu plīts u.c.). Ne-tuviniet ierīci karstām virsmām un atklātai liesmai. Vienmēr izmantojiet ierīci uz līmeniskas, stabilas, tīras, ugunsdrošas un sausas virsmas.
- Nelietojiet ierīci tuvu sprādzienbīstamiem vai ugunsnedrošiem materiāliem, kredītkartēm, magnētiskajiem diskiem vai radio aparātiem.
- Šo ierīci nav paredzēts izmantot ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- **BRĪDINĀJUMS.** Vienmēr nodrošiniet, lai eļļas līmenis būtu starp eļļas tvertnes atzīmēm **MAX & MIN** (Maks. un min.). Ja eļļas līmenis nokrītas zem atzīmes **MIN** (Min.), pastāv aizdegšanās bīstamība.
- **BRĪDINĀJUMS.** Nemēģiniet cept mitrus produktus un pārāk daudz produktu vienlaikus, lai izvairītos no pārmērīgas putošanās un eļļas izšļakstīšanās. Maksimālais vienā reizē pagatavojamais produktu daudzums ir apt. 1 kg.
- Nodrošiniet vismaz 20 cm lielu brīvu vietu ap ierīci vēdināšanas nolūkiem pēc cepšanas režģa turētāja uzstādīšanas.

- Cepšanai izmantojiet tikai piemērotu eļļu vai taukvielas. Regulāri mainiet eļļu vai taukvielas. Pārgatavota vai netīra eļļa un taukvielas, tās pārmērīgi karsējot, var aizdegties.
- Cepšanai nelietojiet plastmasas virtuves traukus.
- Bīstami! Nekādā gadījumā neizmantojiet vecu eļļu, jo tai ir mazāks uzliesmošanas punkts un tā var pēkšņi sāk vārīties, palielinot aizdegšanās un bīstamu situāciju risku.
- Pēc katras ierīces lietošanas vienmēr notify to un citus piederumus (--> Tīrīšana un apkope).
- Nelietojiet ūdens strūklu, neskalojiet tieši ar ūdeni un neizmantojiet tvaika tīrītāju, jo ierīces daļas var kļūt mitras un radīt elektrotraumu.
- Uzmanību! Ja nepieciešams, droši izvelciet barošanas kabeli, lai nepieļautu nejaušu kabeļa vilkšanu vai saskari ar karstu virsmu.
- Nemazgājiet ierīci ar ūdeni. Mazgāšana var radīt noplūdes un palielināt elektrotraumas risku.
- Netīriet ierīci un neuzglabājiet to, kamēr tā nav pilnībā atdzisusi.
- Uzpildot ierīci vai tīrot to, vienmēr atvienojiet barošanas kabeļa spraudni no kontaktligzdas.
- Elektroinstalācijai jāatbilst valsts un vietējiem spēkā esošiem noteikumiem.
- Eļļas tvertne ar sildelementu jānovieto drošā vietā virtuvē pirms lietošanas karstā satura dēļ.
- Nevienu ierīces daļu nedrīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

## Zemējuma uzstādīšana

Šī ierīce ir klasificēta kā I aizsardzības klases ierīce, kas jāpievieno aizsargzemējumam. Zemējums samazina elektrotraumas gūšanas risku, nodrošinot elektriskās strāvas noplūdes vadu. Šī ierīce ir aprī-

kota ar barošanas kabeli, kurā ir zemējuma vads ar zemējuma spraudni. Spraudnis jāievieto pareizi uzstādītā un iezemētā kontaktligzdā.

## Sagatavošanās ierīces pirmajai lietošanas reizei

- Pārbaudiet, vai ierīce nav bojāta. Ja konstatējat, ka piegāde nav pilnīga (iekļauti divi cepšanas režģi un viens apakšējais režģis) vai ir redzami bojājumi, nekavējoties sazinieties ar piegādātāju un NE-LIETOJĒT ierīci.
- Noņemiet visu iepakojuma materiālu un aizsargplēvi (ja tāda ir).
- Tīriet ierīci ar remdenu ūdeni un mīkstu drānu.
- Novietojiet ierīci uz līmeniskas un stabilas virsmas, ja vien nav norādīts citādi.
- Nodrošiniet ap ierīci pietiekami daudz vietas vēdināšanai. Pietiekami liela vieta jānodrošina arī cepšanas režģa turētāja (8) novietošanai.
- Novietojiet ierīci tā, lai barošanas kabeļa spraudnis vienmēr būtu pieejams.

## Uzstādīšana

- Novietojiet ierīci uz līmeniskas, stabilas, tīras, ugunsdrošas un sausas virsmas ar gumijas kājiņām.
- Uzmanīgi uzstādiet aizmugurējo balstu ar sildelementu (4) uz eļļas tvertnes aizmugurējās malas.
- Novietojiet apakšējo režģi (9) eļļas tvertnes apakšā (5).
- Uzstādiet cepšanas režģa turētāju (8) eļļas tvertnes (5) labajā vai kreisajā pusē.

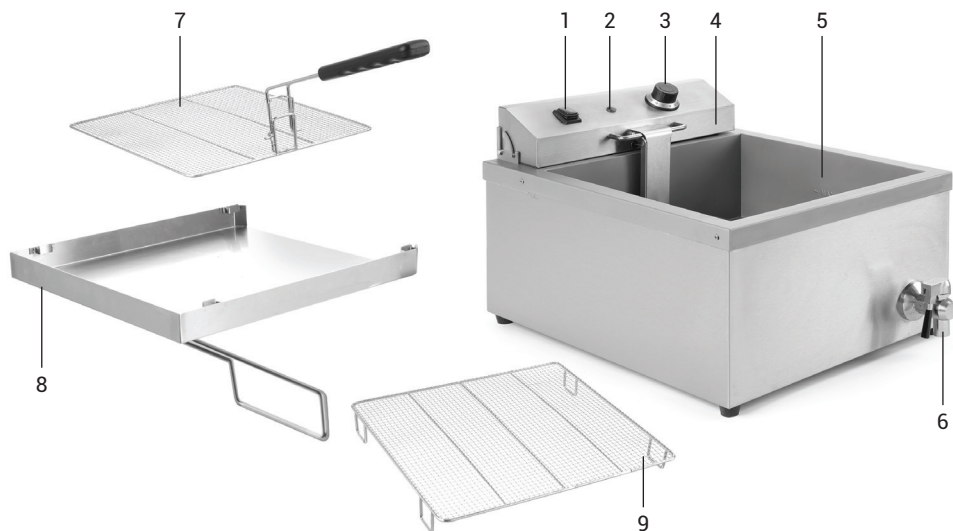
Piezīme:

1. Pārbaudiet, vai aizmugurējais balsts ir pareizā pozīcijā un pareizi uzstādīts abās atverēs abās eļļas tvertnes (5) malās.

2. Ierīce jānovieto drošā vietā virtuvē pirms lietošanas karstuma izraisīta apdraudējuma dēļ.



## Galvenās ierīces daļas



1. Ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzis (zaļš) [IE-SLĒGTS (I)/IZSLĒGTS (O)]
2. Temperatūras indikators (oranžā krāsā)
3. Temperatūras vadības ierīce
4. Atdalāms aizmugurējais balsts ar sildelementu

5. Eļļas tvertne (400x400x(H)160 mm)
6. Eļļas izliešanas
7. Cepšanas režģis (2x 354x383x(H)102 mm)
8. Cepšanas režģa turētājs (1x 423x446x(H)40 mm)
9. Apakšējais režģis (1x 390x365x(H)40 mm)

## Lietošana

- Pārbaudiet, vai eļļas izliešanas krāns ir aizgriezts.
- Atvienojiet barošanas kabeļa spraudni no kontaktligzdas.
- Pārbaudiet, vai eļļas tvertne ir tīra, sausa un tajā nav ūdens.

- Uzmanīgi uzpildiet eļļas tvertni līdz līmenim starp atzīmi "MIN" (Min.) un "MAX" (Maks.).
- Ievietojiet iezemēto barošanas kabeļa spraudni iezemētā kontaktligzdā.
- Tagad varat lietot ierīci.

## Darbība

- Uzpildiet tvertni (5) ar eļļu līdz līmenim starp atzīmi MIN (Min.) un MAX (Maks.)  
Piezīme. Atcerieties, ka, ievietojot produktus, eļļas līmenis paaugstināsies. Neievietojiet mitrus produktus un vienlaikus pārāk daudz produktu.
- Ievietojiet barošanas kabeļa spraudni piemērotā elektrotīkla kontaktligzdā.
- Ieslēdziet ierīci, pārslēdzot ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi (1) stāvoklī "I". Iedegsies slēdža zaļas krāsas indikators. Grieziet temperatūras vadības ierīci (3) pulksteņrādītāju kustības virzienā līdz vēlamai iestatītai temperatūrai. Iedegsies oranžas

krāsas indikators (2). [Temperatūras diapazons: 50 °C ~ MAKS. (190 °C)].

- Kad iestatītā temperatūra sasniegta, oranžas krāsas indikators (2) nodzīsies. Tagad varat lietot ierīci.

Piezīme. Cepšanas režģa turētājs (8) paredzēts tikai īslaicīgai cepšanas režģa turēšanai, lai nolietu lieko eļļas daudzumu. Neturiet pārāk ilgi un nenovietojiet citus objektus uz tā, lai nepieļautu nejaucību nokrišanu.

## Pārslodzes ierobežotāja poga RESET (Atiestatīt) (termiskā izslēgšana)

Poga RESET (Atiestatīt) atrodas atvienojamā aizmugurējā balsta (4) ar aizsargvāciņu aizmugurē (skatiet attēlu), lai nepieļautu pārkaršanu.

- Vispirms atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ņemiet ierīci pilnībā atdzist.
- Noskrūvējiet pogas RESET (Atiestatīt) melno aizsargvāciņu.
- Nospiediet pārslodzes ierobežotāja pogu RESET (Atiestatīt) (termiskā izslēgšana). Jāatskan klikšķim.

- Uzskrūvējiet atpakaļ pogas RESET (Atiestatīt) aizsargvāciņu.



## Cepšanas padomi

- Izmantojiet tikai šķidru cepšanas eļļu (ieteicams) vai taukvielas.
- Ieteicamā un čipsu un uz kodu pagatavošanas temperatūra ir 175 °C.
- Sakarsējiet eļļu pakāpeniski. Vēlams trīs posmos. Piemēram: vispirms 100 °C temperatūrā, tad 100–140 °C temperatūrā un pēc tam no 140 °C līdz 175 °C ar 15 minūšu pauzēm starp posmiem.
- Noņemiet no saldētiem produktiem ledu un drupatas.
- Vienlaikus necepiet pārāk daudz produktu. Tas var izraisīt pārāk ātru eļļas vai taukvielu atdzišanu. Atdzīvisi eļļa vai taukvielas pietiekami neap-

- ceps produktu ārējo daļu, tādēļ vairāk taukvielu uzsūksies produktos. Ideāla saldēto produktu un cepšanas eļļas/taukvielu proporcija ir maks. 1:10.
- Intensīvas izmantošanas laikā no eļļas/taukvielām jāatdala drupatas un citas daļiņas.
- Savlaicīgi nomainiet eļļu vai taukvielas. Regulāri izmantojiet pārbaudes strēmeles vai pārbaudes ierīci, lai noskaidrotu, kad jāmaina eļļa.
- Ja eļļa vai taukvielas sāk putoties, izdalās dūmi vai eļļa un taukvielas pārāk sabiezē, nomainiet tās. Nomainiet eļļu un taukvielas arī tad, ja parādās spēcīgs smirds vai jūtama piegārša.

Pēc lietošanas

- Izslēdziet ierīci, pārslēdzot ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi (1) stāvoklī "0", un atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Noņemiet cepšanas režģi (7) no eļļas tvertnes (5). Tādējādi cepšanas režģis (7) neiestīgs sacietējušos taukus.
- Apgrieziet otrādi cepšanas režģa turētāju (8) un novietojiet to eļļas tvertnes (5) augšpusē ar četriem paceltiem aizturiem pareizā stāvoklī (skatiet attēlu).



Tīrīšana un apkope

- Pirms tīrīt ierīci, vienmēr atvienojiet to no elektrotīkla un ļaujiet atdzist.
- Ievērībai! Nekādā gadījumā neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citā šķidrumā!
- Tīriet ierīces korpusu ar ūdenī un saudzīgā mazgāšanas līdzeklī samitrinātu drānu.
- Nekad neizmantojiet kodīgus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Nelietojiet asus un smailus priekš-

metus. Neizmantojiet benzīnu vai šķīdinātājus! Ja nepieciešams, tīriet ar mitru drānu un mazgāšanas līdzekli. Nelietojiet abrazīvus materiālus.

- Netīriet ierīci ar tvaika tīrītāju vai ūdens strūklu.
- Pēc tīrīšanas salieciet ierīci un pārbaudiet, vai karšēšanas un vadības panelis ir uzstādīts pareizi, citādi ierīce nedarbosies.

Tehniskie dati

Aizsardzības klase: I klase  
Ūdensnecaurlaidības klase: IPX3

Daļas nr.	Izmēri pēc cepšanas režģa turētāja novietošanas: apt. [mm]	Ietilpība [l]	Nominālā jauda [W]	Temperatūras diapazons [°C]	Darba spriegums [V]	Kopējais neto svars [kg]
205914	630x860x(H)360	12	3000	50 – 190	230	16,3

LV

**Traucējummeklēšana**

**Ja ierīce nedarbojas pareizi, skatiet risinājumu zemāk tabulā. Ja joprojām nespējat novērst problēmu, lūdzu, sazinieties ar ierīces piegādātāju vai apkopes pakalpojumu sniedzēju.**

Problēmas	Iespējamie cēloņi	Iespējami risinājumi
Ierīce neieslēdzas. Neiedegas ieslēgšanas/izslēgšanas slēdža (1) zaļās krāsas indikators.	Barošanas kabeļa spraudnis nav pareizi ievietots elektrotīkla kontaktligzdā.	Ievietojiet barošanas kabeļa spraudni elektrotīkla kontaktligzdā pareizi.
	Nav nospiests ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzis (1).	Pārslēdziet ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi (1) stāvoklī "I".
	Nav pareizi uzstādīts aizmugurējais balsts ar sildelementu (4).	Novietojiet aizmugurējo balstu ar sildelementu (4) uz eļļas tvertnes (5) pareizi.
	Bojāts iekšējais mikroslēdzis.	Sazinieties ar ierīces piegādātāju.
Ierīce nesakarst un neiedegas temperatūras indikators (2). Taču iedegas ieslēgšanas/izslēgšanas slēdža (1) zaļās krāsas indikators.	Ieslēdzas pārslodzes ierobežotājs (termiskā izslēgšana).	Atiestatiet pārslodzes ierobežotāju (termiskā izslēgšana) (skatiet = = > Pārslodzes ierobežotāja poga RESET (Atiestatīt) (termiskā izslēgšana))
	Bojāts pārslodzes ierobežotājs (termiskā izslēgšana).	Sazinieties ar ierīces piegādātāju.
	Bojāta temperatūras vadības (3) ierīce.	Sazinieties ar ierīces piegādātāju.
Ilgstοši darbojoties, ierīce nesasniedz iestatīto temperatūru.	Bojāts sildelements.	Sazinieties ar ierīces piegādātāju.
	Bojāta temperatūras vadības (3) ierīce.	Sazinieties ar ierīces piegādātāju.

LV

**Ja rodas šaubas, vienmēr sazinieties ar ierīces piegādātāju!**

**Garantija**

Jebkurš bojājums, kas ietekmē ierīces darbību un tiek konstatēts viena gada laikā pēc ierīces iegādes, tiks novērsts bez maksas vai arī tiks nodrošināta rezerves ierīce ar nosacījumu, ka ierīce ir uzturēta saskaņā ar norādījumiem un nav tikusi izmantota nepareizi. Jūsu likumā paredzētās tiesības netiek ierobežotas. Ja iesniedzat pieprasījumu garantijas perioda laikā, norādiet kur un kad ierīce tika iegādāta,

kā arī pievienojiet iegādes apstiprinājumu (piemēram, iegādes čeku).

Atbilstoši mūsu pastāvīgajai izstrādājumu izstrādes politikai mēs paturam tiesības mainīt izstrādājuma konstrukciju, iepakojumu un tehnisko datu dokumentāciju bez iepriekšēja paziņojuma.

**Utilizācija un vide**

Lūdzu, atbrīvojieties no nolietotas ierīces saskaņā ar spēkā esošiem noteikumiem un vadlīnijām.

Izmetiet iepakojuma materiālus, piemēram, plastmasu un kastes, attiecīgos konteineros.

Täname teid selle Hendi seadme ostmise eest! Enne seadme esmakordset kasutamist lugege see kasutusjuhend hoolikalt läbi, pöörates erilist tähelepanu välja toodud ohutuseeskirjadele.

## Ohutuseeskirjad

- Seade on ette nähtud ainult kaubanduslikuks kasutuseks ja seda ei tohi kasutada majapidamises.
- Seadet tohib kasutada ainult sihtotstarbeliselt. Tootja ei vastuta vale ja mittenõuetekohase kasutamise tagajärjel tekkinud kahjustuste eest.
- Hoidke seade ja elektripistik veest ja muudest vedelikest eemal. Juhul kui seade kukub vette, tõmmake kohe elektripistik pistikupesast välja ja ärge kasutage seadet enne, kui sertifitseeritud tehnik on selle üle vaadanud. Nende juhiste eiramine võib olla eluohtlik.
- Ärge kunagi üritage seadme korpust ise avada.
- Ärge pistke ühtegi eset seadme korpusesse.
- Ärge katsuge elektripistikut märgade või niiskete kätega.
- **Elektrilöögioht!** Ärge üritage seadet ise remontida. Tõrgete korral tohivad seadet remontida ainult kvalifitseeritud isikud.
- **Ärge kunagi kasutage katkist seadet!** Kui seade on saanud kahjustada, ühendage see pistikupesast lahti ja võtke ühendust edasimüüjaga.
- **Hoiatus!** Ärge kastke seadme elektrisüsteemi osasid vette või muudesse vedelikesse. Ärge kunagi hoidke seadet voolava vee all.
- Kontrollige elektripistikut ja juhet regulaarselt kahjustuste suhtes. Kui elektripistik või toitejuhe on saanud kahjustada, tuleb see lasta ohu või vigastuste ennetamiseks hooldusesinduses või mõnel kvalifitseeritud isikul asendada.
- Tagage, et juhe ei puutuks vastu teravaid või kuumi esemeid ja kaitske seda lahtise tule eest. Elektripistikut pistikupesast välja tõmbamist tõmmake ainult pistikust, mitte kunagi juhtmest.
- Tagage, et juhe (või pikendusjuhe) oleks paigaldatud nii, et ei oleks komistamisohu.
- Ärge jätke kasutuses olevat seadet järelevalveta.
- Hoiatus! Kui elektripistik on pistikupesas, on seade alati vooluvõrku ühendatud.
- Enne elektripistiku pistikupesast välja tõmbamist lülitage seade välja.
- Ärge kunagi tõstke seadet toitejuhtmest.
- Ärge kasutage koos seadmega muid seadmeid, mis pole koos käesoleva seadmega tarnitud.
- Ühendage seade ainult pistikupesasse, mille pinget ja sagedust vastavad seadme andmesildil olevatele andmetele.
- Ühendage elektripistik kergesti ligipääsetavasse pistikupesasse, et hädaolukorras saaks seadme kohe vooluvõrgust lahti ühendada. Seadme täielikult välja lülitamiseks tõmmake elektripistik pistikupesast välja.
- Enne elektripistiku pistikupesast välja tõmbamist lülitage seade alati välja.

- Ärge kasutage muid tarvikuid, mida tootja pole soovitanud. Selle nõude eiramisel võivad tagajärjeks olla kasutaja kehavigastused ja seadme kahjustused. Kasutage ainult originaalosasid ja -tarvikuid.
- Seadet ei tohi kasutada füüsilise, sensoorse või vaimse puudega või vajalike kogemusteta ja teadmisteta isikud (s.h lapsed).
- Lapsed ei tohi seadet mingil juhul kasutada.
- Hoidke seadet ja juhett lastele kättesaamatus kohas.
- Ühendage seade alati vooluvõrgust lahti, kui see jääb järelevalveta või kui seda ei kasutata või kui seda monteeritakse, demonteeritakse või puhastatakse.
- Ärge kunagi jätke töötavat seadet järelevalveta.

## Eriettevaatusabinõud

- Seade on ette nähtud ainult sobivate toiduainete kaubanduslikuks frittimiseks, nagu sõõrikud, friikartulid jne. Kasutamine muuks otstarbeks võib kahjustada seadet või tekitada kehavigastusi.
- See seade on ette nähtud kasutamiseks kaubanduslikes rakendustes, nagu restoranide köögid, sööklad ja haiglad ning kaubandusettevõtetes, nagu pagariärid, lihakauplused jne, aga mitte pidevaks toiduainete masstootmiseks. Seadet tohivad kasutada ainult koolitatud töötajad.
-  **Ettevaatust! Kuum pind!** Ligipääsetava pinna temperatuur on kasutamise ajal väga kõrge. Puudutage ainult lüliti ja temperatuuri reguleerimisnuppu.
- Kui seade paigaldatakse seina, vaheseinte, köögimööbli, dekoratiivsete detailide vms lähedale, peaksid need olema valmistatud mittepõlevast materjalist, vastasel juhul tuleb need katta sobiva mittepõleva kuumusisolatsioonimaterjaliga ning erilist tähelepanu tuleb pöörata tuleohutusmeetmetele.
- Ärge paigaldage seadet kuumaalika peale (vedelkütuse-, elektri-, söepliit jne). Hoidke seade eemal kuumadest pindadest ja lahtisest tulest. Kasutage seadet alati tasasel, stabiilsel, puhtal, kuumakindlal ja kuival pinnal.
- Ärge kasutage seadet plahvatusohtlike või kergestisüttivate materjalide, krediitkaartide, magnetandmekandjate või raadiote läheduses.
- Seade ei ole mõeldud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemiga.
- **HOIATUS!** Kontrollige alati, et õlitase oleks õlimahuti **MAX** ja **MIN** märgiste vahel. Kui õlitase on alla **MIN** märgise, tekib tulekahju oht.
- **HOIATUS!** Õli liigse vahutamise ja väljapritsimise vältimiseks ärge frittige liiga niiskeid toiduaineid ja korraga liiga suuri koguseid. Maksimaalne toidukoguse suurus on umbes 1 kg.
- Kui fritteriresti hoidik on paigaldatud, peab jääma seadme ümber kasutamise ajal vähemalt 20 cm vaba ruumi ventilatsiooniks.
- Kasutage ainult frittimiseks sobivat õli või rasva. Vahetage õli või rasva regulaarselt. Ülekasutatud või must õli või rasv võib ülekuumutamise tagajärjel süttida.
- Ärge kasutage seadme kasutamise ajal plastikust söögiriistu.
- Oht! Ärge kunagi kasutage vana õli, sest sellel on madalam süttimistemperatuur ja see võib hakata äkiliselt keema, mis suurendab tulekahju ja ohtlike olukordade riski.



- Puhastage seade ja muud tarvikud alati pärast kasutamist (vt Puhastamine ja hooldamine).
- Ärge kasutage survepesurit, vaid loputage otse veega või aurupuhastiga, sest osad lähevad niiskeks ja võib tekkida elektrilöögi oht.
- Ettevaatust! Vajadusel paigaldage toitejuhe ohutult, et vältida juhuslikku pistiku väljatõmbamist või juhtme kokkupuutumist kuuma pinnaga.
- Ärge peske seadet veega. Pesemise tulemusel võib tekkida leke ja suureneda elektrilöögi oht.
- Ärge puhastage või ladustage seadet, mis pole täielikult maha jahtunud.
- Seadme täitmiseks või puhastamiseks tõmmake alati elektripistik pistikupesast välja.
- Elektripaigaldis peab vastama kehtivatele riiklikele ja kohalikele määrustele.
- Kuumutuselemendiga õlimahuti sisu läheb kasutamise ajal kuumaks ja seetõttu tuleb see paigaldada enne kasutamise alustamist köögis ohutusse kohta.
- Ühtegi osa ei või pesta nõudepesumasinas.

### Maanduse paigaldamine

Seade on klassifitseeritud I kaitseklassi seadmena ja tuleb ühendada kaitsemaandusega. Maandamine vähendab elektrilöögi ohtu, tagades maandusjuhi elektrivoolule. Seadmel on maandusjuhiga

toitejuhe ja maanduskontaktiga elektripistik. Elektripistik tuleb ühendada nõuetekohaselt paigaldatud ja maandatud pistikupesasse.

### Ettevalmistused enne esimest kasutamist

- Kontrollige, et seade poleks kahjustatud. Kui tarnekomplekt pole terviklik (2 fritteriresti ja 1 alumine rest) või kui leiata kahjustuse, võtke kohe tarnijaga ühendust ja ÄRGE KASUTAGE seadet.
- Eemaldage kogu pakkematerjal ja kaitsekile (kui see on olemas).
- Puhastage seadet leige vee ja pehme lapiga.

- Asetage seade tasasele ja stabiilsele pinnale, kui pole teisiti märgitud.
- Veenduge, et seadme ümber oleks piisavalt ruumi ventilatsiooniks. Jälgige, et jääks piisavalt ruumi fritteriresti hoidiku (8) paigaldamiseks.
- Paigaldage seade nii, et elektripistik oleks alati liigipääsetav.

### Paigaldamine

- Asetage seadme kummijalad tasasele, stabiilsele, puhtale, kuumakindlale ja kuivale pinnale.
- Paigaldage kuumutuselemendiga tagumine tugi (4) ettevaatlikult õlimahuti tagaservale.
- Paigaldage alumine rest (9) õlimahuti (5) põhja.
- Paigaldage fritteriresti hoidik (8) õlimahuti (5) paremale või vasakule küljele.

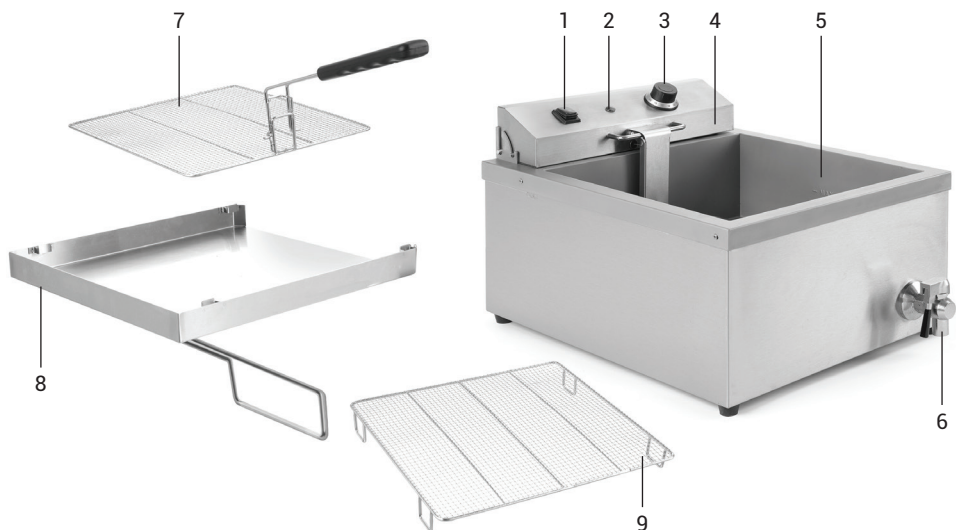
Märkus:

1. Veenduge, et tagumine tugi oleks õiges asendis ja kinnitatud korralikult õlimahuti (5) mõlemal küljel olevasse kahte pilusse.

2. Kasutamisel kuumaohu vältimiseks tuleb seade paigaldada enne kasutamise alustamist köögis ohutusse kohta.



## Seadme põhiosad



1. Pealüliti (roheline) [SISSE (I) / VÄLJA (O)]
2. Temperatuurinäidik (oranž)
3. Temperatuuri reguleerimisnupp
4. Eemaldatav kuumutuselemendiga tagumine tugi
5. Õlimahuti (400x400x(H)160 mm)

6. Õli väljalaskekraan
7. Fritterirest (2tk x 354x383x(H)102 mm)
8. Fritteriresti hoidik (1tk x 423x446x(H)40 mm)
9. Alumine rest (1tk x 390x365x(H)40 mm)

EE

### Kasutamiseks ettevalmistamine

- Veenduge, et õli väljalaskekraan oleks suletud.
- Eemaldage elektripistik pistikupesast.
- Veenduge, et õlimahuti oleks puhas ja kuiv ning et selles poleks vett.
- Täitke õlimahuti ettevaatlikult õliga nii, et õlitase

jääks MIN ja MAX märgiste vahele.

- Ühendage maanduskontaktiga elektripistik pistikupesasse.
- Seade on nüüd kasutamiseks valmis.

### Kasutamine

- Täitke õlimahuti (5) õliga ja veenduge, et õlitase jääks MIN ja MAX märgiste vahele.  
Märkus: Pidage meeles, et toiduainete õlisse asetamisel õlitase tõuseb. Ärge pange seadmesse liiga niiskeid toiduaineid või liiga suuri koguseid.
- Ühendage elektripistik sobivasse pistikupesasse.
- Seadme SISSELÜLITAMISEKS vajutage pealüliti (1) asendisse „I“. Lülilil süttib roheline tuli. Keerake temperatuuri reguleerimisnuppu (3) päripäeva soovitud temperatuuri seadistamiseks. Süttib oranž märgutuli (2). [Temperatuurivahemik: 50 °C ~ max (190 °C)].

- Seadistatud temperatuuri saavutamisel oranž märgutuli (2) kustub. Seade on nüüd kasutamiseks valmis..

Märkus. Fritteriresti hoidik (8) on ette nähtud ainult fritteriresti ajutiseks hoidmiseks, et liigne õli saaks maha valguda. Ärge hoidke fritteriresti hoidiku peal liiga kaua ega asetage sellele muid esemeid, et see ei kukuks juhuslikult alla.

## Temperatuuripiiriku (ülekuumenemiskaitse) LÄHTESTAMINE

Pange tähele, et LÄHTESTAMISNUPP paikneb eemaldatava tagumise toe tagaküljel (4) ja sellel on kaitseks ülekuumenemise eest kaitsekate (vt pilt).

- Kõigepealt tõmmake seadme elektripistik pistikupesast välja.
- Laske seadmel täielikult maha jahtuda.
- Keerake LÄHTESTAMISNUPU must kaitsekate maha.
- Vajutage temperatuuripiiriku (ülekuumenemiskaitse) LÄHTESTAMISNUPPU. Peaks kostma klõpsatus.

- Keerake LÄHTESTAMISNUPU kaitsekate tagasi peale.



## Nõuanded frittimiseks

- Kasutage ainult vedelat frittimisõli (eelistatav) või rasva.
- Soovitav temperatuur friikartulite ja suupistete frittimiseks on 175 °C.
- Kuumutage õli aeglaselt. Soovitavalt 3 etapis, näiteks kõigepealt 100 °C, siis 100–140 °C ja siis 140 °C kuni 175 °C, jättes etappide vahele 15-minutised pausid.
- Eemaldage külmutatud toiduainetelt jää ja toidupuru.
- Ärge frittige korraga liiga suurt kogust. Nii võib õli või rasv liiga kiiresti maha jahtuda. Jahtunud õli/rasv ei kõrveta toidu pinda korralikult ja toitu

imendub rohkem õli/rasva. Ideaalne külmutatud toiduaine osakaal frittimisõli/-rasva suhtes on maksimaalselt 1:10.

- Intensiivse kasutamise korral tuleks filtreerida õlist/rasvast välja toidupuru ja muud jäägid.
- Vahetage õli/rasv õigel ajal. Kasutage õli/rasva vahetamise aja määramiseks testribasid või testimisseadet.
- Kui õli või rasv hakkab vahutama, suitsema või muutub liiga viskoosseks, tuleb see vahetada. Samuti tuleb õli/rasv vahetada, kui sellele tekib tugev lõhn või maitse.

EE

## Pärast kasutamist

- Seadme VÄLJALÜLITAMISEKS vajutage pealülit (1) asendisse „0” ja tõmmake elektripistik pistikupesast välja.
- Eemaldage fritterirest (7) õlimahutist (5). Nii ei jää fritterirest (7) kinni hangunud rasva sisse.
- Keerake fritteriresti hoidik (8) teist pidi ja asetage see õlimahuti (5) peale nii, et 4 kõrgendatud stopperit (vt pilt) oleks õiges asendis.



## Puhastamine ja hooldamine

- Enne seadme puhastamist tõmmake elektripistik pistikupesast välja ja laske seadmel täielikult maha jahtuda.
- Ettevaatust! Ärge kunagi kastke seadet vette või mõnda muusse vedelikku.
- Puhastage seadme välispinda niiske lapiga (vesi õrnatoimelise puhastusvahendiga).
- Ärge kunagi kasutage agressiivseid või abrasiivseid puhastusvahendeid. Ärge kasutage teravaid või terava otsaga esemeid. Ärge kasutage bensiini

või lahusteid. Vajadusel puhastage niiske lapi ja puhastusvahendiga. Ärge kasutage abrasiivseid materjale.

- Ärge puhastage seadet aurupuhasti või survepesuriga.
- Pärast puhastamist monteeri seade ja veenduge, et kuumutus- ja juhtimispaneel oleks korralikult paigaldatud, vastasel juhul ei hakka seade tööle.

Tehnilised andmed

Kaitseklass: 1. klass

Veekindluse klass: IPX3

Toote nr	Mõõtmised paigaldatud fritteriresti hoidikuga: u [mm]	Mahutavus [l]	Nimivõimsus [W]	Temperatuurivahemik [°C]	Tööpinge [V]	Netokaal [kg]
205914	630x860x(K)360	12	3000	50 – 190	230	16,3

Rikkeotsing

Kui seade ei tööta õigesti, otsige lahendust allolevast tabelist. Kui teilei õnnestu probleemi sellegi poolest lahendada, võtke ühendust tarnija/teenusepakujaga.

Probleemid	Võimalikud põhjused	Võimalikud lahendused
Seade ei lülitu sisse. Pealülil (1) ei sütti roheline tuli.	Elektripistik pole korralikult pistikupessa ühendatud.	Veenduge, et elektripistik oleks ühendatud korralikult pistikupessa.
	Pealüliti (1) pole sisse lülitatud.	Vajutage pealüliti (1) asendisse „I”.
	Kuumutuselemendiga tagumine tugi (4) pole korralikult paigaldatud.	Paigaldage kuumutuselemendiga tagumine tugi (4) korralikult õlimahuti (5) peale.
	Seesmine mikrolüliti on defektne.	Pöörduge tarnija poole.
Seade ei lähe kuumaks ja temperatuurinäidik (2) ei sütti, aga pealüliti (1) roheline tuli põleb.	Temperatuuripiirik (ülekuumenemiskaitse) on rakendunud.	Lähtestage temperatuuripiirik (ülekuumenemiskaitse) (vt Temperatuuripiiriku (ülekuumenemiskaitse) LÄHTESTAMINE).
	Temperatuuripiirik (ülekuumenemiskaitse) on defektne.	Pöörduge tarnija poole.
	Temperatuuri reguleerimisnupp (3) on defektne.	Pöörduge tarnija poole.
Seade ei saavuta pika frittimisaja möödudes seadistatud temperatuuri.	Kuumutuselement on defektne.	Pöörduge tarnija poole.
	Temperatuuri reguleerimisnupp (3) on defektne.	Pöörduge tarnija poole.

Kahtluste korral pöörduge alati tarnija poole.

Garantii

Kõik seadme tööd mõjutavad defektid, mis ilmnevad ühe aasta jooksul alates ostmisest, kõrvaldatakse tasuta remondi või asendamise teel tingimusel, et seadet on kasutatud ja hooldatud vastavalt juhistele ning seda pole kasutatud valesti või mittenõuetekohaselt. Teie seadusjärgseid tarbijaõigusi see ei mõjuta. Kui esitate seadme kohta garantiinõude, märki-

ge ära kus ja millal see osteti ning lisage ostutõend (nt kassatšekk).

Meil on õigus muuta pideva tootearenduse raames toodet, pakendit ja dokumentatsioonis olevaid andmeid ilma ette teatamata.

Jäätmete käitlemine ja keskkond

Kui seadme tööiga on lõppenud, käideldge see vastavalt kehtivatele määrustele ja nõuetele.

Visake pakkematerjal, nagu plastik ja kastid vastavatesse jäätmekonteineritesse.







**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 Gądko, Poland

**Tel:** +48 61 6587000

**Email:** info@hendi.pl

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

- Gali būti klaidų, atsiradusių keičiant, renkant ar spausdinant tekstą.
- Dokumentacija var būt izmaiņu, drukas un salikuma kļūdas.
- Tekstis võivad esineda muudatused ning trükkimis- ja ladumisvead.