

DOMO

INSTRUKCJA OBSŁUGI

FRYTKOWNICA



DO464FR

PRODUKT Z **LINEA** 2000

INFORMACJE O RECYKLINGU

Ten symbol na produkcie lub na jego opakowaniu oznacza, że ten produkt nie może być traktowany jako odpad domowy. Zamiast tego należy go przynieść do odpowiedniego punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Zapewniając prawidłową utylizację tego produktu, pomożesz zapobiec potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które w przeciwnym razie mogłyby być spowodowane niewłaściwą utylizacją tego produktu. Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje na temat recyklingu tego produktu, skontaktuj się z lokalnym urzędem miasta, firmą zajmującą się utylizacją odpadów domowych lub sklepem, w którym zakupiono produkt. Opakowanie nadaje się do recyklingu. Prosimy o ekologiczne obchodzenie się z opakowaniem.



Importer:
Terabajt Mateusz Reszka
ul. gen. Władysława Andersa 38
15-113 Białystok
serwis: serwis@emidas.com.pl



Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym następujących:

- Przeczytaj uważnie wszystkie instrukcje. Zachowaj tę instrukcję na przyszłość.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym i podobnych zastosowaniach, takich jak:
 - » kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy;
 - » gospodarstwa rolne;
 - » przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych;
 - » Środowiska typu bed and breakfast.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, chyba że są one nadzorowane lub poinstruowane w zakresie użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

- Należy pilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- To urządzenie nie może być używane przez dzieci od 0 do 16 lat. To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 16 lat i starsze, jeśli są pod stałym nadzorem. To urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub są poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 16 lat. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci.
- To urządzenie powinno być ustawione w stabilnej pozycji z uchwytami ustawionymi tak, aby uniknąć rozlania gorących płynów.
- Urządzenie należy odłączyć od źródła zasilania, gdy nie jest używane, podczas serwisowania i wymiany części. Pozostawić do ostygnięcia przed założeniem lub

znięciem części oraz przed czyszczeniem urządzenia.

- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.
- UWAGA: Aby uniknąć zagrożenia, to urządzenie nie może być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak timer, ani podłączane do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez sieć.



Powierzchnie oznaczone tym symbolem mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Zaleca się, aby nie dotykać powierzchni urządzenia innych niż uchwyty, aby uniknąć poparzeń.

- Upewnij się, że wszystkie materiały opakowaniowe i naklejki promocyjne zostały usunięte przed pierwszym użyciem urządzenia.
- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas jego pracy.
- Nie używaj ani nie przechowuj tego urządzenia na zewnątrz.
- Nie przenoś urządzenia podczas użytkowania lub gdy olej jest jeszcze gorący. Pozostaw do ostygnięcia przed przeniesieniem urządzenia.

- Nie używaj tego urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem.
- Sprawdź dokładnie częstotliwość sieci zasilającej są zgodne ze wskazówkami na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Wtyczka musi być podłączona do odpowiedniego gniazdka, które jest zainstalowane i uziemione zgodnie ze wszystkimi lokalnymi normami i wymaganiami.
- To urządzenie powinno być eksploatowane napełnione olejem do smażenia do co najmniej minimalnego poziomu oleju i nie przekraczającego maksymalnego poziomu oznaczonego na urządzeniu.
- Do tego urządzenia zalecamy używanie wyłącznie oleju do smażenia. Używaj tłuszczu do smażenia na własne ryzyko. Ani producent, importer, ani dostawca nie mogą być pociągnięci do odpowiedzialności za jakiegokolwiek obrażenia lub szkody spowodowane użyciem niewłaściwego oleju lub tłuszczu.
- Używaj wyłącznie złącza lub urządzenia z wbudowanym termostatem dostarczonym z urządzeniem.
- Używaj wyłącznie przyborów dostarczonych z urządzeniem.
- Nie używaj tego urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką lub w przypadku, gdy urządzenie działa nieprawidłowo lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone. Zwróć urządzenie do Działu Serwisowego DOMO lub jego przedstawiciela serwisowego w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji elektrycznej lub mechanicznej. Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia.
- Aby zabezpieczyć się przed porażeniem prądem lub oparzeniami, nie zanurzaj urządzenia, przewodu ani wtyczki w wodzie lub innej cieczy.
- Zapewniony jest krótki przewód zasilający, aby zmniejszyć ryzyko zaplątania się lub potknięcia o dłuższy przewód. **NIE UŻYWAĆ Z PRZEDŁUŻACZEM.**
- Całkowicie rozwiń przewód, aby zapobiec przegrzaniu przewodu.
- Nie pozwól, aby przewód zasilający zwisał z krawędzi blatu lub dotykał gorących powierzchni.
- Nie pozwól, aby przewód zasilający przebiegał pod urządzeniem lub wokół niego.
- Nie umieszczaj na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego lub zlewu ani w rozgrzanym piekarniku.

- Nie umieszczaj w pobliżu materiałów łatwopalnych, gazów lub materiałów wybuchowych.
- Nie umieszczaj w pobliżu przedmiotów, które mogą się zapalić, takich jak zasłony, ręczniki... .
- Upewnij się, że urządzenie jest prawidłowo zmontowane, a następnie podłącz przewód do gniazdka ściennego. Aby odłączyć, ustaw elementy sterujące w pozycji "OFF" lub "0", a następnie wyjmij wtyczkę ze ściany. Nigdy nie ciągnij za przewód ani urządzenie, aby wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Konieczna jest wymiana oleju po 7 do 10 sesjach smażenia.
- Nie używaj urządzenia, jeśli jest w nim woda lub jeśli części są nadal mokre po czyszczeniu.
- Nieutrzymywanie tego urządzenia w czystości może niekorzystnie wpłynąć na żywotność urządzenia i spowodować niebezpieczną sytuację.
- Podczas smażenia przez filtr może przedostać się gorąca para lub może wystąpić lekkie rozpryskiwanie. Podczas pracy trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości.
- Aby uniknąć rozprysków oleju, należy najpierw usunąć nadmiar lodu z zamrożonych produktów.
- W przypadku pożaru nigdy nie próbuj gasić wodą. Zdejmij przewód, zamknij pokrywę i zdusić płomień wilgotną szmatką.
- Wszelkie obrażenia lub szkody spowodowane nieprzestrzeganiem tych zasad są ponoszone na własne ryzyko.
- Ani producent, ani importer, ani dostawca nie mogą być pociągnięci do odpowiedzialności.
- UWAGA : pokrywa frytownicy jest osłoną przeciwpyłową i można ją zakładać na urządzenie tylko wtedy, gdy jest zimne i nie pracuje.

ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE NA PRZYSZŁOŚĆ

1. Obudowa ze stali nierdzewnej
2. Wyjmowany pojemnik na olej
3. Wspornik
4. Uchwyt
5. Pokrywka z uchwytem i filtrem

6. Kosz do smażenia
7. Składany uchwyt kosza
8. Panel sterowania
9. Grzałka
10. Regulacja temperatury
11. Czerwona lampka sygnalizacyjna zasilania
12. Zielona lampka sygnalizacyjna temperatury
13. Bezpieczeństwo



UŻYTKOWANIE

URZĄDZENIA

1. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Przed pierwszym użyciem wyczyścić frytownicę zgodnie z instrukcją.
3. Umieścić frytownicę na poziomej, żaroodpornej powierzchni.
4. Ustawić uchwyt w pozycji poziomej, aż usłyszysz kliknięcie.
5. Otworzyć pokrywę i wyjąć kosz.
6. Napełnić patelnię płynnym olejem, odpowiednim do podgrzewania, aż poziom oleju znajdzie się między poziomem "MIN" a "MAX" wskazanym na patelni. Nigdy nie używać urządzenia, gdy na patelni jest za dużo lub za mało oleju.
7. Umieścić kosz z powrotem na patelni.
8. Umieścić wtyczkę w gniazdku. Zaświeci się czerwone światło.
9. Włączyć urządzenie, przekręcając pokrętło temperatury.
10. Wybrać żądaną temperaturę za pomocą pokrętła temperatury. Olej zacznie się nagrzewać. Zielone światło zapali się po osiągnięciu żądanej temperatury. Frytownica jest teraz gotowa do użycia. Gdy temperatura oleju stanie się zbyt niska, lampka sygnalizacyjna temperatury zgaśnie i zaświeci się ponownie, gdy żądana temperatura zostanie ponownie osiągnięta.
11. Umieścić jedzenie, które chcesz usmażyć, w koszu, ostrożnie włożyć kosz z powrotem do oleju. Napełnić tylko połowę kosza, aby uzyskać lepszy efekt pieczenia.
Uwaga: aby zachować jakość oleju, zaleca się przyprawienie potraw po usmażeniu.
12. Ostrożnie wyjąć kosz z oleju i sprawdzić, czy jedzenie jest dokładnie ugotowane.
13. Pozwól jedzeniu kapkać przez 10 do 12 sekund.

PO UŻYCIU

1. Wyłączyć urządzenie, przekręcając pokrętło temperatury do pozycji minimalnej.

2. Wyjmij wtyczkę z gniazdka.
3. Umieść kosz z powrotem na patelni.
4. Zamknij pokrywę.
5. Poczekaj, aż frytownica całkowicie ostygnie, zanim ją schowasz.

CZYSZCZENIE URZĄDZENIA

Odłącz urządzenie przed czyszczeniem.

CZYSZCZENIE ZEWNĘTRZNEJ CZĘŚCI URZĄDZENIA

Po każdym użyciu wyczyść zewnętrzną część frytownicy wilgotną szmatką nasączoną odrobiną wody z mydłem. Panelu sterowania nie wolno zanurzać w wodzie ani innej cieczy.

CZYSZCZENIE WNĘTRZA URZĄDZENIA

Czyść wnętrze frytownicy za każdym razem, gdy wymieniasz olej. Wyczyść go zgodnie z poniższym opisem, aby utrzymać frytownicę w optymalnym stanie.

1. Zdejmij pokrywę.
2. Wyjmij kosz do smażenia.
3. Zdejmij element grzejny z patelni.
4. Wylej olej z patelni. Usuń lepkie części papierem domowym.
5. Trudne miejsca można usunąć gąbką kuchenną, nylonową szczotką lub szmatką, z łagodną wodą z mydłem.
6. Kosz do smażenia, pokrywę z filtrem i patelnię można myć w zmywarce.
7. Dokładnie osusz pokrywę, kosz do smażenia i patelnię przed włożeniem ich z powrotem do frytownicy.

KONSERWACJA URZĄDZENIA

1. Temperatura i częstotliwość użytkowania są najważniejszymi czynnikami powodującymi pogorszenie jakości oleju do smażenia.
2. Aby smażyć smacznie i zdrowo, zaleca się regularną wymianę oleju. Co więcej, regularna wymiana oleju ułatwi czyszczenie garnka i kosza.
3. Niektóre pokarmy, takie jak produkty pokryte bułką tartą lub pikantne potrawy i mięso, mogą powodować szybsze psucie się oleju. Wymień olej, gdy olej zrobi się ciemny lub brudny, zacznie palić lub nienormalnie się pieni.
4. Zawsze wymieniaj olej całkowicie, nie mieszaj starego oleju z nowym.
5. Regularne filtrowanie oleju poprawi jakość smażonych potraw, ale nie sprawi, że olej będzie się wolniej psuł.
6. Przechowuj olej do smażenia w chłodnym, ciemnym miejscu. Jeśli rzadko używasz frytownicy, wymieniaj olej co 5 do 6 miesięcy.

7. Olej do smażenia należy utylizować zgodnie z przepisami obowiązującymi w Twoim mieście. Nigdy nie wlewaj starego oleju do zlewu lub toalety. Może to spowodować zablokowanie rury odpływowej i nie jest odpowiedzialne ekologicznie.

ZALECENIA

Wymiana oleju do smażenia w głębokim tłuszczu

Olej z orzeszków ziemnych: po 8 do 10 sesjach pieczenia

Olej roślinny: po 10 do 12 sesjach pieczenia

Oliwa z oliwek: po 8 do 10 sesjach pieczenia

Uwaga: Powyższe zalecenia dotyczą przeciętnej rodziny i normalnego użytkowania.

PORADY KULINARNE

1. Za każdym razem, gdy podgrzewasz olej, obniża to jakość oleju. Wyłączaj frytownicę po każdym użyciu.
2. Regularnie wymieniaj olej, zwłaszcza gdy olej jest ciemny lub brudny lub gdy nienormalnie się pieni.

FRYTKI

1. Użyj grubych, niezbyt młodych ziemniaków. Pokrój je w patyczki. Umyj patyczki pod bieżącą wodą i wysusz je.
2. Upiecz frytki dwa razy:
 - Pierwsze smażenie: 150-160°C: 5 do 10 minut (w zależności od ilości)
 - Drugie smażenie: 175°C: 2 do 5 minut
3. Pozwól im dokładnie ociekać przed podaniem.

MROŻONKI

1. Mrożonki mocno schładzają olej. Dlatego nie używaj żadnych dużych porcji.
2. Potrząśnij żywnością nad zlewem, aby usunąć większość lodu.
3. Ustaw pokrętko temperatury na 175°C. Umieść kosz powoli i delikatnie na patelni, aby zapobiec silnemu bulgoczącemu olejowi.