

Friteuse • Friteuse à graisse • Freidora • Friggitrice • Deep Fat Fryer
Frytownica • Olajsütő • Руководство по эксплуатации • مقلاة القلي العميق

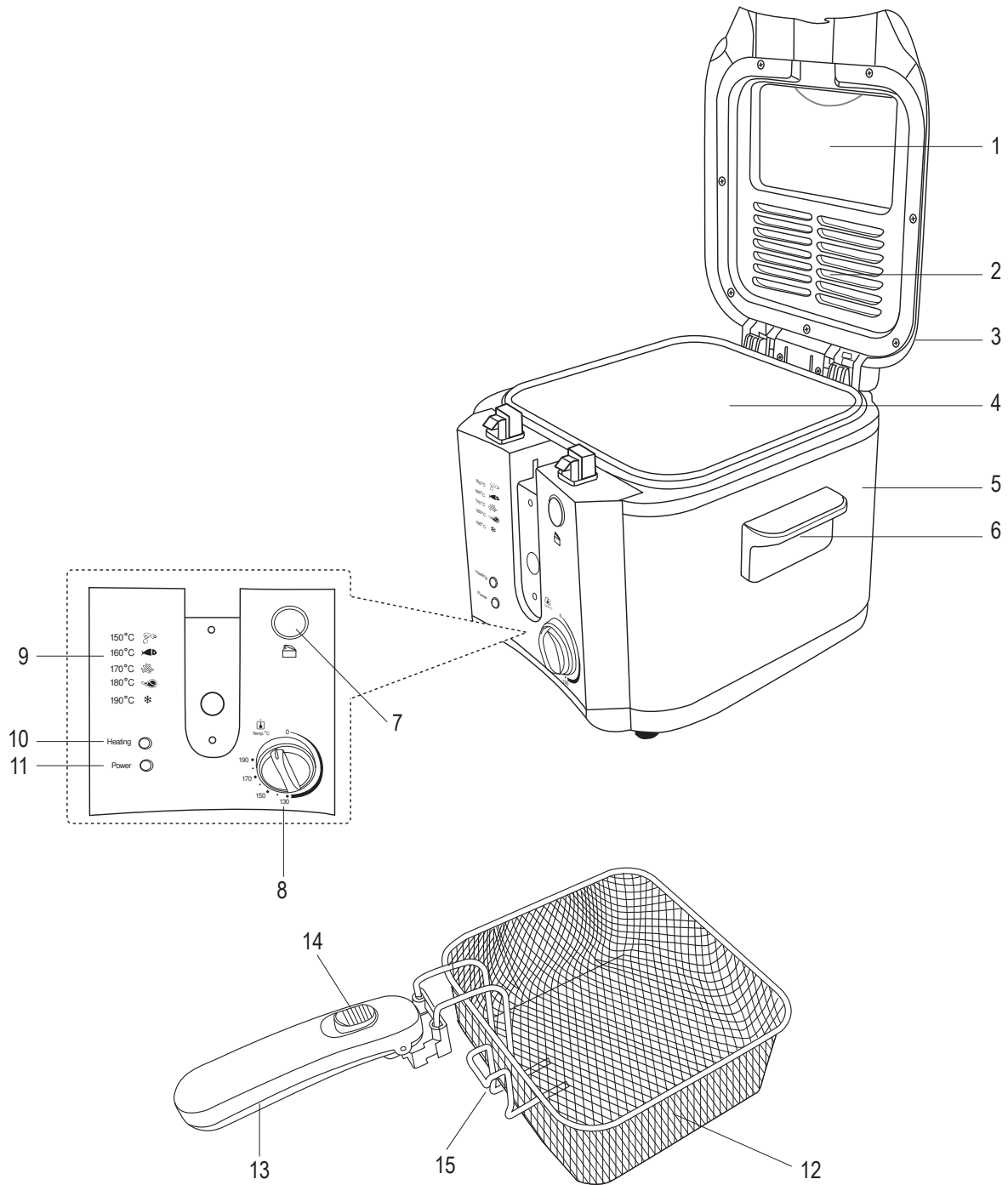


Bedienungsanleitung / Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi • Instrucciones de servicio
Istruzioni per l'uso • Instruction Manual • Instrukcja obsługi
Használati utasítás • Глубокая фритюрница • دليل التعليمات

Übersicht der Bedienelemente

Overzicht van de bedieningselementen • Liste des différents éléments de commande •
Indicación de los elementos de manejo • Elementi di comando
Location of Controls • Przegląd elementów obsługi
A kezelőelemek áttekintése • Расположение элементов • مكان عناصر التحكم



Instrukcja obsługi

Dziękujemy za zakup naszego produktu. Mamy nadzieję, że użytkowanie urządzenia przyniesie Państwu radość.

Symbole użyte w instrukcji obsługi


Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika jest specjalnie oznakowany. Aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia należy przestrzegać poniższych instrukcji:

OSTRZEŻENIE:

Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyko obrażeń.

OSTRZEŻENIE:

Oznacza potencjalne zagrożenie dla urządzenia lub innych obiektów.

 **UWAGA:** Podświetlone wskazówki oraz informacje.

Ogólne uwagi

Przed użyciem urządzenia, należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi i zachować ją wraz z gwarancją, paragonem oraz w razie możliwości wraz z oryginalnym opakowaniem zawierającym wewnętrzne elementy. W przypadku przekazania urządzenia innym osobom, należy przekazać również instrukcję obsługi.

- Z urządzenia należy korzystać wyłącznie do celów prywatnych i zgodnie z przeznaczeniem. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej.
- Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Trzymać z dala od gorąca, bezpośredniego nasłonecznienia, wilgoci (nigdy nie zanurzać w płynach) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Zawsze, gdy urządzenie nie jest używane, montowane są akcesoria, urządzenie jest czyszczone lub jego działanie jest wadliwe, należy je wyłączyć oraz odłączyć od sieci (ciągnąc za wtyczkę, a nie sznur zasilający).
- **Nie** pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru. Wychodząc z pomieszczenia, należy wyłączyć urządzenie. Wyjmij wtyczkę z gniazdka.
- Regularnie sprawdzaj, czy urządzenie i przewód zasilania nie posiadają oznak uszkodzenia. W przypadku stwierdzenia uszkodzenia, urządzenia nie należy używać.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.
- Ze względu na bezpieczeństwo dzieci, trzymać części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian, itp.) poza ich zasięgiem.

OSTRZEŻENIE:

Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Grozi to **uduszeniem!**

Informacje specjalne dotyczące bezpiecznego użytkowania tego urządzenia

OSTRZEŻENIE:

- Nie używać urządzenia bez oleju lub tłuszczu. **Ryzyko pożaru!**
- Do oleju nigdy nie dolewaj wody! **Ryzyko nagłego pożaru / wybuchu!**
- Przegrzane oleje i tłuszcze mogą się zapalić. Bądź ostrożny/a! Nie zapomnij wyłączyć urządzenia po zakończeniu pracy! W tym celu ustaw regulator temperatury (8) w położeniu „•” i wyjmij wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Jeśli urządzenie zapali się, nigdy nie należy gasić płomieni wodą. Należy zdławić płomień wilgotną szmatką.
- Nie należy przenosić urządzenia podczas pracy ani wtedy, gdy tłuszcz / olej jest nadal gorący.

OSTRZEŻENIE:

- Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie celem czyszczenia.
- Różne powierzchnie wchodzi w kontakt z żywnością i olejem. Korzystać z instrukcji podanych w rozdziale „Czyszczenie”.
- Nie naprawiaj urządzenia samodzielnie lecz skontaktuj się z autoryzowanym technikiem. Aby uniknąć zagrożenia, uszkodzony kabel zasilania powinien wymienić producent, pracownik naszego punktu obsługi klienta lub inny wykwalifikowany specjalista.
- Tego urządzenia nie mogą używać dzieci w wieku od 0 do 8 lat.
- Z tego urządzenia mogą korzystać **dzieci** od 8 roku życia, jeśli znajdują się pod stałym nadzorem.
- Z tego urządzenia mogą korzystać osoby z ograniczonymi fizycznymi, czuciowymi oraz mentalnymi zdolnościami lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub poinstruowane, jak użyć urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją ewentualne ryzyko.
- Trzymać urządzenie i jego przewód z dala od dzieci poniżej 8 roku życia.
- Czynności w zakresie czyszczenia oraz **konserwacji** nie mogą wykonywać dzieci.
- **Dzieciom** nie należy pozwalać na zabawę tym urządzeniem.
- Naczynia do gotowania należy ustawiać w stabilnej pozycji za pomocą uchwytów (o ile są dostępne), aby zapobiec wylewaniu się gorących płynów.
- Nie posługiwać się urządzeniem z osobnym timerem lub osobnym systemem zdalnego sterowania.
- Urządzenie przeznaczone jest do użycia w gospodarstwie domowym i do podobnych zastosowań, takich jak

- w kuchniach dla personelu w sklepach, w biurach i innych miejscach komercyjnych.

Urządzenie **nie** jest przeznaczone do wykorzystania

- przez gości w hotelach, motelach i innych miejscach, gdzie przyjmowani są goście;
- gospodarstwach rolnych;
- placówkach oferujących zakwaterowanie ze śniadaniem.

Rozpakowywanie urządzenia

1. Wyjmij urządzenie z opakowania.
2. Usuń wszystkie elementy opakowania, takie jak folia, materiał wypełniający, zaciski do kabli i karton.
3. Sprawdź kompletność zestawu.
4. W przypadku stwierdzenia braku pewnych elementów lub ich uszkodzenia nie włączaj urządzenia. Należy je niezwłocznie zwrócić sprzedawcy.

i UWAGA:

Na urządzeniu może występować osad produkcyjny lub kurz. Wyczyść urządzenie zgodnie z opisem w sekcji „Czyszczenie”.

Przegląd elementów obsługi

1. Okienko wziernika
2. Osłona filtra
3. Pokrywa
4. Pojemnik na tłuszcz piekarski
5. Obudowa
6. Uchwyt do przenoszenia
7. Przycisk otwierania pokrywy
8. Regulator temperatury z wyłącznikiem typu Włącz / Wyłącz
9. Zalecane wartości temperatury smażenia
10. Kontrolka **Heating**
11. Kontrolka **power**
12. Koszyk do smażenia
13. Uchwyt koszyka do smażenia
14. Suwak zanurzania koszyka do smażenia
15. Uchwyt ociekowy

Instrukcje użytkowania

Uwagi dotyczące eksploatacji

- Olej i tłuszcz należy rozgrzewać do bardzo wysokich temperatur. Do smażenia należy używać jakościowo bardzo dobrego oleju lub tłuszczu do głębokiego smażenia. Nie należy stosować margaryny, oliwy z oliwek ani masła. Tego rodzaju tłuszcze nie są przystosowane do smażenia, ponieważ zaczynają wydzielać dym w niższych temperaturach.
- Zalecamy stosowanie płynnego oleju do smażenia.

⚠ OSTRZEŻENIE: ... jeżeli chcesz użyć tłuszczu!

- Używając tłuszcz stały, rozdzielaj go na małe kawałki. Umieść go na dnie pojemnika na tłuszcz piekarski (4).
- **Pod żadnym pozorem nie należy umieszczać tłuszczu w koszyku do smażenia (12)!**
- Ustaw niską temperaturę na regulatorze (8) i powoli dodawaj kawałki tłuszczu.
- Jeśli tłuszcz się stopił i osiągnięto wymagany poziom oleju, można ustawić wybraną temperaturę na regulatorze (8). **Nie przekraczać oznaczenia MAX!**

⚠ OSTRZEŻENIE: Silne pienienie!

- Nigdy nie mieszaj oleju z tłuszczem. Płyn może przelać się.
- Mokre produkty należy wytrzeć do sucha odpowiednim ręcznikiem. Nadmiernie wilgotne produkty powodują silne pienienie, co może być przyczyną wykipienia oleju/ tłuszczu.

⚠ OSTRZEŻENIE:

Skazony olej/tłuszcz mogą być wysoce łatwopalne!

- Zawsze wyjmować żywność, która być może pozostała w oleju/tłuszczu.
- Wymieniać olej/tłuszcz regularnie.

- Należy unikać rozpryskiwania oleju. Koszyk (12) należy napełniać produktami poza frytownicą.
- Smażenie należy przeprowadzać wyłącznie przy użyciu koszyka (12).
- Należy dobrać temperaturę odpowiednio do właściwości smażonych produktów. Wytyczne: Produkty wstępnie podsmażone wymagają wyższej temperatury niż produkty surowe.
- W przypadku smażenia produktów ciastowatych nadmiar ciasta należy usunąć i umieścić produkty ostrożnie w oleju.
- Frytownicę należy napełniać maksymalnie do 2/3 wysokości. Nie należy przepelniać koszyka do smażenia (12).

i UWAGA: Maksymalna masa produktu: 650 g

- Podczas smażenia pokrywa (3) musi być zamknięta.
- Wartości temperatury podane z przodu obudowy mają

charakter poglądowy. Należy przestrzegać sugerowanych wartości temperatury podanych na opakowaniu produktu lub w przepisie.

Wskazówki dotyczące unikania akrylamidu

- Akrylamid jest związkiem chemicznym. Powstaje w procesie brązowienia potraw (głębokie smażenie, pieczenie, gotowanie, opiekanie, grillowanie) w wysokiej temperaturze, w potrawach zawierających węglowodory (skrobia i cukier), takich jak ziemniaki i produkty zbożowe.
- Podejrzewa się, że akrylamid ma szkodliwy wpływ na materiał genetyczny i może być przyczyną powstawania nowotworów. Jednak rzeczywiste zagrożenie dla organizmu człowieka nie jest do tej pory znane.
- Podczas głębokiego smażenia zaleca się nie przekraczać temperatury 170°C.
- Czas smażenia powinien być możliwie jak najkrótszy a produkty smażone jedynie do momentu uzyskania żółto-żółtego koloru.
- Grubsze frytki lub kawałki ziemniaków będą miały mniejszą zawartość akrylamidu w porównaniu z mniejszymi produktami, ponieważ substancja ta gromadzi się głównie na warstwie zewnętrznej.
- W przypadku sporządzania frytek ze świeżych ziemniaków, obrane i pokrojone kawałki ziemniaków należy moczyć przez jedną godzinę, aby rozpuścić część cukru w warstwie wierzchniej, z niego powstaje akrylamid.

Uruchomienie

Podłączenie elektryczne

- Należy sprawdzić, czy napięcie zasilania urządzenia (patrz tabliczka znamionowa) zgadza się z napięciem w instalacji elektrycznej.
- Wtyczkę sieciową podłączaj tylko do prawidłowo zainstalowanego gniazda z bolcem ochronnym.

Moc przyłączeniowa

Całkowity pobór mocy tego urządzenia wynosi 1600 W. Zaleca się zasilanie go z wydzielonej linii zabezpieczonej wyłącznikiem automatycznym 16 A.

OSTRZEŻENIE: Przeciążenie!

- Używane przedłużacze powinny mieć przewody o przekroju nie mniejszym niż 1,5 mm².
- Nie używaj rozgałęziaczy ze względu na dużą moc urządzenia.

Włączanie / Wyłączanie

Gdy pokrętko regulacji temperatury (8) znajduje się w położeniu „•”, urządzenie jest wyłączone.

Ustaw żądaną temperaturę za pomocą regulatora (8).

Użytkowanie

1. Sprawdź, czy urządzenie jest odłączone od zasilania i wyłączone (kontrolki (10) / (11) nie świecą).
2. Naciśnij przycisk (7), aby podnieść pokrywę urządzenia.
3. Aby wyjąć koszyk do smażenia (12), sięgnij do zagłębienia i pociągnij uchwyt koszyka do smażenia (13) tak, aby zablokował się w położeniu górnym.
4. Napełnij pojemnik olejem lub tłuszczem (4) (maks. 2,5 litra). Poziom napełnienia musi znajdować się pomiędzy linią minimalną a maksymalną.
5. Podłącz wtyczkę do prawidłowo zainstalowanego gniazda zasilania.
6. Ustaw żądaną temperaturę za pomocą regulatora (8). Zaświecą obydwie kontrolki (10) / (11).
7. Zamknij pokrywę (3) na czas podgrzewania oleju. Po osiągnięciu zadanej temperatury kontrolka grzania zgaśnie.
8. Napełnij koszyk do smażenia (12). Otwórz pokrywę (3) i zawieś koszyk (12) z produktami do smażenia we wgłębieniu.
9. Załóż pokrywę (3). Poluzuj dźwignię (13) przesuwając przycisk (14) na dźwigni. Koszyk do smażenia (12) znajduje się teraz w gorącym tłuszczu.

UWAGA:

Kontrolka grzania (10) kilkakrotnie włącza się i wyłącza podczas smażenia. Jest to normalne zjawisko, oznaczające, że termostat kontroluje i utrzymuje temperaturę.

10. Po upływie czasu smażenia otwórz ostrożnie pokrywę (3).

OSTRZEŻENIE:

Ulatnianie gorącej pary.

11. Wyjmij koszyk do smażenia (12).
12. Możesz odczekać, aż smażone produkty obciekną z oleju. W tym celu zawieś koszyk do smażenia (12) uchwytem (15) założonym za krawędź pojemnika z tłuszczem (4).

Kończenie pracy

1. Przekręć regulator temperatury (8) w lewo, w położenie „•”.
2. Wyjąć wtyczkę z gniazda.
3. Oczekaj odpowiednią ilość czasu, aż frytownica ostygnie. Przed dalszym przeniesieniem pojemnika napełnionego tłuszczem (4) należy upewnić się, że jego temperatura pozwala na bezpieczne wykonanie takiej operacji.

Czyszczenie

OSTRZEŻENIE:

- Przed wyczyszczeniem należy zawsze wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i odczekać aż urządzenie ostygnie.
- Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie. Może to doprowadzić do porażenia prądem lub pożaru.

OSTRZEŻENIE:

- Do czyszczenia nie należy używać drucianej szczotki ani szorstkich materiałów.
- Proszę nie używać ostrych lub szorujących środków czyszczących.

Pojemnik na tłuszcz i obudowa

- Zdejmij pokrywę (3) w kierunku do góry.
- Aby wymienić olej, wlej go z boku.
- Po użyciu pojemnik na tłuszcz (4), koszyk do smażenia (12), obudowę (5) i pokrywę (3) należy wytrzeć wilgotną szmatką. Jeśli to możliwe, należy użyć detergentu przeznaczonego do użytku w gospodarstwach domowych.

Filtr zapachów i tłuszczu

- Znajdujący się w pokrywie filtr należy wytrzeć zwilżoną szmatką z dodatkiem detergentu przeznaczonego do użytku w gospodarstwach domowych.

Przechowywanie

- Urządzenie należy wyczyścić zgodnie z opisem i pozostawić do całkowitego wyschnięcia przed ponownym użyciem.
- W przypadku dłuższych okresów nieużywania zalecane jest przechowywanie urządzenia w oryginalnym opakowaniu.
- Urządzenie należy zawsze przechowywać w odpowiednio wentylowanym i suchym miejscu, poza zasięgiem dzieci.

Usterki i sposoby ich usuwania

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Przelewanie się oleju	<ul style="list-style-type: none">• Zbyt zanieczyszczony olej pieni się nadmiernie.• Zanurzone w oleju produkty nie były suche.• Zbyt szybko zanurzono w oleju koszyk z produktami (12).• Poziom oleju przekracza limit górny.	<ul style="list-style-type: none">• Wymienić olej lub tłuszcz.• Dokładnie osuszyć produkty przeznaczone do smażenia.• Zanurzać powoli produkty przeznaczone do smażenia.• Zmniejszyć ilość oleju w pojemniku frytownicy (4).
Olej we frytownicy nie nagrzewa się.	<ul style="list-style-type: none">• Zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem.	<ul style="list-style-type: none">• Skontaktuj się z działem serwisowym (zabezpieczenie należy wymienić).

Dane techniczne

Model:..... FR 3649
Napięcie zasilające: 230 V~, 50 Hz
Pobór mocy: 1600 W
Stopień ochrony: I
Pojemność: maks. 2,5 litry oleju/tłuszczu do smażenia
Masa netto:ok. 2,46 kg

Zastrzegamy sobie prawo wprowadzania zmian technicznych i projektowych w trakcie ciągłego rozwoju produktu.

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkownika oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.

Ogólne warunki gwarancji

Producent / Dystrybutor udziela 24 miesięcy gwarancji na zakupione urządzenie. Okres gwarancji liczony jest od daty zakupu urządzenia.

W tym okresie uszkodzone urządzenie będzie bezpłatnie wymienione na wolne od wad. W przypadku, gdy wymiana będzie niemożliwa do zrealizowania, Nabywca otrzyma zwrot ceny zakupu urządzenia.

Za uszkodzone urządzenie uważa się takie, które nie spełnia funkcji określonych w instrukcji obsługi, a przyczyną takiego stanu jest wewnętrzna wada fabryczna lub materiałowa.

Gwarancją nie są objęte uszkodzenia mechaniczne, chemiczne, termiczne, powstałe w wyniku działania sił zewnętrznych (np. przepięcie w sieci energetycznej czy wylądowania atmosferyczne), jak również wady powstałe w wyniku obsługi niezgodnej z instrukcją obsługi urządzenia.

Nabywcy przysługuje prawo do wymiany urządzenia na wolne od wad lub, jeśli wymiana jest niemożliwa, zwrotu gotówki tylko po dostarczeniu do punktu zakupu kompletnego urządzenia z oryginalnymi akcesoriami, instrukcją obsługi i w oryginalnym opakowaniu wraz z dowodem zakupu i prawidłowo wypełnioną kartą gwarancyjną (pieczętka sklepu, data sprzedaży urządzenia).

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

Niniejsza gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Nabywcy wynikających z przepisów Ustawy z dnia 27 lipca 2002 r. o szczególnych warunkach sprzedaży konsumenckiej oraz o zmianie kodeksu cywilnego (Dz. U. z 2002 r. Nr 141, poz. 1176).

Utylizacja

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”



Proszę oszczędzać nasze środowisko, sprzęt elektryczny nie należy do śmieci domowych.

Stare lub uszkodzone urządzenia elektryczne należy odstawić do miejskich punktów zbiórki.



Należy unikać potencjalnych zagrożeń dla zdrowia i środowiska poprzez nieprawidłowe metody utylizacji odpadów.

Odpowiednio utylizując niniejsze urządzenie przyczyniają się Państwo do ponownego użycia, do recyklingu i do innych form wykorzystania starego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Informacje, gdzie można zdać sprzęt, otrzymają Państwo w swoich urzędach komunalnych lub w administracji gminy.