



Instrukcja obsługi
FRYTKOWNICA
R-284



Przed użyciem urządzenia należy zapoznać się z jego instrukcją. Urządzenie należy używać tylko w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi. Instrukcję należy zachować.

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ NA PRZYSZŁOŚĆ.

- Jeżeli urządzenie zostanie uszkodzone wskutek nieprzestrzegania zasad podanych w niniejszej instrukcji, gwarancja traci ważność. Producent ani importer nie ponoszą odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprzestrzegania zasad podanych w instrukcji. Nieostrożne korzystanie z urządzenia nie jest zgodne z warunkami niniejszej instrukcji obsługi.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka el. należy upewnić się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w gniazdku.
- Urządzenie może zostać podłączone tylko do prawidłowo uziemionego gniazdka.

PRZESTROGA

- Z niniejszego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonej sprawności ruchowej, zmysłowej lub umysłowej, lub osoby bez doświadczenia i wiedzy, jeżeli są pod nadzorem lub zostały pouczone odnośnie do instrukcji bezpiecznej obsługi urządzenia i rozumieją potencjalnym zagrożeniom. Czyszczenie i konserwację wykonywaną przez użytkownika nie mogą wykonywać dzieci, które nie są starsze 8 lat i pod nadzorem. Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci młodszych 8 lat.
- Dzieciom nie wolno bawić się z urządzeniem. Czyszczenie i konserwację nie mogą wykonywać dzieci bez nadzoru.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka elektrycznego należy upewnić się, czy dane techniczne podane na tabliczce urządzenia zgadzają się z napięciem elektrycznym gniazdka, do którego urządzenie jest podłączane.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pośrednictwem programatora, zewnętrznego przełącznika czasowego lub zdalnego sterowania.
- Urządzenia nie wolno używać do innych celów niż te, do których jest ono przeznaczone.
- Nie wolno odłączać urządzenia od gniazdka el. ciągnąc za przewód zasilający - istnieje ryzyko uszkodzenia przewodu zasilającego lub gniazdka.

- Nie wolno używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym lub wtyczką. Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, jego wymianę powinien wykonać profesjonalny serwis.
- Jeżeli urządzenie nie funkcjonuje prawidłowo, zostało upuszczone, uszkodzone lub zanurzone w wodzie, nie wolno je używać. Pod żadnym pozorem nie wolno naprawiać urządzenia samemu. Nie wolno dokonywać żadnych modyfikacji urządzenia - grozi to porażeniem prądem elektrycznym. Naprawy i regulację niniejszego urządzenia może dokonywać tylko autoryzowane centrum serwisowe.
- Aby uniknąć pożaru, porażenia prądem elektrycznym i obrażeń osób, nie wolno zanurzać przewodu czy wtyczki w wodzie ani w innych cieczach.
- Jeżeli urządzenia się nie używa lub zaplanowane jest jego czyszczenie, należy odłączyć je od gniazda elektrycznego.
- Przed czyszczeniem należy pozostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia.
- Nie wolno używać akcesoriów, które nie są częścią urządzenia. Zastosowanie akcesoriów, które nie są zalecane przez producenta, może spowodować pożar, porażenie prądem elektrycznym lub obrażenia osób.
- Umieścić urządzenie na płaskiej powierzchni lub na stole, aby przewód zasilający nie wisiał przez krawędź stołu lub blatu.
- Upewnij się, że przewód zasilający nie dotyka gorących powierzchni urządzenia.
- Urządzenia nie wolno umieszczać na gorącej powierzchni lub w pobliżu ognia, aby zapobiec jego uszkodzeniu.
- Aby odłączyć urządzenie, wyjmij wtyczkę z gniazdka.
- Urządzenie należy przechowywać w suchym środowisku.
- Nie wolno dotykać gorących powierzchni urządzenia.
- Przed odłączeniem wtyczki z gniazdka należy wyłączyć urządzenie.
- Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i w podobnych warunkach.
- Nie wolno używać je na zewnątrz lub do celów komercyjnych.
- Przed rozpoczęciem korzystania z frytkownicy należy wypełnić ją niezbędną ilością oleju lub tłuszczu. Nie używaj nigdy frytkownicy bez oleju lub tłuszczu,

ponieważ może to spowodować uszkodzenie urządzenia. Do smażenia należy użyć odpowiedniego tłuszczu.

- Nie wolno przemieszczać frytkownicy podczas pracy. Olej jest bardzo gorący, co grozi oparzeniem. Frytkownicę przemieszczaj dopiero wtedy, gdy olej ostygnie.
- Nie wolno zanurzać panelu sterowania lub grzejnika w wodzie ani czyścić części te pod bieżącą wodą.
- Nie wolno umieszczać we frytkownicy dużą ilość lub duże kawałki artykułów żywnościowych.
- Podczas frytowania uwalnia się gorąca para, więc należy zachowywać bezpieczną odległość od urządzenia, aby uniknąć oparzeń i innych urazów.
- Po użyciu ustaw termostat do najniższej temperatury: Odłącz wtyczkę i pozostaw olej lub tłuszcz do ostygnięcia.
- Nie przegrzewaj oleju/tłuszczu, ponieważ grozi to zapaleniem się oleju. Nie wolno używać wody do gaszenia płonącego oleju.
- Nie pozostawiaj frytkownicy podczas pracy bez nadzoru.
- Zadbaj, aby uniknąć uszkodzenia grzejnika przed rozpoczęciem korzystania z frytkownicy.

Ważne:

- Przed pierwszym użyciem należy usunąć materiały opakowaniowe.
- Następnie umyj akcesoria i wewnętrzny pojemnik w ciepłej wodzie. Przed użyciem dobrze osusz te części. Upewnij się, że elementy elektryczne pozostały suche.

OPIS URZĄDZENIA

1. Pokrywa frytkownicy
2. Wziernik do oglądania przygotowania potraw
3. Filtr
4. Pojemnik do frytowania
5. Wskaźnik sygnalizacyjny
6. Kosz do frytowania
7. Zdejmowany uchwyt
8. Regulacja temperatury



KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

- Nie włączaj nigdy frytkownicy bez oleju lub tłuszczu, ponieważ może to spowodować uszkodzenie urządzenia. Nie wolno także wlewać do frytkownicy żadnych innych cieczy, takich jak woda itp.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zaleca się nie mieszać różnych rodzajów oleju razem i do frytkownicy zawsze wkładać suche artykuły żywnościowe.
- Zdejmij pokrywkę z frytkownicy i wyjmij kosz do frytowania.
- Wypełnij frytkownicę pożądaną ilością oleju lub tłuszczu. Zadbaj, aby poziom oleju znajdował się pomiędzy znakami minimum i maksimum zaznaczonymi na wewnętrznej stronie urządzenia.
- Podłącz frytkownicę do sieci elektrycznej.
- Wybierz odpowiednią temperaturę (patrz tabela temperatur).
- Lampka sygnalizacyjna włączy się i olej zacznie się podgrzewać.
- Po osiągnięciu pożądanego temperatury lampka sygnalizacyjna się wyłączy.
- Włóż artykuły żywnościowe do kosza do frytowania.
- Za pomocą uchwyty umieść kosz we frytkownicy.
- Po upływie czasu do przygotowania żywności lub po otrzymaniu pożądanego wyglądu artykułów żywnościowych wyjmij kosz.
- Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej.

- Po ostygnięciu umyj uchwyt i kosz do frytowania ciepłą wodą ze środkiem czyszczącym i starannie osusz.
- Gdy olej całkowicie ostygnie, należy umieścić frytkownicę ze zamkniętą pokrywą w zacienionym i suchym miejscu. W ten sposób można przechowywać frytkownicę wraz z olejem.

PORADY DOTYCZĄCE SMAŻENIA

- Użyj do 200 gramów frytek ziemniaczanych na liter oleju. W przypadku produktów głęboko zamrożonych wkładaj najwyżej 100 g, ponieważ olej ostygłby szybko.
- Produktami głęboko zmrożonymi wstrząśnij nad zlewem, aby usunąć nadmiar lodu.
- W razie przygotowania frytek ze świeżych ziemniaków należy frytki po umyciu osuszyć, aby do oleju nie dostała się żadna woda.
- Smażenie frytek w 2 etapach w celu osiągnięcia doskonałego rezultatu: Pierwszy etap (smażenie wstępne): 5 – 10 minut w temperaturze 170 °C, a następnie ustaw termostat do 190 °C i smaż przez kolejne 2 – 4 minuty.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE SMAŻENIA

Rodzaj artykułu żywnościowego	Temperatura smażenia (°C)
smażenie wstępne frytek	170
końcowe smażenie frytek	190
parmezan fondue	170
krokiety serowe	170
krokiety mięsne/rybne/ziemniaczane	190
ryba	170
paluszki rybne	180
smażony ser	180
pączki	190
kłopsiki	190
smażony kurczak	160
smażone krewetki	180

WYMIANA OLEJU

- Upewnij się, że frytkownica i olej są całkowicie ostygnięte, a przed wymianą oleju wyjmij wtyczkę z gniazdka.
- Olej należy wymieniać regularnie. Jeżeli olej stanie się ciemny lub pojawi się nieprzyjemny zapach, jego wymiana jest konieczna. W każdym razie olej należy wymienić po każdym dziesięciu użyciach. Olej należy wymienić naraz. Nie mieszaj starego i nowego oleju.
- Zużyty olej jest obciążeniem dla środowiska. Nie należy utylizować go jako zwykłego odpadu. Postępuj zgodnie z instrukcjami do zbiórki odpadów komunalnych, dotyczącymi danego obszaru.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie.
- Wewnętrzną i zewnętrzną stronę frytkownicy należy regularnie czyścić.
- Zewnętrzną stronę frytkownicy należy czyścić wilgotną szmatką, a następnie wytrzeć do sucha czystą szmatką.
- Nigdy nie wolno używać ściernych środków czyszczących lub gąbek.
- Kosz i uchwyt można umyć w ciepłej wodzie ze środkiem czyszczącym. Przed używaniem należy dobrze wysuszyć.
- Podczas wymiany oleju można wyczyścić także wewnętrzną stronę frytkownicy. Opróżnij frytkownicę, a najpierw wyczyść ją papierową serwetką, a następnie szmatką zwilżoną wodą ze środkiem czyszczącym. Potem przetrzyj wilgotną szmatką i pozostaw do ostygnięcia.
- Wszystkie części oprócz części elektrycznych można czyścić w ciepłej wodzie ze środkiem czyszczącym. Przed użyciem osusz wszystkie części.
- Kosz do frytowania można myć w zmywarce do naczyń.

DANE TECHNICZNE

Zakres napięcia znamionowego	220-240 V
Częstotliwość znamionowa	50 Hz
Znamionowy pobór mocy	900 W
Objętość	1,5 l

Zmiany tekstu i danych technicznych zastrzeżone.

INSTRUKCJE ORAZ INFORMACJE DOTYCZĄCE USUWANIA ZUŻYTYCH OPAKOWAŃ

Zużyty materiał opakowaniowy należy przekazać do miejsca wyznaczonego przez gminę do utylizacji odpadów.

USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH

Ten symbol umieszczony na urządzeniach lub w dokumentacji towarzyszącej oznacza, że zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych nie można łączyć z odpadami z gospodarstw domowych. W celu odpowiedniej likwidacji, odzysku i recyklingu należy przekazać te urządzenia do wyznaczonych punktów zbiórki. Alternatywnie, w niektórych krajach Unii Europejskiej lub innych krajach europejskich, można zwrócić te urządzenia lokalnemu dystrybutorowi podczas zakupu innego ekwiwalentnego urządzenia. Właściwa utylizacja tych urządzeń pozwoli na zachowanie cennych zasobów naturalnych i uniknięcie ewentualnego negatywnego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi, który mógłby zaistnieć w przypadku niewłaściwego zagospodarowania odpadów.



Urządzenie to spełnia wszystkie podstawowe wymagania dyrektyw UE, które go dotyczą.