

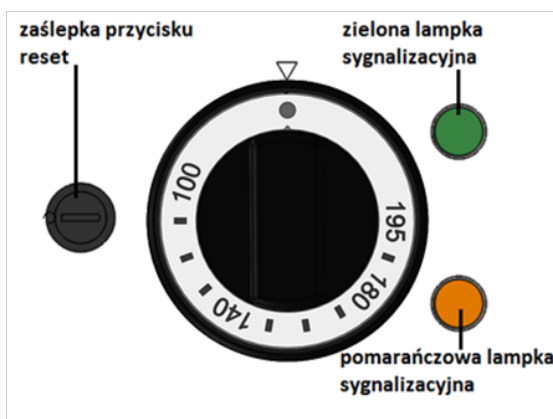
UWAGA! Przed pierwszym użyciem należy dokładnie zapoznać się z pełną wersją instrukcją obsługi dołączoną do urządzenia. Niniejszą skróconą instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym oraz dostępnym dla personelu miejscu.

INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użytkowanie może spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Nigdy nie otwierać samodzielnie obudowy urządzenia.
- W przypadku, gdy urządzenie spadnie lub ulegnie uszkodzeniu w inny sposób, przed dalszym użytkowaniem zawsze należy zlecić przeprowadzenie kontroli i ewentualną naprawę przez wyspecjalizowany serwis.
- Podczas użytkowania obszar roboczy nagrzewa się. Zaleca się zachowanie ostrożności, aby unikać dotykania gorących elementów.
- Jeżeli urządzenie nie jest w danej chwili użytkowane lub jest właśnie czyszczone, należy odłączyć je od źródła zasilania.
- Naczynia używane podczas eksploatacji należy wstawiać i zdejmować z komory grzewczej używając rękawic odpornych na działanie wysokiej temperatury.
- Wyłączyć zasilanie urządzenia na panelu sterowania (pokrętła w położeniu „0”) przed rozpoczęciem czyszczenia, konserwacji oraz przed wyciągnięciem wtyczki z gniazda zasilającego.
- Nie dotykać wtyczki przewodu zasilającego wilgotnymi rękami.
- Regularnie kontrolować stan wtyczki i przewodu zasilającego. W przypadku wykrycia uszkodzenia wtyczki lub przewodu zasilającego, zleć naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- Przed czyszczeniem urządzenia, usuwaniem oleju z pojemnika lub napełnianiem pojemnika olejem urządzenie należy odłączyć od źródła zasilania prądem elektrycznym.
- Przed czyszczeniem części urządzenia należy poczekać, aż urządzenie ostygnie, ponieważ tuż po zakończeniu pracy jego części są bardzo gorące.
- Poziom oleju powinien być utrzymywany między maksymalnym a minimalnym poziomem oznaczonym „MAX” (maksimum) oraz „MIN” (minimum).
- Gdy temperatura tłuszczu przypadkowo wzrośnie ponad 210°C, zabezpieczenie automatycznie odcina zasilanie elektryczne, chroniąc urządzenie przed przegrzaniem. W celu wyzerowania zabezpieczenia należy wcisnąć czerwony przycisk „RESET” znajdujący się na dolnej ściance panelu sterowania.

OBSŁUGA:

Umocować kosze w uchwycie w przestrzeni roboczej. Ustawić temperaturę poprzez przekręcenie pokrętła termostatu zgodnie z ruchem wskazówek zegara a następnie zakryć obszar roboczy pokrywką na czas nagrzewania się oleju, (pomarańczowa lampka zapali się sygnalizując rozpoczęcie procesu podgrzewania, zielona lampka jest włączona przez cały okres pracy urządzenia sygnalizując podłączenie urządzenia do źródła prądu).



Gdy temperatura oleju osiągnie ustawioną wartość, termostat automatycznie wyłączy zasilanie. (pomarańczowa lampka zgaśnie). Ostrożnie umieścić artykuły spożywcze w koszu, podczas smażenia powinno się zakryć obszar roboczy za pomocą pokryw.

Zdjąć pokrywę a następnie ostrożnie wyciągnąć kosz z przygotowanymi artykułami spożywczymi z przestrzeni roboczej urządzenia (istnieje możliwość umocowania kosza w górnym uchwycie w celu ocieknięcia jedzenia ze zbędnej ilości oleju).

Po zakończeniu pracy, przekręć gałkę termostatu w kierunku przeciwnym do wskazówek zegara do samego końca; spowoduje to odcięcie zasilania (zielona lampka sygnalizacyjna wyłączy się).

Po zakończeniu dnia pracy należy opróżnić zbiorniki na olej i wyczyścić grzałki. Czynności te powinno się wykonywać ze szczególną ostrożnością i zgodnie z opisem znajdującym się w pełnej wersji instrukcji.