

**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 ścianie panelu sterowania.

### OBSŁUGA:



WYŁĄCZONA



WŁĄCZONA

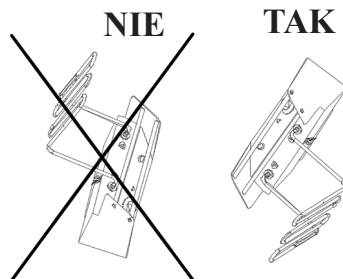


MAKSIMUM

Następnie należy ustawić pożądaną wartość temperatury, lampka kontrolna zacznie świecić.

Należy poczekać, aż olej osiągnie wybraną wartość temperatury. Podczas podgrzewania oleju lampka kontrolna się świeci. Po osiągnięciu pożądanego poziomu temperatury lampka kontrolna zgaśnie. Zakres temperatur pomiędzy 170°C, a 180°C jest odpowiedni dla niemal wszystkich najczęściej wykorzystywanych metod przyrządzania produktów. Jednakże wartości te mogą się różnić w zależności od rodzaju produktu, indywidualnych potrzeb oraz doświadczenia.

**Odkładając panel sterowania ułożyć go tak aby olej z grzałek nie spływał w stronę panela. Powoduje to uszkodzenie elementów sterujących.**



**Po zakończeniu pracy, przekręć gałkę termostatu w kierunku przeciwnym do wskazówek zegara do samego końca; spowoduje to odcięcie zasilania. Przeprowadzić konserwację urządzenia zgodnie z opisem w pełnej wersji instrukcji.**