



HENDI
FOOD SERVICE EQUIPMENT

User manual
Gebrauchsanweisung
Gebruiksaanwijzing
Instrukcja obsługi

Mode d'emploi
Istruzioni per l'utente
Instrucțiunile utilizatorului
Руководство по эксплуатации

INDUCTION DEEPLYRYER



Item: 215005

You should read this user manual carefully before using the appliance

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

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

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi

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

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

Citiți cu atenție prezentul manual de utilizare înainte de folosirea aparatului

Внимательно прочитайте руководство пользователя перед использованием прибора



Keep this manual with the appliance.
Diese Gebrauchsanweisung bitte beim Gerät aufbewahren.
Bewaar deze handleiding bij het apparaat.
Zachowaj instrukcję urządzenia.
Gardez ces instructions avec cet appareil.
Conservate le istruzioni insieme all'apparecchio.
Păstrați manualul de utilizare alături de aparat.
Хранить руководство вместе с устройством.



For indoor use only.
Nur zur Verwendung im Innenbereich.
Alleen voor gebruik binnenshuis.
Do użytku wewnątrz pomieszczeń.
Pour l'usage à l'intérieur seulement.
Destinato solo all'uso domestico.
Numai pentru uz casnic.
Использовать только в помещениях.



Dear Customer,

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

Safety regulations

- 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 power 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 appli-

EN



ance pull the power plug out of the electrical outlet.

- Always turn the appliance off before disconnecting the plug.
- 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.

WARNING

NEVER OPEN THE DRAIN TAP WHILE THE DEVICE IS IN USE!

Special safety regulations

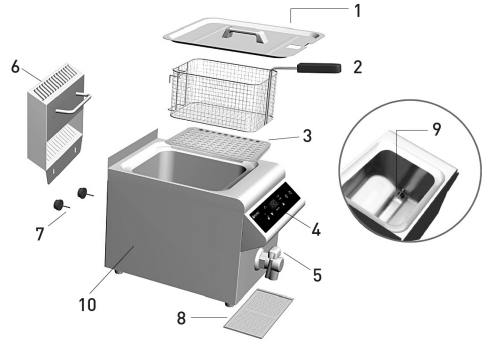
- There is fan at the bottom of the appliance. If the appliance will be stored in a cabinet: watch out that you don't keep small paper pieces or something similar inside, otherwise the small pieces may be sucked into the fan and block the air flow and the heat dissipation.
- Do not place the appliance in a high temperature environment or close to sources of heat or gas appliances.
- Do not place flammable substances close to the appliance.
- When the appliance is in use, the housing can get very hot. Do not touch the housing.
- When the appliance is in use, the oil inside has a very high temperature. Please do not open the faucet until the oil has cooled down.
- Do not use the appliance to heat flammable substances.
- If the oil in the oil tank catches fire, do not attempt to extinguish the fire with water. Disconnect the power immediately, put a lid (do not use the original lid; it has an opening and is therefore not suitable to extinguish) on top of the appliance and use a proper fire extinguisher to put out the fire.
- We recommend the use of frying oil or liquid frying fat in this deep fryer. Solid fat is not suitable for this deep fryer.
- Always remove the plug from the socket when filling or cleaning the deep fryer.
- The electrical installation must satisfy the applicable national and local regulations.
- To avoid the risk of fire, do not allow the oil level to drop below the minimum. Always use plenty of oil in the bowl and control this during use.
- Never use old oil as this increases the risk of fire.
- General rule: use up to 100 grams defrosted chips in 1 liter of oil. For other frozen deep frying products, follow the directions on the package.

EN



Parts

Part No.	Parts
1	Lid
2	Frying basket
3	Grid
4	Control panel
5	Faucet
6	Ventilation outlet
7	Screws (for fixing part [6])
8	Filter
9	Temperature sensor
10	Body



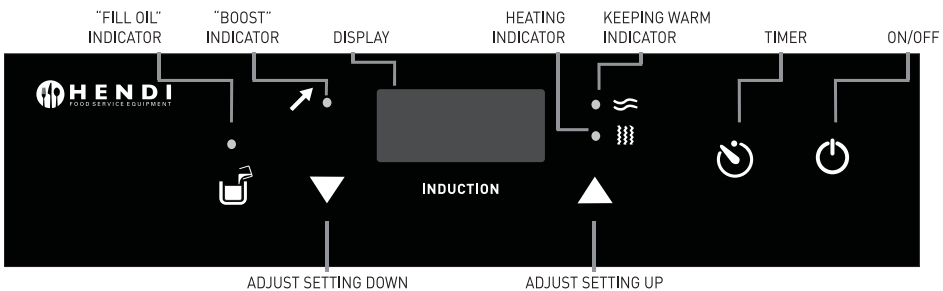
Preparations before using for the first time

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

Installation

1. Make sure that the ventilation outlet [6] and the screws [7] are properly installed and that the ventilation outlets have not been blocked.
2. Make sure the filter [8] has been installed and has not been obstructed.
3. Make sure the faucet [5] has been closed.
4. Pour oil into the oil tank slowly, make sure that the oil level is higher than the "MIN" mark and not higher than the "MAX" mark.
5. Make sure that the electric plug has been connected.

Control Panel


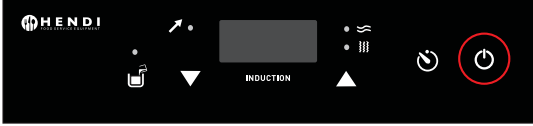
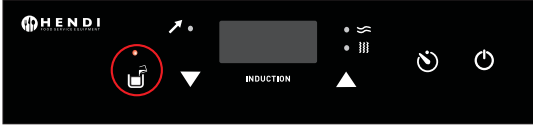



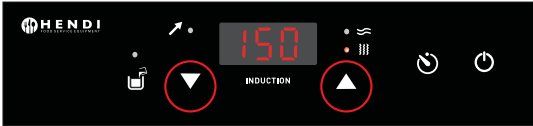







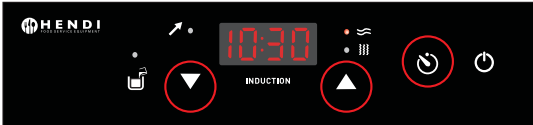


EN



Operations

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

<p>1. Switch ON</p>	<p>Touch the  button to Switch ON or OFF the deep fryer. When the deep fryer is switched ON, the deep fryer enters into the standby mode.</p> 
<p>2. Operation</p>	<p>(a) After the deep fryer has been switched ON, the "Fill Oil Indication Lamp" blinks and the buzzer alarms to alert the user to fill oil into the oil tank. Please make sure that the oil level is over the "MIN" mark and not over the "MAX" mark.</p> <p>After filling oil, please press the "Fill Oil Button". Then the operation can be started.</p>  <p>(Note: At each start-up, the appliance performs a self-check. If there is no or insufficient oil in the tank, the dry-heat protection will prevent further operation. Dry-heat protection causes the buzzer to sound, the fill-oil indication lamp to light and  to be shown in the display.</p> <p>IMPORTANT: The heat required for detecting dry-heating is in itself sufficient to cause discoloration or deformation of the tank walls if the tank is not filled. ALWAYS MAKE SURE THERE IS SUFFICIENT OIL IN THE TANK. Discoloration is excluded from warranty.</p> <p>(b) User can use the  and  button to adjust the Set Temperatures of the deep fryer. The set temperature range is in between 140°C-190°C with 5°C interval.</p>  <p>When the actual temperature of the oil has not reached the set temperature yet, "HEATING INDICATOR" is ON and "KEEPING WARM INDICATOR" is OFF. When the deep fryer is heating, the display panel will show the actual temperature. Press 1x  or : The set temperature is shown on the display. Press 2x:  or , increase or decrease the set temperature.</p> <p>When the actual temperature of the oil reaches the set temperature, "Be" sound will be heard 2 times to indicate the set temperature has been reached. In addition, the "HEATING INDICATOR" will be OFF and the "KEEPING WARM INDICATOR" will light up.</p> <p>(Note: During operation, if no button on the control panel is pressed or the temperature of oil doesn't change for more than 5°C for 2 hours, the deep fryer will be adjusted automatically to the Set temperature to 140°C.</p> <p>If no any button on the control panel is pressed for 2 more hours. The deep fryer will be switched to stand-by mode automatically.)</p>
<p>3. Timer</p>	<p>The user can set the timer by pressing .</p> <p>When the deep fryer enters into the timer mode, the user can set the time by pressing the  and  buttons.</p>  <p>Timer can be set in between 0 - 15 minutes with 30 seconds interval.</p> <p>When the timer is set, the time will be counted down and the remaining time will be shown. When the timer reaches 0, the buzzer will sound "Be (long), Be (short)", and the appliance still keep heating if the Set temperature does not reach. The display will show "End", and the deep fryer returns to the temperature mode.</p> <p>(Note: Changing the timer setting does not affect the temperature setting.</p> <p>Note: If the actual temperature of oil differs from set temperature by more than 20°C, the timer cannot be set and the buzzer will alarm to give an alert and the appliance returns to the temperature mode. This occurs when too many products are put in the deep fryer at once.)</p>



Important

Always ensure that there is sufficient oil in the oil tank. Check this regularly, also during use.

Protection and Error codes:

Error Code	Description:	Possible cause	Possible solution
E1	Insulated Gate Bipolar Transistor on the Printed Circuit Board is overheated, buzzer alarms.	Check ventilation slots on dirt and grease and make sure there is enough space around the appliance.	Switch the appliance off, let it cool off. Check the filter and clean if necessary. Switch appliance on again. Contact supplier if it happens frequently.
E2	Temperature sensor under the oil tank is either shorted or opened, buzzer alarms.	Temperature sensor defective.	Appliance overheated. Let it cool off. Contact your supplier if it happens frequently.
E3	Input voltage is higher than 255V, buzzer alarms.	Electrical installation is not in order.	Have an electrician check it.
E4	Input voltage is lower than 185V, buzzer alarms.	Electrical installation is not in order.	Have an electrician check it.
E5	Temperature sensor in the oil tank is either shorted or opened, Buzzer alarms.	Temperature sensor defective.	Appliance overheated. Let it cool off. Contact your supplier if it happens frequently.

In case of any doubt, always contact your supplier!

1. Overcurrent protection	Fuse burns out to cut off power
2. Dryheat protection	Each time when the deep fryer starts, it enters into the Self-Checking stage. If no oil is found in the oil tank, E1 will be displayed and the fill-oil indication lamp will blink with buzzer alarms to alert the user to fill oil. No operation is allowed until oil is filled.
3. Oil overheat protection	<p>If there is any reason that leads to incorrect temperature measurement by the temperature sensor inside the oil tank (for instance, substance stuck on the temperature sensor), the temperature limiter at the back of the oil tank will trigger when the oil temperature is in between 230°C-250°C. At this moment, the deep fryer cannot operate until oil temperature falls to 190°C or lower. When the oil temperature drops (to 190°C or lower), the user can reset the temperature limiter by pressing the button at the back of the deep fryer.</p> <p>If during operation, the temperature limiter triggers frequently: contact your supplier.</p>
4. Extra-ordinary long-time Protection	If the deep fryer has been operating continuously for 3 hours without being used, it shuts off automatically.

Deep frying tips

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

EN



After use

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

Cleaning and maintenance

- Always remove the plug from the socket before cleaning the appliance.
- Beware: Never immerse the appliance in water or any other liquid!
- Clean the outside of the appliance with a damp cloth (water with mild detergent).
- Never use aggressive cleaning agents 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.
- Clean the ventilation slots (if applicable) with the vacuum cleaner.
- The filter should be cleaned regularly. The filter is dishwasher proof.

1. Cleaning of Temperature sensor	The user should clean the temperature sensor inside the oil tank regularly. If any substance is stuck on the surface of the temperature sensor, the accuracy of the temperature measurement will be affected. The user should clean the temperature sensor with soft instruments to avoid damaging it and to prevent pressing the temperature sensor.
2. Cleaning of Ventilation outlet	The user should clean the ventilation outlet regularly by removing the screws [7] and uninstalling the ventilation outlet.
3. Cleaning of Filter	The user should check and clean the filter at the bottom of the deep fryer regularly to make sure it is not being obstructed.

EN

Technical data

Model No.: 215005

Power: 3500W

Input Voltage: 230 V~50Hz

Capacity: 8 Liter

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.



Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Sicherheitsregeln

- Die unsachgemäße Bedienung des Geräts kann zur schweren Beschädigung des Geräts sowie zu Verletzungen führen.
- Das vorliegende Gerät ist ausschließlich für den gewerblichen Gebrauch bestimmt und darf nicht im Haushalt verwendet werden.
- Das Gerät ist ausschließlich zu dem Zweck zu benutzen, zu dem es hergestellt wurde. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die auf unsachgemäße Bedienung des Geräts zurückzuführen sind.
- Den Kontakt des Gerätes und des Steckers mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit vermeiden. Den Stecker unverzüglich aus dem Stecker ziehen und das Gerät von einem anerkannten Fachmann prüfen lassen, wenn das Gerät unbeabsichtigterweise ins Wasser fällt. Bei Nichteinhaltung dieser Sicherheitsvorschriften besteht Lebensgefahr.
- Nie eigenständig das Gehäuse des Gerätes zu öffnen versuchen.
- In das Gehäuse des Gerätes keine Gegenstände einführen.
- Den Stecker nicht mit nassen oder feuchten Händen berühren.
- **Gefahr eines Stromschlags!** Das Gerät darf nicht selbstständig repariert werden. Sämtliche Mängel und Unzulänglichkeiten sind ausschließlich durch qualifiziertes Personal zu beseitigen.
- **Niemals ein beschädigtes Gerät benutzen!** Das beschädigte Gerät vom Netz trennen und sich mit dem Verkäufer in Verbindung setzen.
- **Warnung:** Die Elektroteile des Gerätes dürfen weder in Wasser noch in andere Flüssigkeiten getaucht werden. Ebenso ist das Gerät nicht unter fließendes Wasser zu halten.
- Der Stecker und die Stromversorgungsleitung sind regelmäßig auf Beschädigungen zu prüfen. Der beschädigte Stecker oder Leitung sind an eine Servicestelle oder einer anderen qualifizierten Person zur Reparatur zu übergeben, um eventuellen Gefahren und Verletzungen des Körpers vorzubeugen.
- Man muss sich davon überzeugen, ob die Stromversorgungsleitung weder mit scharfkantigen noch mit heißen Gegenständen in Berührung kommt; halten Sie die Leitung weit entfernt von einer offenen Flamme. Um den Stecker aus der Netzsteckdose zu nehmen, muss man immer am Stecker und nicht an der Leitung ziehen.
- Die Stromversorgungsleitung (oder Verlängerungsleitung) ist vor dem zufälligen Herausziehen aus der Steckdose zu schützen. Die Stromversorgungsleitung muss so geführt werden, dass niemand zufällig darüber stolpern kann.
- Das Gerät muss während seiner Anwendung ständig kontrolliert werden.
- **Warnung!** Wenn der Stecker in der Netzsteckdose ist, muss man das Gerät als an die Stromversorgung angeschlossen betrachten.

DE



- Bevor der Stecker aus der Netzsteckdose genommen wird, ist das Gerät auszuschalten.
- Das Gerät darf beim Tragen nicht an der Leitung gehalten werden.
- Benutzen Sie kein Zubehör, das nicht mit diesem Gerät mitgeliefert wurde.
- Das Gerät muss man ausschließlich an die Steckdose mit solch einer Spannung und Frequenz anschließen, wie auf dem Typenschild angegeben wird.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, die an einem leicht und bequem zugänglichen Ort angeordnet ist, und zwar so, dass das Gerät bei einer Störung sofort abgeschaltet werden kann. Um das Gerät vollständig auszuschalten, muss man es von der Stromquelle trennen. Zu diesem Zweck muss man den Stecker, der sich am Ende der vom Gerät getrennten Leitung befindet, aus der Netzsteckdose ziehen.
- Vor dem Abtrennen des Steckers ist das Gerät auszuschalten!
- Benutzen Sie kein Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird. Die Anwendung vom nicht empfohlenen Zubehör stellt eine Gefahr für den Nutzer dar und kann zur Beschädigung des Gerätes führen. Benutzen Sie ausschließlich Ersatzteile und Zubehör im Original.
- Dieses Gerät eignet sich nicht für den Gebrauch durch Personen (gilt auch für Kinder) mit geringerer Motorik, Sensorik oder geistiger Fähigkeit oder mangelhafter Erfahrung und Wissen.
- Auf keinen Fall darf das Bedienen des Gerätes durch Kinder zugelassen werden.
- Das Gerät mit Stromversorgungsleitung ist außerhalb der Reichweite von Kindern zu lagern.
- Ebenso muss dafür gesorgt werden, dass die Kinder das Gerät nicht zum Spielen benutzen.
- Das Gerät ist immer dann von der Stromversorgung zu trennen, wenn es ohne Aufsicht bleiben soll bzw. auch vor der Montage, Demontage und Reinigung.
- Während der Nutzung darf das Gerät nicht ohne Aufsicht gelassen werden.

DE

ACHTUNG!

WÄHREND DES BETRIEBS ÖFFNEN SIE DEN ABLASSHAHN NICHT!

Spezielle Sicherheitsvorschriften

- Am Boden des Gerätes befindet sich ein Lüfter. Achten Sie darauf, dass dieser keine kleinen Teile (Papier, etc) ansaugen kann, da dies den Lüfter beschädigen kann. Dies kann zu Überhitzung führen.
- Platzieren Sie das Gerät nicht an Orten mit hohen Umgebungstemperaturen bzw. nicht neben gasbetriebene Geräte oder Wärmequellen.
- Stellen Sie keine brennbaren Substanzen neben das Gerät.
- Während des Betriebs kann das Gehäuse sehr heiß werden. Berühren Sie dieses NICHT.
- Während des Betriebs wird das verwendete Öl extrem heiß. Öffnen Sie den Ablasshahn erst, wenn das Öl abgekühlt ist.
- Erhitzen Sie keine brennbaren Substanzen mit diesem Gerät.
- Sollte das Öl im Tank Feuer fangen, versuchen Sie NICHT dieses mit Wasser zu löschen. Stecken Sie das Kabel aus, bedecken Sie die Wanne mit einem Deckel oder löschen Sie

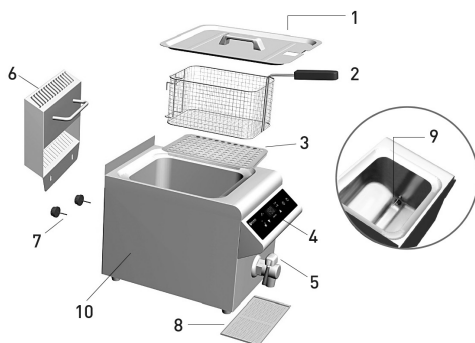


das Feuer mit einem Feuerlöscher. Verwenden Sie die Original-Deckel nicht, die hat eine Öffnung und ist deshalb nicht geeignet zu löschen.

- Für den Gebrauch dieser Friteuse empfehlen wir Frittieröl oder flüssiges Frittierfett. Festes Fett ist nicht geeignet für diese Friteuse.
- Vor dem Nachfüllen oder Reinigen ist immer der Stecker aus der Steckdose herauszuziehen.
- Die elektrische Anlage hat den nationalen und regionalen Vorschriften zu entsprechen.
- Unterschreitet das Frittier Öl den Mindestpegel besteht Brandgefahr. Den Behälter also stets mit genügend Frittier Öl füllen und während Benutzung kontrollieren.
- Kein benutztes Frittieröl verwenden, da das die Brandgefahr steigert.
- Faustregel: benutzen Sie nicht mehr als 100 Gramm tiefgefrorene Pommes in 1 Liter Öl. Für andere tiefgefrorene Frittier Produkte, befolgen Sie bitte die Anweisungen auf der Verpackung.

Teile

Teile Nr.:	Beschreibung
1	Deckel
2	Fritierkorb
3	Gitter
4	Bedienfeld
5	Ablasshahn
6	Lüftung
7	Schrauben (zur Montage von Teil [6])
8	Filter
9	Temperaturfühler
10	Korpus



DE

Vorbereitung der Inbetriebnahme

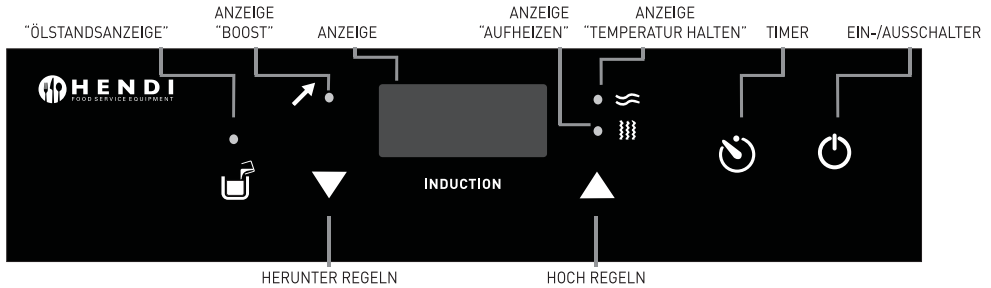
- Das Gerät auf Schäden hin prüfen. Setzen Sie sich im Beschädigungsfall sofort mit Ihrem Lieferanten in Verbindung und benutzen Sie das Gerät NICHT.
- Die gesamte Verpackung und eventuell vorliegende Schutzfolie entfernen.
- Das Gerät mit lauwarmem Wasser und einem weichen Tuch reinigen.
- Das Gerät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

In Betriebnahme

1. Versichern Sie sich, dass die Lüftung [6] mit den Schrauben [7] montiert ist und die Lüftungsschlitze frei sind.
2. Versichern Sie sich, dass der Filter [8] eingebaut und nicht verschmutzt ist.
3. Versichern Sie sich, dass der Ablasshahn geschlossen ist [5].
4. Füllen Sie genügend Öl langsam in den Tank, der Ölfüllstand muss zwischen den Markierungen „MIN“ und „MAX“ sein.
5. Versichern Sie sich, dass der Netzstecker eingesteckt ist.

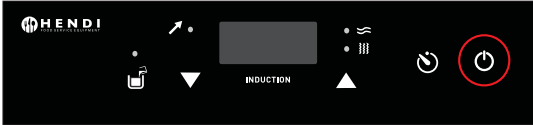
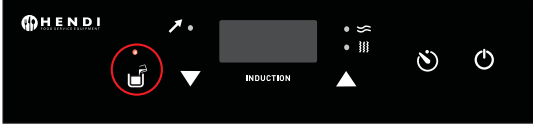
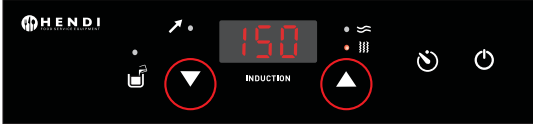


Bedienfeld



Betrieb

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

<p>1. Einschalten</p>	<p>Berühren Sie den Knopf und die Fritteuse Ein- bzw. Ausschalten. Wenn Sie das Gerät einschalten geht es automatisch in den StandBy Modus.</p> 
<p>2. Betrieb</p>	<p>(a) Nachdem die Fritteuse eingeschaltet wurde, blinkt die "Öl - Nachfüllen Lampe" und ein zusätzlicher Warnton zeigt dem Benutzer an, Öl nachzufüllen. Versichern Sie sich, dass der Ölfüllstand zwischen den Markierungen „MIN“ und „MAX“ ist. Nachdem Sie das Öl aufgefüllt haben drücken Sie die "Öl - Nachfüllen Taste" und das Gerät kann in Betrieb genommen werden.</p>  <p>Bitte beachten Sie: Nach jedem Einschalten macht das Gerät eine Selbstprüfung. Wenn sich kein oder zu wenig Öl im Tank befindet, verhindert der Trockenkochschutz eine weitere Inbetriebnahme. Es ertönt ein Warnton, die "Öl - Nachfüllanzeige" leuchtet und im Display erscheinen 4 Balken. WICHTIG: Der Trockenkochschutz benötigt zum Erkennen von Trockenkochen selbst eine gewisse Temperatur. Diese kann zur Verfärbungen und/oder zu Verformungen der Tankwände führen. UM DIES ZU VERHINDERN, VERGEWISSERN SIE SICH VOR JEDEM GEBRAUCH, DASS GENÜGENT ÖL IM TANK IST! Verfärbungen sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.</p> <p>(b) Die Solltemperatur der Fritteuse kann man mit den Knöpfen und ändern. Die Temperatur kann von 140°C - 190°C in 5°C Schritten eingestellt werden.</p>  <p>Bevor die Öl-Solltemperatur erreicht wird, ist die „Aufheizen“-Anzeige INGESCHALTET und die „Warmhalten“-Anzeige AUSGESCHALTET. Beim Erhitzen der Fritteuse wird die Ist-Temperatur im Display angezeigt. Drücken Sie einmalig den Knopf oder : Im Display wird die Solltemperatur angezeigt. Das zweimalige Drücken des Knopfes oder verursacht die Erhöhung oder Verringerung der Solltemperatur. Wird die Öl-Solltemperatur erreicht, emittiert das Gerät 2x einen Signalton, was bedeutet, dass die Solltemperatur erreicht wird. Zusätzlich wird die „Aufheizen“-Anzeige AUGESCHALTET und die „Warmhalten“-Anzeige wird INGESCHALTET. [Achtung: Während des Betriebs, wenn kein Knopf im Kontrollfeld gedrückt wird oder sich die Öl-Temperatur nicht um mehr als 5°C innerhalb von 2 Stunden verändert, wechselt das Gerät automatisch die Solltemperatur auf den Wert von 140°C. Wird kein Knopf im Kontrollfeld innerhalb von 2 Stunden gedrückt, geht die Fritteuse automatisch in den Standby-Modus über.]</p>

DE



3. Timer	<p>Um den Timer einzustellen, drücken Sie .</p> <p>Wenn sich das Gerät im Timer – Modus befindet, kann man die Zeit mit den beiden Knöpfen   einstellen.</p>  <p>Der Timer kann von 0 – 15 Minuten in Schritten von 30 Sekunden eingestellt werden. Nach der Einstellung des Timers läuft die Zeit rückwärts und wird die verbleibende Zeit angezeigt. Wird der Null-Wert erreicht, emittiert das Gerät einen langen und einen kurzen Signalton. Das Gerät wird das Aufheizen fortsetzen, wenn die Solltemperatur nicht erreicht wurde. Im Display wird die Meldung „End“ („Ende“) angezeigt und die Fritteuse geht in den Temperatur-Modus über.</p> <p>(Beachten Sie: Wenn die aktuelle Temperatur mehr als 20°C von der eingestellten Temperatur abweicht, kann der Timer nicht eingestellt werden und ein Warnton ertönt. Danach wechselt die Fritteuse wieder zur Temperatureinstellung. Dies passiert wenn zu viele Produkte gleichzeitig in der Fritteuse gegeben werden).</p>
----------	--

WICHTIG


Vergewissern Sie sich vor und während des Gebrauches, dass genügend Öl im Tank ist!

Sicherheits- und Fehlercodes:

Fehlercode	Fehlerbeschreibung	Mögliche Ursache	evt. Lösung
E1	Überhitzt – Warnton ertönt.	Überprüfen Sie die Lüftungsschlitze auf Schmutz und Fett und stellen Sie sicher dass genügend Platz vorhanden ist um das Gerät herum.	Das Gerät ausschalten und abkühlen lassen. Überprüfen Sie den Filter und reinigen Sie es gegebenenfalls. Das Gerät wieder anschalten. Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten wenn es öfter passiert.
E2	Problem mit dem Temperatursensor unter dem Öltank. Warnton ertönt.	Temperaturfühler defekt.	Gerät überhitzt. Lass es abkühlen. Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten wenn es öfter passiert.
E3	Eingangsspannung ist höher als 255V, Warnton ertönt	Die elektrische Installation ist nicht in Ordnung.	Lassen Sie Ihre Elektroinstallation von einem qualifizierten Elektriker überprüfen.
E4	Eingangsspannung ist niedriger als 185V, Warnton ertönt	Die elektrische Installation ist nicht in Ordnung.	Lassen Sie Ihre Elektroinstallation von einem qualifizierten Elektriker überprüfen.
E5	Problem mit dem Temperatursensor in dem Öltank. Warnton ertönt.	Temperaturfühler defekt.	Gerät überhitzt. Lass es abkühlen. Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten wenn es öfter passiert.

DE

Setzen Sie sich im Zweifelsfall auch mit Ihrem Lieferanten in Verbindung!

1. Gerätesicherung	Sicherung fällt um Gerät vom Strom zu trennen.
2. Trockenkochschutz	Sie: Nach jedem Einschalten macht das Gerät eine Selbstprüfung. Wenn sich kein oder zu wenig Öl im Tank befindet, verhindert der Trockenkochschutz eine weitere Inbetriebnahme. Es ertönt ein Warnton, die "Öl – Nachfüllanzeige" leuchtet und im Display erscheint  .
3. Öl-Überhitzungsschutz	<p>Wenn aus irgendwelchen Gründen falsche Temperaturmessungen vom Temperatursensor im Tank gemacht werden, löst der Überhitzungsschutz aus wenn die Messung mehr als 230°C misst. Lassen Sie das im Tank befindliche Öl auf unter 190°C abkühlen (während dieser Zeit arbeitet das Gerät nicht)</p> <p>Wenn die Temperatur unter 190° C gesunken ist, betätigen Sie die Überhitzungsschutz – Rücksetztaste an der Rückseite des Gerätes.</p> <p>Werden danach wiederholt falsche Temperaturmessungen gemacht bzw löst der Überhitzungsschutz wiederholt aus, schalten Sie das Gerät ab und wenden sich an Ihren Lieferanten.</p>
4. Dauerbetriebssicherung	Wenn die Fritteuse für 3 Stunden durchgehend arbeitet ohne benutzt zu werden, schaltet sie sich automatisch aus.



Tipps zum Frittieren

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

Nach dem Gebrauch

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

Reinigung und Wartung

- Vor jeder Reinigung stets den Stecker ziehen.
- Achtung: Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein!
- Das Gehäuse mit einem feuchten Tuch (Wasser mit einem milden Reinigungsmittel) reinigen.
- Keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel benutzen. Keine scharfen, spitzen Gegenstände benutzen. Kein Benzin und keine Lösungsmittel benutzen! Das Gerät mit einem feuchten Tuch und eventuell Spülmittel reinigen. Keine scheuernden Materialien benutzen.
- Die eventuelle Lüftungsöffnungen mit dem Staubsauger reinigen.
- Der Filter sollte regelmäßig gereinigt werden. Der Filter ist spülmaschinenfest.

DE

1. Reinigung des Temperatursensors	Reinigen Sie den Temperatursensor regelmäßig und halten Sie ihn vor Verunreinigungen frei. Verwenden Sie zur Reinigung keine spitzen oder scharfen Gegenstände um eine Beschädigung des Sensors zu vermeiden.
2. Reinigung des externen Lüfters	Reinigen Sie den externen Lüfter und Lüftungsschlitze regelmäßig. Nehmen Sie diesen zur einfacheren Reinigung durch Herausdrehen der Schrauben [7] ab.
3. Reinigen des Filters	Reinigen Sie den Filter am Boden des Gerätes regelmäßig halten Sie ihn von Verunreinigungen frei.

Technische Daten

Artikelnummer: 215005

Netzspannung: 230 V~50Hz

Leistung: 3500W

Inhalt: 8 Liter



Garantie

Alle innerhalb von einem Jahr nach dem Kaufdatum festgestellten Defekte oder Mängel, die die Funktionalität des Gerätes beeinträchtigen, werden auf dem Wege der unentgeltlichen Reparatur bzw. des Austausches unter der Voraussetzung beseitigt, dass das Gerät in einer der Bedienungsanleitung gemäßen Art und Weise betrieben und gewartet wird und weder vorsätzlich vernichtet noch nicht bestimmungsgemäß genutzt wurde. Ihre Rechte aus den entsprechenden Gesetzen bleiben davon

unberührt. Eine in der Garantiefrist einzureichende Beanstandung hat die Angabe des Kaufortes und Kaufdatums und in der Anlage einen Kaufbeleg (z.B. Kassenzettel) zu enthalten.

Gemäß unserer Politik der ständigen Weiterentwicklung unserer Produkte behalten wir uns vor, Änderungen am Produkt, an seiner Verpackung und an den dokumentierten technischen Daten ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen.

Entsorgung und Umweltschutz

Nach Beendigung seiner Lebensdauer ist das Gerät rechtmäßig und den jeweils geltenden Richtlinien entsprechend zu entsorgen.

Verpackungsmaterial, wie Kunststoffe bzw. Schachteln, in die entsprechenden Behälter geben.

DE



Geachte klant,

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

Veiligheidsinstructies

- Onjuiste bediening en verkeerd gebruik van het apparaat kan ernstige schade aan het apparaat en verwonding van personen tot gevolg hebben.
- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt voor commerciële doeleinden en mag niet worden gebruikt voor huishoudelijk gebruik.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt voor het doel waarvoor het werd ontworpen. De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade als gevolg van onjuiste bediening en verkeerd gebruik.
- Zorg dat het apparaat en de stekker niet met water of een andere vloeistof in aanraking komen. Mocht het apparaat onverhoopt in het water vallen, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat controleren door een erkend vakman. Niet-naleving hiervan kan levensgevaar opleveren.
- Probeer nooit zelf de behuizing van het apparaat te openen.
- Steek geen voorwerpen in de behuizing van het apparaat.
- Raak de stekker niet met natte of vochtige handen aan.
- **Gevaar van elektrische schokken!** Probeer het apparaat niet zelf te repareren. In het geval van storingen, laat reparaties alleen uitvoeren door gekwalificeerd personeel.
- **Gebruik nooit een beschadigd apparaat!** Als het apparaat is beschadigd, haal de stekker dan uit het stopcontact en neem contact op met de winkel.
- **Waarschuwing!** Dompel de elektrische onderdelen van het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Houd het apparaat nooit onder stromend water.
- Controleer de stekker en het netsnoer regelmatig op schade. Als de stekker of het netsnoer is beschadigd, moet het worden vervangen door de technische dienst of een soortgelijk gekwalificeerd persoon om gevaar of letsel te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet in contact komt met scherpe of hete voorwerpen en houd het uit de buurt van open vuur. Als u de stekker uit het stopcontact wilt halen, trek dan altijd aan de stekker en niet aan het netsnoer.
- Zorg ervoor dat niemand per ongeluk aan het netsnoer (of verlengsnoer) kan trekken of kan struikelen over het netsnoer.
- Houd het apparaat in de gaten tijdens gebruik.
- **Waarschuwing!** Zolang de stekker in het stopcontact zit, is het apparaat aangesloten op de voedingsbron.
- Schakel het apparaat uit voordat u de stekker uit het stopcontact trekt.
- Draag het apparaat nooit aan het netsnoer.
- Gebruik geen extra hulpmiddelen die niet worden meegeleverd met het apparaat.
- Sluit het apparaat alleen aan op een stopcontact met de spanning en frequentie die is vermeld op het typeplaatje.

NL



- Sluit de stekker aan op een stopcontact dat eenvoudig bereikt kan worden, zodat de stekker in geval van nood onmiddellijk uit het stopcontact kan worden getrokken. Trek de stekker volledig uit het stopcontact om het apparaat volledig uit te schakelen. Gebruik de stekker om het apparaat los te koppelen van het lichtnet.
- Schakel het apparaat altijd uit voordat u de stekker uit het stopcontact trekt.
- Gebruik nooit accessoires die niet worden aanbevolen door de fabrikant. Zij kunnen mogelijk een veiligheidsrisico vormen voor de gebruiker en kunnen het apparaat mogelijk beschadigen. Gebruik alleen originele onderdelen en accessoires.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een verminderd fysiek, sensorisch of geestelijk vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis.
- Dit apparaat mag onder geen enkele omstandigheid worden gebruikt door kinderen.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Koppel het apparaat altijd los van het lichtnet als het onbeheerd wordt achtergelaten en voordat het apparaat wordt gemonteerd, gedemonteerd of gereinigd.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.

LET OP!

OPEN DE AFTAPKRAAN NOOIT TERWIJL HET APPARAAT IN BEDRIJF IS!

Speciale veiligheidsvoorschriften

- Op de bodem van het apparaat bevindt zich een ventilator. Wanneer het apparaat wordt opgeborgen in een kast, kijk dan uit dat er geen kleine stukjes papier of iets dergelijks, in komen, anders worden deze kleine stukjes in de ventilator gezogen en blokkeren zij de luchtcirculatie en de hitteafvoer.
- Plaats het apparaat niet in een hoge omgevingstemperatuur of vlakbij warmtebronnen of gasapparaten.
- Plaats geen brandbare stoffen vlakbij het apparaat.
- Wanneer het apparaat in gebruik is, kan de behuizing zeer heet worden. Raak deze niet aan.
- Wanneer het apparaat in gebruik is, heeft de olie een zeer hoge temperatuur. Open de aftapkraan niet voordat de olie is afgekoeld.
- Gebruik het apparaat niet om brandbare stoffen mee te verhitten.
- Als de olietank vlam vat, probeer dit dan niet te blussen met water. Schakel direct de stroom uit en leg een deksel op het apparaat (de originele deksel heeft een opening en is daarom niet geschikt hiervoor). Gebruik een goedgekeurde brandblusser om het vuur te doven.
- Voor het gebruik in deze frituurpan adviseren wij u frituurolie of vloeibaar frituurvet. Deze fritouse is niet geschikt voor het gebruik van vast vet.
- Tijdens het bijvullen of schoonmaken altijd de stekker uit het stopcontact verwijderen.
- De elektrische installatie dient te voldoen aan de nationale en plaatselijk geldende voorschriften.

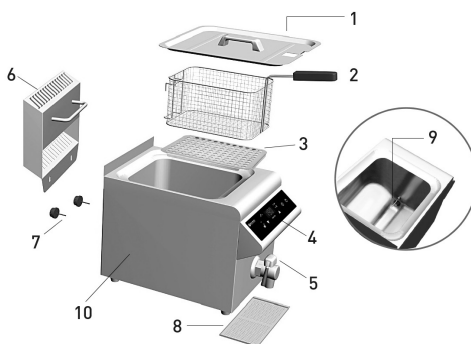
NL



- Indien de olie onder het minimumniveau zakt, ontstaat er brandgevaar. Zorg altijd voor voldoende olie in de bak en controleer dit tijdens gebruik.
- Gebruik geen oude olie, dit vergroot de kans op brandgevaar.
- Vuistregel: gebruik maximaal 100 gram ontdooid patat op 1 liter olie. Voor overige diepvriesproducten geldt: volg de aanwijzingen op de verpakking.

Onderdelen

Nr.	Onderdeel
1	Deksel
2	Frituurmand
3	Rooster
4	Bedieningspaneel
5	Aftapkraan
6	Ventilatieopzetstuk
7	Schroeven (voor bevestiging deel [6])
8	Filter
9	Temperatuursensor
10	Behuizing



Ingebruikname

NL

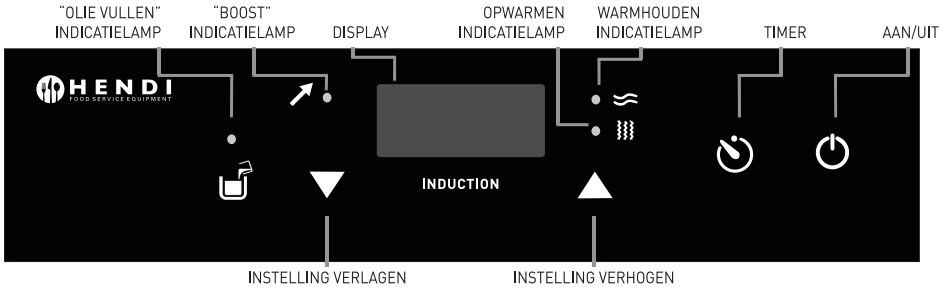
- Controleer of het apparaat niet beschadigd is. Neem in geval van beschadiging onmiddellijk contact op met uw leverancier en gebruik het apparaat NIET.
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal en de eventueel aanwezige beschermfolie.
- Reinig het apparaat met handwarm water en een zachte doek.
- Plaats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

Installeren

1. Zorg ervoor dat het ventilatieopzetstuk [6] en de schroeven [7] goed bevestigd zijn en dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.
2. Zorg ervoor dat het filter [8] geplaatst is en niet wordt belemmerd.
3. Zorg ervoor dat de kraan [5] dicht zit.
4. Giet langzaam olie in de tank, zorg ervoor dat het olieniveau hoger is dan de "MIN" markering en niet hoger is dan de "MAX" markering.
5. Zorg ervoor dat de stekker in de wandcontactdoos zit.


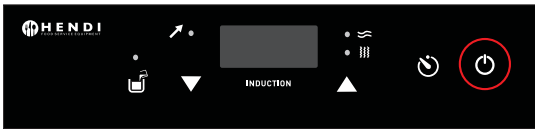
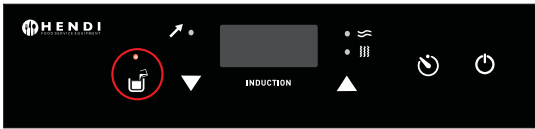



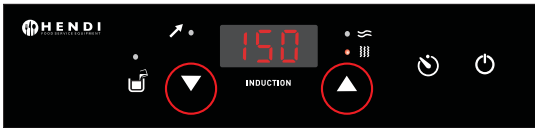






Bedieningspaneel



Gebruik

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

<p>1. Aanzetten</p>	<p>Druk op de  knop om de friteuze aan of uit te zetten. Wanneer de friteuze aangezet is, gaat de friteuze in de stand-by stand.</p> 
<p>2. Gebruik</p>	<p>(a) Nadat de friteuze is aangezet, gaat het "Olie vullen indicatielampje" knipperen en een zoemer waarschuwt de gebruiker om de tank te vullen met olie. Zorg ervoor dat het olieniveau hoger is dan de "MIN" markering en niet hoger is dan de "MAX" markering. Nadat de olie in de tank is gedaan, druk op de "Olie vullen" toets. Dan kunt u verder gaan.</p>  <p>(N.B.: Wanneer het apparaat aangezet wordt, zal het telkens een zelftest uitvoeren. Als er onvoldoende olie in de tank aanwezig is, zal een beveiliging voorkomen dat het apparaat verder opwarmt. Als de beveiliging in werking treedt zal er een zoemer klinken, het "Olie vullen lampje" brandt en  verschijnt in het display. BELANGRIJK: de hitte die nodig is om de beveiliging te detecteren is al voldoende om verkleuring en/of vervorming van de tankwanden te veroorzaken, zelfs wanneer er helemaal geen olie in zit. Verkleuring is uitgesloten van garantie. ZORG ER ALTIJD VOOR DAT ER VOLDOENDE OLIE IN DE TANK ZIT).</p> <p>(b) Gebruik de  en  toetsen om de temperatuur in te stellen. De temperatuur is in stappen van 5°C in te stellen tussen 140°C-190°C.</p>  <p>Wanneer de actuele olietemperatuur de ingestelde temperatuur nog niet heeft bereikt, zal de "OPWARMEN INDICATIELAMP" AAN zijn en de "WARMHOUDEN INDICATIELAMP" UIT zijn. Als de friteuze aan het opwarmen is, zal het display de actuele temperatuur tonen. Druk 1x op  of : De ingestelde temperatuur wordt getoond op het display. Druk 2x op  of : verhoog of verlaag ingestelde temperatuur. Als de actuele olietemperatuur de ingestelde temperatuur heeft bereikt, klinkt er 2 keer een pieptoon om aan te geven dat de ingestelde temperatuur is bereikt. Daarnaast zal de "OPWARMEN INDICATIELAMP" UIT zijn en de "WARMHOUDEN INDICATIELAMP" oplichten.</p> <p>[Opmerking: als er tijdens gebruik geen knoppen op het bedieningspaneel worden ingedrukt of de olietemperatuur gedurende 2 uur niet meer dan 5°C verandert, zal de friteuze de ingestelde temperatuur automatisch instellen op 140°C. Als er daarna gedurende 2 uur geen knoppen op het bedieningspaneel worden ingedrukt, zal de friteuze automatisch naar de standby-stand schakelen.]</p>

NL



3. Timer	<p>De tijd kan worden ingesteld door te drukken op  .</p> <p>Wanneer de frituseuse in de timerstand staat, kan de tijd worden ingesteld door te drukken op  of  .</p>  <p>De timer is in stappen van 30 seconden in te stellen tussen 0 – 15 minuten. Als de timer is ingesteld, zal de tijd worden afgeteld en de resterende tijd worden getoond. Als de timer de 0 heeft bereikt, zal de zoemer klinken "lange pieptoon, korte pieptoon, en het apparaat blijft opwarmen als de ingestelde temperatuur nog niet is bereikt. Het display toont de melding "End", en de frituseuse keert terug naar de temperatuurstand.</p> <p>(N.B. als de actuele olietemperatuur verschilt van de ingestelde olietemperatuur met meer dan 20°C, zal de timer niet kunnen worden ingesteld en zal er een waarschuwings signaal gegeven worden. De frituseuse zal terugkeren naar de temperatuurstand. Dit gebeurt wanneer er teveel producten in één keer in de frituseuse worden gedaan).</p>
----------	--

Belangrijk


Zorg er altijd voor dat er voldoende olie in de tank zit. Controleer dit regelmatig, ook tijdens het gebruik.

Bescherming en Foutcodes:

Foutcode	Omschrijving	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
E1	Besturing is oververhit, zoemer waarschuwt.	Vuil en vet op de ventilatiesleuven/ te weinig vrije ruimte rondom het apparaat.	Zet het apparaat uit, laat het afkoelen. Check het filter en reinig dit indien nodig, en zet het apparaat weer aan. Gebeurt dit regelmatig dient u contact op te nemen met uw leverancier.
E2	Probleem met de temperatuursensor onder de olietank, zoemer waarschuwt.	Temperatuursensor defect.	Apparaat oververhit. Af laten koelen. Neem contact op met uw leverancier.
E3	Ingangsspanning is hoger dan 225V, zoemer waarschuwt.	De elektrische installatie is niet goed.	Laat een elektricien de elektrische installatie nakijken.
E4	Ingangsspanning is lager dan 185V, zoemer waarschuwt.	De elektrische installatie is niet goed.	Laat een elektricien de elektrische installatie nakijken.
E5	Probleem met de temperatuursensor in de olietank, zoemer waarschuwt.	Temperatuursensor defect.	Apparaat oververhit. Af laten koelen. Neem contact op met uw leverancier.

NL

Neem in geval van twijfel altijd contact op met uw leverancier!

1. Overspanningsbeveiliging	Zekering brandt door om de stroom uit te schakelen.
2. Beveiliging	Elke keer als de frituseuse aangezet wordt, wordt er een zelftest uitgevoerd. Als er geen olie in de tank wordt gedetecteerd verschijnt  op het display en knippert de "Olie vullen" indicatielamp. Tevens klinkt er een waarschuwingsalarm dat er olie moet worden bijgevuld. Het apparaat zal niet functioneren totdat de olie is bijgevuld.
3. Beveiliging tegen oververhitting	<p>Als er om welke reden dan ook een incorrecte temperatuurmeting door de temperatuursensor in de olietank wordt gedetecteerd (bijvoorbeeld omdat er vuil of vet op de temperatuursensor zit), zal de temperatuurbegrenzer aan de achterzijde van de olietank activeren op het moment dat de temperatuur tussen de 220°C -250°C is. Op dat moment zal de frituseuse niet meer werken totdat de temperatuur is gezakt naar 190°C of lager. Wanneer de temperatuur zakt (tot 190°C of lager), kan de temperatuurbegrenzer worden gereset door de zwarte knop aan de achterzijde van de frituseuse in te drukken.</p> <p>Mocht, gedurende het gebruik, de temperatuurbegrenzer frequent worden geactiveerd, dient u contact op te nemen met uw leverancier.</p>
4. Beveiliging bij buitengewoon lang gebruik	Als de frituseuse 3 uur achter elkaar ongebruikt heeft aangestaan, zal deze automatisch uitschakelen.]



Frituurtips

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

Na gebruik

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

Reiniging en onderhoud

- Trek voordat u het apparaat schoonmaakt altijd eerst de stekker uit het stopcontact .
- Let op: Nooit het apparaat in water of een andere vloeistof onderdompelen!
- De buitenkant maakt u schoon met een vochtig doekje (water met mild reinigingsmiddel).
- Gebruik nooit agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen. Geen scherpe en puntige voorwerpen gebruiken. Geen benzine of oplosmiddelen gebruiken! Schoonmaken met een vochtige doek eventueel afwasmiddel. Geen schurende materialen gebruiken.
- Reinig de eventueel aanwezige ventilatieopeningen met de stofzuiger.
- Het filter dient regelmatig schoongemaakt te worden. Het filter is vaatwasserbestendig.

1. Reiniging van de temperatuursensor	De temperatuursensor in de olietank moet regelmatig schoongemaakt worden. Als er zich stof op het oppervlak van de temperatuursensor bevindt, zal de nauwkeurigheid van de temperatuurmeting worden beïnvloed. De sensor moet worden schoongemaakt met zachte hulpmiddelen om beschadiging van de sensor te voorkomen en om te voorkomen dat de sensor wordt ingedrukt.
2. Reiniging van de ventilatie uitlaat	De ventilatieopening moet regelmatig worden schoongemaakt door de schroeven [7] en het ventilatieopzetstuk te verwijderen.
3. Reiniging van het filterer	Het filter aan de onderzijde van de friteuse moet regelmatig gecontroleerd en schoongemaakt worden om ervoor te zorgen dat het niet wordt belemmerd.

Technische gegevens

Model No.: 215005

Input Voltage: 230 V-50Hz

Power: 3500W

Capaciteit: 8 Liter



Garantie

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

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

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

Afdanken & Milieu

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

Werp verpakkingsmateriaal zoals plastic en dozen in de daarvoor bestemde containers.

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.

Zasady bezpieczeństwa

- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użytkowanie mogą spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku komercyjnego i nie może być stosowane do użytku domowego.
- Urządzenie należy stosować wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- W czasie użytkowania zabezpiecz urządzenie i wtyczkę kabla zasilającego przed kontaktem z wodą lub innymi płynami. W mało prawdopodobnym przypadku zanurzenia urządzenia w wodzie, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z kontaktu, a następnie zlecić kontrolę urządzenia specjalście. Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.
- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- Nie wtykaj żadnych przedmiotów w obudowę urządzenia.
- Nie dotykaj wtyczki kabla zasilającego wilgotnymi rękami.
- **Niebezpieczeństwo porażenia prądem!** Nie należy samodzielnie naprawiać urządzenia. Wszelkie usterki i niesprawności winny być usuwane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- **Nigdy nie używać uszkodzonego urządzenia!** Uszkodzone urządzenie należy odłączyć od sieci i skontaktować się ze sprzedawcą.
- **Ostrzeżenie:** Nie zanurzać części elektrycznych urządzenia w wodzie ani w innych płynach. Nie wkładać urządzenia pod bieżącą wodę.
- Regularnie sprawdzać wtyczkę i sznur zasilający pod kątem uszkodzeń. Uszkodzoną wtyczkę lub sznur przekazać w celu naprawy do punktu serwisowego lub innej wykwalifikowanej osoby, aby zapobiec ewentualnym zagrożeniom i obrażeniom ciała.
- Upewnić się, czy sznur zasilający nie styka się z ostrymi ani gorącymi przedmiotami; trzymać sznur z dala od otwartego płomienia. Aby wyjąć wtyczkę z gniazdka, zawsze ciągnąć za wtyczkę, a nie za sznur.
- Zabezpieczyć sznur zasilający (lub przedłużający) przez przypadkowym wyciągnięciem z kontaktu. Sznur prowadzić w sposób uniemożliwiający przypadkowe potknięcie.
- Stale nadzorować urządzenie podczas użytkowania.
- Ostrzeżenie! Jeżeli wtyczka jest włożona do gniazdka, urządzenie należy uważać za podłączone do zasilania.
- Przed wyjęciem wtyczki z gniazdka wyłączyć urządzenie!
- Nigdy nie przenosić urządzenia, trzymając za sznur.

PL



- Nie używać żadnych akcesoriów, które nie zostały dostarczone wraz z urządzeniem.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do gniazdka o napięciu i częstotliwości podanych na tabliczce znamionowej.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka zlokalizowanego w dogodnym i łatwo dostępnym miejscu, tak by w przypadku awarii istniała możliwość natychmiastowego odłączenia urządzenia. W celu całkowitego wyłączenia urządzenia odłączyć je od źródła zasilania. W tym celu wyjąć z gniazdka wtyczkę znajdującą się na końcu sznura odłączanego urządzenia.
- Przed odłączeniem wtyczki zawsze pamiętać o wyłączeniu urządzenia!
- Nie korzystać z akcesoriów niezalecanych przez producenta. Zastosowanie niezalecanych akcesoriów może stwarzać zagrożenie dla użytkownika oraz prowadzić do uszkodzenia urządzenia. Korzystać wyłącznie z oryginalnych części i akcesoriów.
- Z urządzenia nie mogą korzystać osoby (także dzieci), u których stwierdzono osłabione zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe, albo którym brakuje odpowiedniej wiedzy i doświadczenia.
- W żadnym wypadku nie zezwalać na obsługę urządzenia przez dzieci.
- Urządzenie wraz ze sznurem przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Nie dopuścić, by dzieci wykorzystywały urządzenie do zabawy.
- Zawsze odłączyć urządzenie od zasilania, jeżeli ma być ono pozostawione bez nadzoru, a także przed montażem, demontażem i czyszczeniem.
- Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.

PL

UWAGA!

NIE ODKRĘCAĆ KRANU SPUSTOWEGO OLEJU PODCZAS PRACY URZĄDZENIA!

Szczególne przepisy bezpieczeństwa

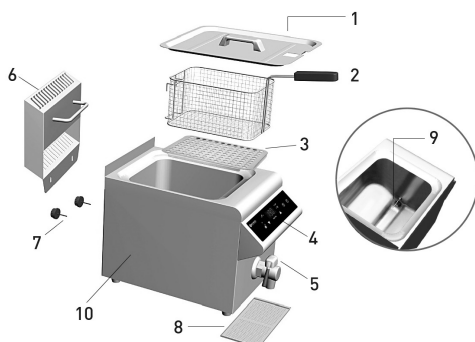
- U dołu urządzenia znajdują się dwa wentylatory chłodzące układ elektryczny. Jeśli urządzenie ma być umieszczone w szafce: nie należy przechowywać w niej niewielkich kawałków papieru itp., ponieważ małe elementy mogą zostać wciągnięte przez wentylator i zablokować przepływ powietrza oraz odprowadzenie ciepła.
- Nie umieszczać urządzenia w miejscu, w którym panuje wysoka temperatura ani blisko urządzeń gazowych.
- Nie umieszczać substancji łatwopalnych w pobliżu urządzenia.
- Podczas pracy obudowa urządzenia bardzo się nagrzewa. Nie należy dotykać obudowy.
- Olej znajdujący się wewnątrz pracującego urządzenia ma bardzo wysoką temperaturę. Nie odkręcać kranu spustowego zanim olej nie ostygnie.
- Nie używać urządzenia do podgrzewania substancji łatwopalnych.
- Jeśli olej lub zbiornik oleju zapali się, nie próbować ugasić ognia wodą. Niezwłocznie odłączyć zasilanie, nakryć urządzenie pokrywą i użyć odpowiedniej gaśnicy do ugaszenia ognia (nie używaj oryginalnej pokrywy od frytownicy, posiada ona otwór, przez co nie nadaje się do gaszenia).
- Do smażenia w tej frytownicy zalecamy używanie oleju lub płynnego tłuszczu. We frytownicy nie należy używać tłuszczów stałych.



- Przed napełnieniem lub myciem frytownicy wyjmij wtyczkę z gniazdka.
- Instalacja elektryczna musi spełniać odpowiednie krajowe i lokalne regulacje.
- Jeśli poziom oleju spadnie poniżej minimum, pojawi się zagrożenie pożarowe. Dlatego należy zawsze zadbać o wystarczającą ilość oleju w pojemniku i sprawdzać jego poziom.
- Nie wolno używać starego oleju, ponieważ zwiększa to zagrożenie pożarowe.
- Ogólna zasada: na 100 gramów rozmrożonych frytek należy użyć 1 litr oleju. W przypadku innych zamrożonych produktów do smażenia postępuj z instrukcjami na opakowaniu.

Części

Nr części	Nazwa części
1	Pokrywa
2	Kosz
3	Ruszt
4	Panel sterowania
5	Kran spustowy
6	Wylot wentylacyjny
7	Śruby montażowe korpusu wentylacyjnego
8	Filtr
9	Czujnik temperatury
10	Obudowa



Przygotowanie przed pierwszym użyciem

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

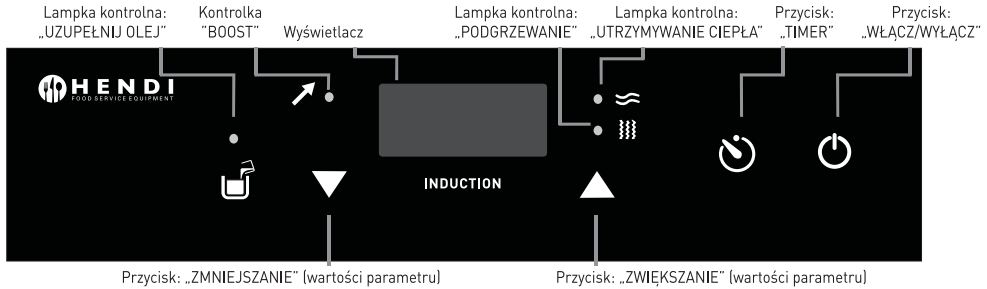
PL

Przygotowanie

1. Upewnij się, że wylot otworu wentylacyjnego [6] i śruby [7] zostały poprawnie zamocowane i że otwór wentylacyjny nie jest zablokowany.
2. Upewnij się, że filtr [8] został zainstalowany i że nie jest zablokowany.
3. Upewnij się, że kran [5] jest zamknięty.
4. Powoli wlej olej do zbiornika, upewniając się, że jego poziom jest powyżej oznaczenia „MIN” i nie wyżej niż oznaczenie „MAX”.
5. Upewnij się, że wtyczka jest podłączona do zasilania.


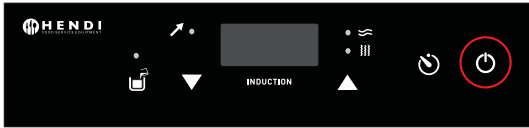
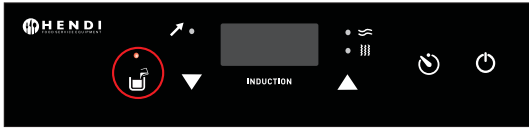


Panel sterowania



Obsługa

Uwaga: Urządzenie należy podłączyć do oddzielnego gniazda 16-ampierowego.





<p>1. Włączenie</p>	<p>Nacisnąć przycisk , aby włączyć lub wyłączyć frytownicę. Po włączeniu urządzenie przełącza się w tryb gotowości.</p> 
<p>2. Obsługa</p>	<p>[a] Po włączeniu urządzenia kontrolka poziomu oleju zacznie migać, wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy informujący o konieczności uzupełnienia zbiornika oleju. Upewnij się, że poziom oleju przekracza poziom „MIN” i nie przekracza poziomu „MAX”.</p> <p>Po wlewniu oleju należy nacisnąć przycisk uzupełniania oleju. Następnie można rozpocząć użytkowanie urządzenia.</p>  <p>[Uwaga: Przy każdym uruchomieniu urządzenie przeprowadza samokontrolę. Jeśli w zbiorniku nie ma oleju lub jeśli ilość oleju jest zbyt mała, zabezpieczenie przed uruchomieniem bez oleju uniemożliwi dalszą jej obsługę. Po uruchomieniu zabezpieczenia wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy, kontrolka poziomu oleju zacznie migać, a na wyświetlaczu wyświetlone zostaną 4 kreski. WAŻNE: Temperatura wymagana do wykrycia działania bez oleju jest na tyle wysoka, by spowodować wybarwienie lub deformację ścianek zbiornika, jeśli nie jest on wypelniony. ZAWSZE SPRAWDZAJ, CZY W ZBIORNIKU JEST WYSTARCZAJĄCO DUŻO OLEJU.] Przebarwienia są wyłączone z gwarancji.</p>

PL



(b) Za pomocą przycisków  i  można zmieniać temperaturę zadaną frytownicy. Zakres nastaw temperatury zadanej mieści się w przedziale od 140°C do 190°C, z możliwością zmiany co 5°C.



Zanim olej osiągnie temperaturę zadaną, kontrolka podgrzewania jest WŁĄCZONA, a kontrolka podtrzymywania ciepła jest WYŁĄCZONA. Podczas nagrzewania frytownicy na wyświetlaczu będzie pojawiać się temperatura rzeczywista. Wciśnij jednokrotnie przycisk  lub : Na wyświetlaczu pojawi się temperatura zadana. Dwukrotne wciśnięcie przycisku  lub  powoduje zwiększenie lub zmniejszenie temperatury zadanej.



Gdy olej osiągnie temperaturę zadaną, dwukrotnie wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy informujący, że temperatura zadana została osiągnięta. Ponadto kontrolka podgrzewania zostanie WYŁĄCZONA, a kontrolka utrzymywania ciepła zostanie WŁĄCZONA.

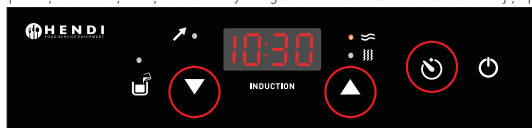
[Uwaga: W trakcie działania, jeśli żaden z przycisków na panelu sterowania nie zostanie naciśnięty lub jeśli temperatura oleju nie zmieni się o ponad 5°C w czasie 2 godzin, urządzenie automatycznie przestawi temperaturę zadaną na wartość 140°C.

Jeśli żaden z przycisków na panelu sterowania nie zostanie naciśnięty przez 2 godziny, frytownica automatycznie przełączy się w tryb czuwania.]

3. Timer

Po naciśnięciu przycisku zegara można wprowadzić ustawienia .

Po przełączeniu się urządzenia w tryb zegara można ustawić czas naciskając przyciski  i .



Zegar można ustawić w zakresie od 0 do 15 minut w odstępach co 30 sekund.

Po ustawieniu zegara czas będzie odliczany i wyświetlany będzie pozostały czas. Po osiągnięciu wartości 0 wyemitowany zostanie jeden długi i jeden krótki sygnał dźwiękowy, a urządzenie będzie kontynuować podgrzewanie, jeśli nie została osiągnięta temperatura zadana. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „End” („Koniec”) i frytownica przełączy się znów w tryb temperatury.

[Uwaga: Jeśli temperatura oleju różni się od temperatury zadanej o ponad 20°C, zegara nie można ustawić, wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy, a urządzenie przełączy się w tryb temperatury. Dzieje się tak w sytuacji, gdy zbyt wiele produktów zostało umieszczonych we frytownicy na raz.]

PL

Uwaga

Zawsze upewnij się, czy w zbiorniku znajduje się odpowiednia ilość oleju. Należy sprawdzać poziom oleju regularnie, nawet w trakcie użytkowania.




Kody zabezpieczeń i błędów:

Kod błędu	Opis:	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
E1	Przegrzanie tranzystora bipolarnego na obwodzie drukowanym, wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy.	Sprawdź, czy we wlocie wentylacyjnym nie zebrał się kurz i upewnij się, czy wokół urządzenia jest wystarczająca ilość miejsca.	Wyłącz urządzenie, pozostaw do ochłodzenia i włącz ponownie. Sprawdź filtr i w razie potrzeby wyczyść go. Skontaktuj się z dostawcą, jeśli powtarza się to często.
E2	Zwarcie lub otwarcie czujnika temperatury pod zbiornikiem oleju, wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy.	Czujnik temperatury jest uszkodzony.	Urządzenie przegrzało się. Pozostaw je do ostygnięcia. Skontaktuj się ze swoim dostawcą, jeśli sytuacja powtórzyła się kilkakrotnie.
E3	Napięcie wejściowe jest wyższe od 225V, wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy	Problem z instalacją elektryczną.	Skontaktuj się z elektrykiem.
E4	Napięcie wejściowe jest niższe od 185V, wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy	Problem z instalacją elektryczną.	Skontaktuj się z elektrykiem.
E5	Zwarcie lub otwarcie czujnika temperatury w zbiorniku oleju, wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy.	Czujnik temperatury jest uszkodzony.	Urządzenie przegrzało się. Pozostaw je do ostygnięcia. Skontaktuj się ze swoim dostawcą, jeśli sytuacja powtórzyła się kilkakrotnie.

W razie wątpliwości zawsze skontaktuj się z dostawcą!

PL

1. Zabezpieczenie nadprądowe	Przepalenie bezpiecznika w celu odciążenia zasilania.
2. Zabezpieczenie przed pracą przy pustym zbiorniku	Przy każdym uruchomieniu urządzenia przeprowadzana jest kontrola. Jeśli zbiornik jest pusty, na wyświetlaczu wyświetlone zostaną  , migać będzie kontrolka poziomu oleju i wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy informujący o konieczności uzupełnienia oleju. Nie wolno używać urządzenia przed uzupełnieniem oleju.
3. Zabezpieczenie przed przegrzaniem oleju	Jeśli z jakiegoś powodu pomiar temperatury przez czujnik temperatury w zbiorniku oleju będzie nieprawidłowy (np. z powodu obecności jakiejś substancji na czujniku), ogranicznik temperatury znajdujący się z tyłu zbiornika oleju zostanie uruchomiony, gdy temperatura oleju sięgnie poziomu 230°C-250°C. W tym momencie użytkowanie urządzenia jest niemożliwe, należy odczekać, aż temperatura spadnie do poziomu 190°C lub niższego. Gdy temperatura oleju spadnie (do maksymalnie 190°C), można zresetować ogranicznik temperatury naciskając przycisk znajdujący się z tyłu urządzenia. Jeśli w trakcie działania występować będzie częste uruchamianie się ogranicznika, należy skontaktować się z dostawcą.
4. Zabezpieczenie przed zbyt długim czasem pracy	Po trzech godzinach ciągłej pracy urządzenie wyłączy się samoczynnie.

Wskazówki smażenia w głębokim tłuszczu

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



Po użyciu

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

Czyszczenie i konserwacja

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

1. Mycie czujnika temperatury	Należy regularnie myć czujnik temperatury w zbiorniku oleju. Dokładność pomiarów może zostać zakłócona przez ciała obce przywierające do czujnika. Czujnik należy myć miękkimi szmatkami. Nie wolno używać do czyszczenia żadnych ostrych przedmiotów. Aby uniknąć uszkodzenia, nie należy też wywierać nacisku na czujnik.
2. Czyszczenie otworu wentylacyjnego	Należy regularnie czyścić wylot otworu wentylacyjnego po zdjęciu śrub [7] i demontażu wylotu.
3. Czyszczenie filtra	Należy regularnie sprawdzać i czyścić filtr u dotu frytkownicy, aby uniknąć jego zablokowania.

Dane techniczne

Numer modelu: 215005

Napięcie wejściowe: 230 V~50Hz

Moc: 3500W

Pojemność: 8 litrów

PL

Gwarancja

Każda wada bądź usterka powodująca niewłaściwe funkcjonowanie urządzenia, która ujawni się w ciągu jednego roku od daty zakupu, zostanie bezpłatnie usunięta lub urządzenie zostanie wymienione na nowe, o ile było użytkowane i konserwowane zgodnie z instrukcją obsługi i nie było wykorzystywane w niewłaściwy sposób lub niezgodnie z przeznaczeniem. Postanowienie to w żadnej mierze nie narusza innych praw użytkownika wynikających z przepi-

sów prawa. W przypadku zgłoszenia urządzenia do naprawy lub wymiany w ramach gwarancji należy podać miejsce i datę zakupu urządzenia i dołączyć dowód zakupu (np. paragon).

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

Wycofanie z użytkowania i ochrona środowiska

Urządzenie zużyte i wycofane z użytkowania należy zutylizować zgodnie z przepisami i wytycznymi obowiązującymi w momencie wycofania urządzenia.

Materiały opakowaniowe, jak tworzywa sztuczne i pudła, należy umieszczać w pojemnikach na odpady właściwych dla rodzaju materiału.



Cher client,

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

Règles de sécurité

- L'utilisation abusive et le maniement incorrect de l'appareil peuvent entraîner une grave détérioration de l'appareil ou provoquer des blessures.
- Cet appareil est conçu exclusivement à des fins commerciales et non pour un usage domestique.
- L'appareil doit être utilisé uniquement pour le but il a été conçu. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommage consécutif à un usage abusif ou un maniement incorrect.
- Veillez à tenir l'appareil et la prise électrique hors de portée de l'eau ou de tout autre liquide. Si malencontreusement l'appareil tombe dans l'eau, débranchez immédiatement la prise électrique et faites contrôler l'appareil par un réparateur agréé. La non-observation de cette consigne entraîne un risque d'accident mortel.
- Ne tentez jamais de démonter vous-même le bâti de l'appareil.
- N'enfoncez aucun objet dans la carcasse de l'appareil.
- Ne touchez pas la prise avec les mains mouillées ou humides.
- **Risque d'électrocution!** Ne tentez jamais de réparer l'appareil. Tous défauts et dysfonctionnement doivent être supprimés par le personnel qualifié.
- **N'utilisez jamais l'appareil endommagé!** Débranchez l'appareil endommagé de l'alimentation électrique et contactez votre revendeur.
- **Avertissement:** N'immergez pas les pièces électriques de l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides. Ne mettez pas l'appareil sous l'eau courante.
- Vérifiez régulièrement la fiche et le câble d'alimentation pour les dommages. La fiche ou le câble d'alimentation endommagé(e) transmettent pour la réparation au service ou à une personne qualifiée, pour prévenir tous les menaces ou les blessures possibles.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas en contact avec les objets pointus ou chauds ; gardez le câble loin des flammes nues. Pour retirer la fiche de la prise murale, tirez toujours en tenant la fiche et non le câble d'alimentation.
- Protégez le câble d'alimentation (ou la rallonge) contre le débranchement accidentel de la prise murale. Le câble doit être posé de manière ne provoquant pas les chutes accidentelles.
- Surveillez en permanence l'appareil pendant l'utilisation.
- Avertissement ! Si la fiche est insérée dans la prise murale, l'appareil doit être considéré comme branché à l'alimentation.
- Avant de retirer la fiche de la prise, éteignez l'appareil !
- Ne transportez jamais l'appareil en tenant le câble.
- N'utilisez aucuns accessoires qui n'ont pas été fournis avec l'appareil.

FR



- L'appareil doit être branché à la prise murale avec une tension et la fréquence indiquées sur la plaque signalétique.
- Insérez la fiche à la prise murale située dans un endroit facilement accessible de sorte qu'en cas de panne l'appareil puisse être immédiatement déconnecté. Pour éteindre complètement l'appareil, débranchez-le de la source d'alimentation. Pour cela, retirez la fiche à l'extrémité du câble d'alimentation de la prise murale.
- Eteignez l'appareil avant de débrancher l'appareil de la prise!
- N'utilisez jamais les accessoires non recommandés par le fabricant. L'utilisation des accessoires non recommandés peut présenter des risques pour l'utilisateur et provoquer les dommages à l'appareil. Utilisez uniquement des pièces et accessoires originaux.
- Cet appareil n'est pas apte à être utilisé par des personnes (enfants compris) avec capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles diminuées ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes.
- Ne laissez jamais les enfants utiliser l'appareil.
- L'appareil et le câble d'alimentation doivent être stockés hors de la portée des enfants.
- Ne permettez pas aux enfants d'utiliser l'appareil pour jouer
- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation s'il doit être laissé sans surveillance et également avant le montage, le démontage et le nettoyage.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.

ATTENTION !

NE PAS OUVRIR LE ROBINET DE VIDANGE DE L'HUILE PENDANT LE FONCTIONNEMENT DU DISPOSITIF!

FR

Consignes particulières de sécurité

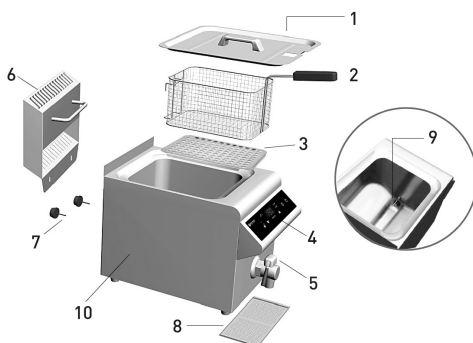
- Il y a un ventilateur au fond de l'appareil. Si vous rangerez l'appareil dans un placard, faites bien attention à ne pas garder de petits morceaux de papier ou des choses similaires à l'intérieur, sinon des petits morceaux peuvent être aspirés par le ventilateur et peuvent bloquer l'entrée d'air et l'évacuation du chaleur.
- Ne placez pas l'appareil dans un environnement à très haute température ou près des sources de chaleur ou des appareils à gaz.
- Ne placez pas des substances combustibles près de l'appareil.
- Quand l'appareil fonctionne, le châssis peut devenir très chaud. Ne touchez pas le châssis.
- Quand l'appareil fonctionne, l'huile à l'intérieur a une température très élevée. Merci de ne pas ouvrir le robinet avant que l'huile a refroidi.
- N'utilisez pas l'appareil pour chauffer des substances combustibles.
- Si l'huile dans le récipient prends feu, n'essayez pas d'éteindre le feu avec de l'eau. Coupez immédiatement le courant, posez un couvercle sur l'appareil (n'utilisez pas le couvercle d'origine, il a une ouverture et n'est donc pas utilisé pour éteindre) et utilisez un extincteur adéquat pour éteindre le feu.
- Pour cette friteuse nous recommandons d'utiliser de l'huile ou de la graisse à frire liquide. Graisse consistante n'est pas approprié pour cette friteuse.



- Débranchez aussi toujours l'appareil quand vous le remplissez ou quand vous le nettoyez.
- L'installation électrique doit satisfaire aux règles nationales et locales en vigueur.
- Si le niveau d'huile descend sous le niveau minimum, cela peut créer un risque d'incendie. Assurez-vous en conséquence que le bac contient suffisamment d'huile et contrôlez le niveau en cours d'utilisation.
- N'utilisez pas d'huile âgée, cela augmente les risques d'incendie.
- Règle générale: Utilisez 100 grammes de frites congelées dans 1 litre d'huile. Pour des autres produits à frire, suivez les instructions sur l'emballage.

Pièces

Pièce N°	Pièces
1	Couvercle
2	Panier à friture
3	Grille
4	Tableau de bord
5	Robinet
6	Ventilation
7	Vis (pour fixer pièce [6])
8	Filtre
9	Sonde de température
10	Châssis



FR

Préparation avant la première utilisation

- Assurez-vous que l'appareil est intact. S'il est endommagé, contactez immédiatement votre fournisseur et N'UTILISEZ PAS l'appareil.
- Enlevez tout le matériel d'emballage et le feuil de protection éventuellement existant.
- Nettoyez l'appareil avec de l'eau tiède et un chiffon doux.
- Mettez l'appareil dans une position horizontale et

sur un fondement stable à moins qu'il ne soit indiqué autrement.

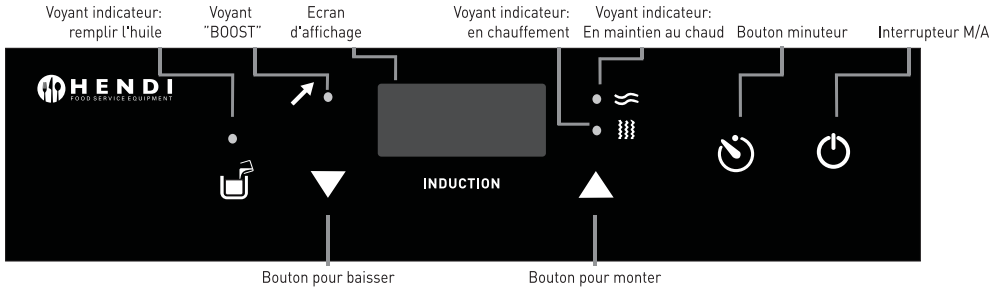
- En ce qui concerne des appareils aux fentes de ventilation, veillez à ce qu'il reste assez d'espace autour de l'appareil pour l'évacuation de la chaleur.
- Installez l'appareil en veillant à ce que la prise de courant demeure accessible à tout moment.

Préparatifs

1. Assurez-vous que la ventilation [6] et les vis [7] sont bien installés et que rien ne bloque la ventilation.
2. Assurez-vous que le filtre [8] est bien en place et qu'il n'est pas encombré.
3. Assurez-vous que le robinet [5] est bien fermé.
4. Remplissez le récipient lentement avec de l'huile et assurez-vous que le niveau dépasse l'indication « MIN », mais ne dépasse pas l'indication MAX.
5. Assurez-vous que la prise soit bien branchée.


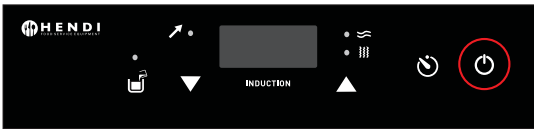
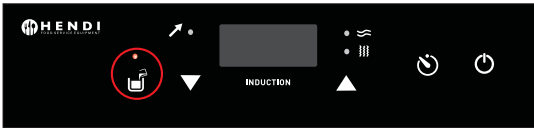


Tableau de Bord



Utilisation

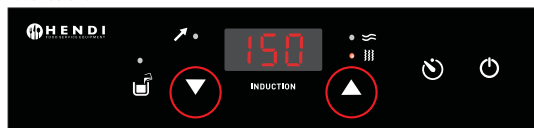
Attention: Mettez l'applicateur dans un group différent de 16 ampères.

<p>1. Mise en marche</p>	<p>Appuyez sur l'interrupteur Marche/Arrêt  afin d'allumer la friteuse. Si la friteuse est en Marche, le mode standby est activé.</p> 
<p>2. Préparation</p>	<p>(a) Après que la friteuse a été allumée, l'indicateur « remplir l'huile » s'allume et l'alarme sonne afin d'avertir l'utilisateur de remplir l'huile dans le récipient. Merci de vous assurer que le niveau de l'huile dépasse l'indication « MIN », mais ne dépasse pas l'indication MAX.</p> <p>Quand vous avez rempli avec de l'huile, merci d'appuyer sur le bouton "remplir l'huile". Maintenant vous pouvez utiliser la friteuse.</p>  <p>{Remarque : L'appareil procède à un autocontrôle à chaque démarrage. S'il n'y a pas ou pas suffisamment d'huile dans le récipient, la protection contre la surchauffe arrêtera le fonctionnement. La protection de surchauffe fait sonner l'alarme, allumer l'indication pour remplir huile et afficher 4 lignes sur le tableau de bord.</p> <p>IMPORTANT : La chaleur nécessaire afin de détecter de la surchauffe est en elle-même suffisante pour décolorer ou déformer la paroi du récipient si le récipient n'est pas rempli. ASURREZ VOUS TOUJOURS QU'IL Y A ASSEZ D'HUILE DANS LE RECEPIENT). La décoloration est exclue de la garantie.</p>

FR



(b) En utilisant les boutons ▼ et ▲ vous pouvez modifier la température de consigne de la friteuse. La température de consigne peut être réglée dans la plage de 140°C à 190°C avec la possibilité de changer tous les 5°C.



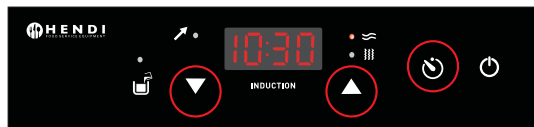
Avant que l'huile atteigne la température de consigne, la diode de chauffage est ACTIVEE et la diode de maintien de la chaleur est DESACTIVEE. Pendant le chauffage de la friteuse l'écran affiche la température réelle. Appuyez une fois sur le bouton ▲ ou ▼ : l'écran affiche la température de consigne. Après avoir appuyé deux fois sur le bouton ▲ ou ▼ la température de consigne est augmentée ou diminuée. Lorsque l'huile atteint la température de consigne le double signal sonore est émis qui informe que la température de consigne est atteinte. En outre, la diode de chauffage est DESACTIVEE et la diode de maintien de chaleur est ACTIVEE.

[Remarque : Pendant le fonctionnement si aucun des boutons sur le panneau de commande n'est appuyé ou si la température de l'huile ne change pas de plus de 5°C pendant 2 heures, l'appareil réglera automatiquement la température de consigne à la valeur de 140°C.

Si aucun des boutons sur le panneau de commande n'est appuyé pendant 2 heures, la friteuse passera automatiquement en mode veille.]

3. Minuterie

L'utilisateur peut programmer la minuterie par appuyant sur le bouton de la minuterie ⏸. Si la friteuse se met en mode minuterie, l'utilisateur peut programmer le temps en appuyant sur les ▼ et ▲ boutons.



L'horloge peut être réglée dans la plage de 0 à 15 minutes toutes les 30 secondes.

Après avoir réglé l'horloge le temps sera compté et le temps restant sera affiché. Après avoir atteint une valeur de 0 un signal sonore long et un autre bref seront émis et l'appareil continuera le chauffage si la température de consigne n'a pas été atteinte. L'écran affichera le message « End » (« Fin ») et la friteuse passe de nouveau en mode de température.

[Remarque : Si la température actuelle de l'huile diffère plus que 20°C avec la température programmée, la minuterie ne peut pas être programmée et l'alarme sonnera afin d'avertir et l'appareil revient dans le mode température. Cela se passe quand on place trop de produits simultanément dans la friteuse.]

FR

Important

Assurez-vous toujours qu'il y a assez d'huile dans le récipient d'huile. Contrôlez cela régulièrement, aussi pendant l'utilisation.

Codes de sécurité et d'erreurs

Code d'erreur	Descriptif	Cause possible	Solution possible
E1	Port Isolé Bipolaire Transistor sur la carte de circuit imprimé est surchauffé, l'alarme sonne.	Vérifiez les fentes de ventilation sur la saleté et la graisse et s'assurer qu'il y a assez d'espace autour de l'appareil.	Eteignez l'appareil, le laisser refroidir. Vérifiez le filtre et le nettoyer si nécessaire. Mettez l'appareil en marche. Contactez votre fournisseur si le problème persiste.
E2	Le sonde de la température sous le récipient d'huile est ou en court-circuit ou ouvert, l'alarme sonne.	Le sonde de la température est défectueux.	Surchauffe. Laissez-le refroidir. Contactez votre fournisseur si le problème persiste.
E3	Tension d'entrée est au-dessus de 225V, l'alarme sonne.	L'installation électrique n'est pas en ordre.	Demandez à un électricien qualifié de vérifier
E4	Tension d'entrée est en-dessous de 185V, l'alarme sonne.	L'installation électrique n'est pas en ordre.	Demandez à un électricien qualifié de vérifier.
E5	Le sonde de la température dans le récipient d'huile est ou en court-circuit ou ouvert.	Le sonde de la température est défectueux.	Surchauffe. Laissez-le refroidir. Contactez votre fournisseur si le problème persiste



En cas de doute, contactez votre fournisseur

1. Protection de surcharge	La fusible soite afin de couper le courant.
2. Protection d'assèchement	L'appareil procède à un autocontrôle à chaque démarrage. S'il n'y a pas d'huile dans le récipient, ■■■■ seront affichés et le voyant de l'indication de remplir l'huile s'allumera avec l'arme qui sonne afin d'avertir l'utilisateur de remplir l'huile. Aucun utilisation est autoriséé jusqu'à l'huile soit rempli.
3. Sécurité contre la surchauffe	Si le capteur de la température dans le cuve à l'huile constate une mesure de température incorrecte pour n'importe quelle raison (par exemple parce que il y a des saletés ou gras sur le capteur de la température), le limiteur de température à l'arrière de l'appareil se déclenchera quand la température monte à 220°C - 250 °C. A partir de ce moment-là la friteuse ne fonctionnera plus, jusqu'à la température a baissé jusqu'à 190°C ou moins. Le limiteur de température peut être réinitialisé en appuyant sur le bouton à l'arrière de la friteuse, quand la température a baissé (jusqu'à 190 °C ou moins), En cas de déclenchement fréquent du limiteur de température pendant l'utilisation, vous devez contacter votre fournisseur.
4. Protection de longue durée	Si la friteuse a fonctionné en continue, sans être utilisée, pendant 3 heures, il s'éteint automatiquement.

Conseils de friture

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

FR

Après utilisation

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

Cleaning and maintenance

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez toujours la prise électrique.
- Attention : Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans un autre liquide !
- Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide (imbibé d'eau mélangée à un détergent doux).
- N'utilisez jamais de détergent agressif ou de la poudre à récurer. N'utilisez jamais d'objet tranchant ou pointu. N'utilisez jamais d'essence ou de solvant ! Nettoyez avec un chiffon humide et éventuellement du liquide vaisselle, mais n'utilisez pas de matériaux abrasif.
- Nettoyez les orifices de ventilation avec un aspirateur.
- Le filtre doit être nettoyé régulièrement. Le filtre va au lave-vaisselle.



1. Nettoyage de la sonde de température	L'utilisateur devrait nettoyer le récipient de l'huile régulièrement. S'il y a des saletés sur la sonde de température, la précision de la mesure de la température peut être influencée. L'utilisateur devrait nettoyer la sonde de température avec des outils doux afin d'éviter de l'abimer et écraser la sonde de température.
2. Nettoyage de la ventilation	L'utilisateur devrait nettoyer régulièrement la ventilation en enlevant les vis [7] et en désinstallant la ventilation
3. Nettoyage du filtre	L'utilisateur devrait contrôler et nettoyer le filtre au fond de la friteuse afin de s'assurer que il n'est pas bouché.

Caractéristiques techniques

Numéro de modèle: 215005

Tension d'entrée: 230 V~50Hz

Puissance: 3500W

Capacité: 8 Litres

Garantie

Tout vice ou toute défaillance entraînant un dysfonctionnement de l'appareil qui se déclare dans les 12 mois suivant la date de l'achat sera éliminé à titre gratuit ou l'appareil sera remplacé par un appareil nouveau si le premier a été dûment exploité et entretenu conformément aux termes de la notice d'exploitation et s'il n'a pas été indûment exploité ou de manière non conforme à sa destination. La présente stipulation ne porte pas de préjudice aux autres droits de l'utilisateurs prévus par les dispositions légales. Dans le cas où l'appareil est donné à

la réparation ou doit être remplacé dans le cadre de la garantie, il y a lieu de spécifier le lieu et la date de l'achat de l'appareil et produire un justificatif nécessaire (par ex. facture ou ticket de caisse).

Conformément à notre politique d'amélioration permanente de nos produits, nous nous réservons le droit d'introduire sans avertissement préalable des modifications à l'appareil, à l'emballage et aux caractéristiques techniques précisées dans la documentation.

FR

Retrait de l'exploitation et protection de l'environnement

L'équipement usé et retiré de l'exploitation doit être valorisé conformément aux dispositions légales et aux recommandations en vigueur à la date de son retrait.

Les matériaux d'emballage tels que matières plastiques et cartons doivent être déposés dans les bennes prévues pour le type du matériau considéré.



Gentile cliente,

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

Precauzioni di sicurezza

- L'uso scorretto e improprio dell'apparecchio possono danneggiare seriamente l'apparecchio e ferire gli utenti.
- Questo dispositivo è destinato esclusivamente per uso commerciale e non può essere utilizzato per uso domestico.
- L'apparecchio può essere utilizzato solo per lo scopo per cui è stato concepito e progettato. Il produttore non è responsabile di eventuali danni provocati da uso scorretto ed improprio.
- Tenere l'apparecchio e la spina elettrica lontani da acqua ed altri liquidi. Nel caso improbabile che l'apparecchio cada in acqua, staccare immediatamente la spina dalla presa e fare ispezionare l'apparecchio da un tecnico certificato. . L'inosservanza delle presenti istruzioni può dare luogo a situazioni pericolose
- Non provare mai ad aprire l'involucro dell'apparecchio da soli.
- Non inserire oggetti nell'involucro dell'apparecchio.
- Non toccare la presa con le mani bagnate o umide.
- **Pericoli di scosse elettriche!** Non tentare di riparare l'apparecchio da solo. Eventuali difetti e malfunzionamenti devono essere rimossi soli da personale qualificato.
- **Non usare l'apparecchio danneggiato!** L'apparecchio difettoso deve essere immediatamente scollegato dalla rete e contattare il rivenditore.
- **Attenzione:** Non immergere parti elettriche in acqua o altri liquidi. Non mettere l'apparecchio sotto l'acqua corrente.
- Controllare regolarmente se la spina e il cavo di alimentazione non sono danneggiati. La spina o il cavo danneggiati trasmettere al servizio o alla persona qualificare per riparare, per evitare eventuali pericoli e lesioni.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non è in contatto con oggetti appuntiti o caldi. Tenere il cavo lontano da fiamme libere. Per scollegare la spina dalla presa, tirare sempre la spina, mai il cavo.
- Proteggere il cavo di alimentazione (o di estensione) per la sconnessione accidentale dalla presa. Disporre il cavo in modo per evitare lo slittamento accidentale.
- Sorvegliare l'apparecchio continuamente durante l'uso.
- Attenzione! Se la spina è inserita nella presa, l'apparecchio è considerato come collegato.
- Prima di rimuovere la spina dalla presa, spegnere l'apparecchio!
- Non trasportare l'apparecchio tenendo il cavo di alimentazione.
- Non utilizzare qualsiasi accessorio che non è stato fornito con l'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere collegato ad una presa con tensione e frequenza indicate sulla targhetta.

IT



- Inserire la spina nella presa situata in un punto facilmente accessibile in modo che in caso di guasto sia possibile scollegare immediatamente l'apparecchio. Per spegnere completamente l'apparecchio, scollegarlo dalla presa di corrente. Per questo staccare la spina che si trova sull'estremità del cavo di alimentazione.
- Prima di scollegare la spina, ricordarsi sempre di spegnere l'apparecchio!
- Non usare gli accessori non raccomandati dal produttore. L'uso di accessori non raccomandati può creare i rischi per l'utente e provocare i danni all'apparecchio. Usare unicamente solo pezzi ed accessori originali.
- L'installazione elettrica deve soddisfare le normative nazionali e locali applicabili. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o senza esperienza e conoscenza.
- Non permettere ai bambini di utilizzare l'apparecchio.
- Tenere l'apparecchio con il cavo fuori dalla portata dei bambini.
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete se esso deve essere lasciato incustodito e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'utilizzazione.

ATTENZIONE!

NON APRIRE IL RUBINETTO DI SCARICO DELL'OLIO CON L'APPARECCHIO IN FUNZIONE!

IT

Particolari misure di sicurezza

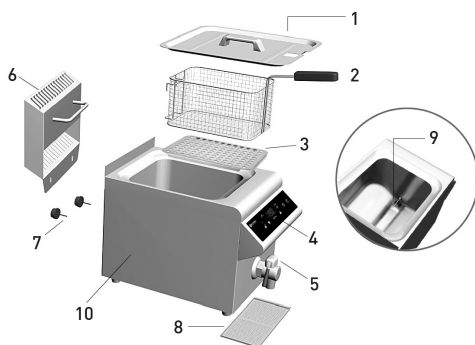
- A valle dell'apparecchio vi sono due ventilatori di raffreddamento dell'impianto elettrico. Nel caso l'apparecchio venisse sistemato in un armadietto è importante assicurarsi che non vi siano piccoli pezzi di carta ecc. che potrebbero essere aspirati dal ventilatore e, di conseguenza, bloccare il flusso d'aria, compromettendo la dissipazione di calore.
- Non sistemare l'apparecchio nei luoghi ad alta temperatura o nelle vicinanze degli impianti a gas.
- Non tenere le sostanze infiammabili nelle vicinanze dell'apparecchio.
- Non toccare la scatola dell'apparecchio che durante l'esercizio raggiunge alta temperatura.
- Durante il funzionamento l'olio all'interno dell'apparecchio raggiunge una temperatura molto alta. Non aprire il rubinetto di scarico finché l'olio non si raffreddi.
- Non utilizzare l'apparecchio per scaldare le sostanze infiammabili.
- Nel caso l'olio o serbatoio dell'olio prendesse fuoco non usare l'acqua per spegnerlo. Staccare immediatamente l'alimentazione, coprire l'apparecchio con un coperchio e spegnere il fuoco servendosi dell'estintore idoneo (non usare il coperchio originale della friggitrice in quanto è munito di un foro il ché lo rende inadatto allo spegnimento del fuoco).
- Per friggere in questa friggitrice si raccomanda di usare l'olio oppure grassi liquidi. Non usare grassi solidi.
- Togliere la spina dalla presa prima di riempire o pulire la friggitrice.



- L'impianto elettrico deve soddisfare le normative nazionali o locali in vigore.
- L'abbassamento del livello dell'olio al di sotto del minimo rappresenta il rischio d'incendio. Si raccomanda quindi di controllare il livello dell'olio e assicurare quantità idonea dell'olio nel contenitore.
- È vietato l'utilizzo dell'olio vecchio in quanto aumenta il rischio d'incendio.
- Regola generale: per 100 grammi di patatine fritte scongelate utilizzare 1 litro d'olio. Per altri prodotti da friggere seguire le istruzioni sulla confezione.

Componenti

N. componente	Denominazione del componente
1	Coperchio
2	Cestello
3	Griglia
4	Pannello di controllo
5	Rubinetto di scarico
6	Bocchette di ventilazione
7	Vite di fissaggio del corpo di ventilazione
8	Filtro
9	Sensore di temperatura
10	Scatola



Operazioni da effettuare prima dell'inizio dell'utilizzo

- Accertarsi che l'apparecchio non sia danneggiato. Nel caso di qualsiasi anomalia **NON UTILIZZARE** l'apparecchio, bensì contattare immediatamente il fornitore.
- Togliere l'intero imballaggio e la pellicola protettiva (se presente).
- Pulire l'apparecchio con l'acqua tiepida e un panno morbido.
- Se non indicato diversamente, posizionare l'apparecchio su una superficie stabile e piana.
- Assicurare spazio libero attorno all'apparecchio per facilitarne la ventilazione.
- Posizionare l'apparecchio in modo da avere l'accesso facile alla spina.

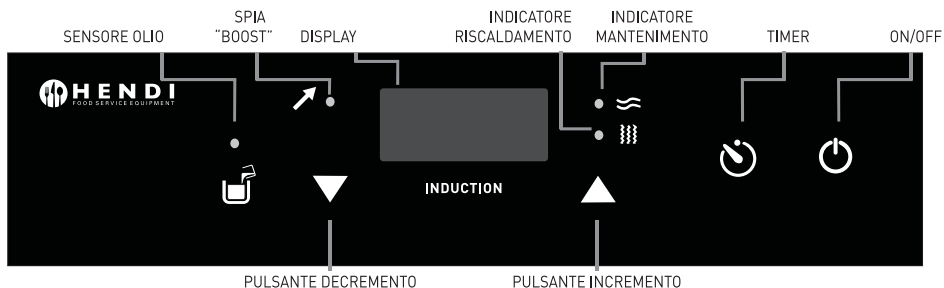
Preparativi

1. Accertarsi del corretto fissaggio delle bocchette di ventilazione [6] nonché delle viti [7]; le bocchette di ventilazione non possono essere otturate.
2. Accertarsi che il filtro [8] sia installato e non sia stato otturato.
3. Accertarsi che il rubinetto [5] sia chiuso.
4. Versare lentamente l'olio nel contenitore; il livello dell'olio deve superare l'indicazione „MIN” ma non può superare l'indicazione „MAX”.
5. Accertarsi che il connettore sia inserito nella presa di alimentazione.

IT


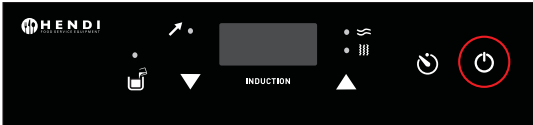
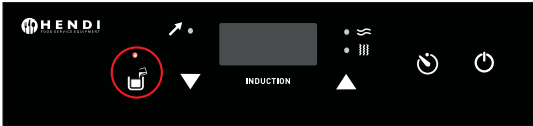


Pannello di controllo



Utilizzo

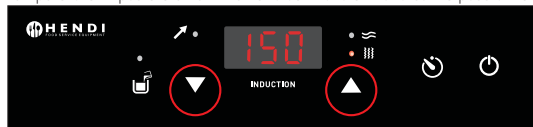
Attenzione: l'apparecchio deve essere collegato ad una presa di corrente separata, da 16 ampere.





<p>1. Accensione</p>	<p>Per accendere la friggitrice premere il pulsante . Una volta acceso l'apparecchio si commuta automaticamente in modalità veglia (standby).</p> 
<p>2. Gestione</p>	<p>(a) A seguito dell'accensione dell'apparecchio la spia del livello olio comincerà a lampeggiare e verrà emesso un segnale acustico per avvertire l'utente della necessità di aggiungere dell'olio nel contenitore. Accertare che il livello dell'olio superi l'indicazione „MIN” ma non superi l'indicazione „MAX”.</p> <p>Dopo aver versato dell'olio premere il relativo pulsante di rimbocco dell'olio. A questo punto l'apparecchio è pronto all'uso.</p>  <p>(Attenzione: Ad ogni accensione l'apparecchio avvia il sistema di autocontrollo. Nel caso di mancanza o insufficienza dell'olio nel contenitore, interviene la protezione che inibisce il funzionamento. Dopo l'intervento della protezione verrà emesso un segnale acustico, la spia del livello dell'olio comincerà a lampeggiare e sul display appariranno 4 trattini.</p> <p>IMPORTANTE: La temperatura necessaria alla detezione del funzionamento senza olio raggiunge un livello sufficientemente alto da causare la decolorazione o la deformazione delle pareti del contenitore, se lo stesso rimane vuoto. È ASSOLUTAMENTE NECESSARIO CONTROLLARE CHE NEL CONTENITORE CI SIA QUANTITÀ RICHIESTA DI OLIO.</p> <p>La decolorazione non è coperta da garanzia.</p>

IT



(b) Utilizzando i tasti  e  è possibile modificare la temperatura impostata della friggitrice. Il campo di temperatura impostata è nell'intervallo da 140°C a 190°C con la possibilità di cambiare ogni 5°C.





Prima che l'olio raggiunge la temperatura impostata, la spia di riscaldamento è ACCESA e la spia di mantenimento del calore è SPENTA. Durante il riscaldamento della friggitrice il display visualizza la temperatura effettiva. Premere una volta il tasto  o : il display visualizzerà la temperatura impostata. Premendo due volte il tasto  o  la temperatura impostata sarà aumentata o diminuita. Quando l'olio raggiunge la temperatura impostata, il doppio segnale acustico sarà emesso che indica che la temperatura impostata è stata raggiunta. Inoltre, la spia di riscaldamento sarà SPENTA e la spia di mantenimento del calore sarà ATTIVATA.

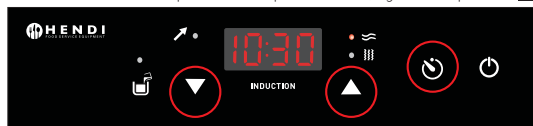
[Nota: Se durante il funzionamento nessuno dei tasti sul pannello di controllo non è premuto o se la temperatura di olio non varia di più di 5°C per 2 ore, l'apparecchio cambia automaticamente la temperatura impostata per il valore di 140°C.

Se nessuno dei tasti sul pannello di controllo non è premuto per 2 ore, la friggitrice passerà automaticamente alla modalità stand-by.]

3. Minuterie

Per introdurre le impostazioni è necessario premere il pulsante .

Scelta la modalità timer impostare il tempo desiderato, agendo sui pulsanti  e .



L'orologio può essere impostato nell'intervallo da 0 a 15 minuti ad intervalli di 30 secondi.

Dopo aver impostato l'orologio il tempo sarà conteggiato e il display visualizzerà il tempo residuo. Dopo aver raggiunto il valore di 0 un segnale lungo e un segnale breve saranno emessi e l'apparecchio continuerà il riscaldamento se la temperatura impostata non è stata raggiunta. Il display visualizzerà il messaggio "End" ("Fine") e la friggitrice passerà di nuovo in modalità di temperatura.

[Attenzione: non esiste la possibilità di impostare il timer nel caso lo scostamento di temperatura dell'olio, rispetto a quella impostata, superi 200°C; in tal caso viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio si commuta in modalità temperatura. Tale fenomeno si verifica quando nella friggitrice vengono caricati contemporaneamente troppi prodotti.].

IT

Attenzione


È obbligatorio accertare la giusta quantità dell'olio nel contenitore. Il livello dell'olio deve essere controllato regolarmente, anche durante l'uso.

Codici di protezioni e di errori:

Codice errore	Descrizione:	Probabili cause	Possibili rimedi
E1	Surriscaldamento del transistor bipolare nel circuito stampato, verrà emesso segnale acustico.	Verificare se nella presa di ventilazione non ci sia l'accumulo di polvere e accertare che attorno all'apparecchio ci sia sufficiente spazio.	Spegnere l'apparecchio, lasciarlo raffreddare e riaccendere. Controllare filtro e pulirlo se necessario. Contattare il fornitore se il problema persiste oppure si ripete con una certa frequenza.
E2	Corto circuito o apertura del sensore di temperatura sotto il contenitore dell'olio, verrà emesso segnale acustico.	Sensore di temperatura guasto.	Surriscaldamento dell'apparecchio. Lasciarlo raffreddare. Contattare il fornitore nel caso di ripetibilità.
E3	Tensione di ingresso supera 225V, verrà emesso segnale acustico.	Problemi con impianto elettrico.	Consultare elettricista.
E4	Tensione di ingresso è inferiore a 185V, verrà emesso segnale acustico.	Problemi con impianto elettrico.	Consultare elettricista.
E5	Corto circuito oppure apertura del sensore di temperatura nel contenitore dell'olio, verrà emesso segnale acustico.	Sensore di temperatura guasto.	Surriscaldamento dell'apparecchio. Lasciarlo raffreddare. Contattare il fornitore nel caso di ripetibilità.



Consultare sempre il fornitore in caso di dubbi!

1. Protezione di massima corrente	Fusione del fusibile per interrompere l'alimentazione.
2. Protezione contro il funzionamento a secco	Ad ogni accensione dell'apparecchio viene effettuato il controllo. Se il contenitore è vuoto sul display appaiono  , la spia del livello dell'olio comincia a lampeggiare e viene emesso un segnale acustico, reclamando il rimbocco dell'olio. Non usare l'apparecchio senza aver prima rimboccato l'olio.
3. Protezione contro il surriscaldamento dell'olio	Se per qualche motivo il rilievo di temperatura misurata dal sensore di temperatura nel serbatoio dell'olio dovesse risultare scorretto (ad es. a causa di presenza di qualche sostanza sul sensore), verrà attivato il limitatore di temperatura, presente dietro il contenitore, non appena la temperatura dell'olio raggiungerà livello pari a 230°C-250°C. In queste circostanze l'uso dell'apparecchio è impossibile; bisogna aspettare che la temperatura scenda a 190°C o meno. Quando la temperatura dell'olio si abbasserà (ad un valore massimo di 190°C), sarà possibile resettare il limitatore, premendo il pulsante ubicato dietro l'apparecchio. Consultare il fornitore nel caso limitatore dovesse intervenire con una certa frequenza durante il funzionamento.
4. Protezione contro funzionamento prolungato	Dopo tre ore di funzionamento continuo l'apparecchio si spegnerà automaticamente.

Indicazioni sulla frittura nel grasso profondo

- Utilizzare solamente l'olio oppure grasso liquido.
- Temperatura consigliata per le patatine e stuzzichini - max 175°C.
- Togliere il ghiaccio e briciole da alimenti surgelati.
- Non friggere nel grasso profondo porzioni troppo grandi in quanto potrebbero causare abbassamento di temperatura dell'olio o grasso. L'efficacia di frittura dell'olio/grasso raffreddato cala, provocando maggior assorbimento del grasso. Nel caso di un'intenso utilizzo è necessario filtrare le briciole e i resti di cottura dell'olio/grasso.
- Sostituire l'olio o grasso in tempo. Servirsi regolarmente di strisce reattive o di dispositivi di prova per cogliere il momento opportuno.
- Sostituire l'olio o il grasso prima che cominci a fare schiuma, produrre il fumo o diventi troppo viscoso. Sostituire l'olio/grasso quando diffonde un forte odore o sapore.
- Non mescolare l'olio fresco con usato.

A termine dell'utilizzo

- Spegner l'apparecchio e togliere il cavo dalla presa.
- Togliere il cestello dal contenitore dell'olio per non farlo irridire nel grasso solidificato.
- Lasciar riposare la friggitrice sul posto e far raffreddare sia l'apparecchio che il contenuto dello stesso.
- Coprire la friggitrice col coperchio per impedire il deterioramento dell'olio.

Pulizia e manutenzione

- Prima di procedere alla pulizia, staccare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.
- Attenzione: Mai immergere l'apparecchio nell'acqua o altro tipo di liquido!
- Pulire parte esterna con un panno umido (imbevuto di soluzione d'acqua e detergente delicato).
- Non usare mai detersivi corrosivi né materiali abrasivi. Non usare oggetti appuntiti. Non usare benzina né solventi. Pulire con un panno umido con eventuale aggiunta di detersivo liquido per i piatti. Non usare alcun tipo di materiali abrasivi.
- Pulire le bocchette di ventilazione con aspirapolvere.
- Pulire regolarmente il filtro. Si ammette il lavaggio dello stesso in lavastoviglie.



1. Pulizia sensore temperatura	È necessario pulire regolarmente il sensore di temperatura ubicato nel contenitore dell'olio. I corpi estranei aderenti al sensore potrebbero compromettere la precisione dei rilievi. Pulire il sensore con un panno morbido. Non servirsi mai di oggetti appuntiti. Per evitare eventuali danneggiamenti non esercitare pressione sul sensore.
2. Pulizia bocchette ventilazione	È necessario pulire regolarmente le aperture per l'aerazione, dopo averle smontate, togliendo le viti [7].
3. Pulizia filtro	È necessario controllare e pulire regolarmente il filtro ubicato a valle della friggitrice, per evitare l'otturazione dello stesso.

Dati tecnici

Numero del modello: 215005

Potenza: 3500W

Tensione in ingresso: 230 V-50Hz

Capacità: 8 litri

Garanzia

Qualsiasi difetto che influenza la funzionalità del dispositivo che compaia entro un anno dall'acquisto sarà corretto a titolo interamente gratuito o con la sostituzione del prodotto che è stato utilizzato e sottoposto a manutenzione corretta seguendo le istruzioni, senza alcuna violazione. I diritti legali del cliente non sono assolutamente modificati. Nel caso in cui l'intervento di manutenzione o sostituzione sia

previsto nel periodo di validità della garanzia, precisare dove e quando si è acquistato il prodotto, possibilmente allegando lo scontrino.

In linea con la nostra politica di sviluppo continuo dei prodotti, ci riserviamo il diritto di modificare il prodotto, l'imballo e le specifiche di documentazione, senza notifica alcuna.

Smaltimento & Ambiente

Alla fine della vita utile del dispositivo, smaltire conformemente alle normative e linee guida applicabili.

Eliminare i materiali di imballaggio, quali plastica e cartone, negli specifici contenitori.

IT



Stimate client,

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

Reguli de siguranță

- Operarea incorectă și utilizarea necorespunzătoare a aparatului poate cauza avaria gravă a aparatului și poate cauza răni oamenilor.
- Aparatul este utilizat exclusiv în scopuri comerciale și nu trebuie folosit pentru uz casnic.
- Aparatul poate fi folosit doar în scopul pentru care a fost proiectat. Producătorul nu este responsabil pentru orice avariere cauzată operării incorecte și a utilizării necorespunzătoare.
- Asigurați-vă că aparatul și ștecherul nu intră în contact cu apă sau alte lichide. În cazul în care aparatul este scăpat în apă, scoateți imediat ștecherul din priză și un tehnician autorizat trebuie să-l verifice. Dacă nu respectați aceste instrucțiuni, acest lucru poate cauza situații care vă pot pune viața în pericol.
- Nu încercați să deschideți singuri carcasa aparatului.
- Nu introduceți nici un fel de obiecte în carcasa aparatului.
- Nu atingeți ștecherul cu mâinile ude sau umede.
- **Pericol de electrocutare!** Nu încercați să reparați singur/ă aparatul. În cazul unei defecțiuni, reparațiile vor fi efectuate întotdeauna numai de personal calificat.
- **Nu utilizați niciodată un aparat defect!** Deconectați aparatul de la priza electrică și contactați distribuitorul în cazul unei defecțiuni.
- **Avertisment!** Nu scufundați părțile electrice ale aparatului în apă sau în alte lichide. Nu țineți niciodată aparatul sub jet de apă.
- Verificați în mod regulat ștecărul și cablul pentru a vă asigura că nu sunt deteriorate. În cazul în care ștecărul sau cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de agentul de service sau de alt personal calificat similar pentru a evita orice pericol.
- Cablul nu trebuie să intre în contact cu obiecte ascuțite sau fierbinți și trebuie păstrat departe de foc. Pentru a scoate ștecărul din priză, trageți întotdeauna de ștecăr, nu de cablu.
- Asigurați-vă că nimeni nu poate trage din greșeală cablul (sau prelungitorul) și că nimeni nu se poate împiedica de el.
- Supravegheați întotdeauna aparatul atunci când este în funcțiune.
- Avertisment! Atât timp cât ștecărul este în priză, aparatul este conectat la sursa de electricitate.
- Opriti aparatul înainte de a scoate ștecărul din priză.
- Nu cărați niciodată aparatul ținându-l de cablu.
- Nu utilizați dispozitive suplimentare care nu sunt livrate împreună cu aparatul.
- Conectați aparatul doar la prize electrice cu intensitatea și frecvența electrice menționate pe eticheta aparatului.

RO



- Conectați cablul de alimentare la o priză electrică ușor accesibilă, astfel încât aparatul să poată fi deconectat imediat în caz de urgență. Scoateți cablul de alimentare din priza electrică pentru a opri complet aparatul. Utilizați cablul de alimentare ca dispozitiv de deconectare.
- Opriti întotdeauna aparatul înainte de a deconecta cablul de alimentare.
- Nu utilizați niciodată accesorii care nu sunt recomandate de către producător. Acestea pot reprezenta un risc de siguranță pentru utilizator și pot deteriora aparatul. Utilizați numai piese și accesorii originale.
- Acest aparat nu trebuie folosit de copii sau persoane care au capacități mentale, senzoriale sau fizice reduse, sau lipsă de experiență și cunoștințe.
- Acest aparat nu trebuie utilizat sub nicio formă de către copii.
- Nu țineți produsul și cablurile sale la îndemâna copiilor.
- Copiii nu trebuie să se joace cu acest produs.
- Deconectați întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare în cazul în care este lăsat nesupravegheat, precum și înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat pe parcursul utilizării.

AVERTISMENT !

NU ACȚIONAȚI MÂNERUL DE ELIBERARE A ULEIULUI ÎN TIMPUL FUNCȚIONĂRII !

Instrucțiuni speciale de siguranță

- Există un ventilator în partea de jos a aparatului. În cazul în care aparatul va fi amplasat într-un dulap: asigurați-vă că înăuntru nu se află bucăți mici de hârtie sau alte obiecte similare, în caz contrar acestea pot fi absorbite de ventilator și pot bloca fluxul de aer și disiparea căldurii.
- Nu poziționați aparatul într-un spațiu cu temperaturi înalte sau aproape de aparatele care funcționează cu gaz.
- Nu puneți substanțe inflamabile în apropierea aparatului.
- Atunci când aparatul este folosit, carcasa se poate încălzi foarte tare. Nu atingeți carcasa.
- Atunci când aparatul este folosit, uleiul din interior are o temperatură foarte mare. Vă rugăm să nu deschideți capacul până când uleiul nu s-a răcit.
- Nu folosiți aparatul pentru a încălzi substanțe inflamabile.
- În cazul în care uleiul din rezervor ia foc, nu încercați să stingeți focul cu apă. Scoateți imediat aparatul din priză, puneți capacul și folosiți un stingător pentru a stinge focul (A nu se folosește capacul original; are o fantă și nu este potrivit pentru stingerea focului)
- Recomandăm folosirea uleiului pentru prăjire sau a grăsimilor lichide în friteuză. Grăsimi solide nu este potrivite pentru acesta friteuza adâncă.
- Scoateți întotdeauna ștecherul din priză înainte de a umple sau curăța aparatul.
- Instalația electrică trebuie să fie în conformitate cu reglementările naționale și locale aplicabile.
- Pentru a evita riscul de incendiu, nu folosiți aparatul dacă nivelul uleiului este sub indicatorul minim. Umpleți întotdeauna coșul cu o cantitate mare de ulei și verificați în timpul utilizării.

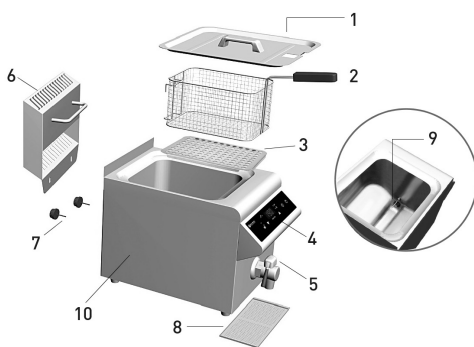
RO



- Regulă generală: folosiți maxim 100 grame de chips-uri dezghețate la 1 litru de ulei. Pentru alte tipuri de produse congelate, urmați instrucțiunile de pe ambalaj.

Părți

Piesa nr.	Piese
1	Capac
2	Coș de prăjire
3	Grătar
4	Panou de control
5	Mâner
6	Ieșire ventilare
7	Șuruburi [pentru fixarea părții[6]]
8	Filtru
9	Senzor de temperatură
10	Bază



Pregătirea pentru prima sa utilizare

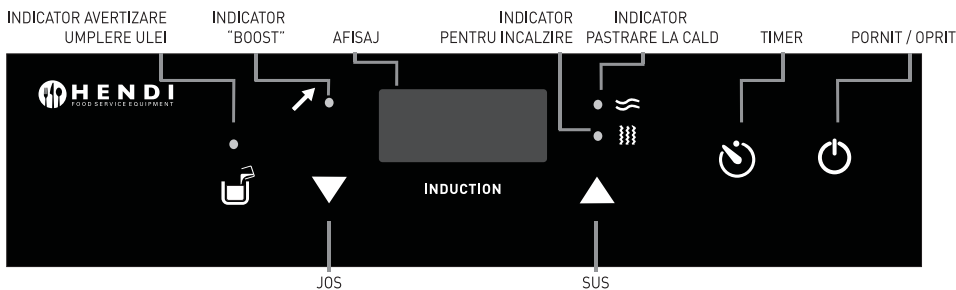
- Verificați ca aparatul să nu fie avariât. În cazul unor avarii, contactați imediat furnizorul dumneavoastră și NU utilizați aparatul.
- Scoateți ambalajul acestuia și folia de protecție (daca este cazul).
- Curățați aparatul cu apă călduță și cu o cârpă moale.
- Poziționați aparatul pe o suprafață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

RO

Pregătiri


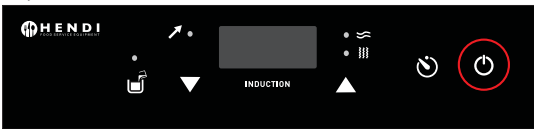
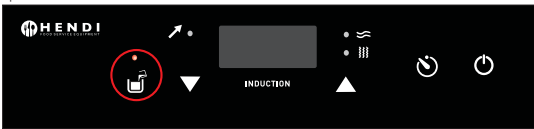


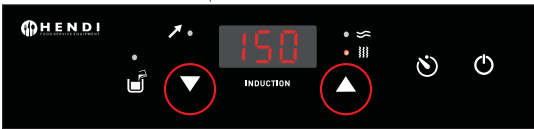




1. Asigurați-vă că gura de ventilare [6] și șuruburile [7] sunt instalate corespunzător și că gura de ventilare nu este blocate.
2. Asigurați-vă că filtrul [8] a fost instalat și nu este blocate.
3. Asigurați-vă că mânerul [5] a fost închis.
4. Turnați uleiul în rezervor, încet, asigurați-vă că nivelul uleiului depășește marajul "MIN" și nu îl depășește pe cel "MAX".
5. Asigurați-vă că acesta a fost conectat la rețeaua de curent.

Panoul de control



Operațiuni

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

1. Pornire	<p>Apăsăți butonul  pentru a porni sau pentru a opri friteuza. Atunci când friteuza este pornită, intră în modul standby</p> 
2. Gestionare	<p>(a) După ce a fost pornită friteuza, "Bețul care indică gradul de umplere" clipește și alarma avertizează utilizatorul să umple rezervorul cu ulei. Vă rugăm asigurați-vă că nivelul de ulei depășește marcul "MIN" și nu îl depășește pe cel "MAX".</p> <p>După ce ați umplut friteuza cu ulei, vă rugăm să apăsați butonul "umplere cu ulei". Apoi poate începe operarea</p>  <p>[Notă: La fiecare pornire, aparatul își face o auto-verificare. Dacă dispozitivul nu este alimentat cu ulei sau cantitatea de ulei este insuficientă, dispozitivul de protecție contra căldurii va preveni operarea. Protecția contra căldurii face alarma să pornească, becul care indică uleiul se aprinde și pe ecran vor fi afișate 4 linii. IMPORTANT: Căldura necesară pentru detectarea căldurii uscate este suficientă pentru a cauza decolorări sau deformări ale pereților rezervorului în cazul în care acesta nu este umplut. ASIGURAȚI-VĂ ÎNTOTDEAUNA CĂ ÎN REZERVOR SE AFLĂ SUFICIENT ULEI. Decolorarea nu face obiectul garanției.</p> <p>(b) Puteți folosi butoanele  și  pentru a regla temperatura friteuzei. Temperatura poate fi reglată în intervalul 140°C-190°C, în trepte de 5°C.</p>  <p>Dacă temperatura efectivă a uleiului nu a atins valoarea setată, „INDICATORUL DE ÎNCĂLZIRE” este pornit iar „INDICATORUL DE MENȚINERE A TEMPERATURII” este oprit. În momentul în care friteuza este în faza de încălzire pe ecran se va afișa temperatura efectivă. Apăsăți 1x  sau : Temperatura setată este afișată pe ecran. Apăsăți 2x:  sau , astfel temperatura setată va crește sau va coborî. În momentul în care temperatura efectivă a uleiului atinge valoarea setată se va auzi un bip repetat de 2 ori care indică faptul că s-a atins valoarea dorită. În plus, „INDICATORUL DE ÎNCĂLZIRE” se va stinge iar „INDICATORUL DE MENȚINERE A TEMPERATURII” se va aprinde.</p> <p>[Notă: Dacă în timpul funcționării nu se apasă niciun buton de comandă sau dacă temperatura nu se schimbă cu mai mult de 5°C timp de 2 ore, friteuza va schimba automat temperatura setată la 140°C. Dacă niciun buton de pe panoul de comandă nu este apăsat timp de mai mult de 2 ore, friteuza va intra automat în regim de stand-by.]</p>

R0



3. Temporizator	<p>Utilizatorul poate seta temporizatorul apăsând butonul de timp .</p> <p>Atunci când friteuza intră în modul temporizator, utilizatorul poate seta timpul apăsând butoanele  și .</p>  <p>Sincronizatorul poate fi setat în intervalul 0 - 15 secunde, în trepte de 30 de secunde. După ce sincronizatorul a fost setat începe număratoarea inversă și se va indica timpul rămas. În momentul în care sincronizatorul a ajuns la 0 soneria va emite un bip (lung) și un bip (scurt) iar aparatul va continua să încălzească dacă temperatura setată nu a fost atinsă. Pe ecran se va afișa „Final”, iar friteuza va reveni la regimul de temperatură.</p> <p>[Notă: În cazul în care temperatura reală a uleiului este diferită față de temperatura stabilită cu mai mult de 20oC, temporizatorul nu poate fi setat, iar alarma va porni emițând un semnal sonor, iar aparatul revine la modul temperatură. Acest lucru se întâmplă când prea multe produse sunt puse în friteuza adanca simultan.].</p>
-----------------	--


Important

Asigurați-vă întotdeauna că în rezervorul de ulei se află suficient ulei. Verificați acest lucru regulat și în timpul folosirii.

Protecții și coduri de eroare:

Cod eroare	Descriere:	Cauză posibilă	Soluție posibilă
E1	Tranzistorul cu electrod de comandă izolat de pe placa de circuite este supraîncălzit, alarma pornește.	Verificați fantele de ventilație de murdărie și grăsime și asigurați-vă că există spațiu suficient în jurul aparatului.	Opriti aparatul și lasați-l să se racească. Verificați filtrele și curățați-le dacă este necesar. Reporniți aparatul. Contactați furnizorul dacă acest lucru se întâmplă frecvent.
E2	Senzorul de temperatură de sub rezervorul de ulei este scurtcircuitat sau deschis, alarma pornește.	Senzor temperatura defect.	Aparatul este supraîncălzit. Lăsați-l să se racească. Contactați furnizorul dacă acest lucru se întâmplă frecvent.
E3	Tensiunea este mai mare decât 225V, alarma pornește.	Instalația electrică nu este în ordine.	Contactați un electrician pentru verificare.
E4	Tensiunea este mai mică decât 185V, alarma pornește.	Instalația electrică nu este în ordine.	Contactați un electrician pentru verificare.
E5	Senzorul de temperatură din rezervorul de ulei este fie scurtcircuitat fie deschis, alarma pornește.	Senzor temperatura defect.	Aparatul este supraîncălzit. Lăsați-l să se racească. Contactați furnizorul dacă acest lucru se întâmplă frecvent.

În caz de neclarități, întotdeauna contactați producătorul!

1. Protecție contra supracurentului	Siguranța se arde pentru a opri curentul.
2. Protecție împotriva aerului cald	De fiecare dată când friteuza este pornită, intră în etapa Auto-verificare. În cazul în care în rezervor nu se află ulei, vor fi afișate  și indicatorul de umplere al uleiului va clipi împreună cu alarma pentru a alerta utilizatorul pentru a umple rezervorul cu ulei. Nu este permisă nicio operațiune până când rezervorul cu ulei nu este umplut.
3. Protecția contra supraîncălzirii uleiului	<p>În cazul în care există orice motiv care duce la măsurarea incorectă a temperaturii de senzor din interiorul rezervorului de ulei (de exemplu, se lipsesc substanțe de senzorul de temperatură), limitatorul de temperatură din spatele rezervorului se va declanșa atunci când temperatura uleiului este între 230°C-250°C. În această situație, friteuza nu poate opera până când temperatura uleiului nu scade până la 190oC, sau chiar sub această valoare. Atunci când temperatura uleiului scade (la 190oC sau sub), utilizatorul poate reseta limitatorul de temperatură apăsând butonul din spatele friteuzei.</p> <p>În cazul în care pe parcursul operării, limitatorul de temperatură se declanșează frecvent, contactați furnizorul.</p>
4. Protecție pe termen extraordinar de lung	În cazul în care friteuza a funcționat continuu timp de 3 ore, aceasta se oprește automat.



Sfaturi pentru preparare

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

După utilizare

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

Curățarea și întreținerea

- Scoateți întotdeauna ștecherul din priză înainte de curățare.
- Atenție! Nu introduceți niciodată aparatul în apă sau în orice alt lichid!
- Curățați aparatul cu o cârpă umedă (apă cu detergent ușor).
- Nu utilizați niciodată agenți de curățare puternici sau corozivi. Nu folosiți obiecte ascuțite sau contondente. Nu folosiți petrol sau solvenți! Curățați cu o cârpă umedă și detergent dacă este necesar. Nu folosiți materiale abrazive.
- Curățați gurile de ventilație (dacă există) cu aspiratorul.

1. Curățarea senzorului de temperatură	Utilizatorul trebuie să curețe regulat senzorul de temperatură din interiorul rezervorului. În cazul în care orice fel de substanțe se lipsesc de suprafața senzorului de temperatură, acuratețea măsurării va fi afectată. Utilizatorul trebuie să curețe senzorul de temperatură cu un instrument moale pentru a preveni presarea senzorului de temperatură.
2. Curățarea gurii de ventilare	Utilizatorul trebuie să curețe gura de ventilare regulat îndepărtând șuruburile [7] și deinstalând gura de ventilare.
3. Curățarea filtrului	Utilizatorul trebuie să verifice și să curețe filtrul din partea de jos a friteuzei regulat asigurându-se că nu e obstrucționat.

Date tehnice

Model nr.: 215005
Tensiune: 230 V~50Hz

Putere: 3500W
Capacitate: 8 Litrii

Garanție

Orice defecțiune care afectează funcționarea aparatului apărută la mai puțin de un an de la cumpărarea acestuia va fi remediată prin reparație sau înlocuire gratuită, cu condiția ca aparatul să fi fost folosit și întreținut conform instrucțiunilor nu să nu fi fost bruscat sau folosit necorespunzător în vreun fel. Drepturile dumneavoastră legale nu sunt

afectate. Dacă aparatul este în garanție, menționați când și de unde a fost cumpărat și includeți dovada cumpărării (de ex. chitanța).

Conform politicii noastre de dezvoltare continuă a produsului, ne rezervăm dreptul de a modifica produsul, ambalajul și documentația fără notificare.

RO



Eliminarea și mediul înconjurător

La sfârșitul vieții aparatului, vă rugăm să-l eliminați conform regulamentelor și instrucțiunilor aplicabile în acel moment. Aruncați ambalajul (plastic sau carton) în recipiențele corespunzătoare.

RO



Уважаемый Клиент,

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

Правила техники безопасности

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

RU



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

ВНИМАНИЕ!

НЕ ОТКРУЧИВАТЬ СЛИВНОЙ КРАН ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ПРИБОРА!

Специальные правила техники безопасности

- В нижней части прибора находятся два вентилятора, охлаждающие электрическую систему. Если прибор будет помещен в шкаф: в нем нельзя хранить небольшие куски бумаги и т.п., т.к. мелкие элементы могут втянуться вентилятором и заблокировать поток воздуха, а также отвод тепла.
- Не устанавливайте прибор в местах с высокой температурой или вблизи газовых устройств.
- Не располагайте рядом с прибором легковоспламеняющихся веществ.
- Во время работы корпус сильно нагревается. Не прикасайтесь к корпусу.
- Масло внутри работающего прибора имеет очень высокую температуру. Не

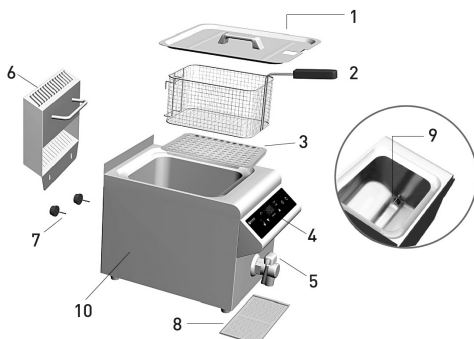


откручивайте сливной кран пока масло не остынет.

- Не используйте прибор для нагрева легковоспламеняющихся веществ.
- Если загорится масло или масляный бак, не пытайтесь потушить пожар с помощью воды. Немедленно отключите питание, накройте прибор крышкой и используйте соответствующий огнетушитель для тушения пожара (не используйте оригинальную крышку от фритюрницы, которая имеет отверстие и поэтому не подходит для тушения).
- Для жарки в этой фритюрнице рекомендуется использовать масло или жидкий жир. Во фритюрнице не следует использовать твердых жиров.
- Перед наполнением или мойкой фритюрницы вынуть вилку из розетки.
- Электрическая установка должна отвечать требованиям государственных и местных правил.
- Если уровень масла упадет ниже минимального, появится риск возникновения пожара, поэтому необходимо следить за достаточным количеством масла в контейнере и проверять его уровень.
- Не используйте старое масло, т.к. это увеличит риск возникновения пожара.
- Общее правило: на 100 граммов замороженного картофеля фри, используйте 1 литр масла. Для других замороженных продуктов для жарки следуйте согласно инструкции на упаковке.

Детали

№ детали	Название детали
1	Крышка
2	Корзина
3	Решетка
4	Панель управления
5	Сливной кран
6	Вентиляционное отверстие
7	Монтажные болты корпуса вентилятора
8	Фильтр
9	Датчик температуры
10	Корпус



RU

Подготовка перед первым использованием

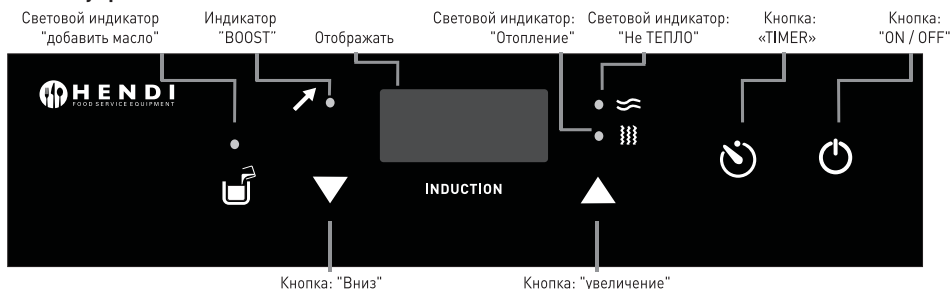
- Убедитесь, что прибор не поврежден. В случае каких-либо повреждений, немедленно обратитесь к своему поставщику и НЕ пользуйтесь прибором.
- Снять всю упаковку и защитную пленку (если имеется).
- Очистить прибор при помощи теплой воды и мягкой тряпки.
- Если не указано иначе, установить прибор на плоской и устойчивой поверхности.
- Обеспечить достаточное пространство вокруг прибора для обеспечения циркуляции воздуха.
- Установить прибор так, чтобы всегда иметь хороший доступ к вилке.



Подготовка


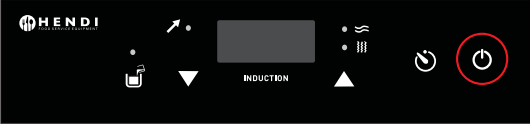

1. Убедитесь, что вентиляционное отверстие [6] и болты [7] надежно закреплены, а вентиляционное отверстие не заблокировано.
2. Убедитесь, что фильтр [8] установлен и не заблокирован.
3. Убедитесь, что кран [5] закручен.
4. Медленно влить масло в контейнер, следя за тем, чтобы его уровень был выше отметки „MIN“, но не выше отметки „MAX“.
5. Убедитесь, что вилка подключена к розетке.

Панель управления





Обслуживание

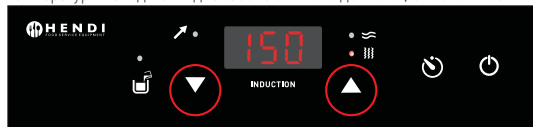
Внимание: Прибор следует подключить к отдельной розетке 16 А.





<p>1. Включение</p>	<p>Нажать кнопку , чтобы включить или выключить фритурницу. После включения прибор переходит в режим ожидания.</p> 
<p>2. Обслуживание</p>	<p>(а) После включения прибора будет мигать индикатор уровня масла, услышим звуковой сигнал, который указывает на необходимость заполнения контейнера маслом. Убедитесь, что уровень масла превышает уровень „MIN“ и не превышает уровня „MAX“.</p> <p>После заливки масла следует нажать кнопку заправки масла. Потом можно начать работу с прибором.</p>  <p>(Внимание: Каждый раз, когда происходит запуск, прибор выполняет самотестирование. Если в контейнере не будет масла или будет слишком малое количество масла, защита от запуска без масла не разрешит дальнейшее обслуживание. После включения защиты будет слышен звуковой сигнал, начнет мигать индикатор уровня масла, а на дисплее появятся 4 тире. ВАЖНО: Температура, требуемая для обнаружения операции без масла – на столько высокая, что может вызвать появление пятен или деформацию стенок контейнера, если он не будет наполнен. (НЕОБХОДИМО ВСЕГДА ПРОВЕРЯТЬ НЕОБХОДИМОЕ КОЛИЧЕСТВО МАСЛА В КОНТЕЙНЕРЕ.) Гарантия не охватывает изменение цвета.</p>

RU



(b) При помощи кнопок  и  можно изменять заданную температуру фритюрницы. Установки заданной температуры находятся в диапазоне от 140°C до 190°C, с возможностью изменения через каждые 5°C.




Пока масло не достигнет заданной температуры, лампа сигнализации подогрева ВКЛЮЧЕНА, а лампа сигнализации поддержки тепла – ВЫКЛЮЧЕНА. Во время нагревания фритюрницы на дисплее появится фактическая температура. Нажмите один раз кнопку  или : На дисплее покажется заданная температура. Нажатие два раза кнопки  или  приведет к увеличению или уменьшению заданной температуры.



Когда масло достигнет заданную температуру, два раза прозвучит звуковой сигнал, указывающий, что заданная температура достигла нужного значения. Кроме того, лампа сигнализации подогрева будет ВЫКЛЮЧЕНА, а лампа поддержки тепла будет ВКЛЮЧЕНА.

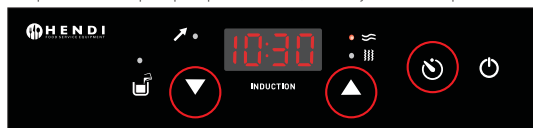
[Внимание: Если во время работы ни одна кнопка на панели управления не будет нажата или, если температура масла не изменится более, чем на 5°C в течение 2 часов, прибор автоматически переключит заданную температуру на 140°C.

Если ни одна кнопка на панели управления не будет нажата в течение 2 часов, фритюрница переключится автоматически в режим ожидания.]

3. Часы

При нажатии на кнопку таймера, можно вводить настройки .

При переключении прибора в режим часов, можно установить время, нажимая на кнопки  и .



Часы можно установить в диапазоне от 0 до 15 минут с интервалом в 30 секунд.

После установки часов, будет отсчитываться время, а отображаться будет оставшееся время. При достижении значения 0 прозвучит один длинный и один короткий звуковой сигнал, а прибор будет продолжать нагревание, если не будет достигнута заданная температура. На дисплее появится сообщение „End“ („Конец“) и фритюрница опять переключится в режим температуры.

[Внимание: Если температура масла отличается от требуемой температуры более, чем на 20°C, часы не могут быть установлены, прозвучит звуковой сигнал, а прибор переключится в режим температуры. Это происходит в ситуации, когда слишком много продуктов было помещено во фритюрнице за один раз].

RU

Внимание


Всегда убедитесь, что контейнер содержит достаточное количество масла. Следует регулярно проверять уровень масла, даже во время использования.



Коды защит и ошибок:

Код ошибки	Описание:	Возможная причина	Возможное решение
E1	Перегрев биполярного транзистора в печатной плате, прозвучит звуковой сигнал.	Проверьте, что в вентиляционном отверстии не накопилась пыль и убедитесь, что вокруг прибора имеется достаточное пространство.	Выключите прибор, дайте ему остыть и снова включите. Проверьте фильтр и при необходимости следует его очистить. Если это часто повторяется, свяжитесь со своим поставщиком.
E2	Короткое замыкание или обрыв цепи датчика температуры под контейнером масла, прозвучит звуковой сигнал.	Поврежден датчик температуры.	Прибор перегрелся. Оставьте его для охлаждения. Если это повторилось несколько раз, свяжитесь со своим поставщиком.
E3	Входное напряжение больше, чем 225В, прозвучит звуковой сигнал.	Проблема с электрической установкой.	Обратитесь к электрику.
E4	Входное напряжение ниже, чем 185В, прозвучит звуковой сигнал.	Проблема с электрической установкой.	Обратитесь к электрику.
E5	Короткое замыкание или обрыв цепи датчика температуры в контейнере масла, прозвучит звуковой сигнал.	Поврежден датчик температуры.	Прибор перегрелся. Оставьте его для охлаждения. Если это повторилось несколько раз, свяжитесь со своим поставщиком.

В случае сомнений всегда обращайтесь к поставщику!

1. Защита от сверхтока	Перегорел предохранитель для отключения питания.
2. Защита от работы с пустым контейнером	Каждый раз при запуске прибора выполняется проверка. Если контейнер пустой, на дисплее будут отображены  , будет мигать лампа сигнализации уровня масла и прозвучит звуковой сигнал, сообщающий о необходимости пополнения масла. Нельзя пользоваться прибором перед заполнением маслом.
3. Защита от перегрева масла	<p>Если по какой-то причине измерение температуры с помощью датчика температуры в контейнере масла будет недействительное (напр., из-за присутствия какого-либо вещества на датчике), ограничитель температуры, расположенный на задней стороне контейнера масла сработает, когда температура масла достигнет уровня 230°C–250°C. В этот момент, нельзя пользоваться прибором, следует подождать пока температура не снизится до уровня 190°C или ниже. Когда температура масла снизится (максимально до 190°C), ограничитель температуры можно сбросить нажатием кнопки, расположенной на задней панели прибора.</p> <p>Если в процессе работы будут происходить частые срабатывания ограничителя, следует обратиться к поставщику.</p>
4. Защита от чрезмерной продолжительности работы	После трех часов непрерывной работы прибор выключится автоматически.

Указания по жарке во фритюре

- Используйте для жарки только жидкое масло или жидкий жир
- Рекомендуемая температура для жарки чипсов и снеков – это максимально 175°C.
- Удаляйте лед и крошку с замороженных продуктов.
- Не жарьте во фритюре слишком больших порций. Это может привести к снижению температуры масла или жира. Охлажденное масло/жир не обжарит должным образом поверхности, что приведет к увеличению поглощения жира. В случае интенсивного использования следует фильтровать крошки и отходы отработанного масла/жира.
- В нужное время замените масло или жир. Чтобы проверить, когда необходимо заменить масло/жир, регулярно используйте тест-полоски или испытательное оборудование.
- Перед тем, как масло или жир начнет пениться, дымиться или станет слишком липким, следует заменить мало или жир. Замените масло/жир, если оно будет иметь сильный запах или вкус.
- Не смешивайте отработанного масла со свежим.



После использования

- Выключите и отсоедините шнур из розетки.
- Выньте корзину из контейнера с маслом. Благодаря этому корзина не остынет в затвердевшем жире.
- Фритюрницу оставить так долго на своем месте, пока она и ее содержимое не остынут.
- Прикройте фритюрницу крышкой, чтобы предотвратить старение масла.

Чистка и уход

- Перед чисткой всегда выключайте прибор из сети.
- Внимание: Запрещается погружать прибор в воде или другой жидкости!
- Вымойте наружную сторону влажной тряпкой (используйте раствор воды и мягкого моющего средства).
- Никогда не используйте агрессивных моющих средств или абразивных материалов. Не используйте острых предметов. Не используйте бензина или растворителей. Протрите прибор влажной тряпкой или средством для мытья посуды. Не используйте абразивных материалов.
- Очистите вентиляционные отверстия при помощи пылесоса.
- Фильтр следует чистить регулярно. Его можно мыть в посудомоечной машине.

1. Мойка датчика температуры	Следует регулярно мыть датчик температуры контейнера масла. Точность измерений может быть нарушена из-за инородных тел, приклеенных к датчику. Датчик следует мыть мягкой тряпкой. Нельзя пользоваться для очистки острыми предметами. Чтобы избежать повреждений, не следует также давить на датчик.
2. Очистка выпускного отверстия вентиляционной системы	Следует регулярно чистить выпускное отверстие вентиляционной системы после удаления болтов [7] и демонтажа выпускного отверстия.
3. Очистка фильтра	Следует регулярно проверять и чистить фильтр в нижней части фритюрницы, чтобы избежать блокировки.

Технические данные

Номер модели: 215005

Мощность: 3500Вт

Входное напряжение: 230 В-50Гц

Емкость: 8 литров

Гарантия

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

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

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

Списание с эксплуатации. Защита окружающей среды

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

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

RU







**Hendi B.V.**

Steenoven 21
3911 TX Rhenen, The Netherlands
Tel: +31 (0)317 681 040
Fax: +31 (0)317 681 045
Email: info@hendi.eu

Hendi Polska Sp. z o.o.

ul. Magazynowa 5
62-023 Gądkki, Poland
Tel: +48 61 6587000
Fax: +48 61 6587001
Email: info@hendi.pl

Hendi Food Service Equipment GmbH

Gewerbegebiet Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
Tel: +43 (0) 6274 200 10 0
Fax: +43 (0) 6274 200 10 20
Email: office.austria@hendi.eu

Hendi Food Service Equipment Romania Srl

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov, 500164, Romania
Tel: +40 268 320330
Fax: +40 268 320335
Email: office@hendi.ro

Hendi HK Ltd.

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

Find Hendi on internet:

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

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

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