

milla home



FRYTOWNICA MOF300K

Instrukcja obsługi
i warunki gwarancji

WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA I ZAGROŻENIA

1. Należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi i bezwzględnie jej przestrzegać.
2. Urządzenia nie należy używać bez tłuszczu wewnątrz zbiornika.
3. Nie uruchamiaj urządzenia jeżeli ma uszkodzony przewód zasilający, wtyczkę lub obudowę. Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez serwis lub osobę do tego uprawnioną, w przeciwnym razie może dojść do porażenia prądem.
4. W razie nietypowych dźwięków, wydobywającego się dymu z urządzenia, należy je natychmiast wyłączyć i skontaktować się ze sprzedawcą w celu naprawy urządzenia.
5. Urządzenie należy podłączyć zgodnie z informacją o zasilaniu na tabliczce znamionowej.
6. Wtyczkę przewodu należy podłączyć do gniazda elektrycznego z uziemieniem.
7. Urządzenie przystosowane jest do użytku domowego, nie komercyjnego.
8. Nie podłączaj ani nie dotykaj wtyczki przewodu zasilającego mokrymi dłońmi.
9. Chroń przewód zasilający przed gorącymi powierzchniami. Nie pozwól, aby przewód wystawał poza krawędź blatu, aby zapobiec przypadkowemu zsunięciu urządzenia z powierzchni.
10. Urządzenie należy stawiać na suchej, płaskiej, niepalnej i stabilnej powierzchni.
11. Przed przesunięciem, zmianą miejsca pracy urządzenia, zakończeniem pracy i czyszczeniem urządzenia należy odłączyć przewód zasilający od gniazda zasilania i poczekać aż urządzenie ostygnie.
12. W trakcie pracy urządzenie nagrzewa się do wysokiej temperatury, nie dotykaj i nie zbliżaj rąk i ciała do elementów oznaczonych symbolem ponieważ grozi to poparzeniem.



13. Aby wyciągnąć wtyczkę z gniazda złap za wtyczkę, nie ciągnij za przewód.
14. Urządzenie nie może pracować w pobliżu materiałów łatwopalnych.
15. Urządzenie przeznaczone jest do użytku przez osoby dorosłe i powinno znajdować się poza zasięgiem dzieci.
16. Nie wolno zasłaniać otworów wylotowych urządzenia.
17. Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób i zrozumiałe związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się sprzętem. Nie powinno być wykonywane czyszczenie i konserwacja sprzętu przez dzieci bez nadzoru.
18. Nie należy narażać urządzenia na szkodliwe warunki atmosferyczne.
19. Urządzenia należy używać wyłącznie w warunkach domowych, w temperaturze pokojowej.
20. Nie należy pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru.
21. Nie wolno przykrywać urządzenia w trakcie pracy.
22. Należy pozostawić minimum 10 cm wolnej przestrzeni ze wszystkich stron urządzenia.
23. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych płynach.
24. Przegrzany tłuszcz może ulec samozapłonowi. Należy zachować szczególną ostrożność.
25. Nie pozwalaj dzieciom bawić się torbami plastikowymi z opakowania.
Niebezpieczeństwo uduszenia!

WPROWADZENIE

Dziękujemy za zaufanie, jakim nas Państwo obdarzyli, dokonując zakupu urządzenia marki **Milla Home**. Jesteśmy przekonani, że to bardzo dobrej jakości urządzenie zapewni Państwu dużo radości i satysfakcji z jego użytkowania.

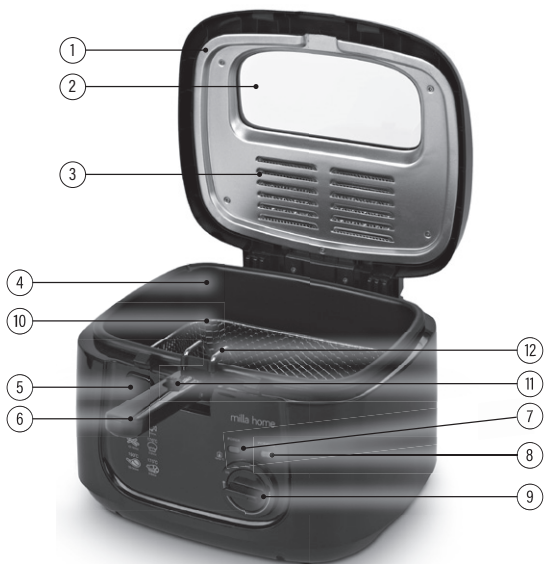
NALEŻY DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI I JEJ PRZESTRZEGAĆ!

To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego lub innego, nie dotyczącego celów komercyjnych. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku użytkowania niewłaściwego lub niezgodnego z przeznaczeniem.

DANE TECHNICZNE

Model urządzenia:	MOF300K
Zasilanie [V], [Hz]	220-240~, 50/60
Moc [W]	1800
Zakres temperatury [°C]	150 - 190
Pojemność kosza [l]	2.5

OPIS PRODUKTU



1. Pokrywa
2. Okno podglądu
3. Wylot pary
4. Zbiornik na olej
5. Przycisk zwolnienia pokrywy
6. Składany uchwyt kosza
7. Wskaźnik włączenia
8. Wskaźnik pracy termostatu
9. Pokrętko termostatu
10. Kosz z zaczepem do odsączania oleju
11. Suwak regulujący uchwyt
12. Zaczep kosza

PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

1. Rozpakuj urządzenie, zdejmij zabezpieczenia i folie.
2. Upewnij się, że urządzenie nie jest uszkodzone i zawiera kompletne wyposażenie.

UWAGA! NIE NALEŻY UŻYWAĆ USZKODZONEGO URZĄDZENIA.

3. Postaw urządzenie na suchej, płaskiej, niepalnej i stabilnej powierzchni.
4. Naciśnij przycisk zwalniający pokrywę.
5. Ustaw uchwyt kosza w pozycji poziomej za pomocą suwaka i zablokuj.
6. Wyjmij kosz i umyj w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń, następnie wysusz.
7. Przetrzyj wnętrze zbiornika na olej oraz obudowę zwilżoną ściereczką i pozostaw do wyschnięcia.

UWAGI DOTYCZĄCE OBSŁUGI

1. Urządzenia nie należy używać w szafkach ani zbyt blisko mebli, ponieważ wydobywająca się para i ciepłe powietrze mogą je uszkodzić.
2. Urządzenia nie należy używać bez oleju wewnątrz zbiornika.
3. Urządzenia należy używać na suchym, odpornym na wysokie temperatury i stabilnym podłożu.
4. Należy korzystać z dobrej jakości tłuszczu roślinnego lub oleju do głębokiego smażenia. Do smażenia nie należy używać masła, margaryny, oliwy z oliwek czy tłuszczów zwierzęcych.
5. Nie wrzucaj mokrych składników do gorącego tłuszczu! Przed smażeniem usuń ze składników nadmiar wody, aby uniknąć pryskania gorącego oleju.
6. Aby zapobiec tworzeniu się skroplin na wewnętrznej stronie okna podglądu, posmaruj okno od wewnętrznej strony niewielką ilością oleju.
7. Po zakończeniu pracy urządzenia należy zawsze odłączyć wtyczkę przewodu zasilania z gniazda elektrycznego. Należy odczekać, aż urządzenie ostygnie przed wylaniem tłuszczu, jego czyszczeniem lub zmianą miejsca.
8. Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.

OBŚŁUGA

1. Naciśnij przycisk zwalniający pokrywę następnie za pomocą suwaka regulującego uchwyt kosza ustaw uchwyt w pozycji poziomej i wyjmij kosz.
2. Napełnij zbiornik tłuszczem lub olejem maksymalnie do poziomu MAX i minimalnie do poziomu MIN widniejącego w zbiorniku.

UWAGA! NIE URUCHAMIAJ URZĄDZENIA BEZ UPRIEDNIEGO WLANIA TŁUSZCZU. W TRAKCIE NALEWANIA OLEJU ZACHOWAJ OSTROŻNOŚĆ, ABY NIE ZALAĆ OBUDOWY URZĄDZENIA.

3. Zamknij pokrywę i podłącz wtyczkę przewodu zasilającego do gniazda elektrycznego – wskaźnik włączenia zaświeci się na czerwono.
4. Ustaw odpowiednią temperaturę za pomocą pokrętła termostatu – wskaźnik pracy termostatu

zaświeci się na zielono. Kiedy urządzenie osiągnie zadaną temperaturę wskaźnik zgaśnie. W trakcie pracy wskaźnik będzie świecił się i gaść co oznacza pracę termostatu w celu utrzymania zadanej temperatury.

5. W trakcie nagrzewania urządzenia, przygotuj składniki i osusz z nadmiaru wody.
6. Napełnij kosz składnikami do 2/3 jego pojemności.
7. Po nagraniu oleju i zgaśnięciu wskaźnika pracy termostatu naciśnij przycisk zwolnienia pokrywy. Włóż kosz ze składnikami do zbiornika z olejem tak, aby składniki zanurzyły się w oleju a uchwyt kosza znajdował się w przodzie urządzenia, następnie zamknij pokrywę.

UWAGA! ZACHOWAJ SZCZEGÓLNA OSTROŻNOŚĆ, ABY ZAPOBIEC RYZYKU ODNIESIENIA POWAŻNYCH OBRAŹEN CIAŁA PRZEZ OPARZENIE. KOSZ NALEŻY CHWYTAĆ ZA UCHWYT USTAWIONY W POZYCJI POZIOMEJ.

8. Jeżeli składniki wymagają dalszego smażenia podnieś kosz za pomocą uchwytu i włóż kosz z powrotem do zbiornika z olejem i zamknij pokrywę.

UWAGA! PODCZAS OTWIERANIA POKRYWY W TRAKCIE LUB PO SMAŻENIU ZACHOWAJ SZCZEGÓLNA OSTROŻNOŚĆ NA GORAŻE OPARY.

9. Po zakończeniu smażenia odłącz wtyczkę przewodu z gniazda elektrycznego. Wyjmij kosz i zamocuj zaczep kosza na krawędzi zbiornika w celu odsączenia tłuszczu, następnie wyłóż jedzenie na talerz.

TABELA PROGRAMÓW

Składniki surowe	Temperatura (°C)	Czas (w min)
Grzyby	170	3-5
Kurczak	190	10-14
Krewetki	170	3-5
Ryba	170	3-5
Filety	170	5
Cebula	190	2-4
Frytki	190	8-12
Pączki	190	2-3

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Odłącz wtyczkę przewodu zasilającego od gniazda elektrycznego i poczekaj aż całe urządzenie wraz z tłuszczem całkowicie ostygną.
2. Jeżeli tłuszcz ma zostać użyty ponownie należy przelać go przez sito do czystego pojemnika oczyszczając z resztek jedzenia: otwórz pokrywę za pomocą przycisku zwalniającego, chwyć urządzenie obiema rękoma i przelej olej. Następnie wlej olej z powrotem do zbiornika i zamknij pokrywę przechowując olej do następnego smażenia.
3. Po wylaniu oleju wytrzyj zbiornik za pomocą ręczników jednorazowych pozbywając się resztek tłuszczu a następnie umyj zbiornik wlewając ciepłą wodę z niewielką ilością płynu do mycia naczyń. Wylej wodę z zanieczyszczeniami i wypłucz kolejną ilością wody, następnie wysusz zbiornik.
4. Kosz umyj ręcznie w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń, następnie wysusz.
5. Przetrzyj obudowę i pokrywę wilgotną ściereczką. W razie silniejszych zabrudzeń użyj dodatkowo płynu do mycia naczyń.
6. Po wyczyszczeniu złóż urządzenie i przechowuj w suchym i bezpiecznym miejscu.

EKOLOGICZNA I PRZYJAZNA DLA ŚRODOWISKA UTYLIZACJA

To urządzenie jest oznaczone, zgodnie z Dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady 2012/19/UE z dnia 4 lipca 2012 r. w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE), symbolem przekreślonego kontenera na odpady:



Nie należy wyrzucać urządzeń oznaczonych tym symbolem, razem z odpadami domowymi.

Urządzenie należy zwrócić do lokalnego punktu przetwarzania i utylizacji odpadów lub skontaktować się z władzami miejskimi.

MOŻESZ POMÓC CHRONIĆ ŚRODOWISKO!

Właściwe postępowanie ze użytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

WARUNKI GWARANCJI

1. ART-DOM Sp. z o.o. gwarantuje, że zakupione urządzenie jest wolne od wad fizycznych.
2. Ujawniona wada zostanie usunięta na koszt gwaranta w ciągu 14 dni od daty zgłoszenia uszkodzenia do serwisu autoryzowanego lub punktu sprzedaży.
3. W wyjątkowych przypadkach, np. konieczności sprowadzenia części zamiennych od producenta, termin naprawy może zostać wydłużony do 30 dni.
4. Okres gwarancji dla użytkownika wynosi 24 miesiące od daty wydania towaru.

5. Produkt przeznaczony jest do używania wyłącznie w warunkach indywidualnego gospodarstwa domowego.
6. Gwarancja nie obejmuje:
 - a. uszkodzeń powstałych na skutek używania urządzenia niezgodnie z instrukcją obsługi,
 - b. uszkodzeń mechanicznych, chemicznych lub termicznych,
 - c. napraw i modyfikacji dokonanych przez firmy lub osoby nieposiadające autoryzacji producenta,
 - d. części z natury łatwo zużywalnych takich jak: żarówki, bezpieczniki, filtry, pokrętła, półki, akcesoria,
 - e. instalacji, konserwacji, przeglądów, czyszczenia, odblokowania, usunięcia zanieczyszczeń oraz instruktażu.
7. Klientowi przysługuje wymiana produktu na nowy jeżeli po wykonaniu w okresie gwarancji czterech napraw nadal występują w nim wady.
8. Wymiany produktu dokonuje autoryzowany punkt serwisowy lub, jeśli jest to niemożliwe, placówka sprzedaży detalicznej, w której produkt został zakupiony (wymiana lub zwrot gotówki). Zwracane urządzenie musi być kompletne, bez uszkodzeń mechanicznych. Niespełnienie tych warunków może spowodować nieuznanie gwarancji.
9. Powyższa gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.
10. Niniejsza gwarancja obowiązuje na terytorium Polski.
11. Warunkiem dokonania naprawy lub wymiany urządzenia w ramach gwarancji jest przedstawienie dowodu zakupu.

UWAGA!

Uszkodzenie lub usunięcie tabliczki znamionowej z urządzenia może spowodować nieuznanie gwarancji.

Cały czas udoskonalmy nasze produkty, dlatego mogą się one nieznacznie różnić od zdjęć przedstawionych na opakowaniu oraz w instrukcji obsługi. Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia przeczytaj instrukcję obsługi.

ART-DOM Sp. z o.o., ul. Zakładowa 90/92, 92-402 Łódź. Numer Krajowego Rejestru Sądowego 0000354059.

