

Deep fryer MasterPro

GEBRUIKSAANWIJZING
USER INSTRUCTIONS
GEBRAUCHSANWEISUNG
MODE D'EMPLOI
INSTRUKCJA OBSŁUGI



Friteuse
Deep fryer
Friteuse
Friteuse
Frytownica

*Alvorens de apparatuur in gebruik te nemen dient u deze gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen
You should read these user instructions carefully before using the appliance
Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, sollten Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen
Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil
Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi*



Please read and keep
these instructions

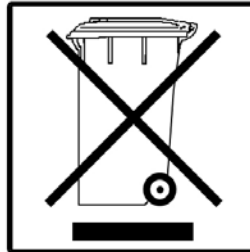
Bewaar deze handleiding bij het apparaat

Keep these instructions with this appliance

Halten Sie diese Anweisungen mit diesem Gerät

Gardez ces instructions avec cet appareil

Zachowaj instrukcję urządzenia



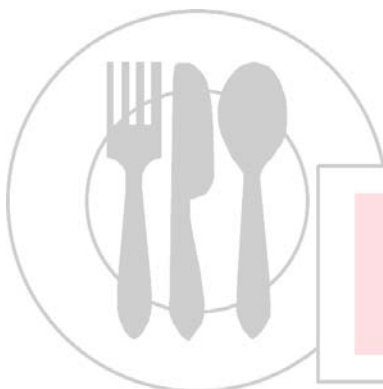
GEBRUIKSAANWIJZING

USER INSTRUCTIONS

GEBRAUCHSANWEISUNG

MODE D'EMPLOI

INSTRUKCJA OBSŁUGI



H E N D I

FOOD SERVICE EQUIPMENT

Functie:

Deze friteuse is voorzien van een unieke koude zone waardoor het vet aanzienlijk langer mee zal gaan.

Veiligheidsvoorschriften:

- Sluit apparaat alleen aan op een geaard stopcontact 230 VAC.
- Vermijdt overbelasting.
- Schakel de apparatuur na gebruik uit met behulp van de schakelaar.
- 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.

Technische gegevens

	Friteuse 1x8l	Friteuse 2x8l
Model	209202	209301
Aansluitspanning [U]	230 VAC	230 VAC
Vermogen [P]	3320 W	2 x 3250 W
Afmetingen (B x D x H)	420 x 270 x 360 mm	420 x 550 x 360 mm

Installeren

- Verwijder de witte beschermfolie van de roestvrijstalen delen.
- Plaats de elementhouder op de steun.

Gebruik:

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

- Dit is een dubbele friteuse hiervoor heeft u 2 aparte groepen nodig.
- Schakel het apparaat uit met de schakelaar.
- Vul de bak met olie of vet tot de MAX streep.

LET OP! Het gebruik van vast vet is niet toegestaan.

- Stop de randaarde stekker in een geaard stopcontact 230V, het groene lampje gaat nu branden
- Stel met de thermostaat de gewenste temperatuur in. Het oranje lampje gaat branden.
Als de ingestelde temperatuur bereikt is gaat het oranje lampje uit.
- U kunt nu frituren.

De friteuse is voorzien van een unieke koude zone waardoor het vet aanzienlijk langer mee zal gaan.

- Controleer regelmatig of voldoende olie of vet in de bak. Het niveau mag nooit onder de MIN indicatie komen.
- Bij intensief gebruik regelmatig het vet zeven.
- Indien het vet of olie gaat schuimen dient u dit te vervangen.

Na gebruik

- Schakel de apparatuur uit met de schakelaar.
- Plaats de deksel op de friteuse, zodat het vet niet veroudert.

Olie of vet aftappen

LET OP! *Vloeibaar vet is heet en kan ernstige brandwonden veroorzaken.*

De kraan kan erg heet worden tijdens het aftappen.

Indien vet in aanraking komt met lichaamsdelen, koelen met lauw water.

Vervolgens contact opnemen met een arts

- Zet een opvangbak onder de uitloop (wacht tot het vet / olie is afgekoeld tot $\pm 50^{\circ}\text{C}$)
- Til de vergrendeling op en trek de hendel naar voren. Het vet loopt uit de bak.
- Als het vet uit de bak is gelopen duw de hendel weer naar links. Controleer of de hendel weer is vergrendeld.

Onderhoud

- Verwijder voor het reinigen altijd de stekker uit het stopcontact.
- De friteuse nooit in water of andere reinigingsvloeistoffen dompelen.
- De friteuse met een licht vochtige doek reinigen.
- Gebruik geen agressieve of bijtende reinigingsmiddelen.
- Vermijd voorzover mogelijk contact met water bij de elektrische componenten.

Storingen:

Storing	Verschijnsel	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
Apparaat doet het helemaal niet	Oranje lamp brandt niet Groene lamp brandt niet	Geen netspanning	Controleer de elektrische installatie/ controleer of de schakelaar uit of defect is
		Maximaalbeveiliging aangesproken.	Reset de maximaal- beveiliging. (Zie noot 1)
		Maximaalbeveiliging defect	Vervang de maximaal-beveiliging.
		Microswitch defect	Vervang de microswitch / of verkeerde plaatsing van het element op de bak.
	Oranje en groene lamp branden, maar apparaat wordt niet warm	Element defect	Vervang het element.
Apparaat bereikt de ingestelde temperatuur niet.	Lange baktijd.	Thermostaat defect	Vervang de thermostaat.
		Element defect	Vervang het element.

1) Reset maximaalbeveiliging

- Laat de friteuse afkoelen.
- Druk de “reset-knop” in van de maximaalbeveiliging aan de achterzijde van het toestel. U moet een duidelijke klik horen.

Neem bij twijfel contact op met Uw leverancier.

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 gekocht en sluit een koopbewijs bij (bijv. kassabon).

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

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

Function:

This deep fryer is designed with a unique cold zone, this extends the usable life of the fat considerably.

Safety instructions:

- Only connect the appliance to an earthed 230 VAC electrical socket.
- Avoid overloading.
- Turn off the appliance after use with help of the switch.
- 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.

Technical details

	deep fryer 1x8l	deep fryer 2x8l
Model	209202	209301
Supply voltage [U]	230 VAC	230 VAC
Power [P]	3320 W	2 x 3250 W
Dimensions (W x D x H)	420 x 270 x 360 mm	420 x 550 x 360 mm

Installation

- Remove the white protective foil from the stainless steel parts.
- Install the element holder on the support.

Use

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

- This is a double deep fryer, you need 2 separate groups.
- Turn off the appliance with help of the switch.
- Fill the container with oil or hydrogenated oil until the MAX line.

NOTE! The use of solidified fat is not allowed.

- Plug the earthed plug into an earthed 230V socket, the green lamp will light now.
- Set the thermostat to the desired temperature. The orange lamp will light.
- When the set temperature is reached, the orange lamp goes out.
- You can now use the deep fryer.

This deep fryer is designed with a unique cold zone, this extends the usable life of the oil considerably.

- Regularly check if there is sufficient oil or hydrogenated oil in the container. The level should never fall below the MIN line.
- When used intensively, the fat must be strained regularly.
- You must replace the fat or oil if it starts to foam.

After use

- Turn off the appliance with help of the switch.
- Put the lid on the deep fryer, so that the fat does not age.

Draining oil or fat

CAUTION! *Liquefied fat is hot and can cause serious burns.*

The tap can become very hot during tapping.

If fat comes in contact with the skin, cool with lukewarm water.

After which contact a doctor

- Place a tank under the drain (wait till the fat / oil is could down till $\pm 50^{\circ}\text{C}$)
- Lift the lock and turn the handle to the right. The fat will drain from the container.
- When the fat has drained from the container, turn the handle to the left again. Check if the handle is once more locked.

Maintenance

- Before cleaning, always switch the switch to the “off” position.
- Clean the deep fryer with a damp cloth.
- Do not use aggressive or caustic cleansing agents.
- Wherever possible, avoid water coming into contact with electrical components.
- Before cleaning the container, turn the element holder to the raised position.

Faults:

Fault	Symptom	Cause	Possible solution
Appliance does not do anything	Orange lamp does not light Green lamp does not light	No mains voltage	Check the electrical Installation/ check if the switch is off or defect
		Overload circuit breaker tripped.	Reset the overload circuit breaker.(See note 1)
		Overload circuit breaker defective	Replace the overload circuit breaker.
		Micro switch defective	Replace the micro switch / or wrong placement of the element in the tank
	Orange and green lamp light, but the appliance doesn't become hot	Element defective	Replace the element
Appliance does not reach the set temperature.	Long frying time.	Thermostat defective	Replace the thermostat.
		Element defective	Replace the element.

1) Reset overload circuit breaker

- Allow the deep fryer to cool down.
- Press the “reset button” of the overload circuit breaker at the back of the appliance. You should hear a clear click.

If in doubt, contact your supplier.

Guarantee

Any defect affecting the functionality of the appliance that becomes apparent within one year of purchase will be corrected 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 under guarantee, state where and when it was bought and include proof of purchase (e.g. till receipt). In line with our policy of continuous product development we reserve the right to change the product, packaging and documentation specifications without notice.

Discard

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

Verwendungszweck:

Diese Friteuse ist mit einer einzigartigen Kältezone versehen, sodass das Fett wesentlich länger verwendet werden kann.

Sicherheitsvorschriften:

- Das Gerät darf nur an eine geerdete 230 V Steckdose angeschlossen werden.
- Überlastung ist zu vermeiden.
- Das Gerät ist nach dem Gebrauch auszuschalten, indem am Poleschalter ausschalten.
- Vor dem Nachfüllen oder Reinigen ist immer der Stecker aus der Steckdose herauszuziehen.
- Die elektrische Anlage hat den nationalen und regionalen Vorschriften zu entsprechen.

Technische Angaben

	Friteuse 1x8l	Friteuse 2x8l
Model	209202	209301
Anschlussspannung [U]	230 VAC	230 VAC
Leistung [P]	3320 W	2 x 3250 W
Größe (B x T x H)	420 x 270 x 360 mm	420 x 550 x 360 mm

Installation

- Entfernen Sie die Schutzfolie von den Edelstahlteilen.
- Hängen Sie den Elementhalter in die Halterung.

Gebrauch:

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

- Dies ist eine doppelte Friteuse, brauchen Sie 2 getrennte Gruppen.
- Schalten Sie das Gerät mit Hilfe vom die Schalter aus.
- Füllen Sie den Behälter bis zum MAX-Strich mit Öl oder Fett.

ACHTUNG! Gebrauch von nicht flüssige Fettarten ist nicht erlaubt.

- Stecken Sie den Schukostecker in eine geerdete 230-Volt-Steckdose. Die Grüne Leuchte brennt.
- Stellen Sie am Thermostat die gewünschte Temperatur ein. Die orangefarbene Leuchte brennt. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die orangefarbene Lampe.
- Sie können jetzt frittieren.

Die Friteuse ist mit einer einzigartigen Kältezone versehen, so dass das Fett wesentlich länger verwendet werden kann.

- Kontrollieren Sie regelmäßig, ob sich ausreichend Öl oder Fett im Behälter befindet. Der Füllstand darf nie unter die MIN-Anzeige kommen.
- Das Fett bei intensivem Gebrauch regelmäßig sieben.
- Wenn das Fett oder das Öl schäumt, muss es ausgewechselt werden.

Nach dem Gebrauch

- Schalten Sie das Gerät aus mit Hilfe von die Schalter.
- Legen Sie den Deckel auf die Friteuse, sodass das Fett frisch bleibt.

Öl oder Fett ablassen

ACHTUNG! *Flüssiges Fett ist heiß und kann ernsthafte Verbrennungen verursachen.*

Der Ablauthahn kann bei ablassen des Fettes sehr Heiß werden !

Wenn das Fett mit Körperteilen in Berührung kommt, mit lauwarmem Wasser kühlen. Anschließend sofort einen Arzt aufsuchen.

- Stellen Sie einen Auffangbehälter unter das Ablauf (warten Sie bis das Fett / Öl ist hinunter bis $\pm 50^{\circ}\text{C}$)
- Heben Sie die Verriegelung an und Ziehen Sie den Hebel nach vorne. Das Fett läuft aus dem Behälter.
- Wenn das Fett aus dem Behälter gelaufen ist, schieben Sie den Hebel wieder nach links. Kontrollieren Sie, ob der Hebel wieder verriegelt ist.

Pflege

- Vor dem Reinigen ist immer der Stecker aus der Steckdose herauszuziehen.
- Die Friteuse nie in Wasser oder andere Reinigungsflüssigkeiten eintauchen.
- Die Friteuse ist mit einem leicht feuchten Tuch zu reinigen.
- Keine aggressiven oder ätzenden Reinigungsflüssigkeiten verwenden.
- Die elektrischen Teile, sofern möglich, nicht mit Wasser in Berührung kommen lassen.

Störungen:

Störung	Phänomen	Evt. Ursache	evt. Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Orangefarbene Lampe brennt nicht. Grüne Lampe brennt nicht.	Keine Netzspannung.	Kontrollieren Sie die elektrische Anlage/ kontrollieren Sie ob die Schalter ist Defekt oder ob das Gerät eingeschaltet ist
		Maximalsicherung wird aktiviert.	Maximalsicherung rücksetzen, siehe auch (Anmerkung 1)
		Maximalsicherung defekt.	Maximalsicherung austauschen.
		Microswitch defekt.	Microswitch austauschen / Oder falsche Unterbringung vom Element im Behälter
	Orangefarbene und Grüne Lampe brennt. Aber das Gerät Heizt nicht	Element defekt.	Element austauschen.
Das Gerät erreicht die eingestellte Temperatur nicht.	Lange Frittierdauer.	Thermostat defekt.	Thermostat austauschen.
		Element defekt.	Element austauschen.

1) Maximalsicherung zurückstellen

- Lassen Sie die Friteuse abkühlen.
- Drücken Sie die "Rückstelltaste" (Reset-Taste) der Maximalsicherung ein an der Ruckseite des Gerät . Es ist ein deutliches Klicken zu hören.

Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Lieferanten.

Garantie

Jeder Defekt, auf Grund dessen die Funktion des Geräts nachteilig beeinflusst wird und der sich innerhalb eines Jahres nach Ankauf des Geräts zeigt, wird durch Reparatur oder Auswechslung kostenlos behoben, falls das Gerät den Anleitungen entsprechend gebraucht und gewartet wurde und nicht in irgendeiner Weise verkehrt behandelt oder unzweckmäßig benutzt worden ist. Letzteres lässt Ihre auf Grund des Gesetzes bestimmten Rechte unberührt. Wenn die Garantie wirksam ist, erwähnen Sie bitte, wo und wann Sie das Gerät gekauft haben und fügen Sie einen Kaufbeleg (z.B. den Kassenzettel) bei.

Da wir danach streben, unsere Produkte ständig weiterzuentwickeln, behalten wir uns das Recht vor, ohne vorhergehende Bekanntgabe Änderungen am Produkt, der Verpackung und Dokumentation vorzunehmen.

Entsorgung

Am Ende der Lebensdauer des Geräts den zu diesem Zeitpunkt geltenden Vorschriften und Richtlinien entsprechend entsorgen.

Fonction

Cette friteuse est équipée d'une zone froide unique, ce qui permet d'utiliser la graisse bien plus longtemps.

Prescriptions de sécurité

- Ne branchez l'appareil que sur une prise de courant à la terre 230 VAC.
- Evitez toute surcharge.
- Après utilisation, débranchez l'appareil avec l'aide du interrupteur.
- Débranchez aussi toujours l'appareil quand vous le remplissez ou le nettoyez.
- L'installation électrique doit satisfaire aux règles nationales et locales en vigueur.

Données techniques

	Friteuse 1x8l	Friteuse 2x8l
Model	209202	209301
Voltage [U]	230 VAC	230 VAC
Puissance [P]	3320 W	2 x 3250 W
Dimensions (l x p x h)	420 x 270 x 360 mm	420 x 550 x 360 mm

Installation

- Retirez la pellicule qui protège les parties en inox.
- Placez le porte-élément sur le support.

Utilisation

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

- Cette Friteuse est un Friteuse double, vous-prenez deux groupe différente.
- Débranchez l'appareil avec l'aide de l'interrupteur.
- Remplissez le récipient avec de l'huile ou de la graisse jusqu'à l'indication MAX.

ATTENTION ! Il est interdit utilisez une graisse consistante

- Mettez l'interrupteur marche/arrêt en position 'on', le voyant vert s'allume.
- Réglez la température à l'aide du thermostat. Le voyant orange reste allumé et l'huile ou la graisse chauffe.
Quand l'huile ou la graisse est à la température désirée, le voyant orange sort.
- Maintenant vous pouvez utiliser la friteuse.

La friteuse est équipée d'une zone froide unique, ce qui permet d'utiliser la graisse bien plus longtemps.

- Contrôlez régulièrement s'il y a assez d'huile ou de graisse dans la friteuse. Le niveau ne doit jamais se trouver au-dessous de l'indication MIN.
- Dans le cas d'utilisation intensive, filtrez régulièrement la graisse.
- Si l'huile ou la graisse commence à écumer, vous devez la changer.

Après utilisation

- Débranchez l'appareil avec l'aide de l'interrupteur.
- Placez le couvercle sur la friteuse pour mieux conserver la graisse.

Vider l'huile ou la graisse

ATTENTION ! La graisse liquide est brûlante et peut provoquer de graves brûlures.

Le robinet peut devenir très chaud pendant taper.

Si vous vous brûlez avec de la graisse, refroidissez la brûlure avec de l'eau tiède, puis contactez votre médecin.

- Placez un bac sous le tuyau (attendez vous jusqu'à graisse / pétrole est pourrait en $\pm 50^{\circ}\text{C}$)
- Soulevez le verrouillage et tirez le levier a la devant. La graisse s'écoule.
- Quand toute la graisse est écoulee, remplacez le levier à gauche et contrôlez s'il est de nouveau bloqué.

Entretien

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne plongez jamais la friteuse dans l'eau aux autres liquides de nettoyage.
- Nettoyez la friteuse avec un chiffon légèrement humide.
- N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs ou corrosifs.
- Evitez que les composants électriques entrent en contact avec l'eau.

Problèmes

Panne	Description	Cause possible	Solution possible
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	Voyant orange ne s'allume pas Voyant vert ne s'allume pas	Pas de tension	Contrôlez l'installation électrique/ contrôlez quand l'interrupteur est sorti ou défectueux
		Sécurité maximale enclenchée.	Réinitialisez la sécurité maximale (voir remarque 1)
		Sécurité maximale défectueuse	Remplacez la sécurité maximale
		Micro interrupteur défectueux	Remplacez la micro interrupteur / ou le mauvais placement de l'élément dans le réservoir
	Voyant orange et vert s'allume, mais l'appareil ne pas devenir chaud	Elément défectueux	Remplacez l'élément
L'appareil ne fournit pas la température désirée.	Cuisson longue	Thermostat défectueux	Remplacez le thermostat
		Elément défectueux	Remplacez l'élément.

Réinitialisation de la sécurité maximale

- Laissez refroidir la friteuse.
- Appuyez sur le « bouton de réinitialisation » de la sécurité maximale au debout de l'appareil. Vous devez entendre clairement un clic.

En cas de doute, contactez votre fournisseur.

Garantie

Tout défaut entraînant le mauvais fonctionnement de l'appareil dans l'année qui suit l'achat fait l'objet d'une réparation ou d'un remplacement gratuit de l'appareil à condition que l'appareil ait été utilisé et entretenu conformément aux instructions, sans mauvaise application ou abus, ceci sans préjudice des droits que la loi vous accorde. Si vous voulez bénéficier de la garantie, veuillez indiquer le lieu et la date de l'achat de l'appareil et joindre une preuve d'achat (par ex. bon d'achat). Nous visons constamment à améliorer nos produits et nous nous réservons le droit d'apporter des modifications au produit, à l'emballage et à la documentation sans avertissement préalable.

Mise au rebut

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

Przeznaczenie :

Frytownica posiada specyficzny zakres schładzający przedłużający świeżość tłuszczu.

Wskazówki bezpieczeństwa:

- Urządzenie można podłączać wyłącznie do uziemionego gniazda 230 V.
- Unikać przeciążenia.
- Po użyciu wyłączyć urządzenie wyjmując wtyczkę z gniazda.
- Przed napełnieniem lub czyszczeniem zawsze należy wyjmować wtyczkę z gniazda.
- Instalacja elektryczna musi odpowiadać krajowym i lokalnym przepisom.

Dane techniczne

	Frytownica 1x8l	Frytownica 2x8l
Model	209202	209301
Napięcie przyłączeniowe [U]	230 VAC	230 VAC
Moc [P]	3320 W	2 x 3250 W
Wielkość (szer. x gł. x wys.)	420 x 270 x 360 mm	420 x 550 x 360 mm

Instalacja

- Usunąć folię ochronną z części ze stali szlachetnej.
- Uchwyt elementu grzewczego zawiesić w przytrzymującej części.

Użycie:

Uwaga: Urządzenie należy podłączyć do oddzielnego gniazda 16 amperowego

- To jest frytownica podwójna, potrzebne są dwa odrębne gniazda.
- Wyłączyć urządzenie poprzez wyjęcie wtyczki z gniazda.
- Napełnić zbiornik olejem lub tłuszczem do poziomu oznaczonego kreską MAX.

UWAGA! Nie wolno stosować nie płynnych rodzajów tłuszczu.

- Do uziemionego gniazdko 230 Volt wsadzić wtyczkę ze stykiem uziemiającym. Zapala się zielona lampka.
- Na termostacie nastawić żądaną temperaturę. Zapala się pomarańczowa lampka. Pomarańczowa lampka gaśnie po osiągnięciu ustawionej temperatury.
- Teraz można smażyć frytki.

Frytownica posiada specyficzny zakres schładzający przedłużający świeżość tłuszczu.

- Należy regularnie sprawdzać, czy w pojemniku jest wystarczająca ilość tłuszczu lub oleju. Poziom wypełnienia nie może zejść poniżej oznakowania MIN.
- Przy intensywnym użytkowaniu należy systematycznie filtrować tłuszcz.
- Gdy olej lub tłuszcz zacznie się pienić, należy wymienić go na nowy.

Po użyciu

- Wyłączyć urządzenie wyjmując wtyczkę z gniazda.
- Frytownicę przykryć pokrywą, wtedy tłuszcz się nie zestarzeje.

Usuwanie oleju lub tłuszczu

UWAGA: *Płynny tłuszcz jest gorący i może powodować poważne oparzenia.*

Podczas opróżniania tłuszczu kurek spustowy może być bardzo gorący!

Części ciała oparzone tłuszczem należy schłodzić letnią wodą. Następnie należy natychmiast udać się do lekarza.

- Pod odpływem umieścić pojemnik (odczekać aż tłuszcz / olej osiągnie temperaturę $\pm 50^{\circ}\text{C}$).
- Podnieść blokadę i przesunąć dźwignię do przodu. Tłuszcz zaczyna wypływać z pojemnika.
- Po usunięciu tłuszczu z pojemnika ponownie przesunąć dźwignię na lewo. Sprawdzić, czy dźwignia jest zablokowana.

Pielęgnacja

- Przed czyszczeniem zawsze wyjmować wtyczkę z gniazda.
- Nigdy nie zanurzać frytownicy w wodzie lub innych płynach myjących.
- Frytownicę czyścić przy pomocy lekko wilgotnej szmatki.
- Nie stosować żadnych agresywnych środków lub ostrych przedmiotów.
- W miarę możliwości nie dopuścić, aby części elektryczne miały kontakt z wodą.

Uszkodzenia:

Uszkodzenie	Objawy	Ewent. przyczyna	Ewent. usunięcie
Urządzenie nie działa.	Nie pali się pomarańczowa lampka. Nie pali się zielona lampka	Brak napięcia w sieci	- Sprawdzić instalację elektryczną/ sprawdzić, czy wtyczka nie jest uszkodzona oraz czy urządzenie jest włączone.
		Zadziałał bezpiecznik zabezpieczający	Ponownie uruchomić bezpiecznik, patrz też uwagę 1)
		Uszkodzony bezpiecznik zabezpieczający	Wymienić bezpiecznik zabezpieczający
		Uszkodzony Mikroswitch.	Wymienić Mikroswitch.
	Palą się lampki pomarańczowa i zielona. Urządzenie jednak nie działa	Uszkodzony element grzewczy	Wymienić element grzewczy.
Urządzenie nie osiąga ustawionej temperatury	Długi czas smażenia frytek	Uszkodzony termostat.	Wymienić termostat.
		Uszkodzony element grzewczy	Wymienić element grzewczy.

1) Ponowne uruchomienie bezpiecznika

- Schłodzić frytownicę.
- Wcisnąć przycisk resetujący bezpiecznika zabezpieczającego, który znajduje się z tyłu urządzenia. Powinno zabrzmieć wyraźne kliknięcie.

W przypadku wątpliwości należy zwrócić się do dostawcy.

Gwarancja

Każda usterka powodująca złe funkcjonowanie urządzenia, która ujawni się w ciągu jednego roku od zakupu, zostanie bezpłatnie usunięta lub zapażacz zostanie wymieniony na inny, pod warunkiem, że był użytkowany i konserwowany zgodnie z instrukcją obsługi i nie był wykorzystywany do innych celów lub w jakiegokolwiek inny niewłaściwy sposób. Nie narusza to Państwa innych praw, wynikających z przepisów prawa. W przypadku korzystania z gwarancji, należy podać miejsce i czas zakupu urządzenia, dołączając do niego dowód zakupu (np. kwit kasowy).

Usuwanie zużytych urządzeń

Po zakończeniu okresu użytkowania zapażacz do kawy należy usunąć zgodnie z obowiązującymi w tym czasie przepisami i wytycznymi.



Hendi B.V. (The Netherlands)
Steenoven 21
3910 TX Rhenen
Nederland

Tel: +31 (0)317 681 040

Fax: +31 (0)317 681 045

www.hendi.nl

info@hendi.nl



Hendi Austria GmbH (Austria)
Gewerbegebiet Ehring
5112 Lamprechtshausen
Austria

Tel: +43 (0) 6235 200 10 0

Fax: +43 (0) 6235 200 100 20

www.hendi-austria.com

office@hendi-austria.com



Hendi Polska Spolka z.o.o. (Polska)
Ul. Kopanina 28/32
60-105 Poznań
Polska

Tel. +48 (0) 61 661 61 66

Fax. +48 (0) 61 661 61 68

www.hendi-polska.pl

info@hendi-polska.pl