

DOMO



Instrukcja DO536FR



PRODUKT

LINEA 2000



Przeczytaj uważnie wszystkie instrukcje i zachowaj instrukcję, aby móc z niej skorzystać w przyszłości.

GWARANCJA

Szanowny kliencie,

Wszystkie nasze produkty przechodzą rygorystyczną kontrolę jakości zanim zostaną Państwu sprzedane. Jeżeli mimo wszystko wystąpią problemy z urządzeniem, szczerze tego żałujemy. W takim przypadku prosimy o kontakt z naszym działem obsługi klienta. Nasi pracownicy chętnie Państwu pomogą.

To urządzenie ma dwuletni okres gwarancji. W tym okresie producent odpowiada za wszelkie awarie będące bezpośrednim wynikiem wady konstrukcyjnej. W przypadku wystąpienia takich awarii urządzenie zostanie naprawione lub wymienione, jeśli będzie to konieczne. Gwarancja nie będzie ważna, jeśli uszkodzenie urządzenia zostanie spowodowane niewłaściwym użytkowaniem, nieprzestrzeganiem instrukcji lub naprawami wykonanymi przez osobę trzecią. Gwarancja jest wydawana na podstawie oryginalnego paragonu. Wszystkie części podlegające zużyciu są wyłączone z gwarancji. Jeżeli urządzenie zepsuje się w okresie obowiązywania 2-letniej gwarancji, możesz zwrócić je wraz z paragonem do sklepu, w którym je kupiłeś.

Gwarancja na akcesoria i komponenty podatne na zużycie wynosi tylko 6 miesięcy.

Gwarancja i odpowiedzialność dostawcy i producenta wygasają automatycznie w następujących przypadkach:

- Jeżeli nie przestrzegano instrukcji zawartych w niniejszej instrukcji.
- W przypadku nieprawidłowego podłączenia, np. zbyt wysokiego napięcia elektrycznego.
- W przypadku nieprawidłowego, nieostrożnego lub nietypowego użytkowania.
- W przypadku niewystarczającej lub nieprawidłowej konserwacji.
- W przypadku napraw lub zmian w urządzeniu dokonanych przez konsumenta lub nieuprawnione osoby trzecie.
- Jeżeli klient użył części lub akcesoriów, które nie są zalecane lub dostarczone przez dostawcę / producenta.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym:

- Przeczytaj uważnie wszystkie instrukcje. Zachowaj tę instrukcję do wykorzystania w przyszłości.
- Upewnij się, że wszystkie materiały opakowaniowe i naklejki promocyjne zostały usunięte przed pierwszym użyciem urządzenia. Upewnij się, że dzieci nie mogą bawić się materiałami opakowaniowymi.
- Urządzenie to jest przeznaczone do użytku domowego.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
- Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 16 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, jeżeli zostały do tego upoważnione.

nadzór lub instrukcje dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumienie zagrożeń. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają ukończone 16 lat i są nadzorowane.

- Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 16 roku życia.
- Wszelkie naprawy powinny być wykonywane przez producenta lub jego serwis posprzedażowy.
- Wszelkie obrażenia lub szkody spowodowane nieprzestrzeganiem tych zasad są na własne ryzyko. Ani producent, importer, ani dostawca nie mogą być pociągnięci do odpowiedzialności.

OSTRZEŻENIA ELEKTRYCZNE

- Aby uniknąć zagrożenia, urządzenie to nie może być zasilane za pośrednictwem zewnętrznego urządzenia przełączającego, takiego jak timer lub oddzielny pilot zdalnego sterowania, ani podłączane do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez dostawcę energii.
- Urządzenie musi być odłączone od źródła zasilania, gdy nie jest używane, podczas serwisowania i wymiany części. Pozostawić do ostygnięcia przed założeniem lub zdjęciem części oraz przed czyszczeniem urządzenia. Aby odłączyć, ustaw sterowanie w pozycji „OFF” lub „0”, a następnie wyjmij wtyczkę ze ściany. Nigdy nie ciągnij za przewód lub urządzenie, aby wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Sprawdź dokładnie, czy napięcie i częstotliwość sieci elektrycznej odpowiadają wskazaniom na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Wtyczkę należy podłączyć do odpowiedniego gniazdka, które jest zainstalowane i uziemione zgodnie ze wszystkimi lokalnymi normami i wymogami.
- Nie pozwól, aby przewód zasilający zwisał z krawędzi blatu ani dotykał gorących powierzchni.
- Trzymaj przewód zasilający z dala od gorących części i nie przykrywaj urządzenia.
- Całkowicie rozwiń przewód, aby zapobiec jego przegrzaniu. Nie pozwól, aby przewód zasilający przebiegał pod lub wokół urządzenia.
- Urządzenia nie wolno podłączać do przedłużacza ani do gniazdka wielogniazdkowego.
- Nie używaj tego urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką lub w przypadku, gdy urządzenie działa nieprawidłowo lub zostało uszkodzone w jakikolwiek sposób. Zwróć urządzenie do działu serwisowego DOMO lub jego agenta serwisowego w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji elektrycznej lub mechanicznej. Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia.

INSTALACJA

- Nie umieszczać w pobliżu materiałów łatwopalnych, gazów lub materiałów wybuchowych.
- Nie używaj i nie przechowuj tego urządzenia na zewnątrz.
- Zawsze używaj urządzenia na stabilnej, suchej i równej powierzchni.
- Nigdy nie umieszczaj urządzenia w pobliżu kuchenki gazowej lub elektrycznej ani w miejscu, gdzie mogłoby ono zetknąć się z ciepłym urządzeniem.

UŻYWANIE

- Nie używaj tego urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.
- Używaj urządzenia wyłącznie do użytku domowego. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wypadki wynikające z niewłaściwego użytkowania urządzenia lub nieprzestrzegania instrukcji opisanych w niniejszej instrukcji.
- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest włączone.
- Nie należy obsługiwać urządzenia mokrymi rękami.
- Stosowanie akcesoriów, które nie są zalecane lub sprzedawane przez producenta, może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia. Używaj wyłącznie naczyń dostarczonych z urządzeniem.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

· Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym lub poparzeń, nie zanurzaj urządzenia, przewodu ani wtyczki w wodzie lub innej cieczy. · Nieutrzymywanie urządzenia w czystości może niekorzystnie wpłynąć na jego żywotność i doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE KONKRETNÝCH PRODUKTÓW



Urządzenie może się nagrzewać podczas użytkowania. Trzymaj przewód zasilający z dala od gorących części i nie przykrywaj urządzenia.

- Upewnij się, że wszystkie składniki pozostają w koszyku i nie mają kontaktu z elementami grzewczymi.
- Nie zakrywaj wlotu ani wylotu powietrza, gdy urządzenie jest włączone.
- Nigdy nie napełniaj patelni olejem.
- Nie dotykaj wnętrza urządzenia, gdy jest ono używane.
- Nie umieszczaj urządzenia przy ścianie lub innych urządzeniach. Zawsze zostawiaj wolną przestrzeń co najmniej 10 cm wokół urządzenia.
- Nie kładź niczego na urządzeniu.
- Podczas pracy urządzenia gorąca para może wydostawać się z wlotu i/lub wylotu powietrza. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości. Uważaj również podczas wyjmowania patelni z frytkownicy. Może wydostawać się gorąca para lub powietrze.
- Gdy zauważysz, że z urządzenia wydobywa się ciemny dym, natychmiast wyciągnij wtyczkę z gniazdka. Poczekaj, aż dym przestanie się wydobywać, zanim wyjmiesz patelnię z frytkownicy.
- Urządzenie należy ustawić na płaskiej, stabilnej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Przed przenoszeniem lub czyszczeniem urządzenia należy odczekać co najmniej 30 minut, aż urządzenie ostygnie.

ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE DO WGLĄDU W PRZYSZŁOŚCI

ELEMENTY

1. Koszyk
2. Patelnia
3. Uchwyt
4. Przycisk zwalniający kosz z zatrzaskiem bezpieczeństwa
5. Ustawienie temperatury
6. Timer - przycisk włączania/wyłączania
7. Kontrolka zasilania: czerwona
8. Kontrolka temperatury: zielona
9. Wlot i wylot powietrza
10. Schowek na przewód



PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usuń wszystkie materiały opakowaniowe i naklejki promocyjne.
- Umyj patelnię i koszyk ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i nieściерnej gąbki. · Wytrzyj wnętrze i zewnętrzną część frytkownicy miękką szmatką.
- Uwaga: nie wolno dodawać oleju ani tłuszczu do patelni.

UŻYWANIE

1. Umieść urządzenie na płaskiej, stabilnej i odpornej na ciepło powierzchni. Upewnij się, że wokół urządzenia znajduje się co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni.

2. Upewnij się, że koszyk do smażenia znajduje się wewnątrz patelni. Koszyk powinien zatrzasknąć się na swoim miejscu. Nie wlewaj oleju ani tłuszczu do patelni.

3. Wsuń patelnię z pustym koszykiem do wnętrza frytkownicy.

Uwaga: Nigdy nie używaj patelni bez umieszczonego w niej koszyka.

4. Upewnij się, że pokrętko timera jest ustawione na 0. Podłącz przewód zasilający do gniazdka.

5. Ustaw żądaną temperaturę za pomocą pokrętki.

6. Włącz urządzenie, obracając pokrętko timera zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Obróć je do maksimum, a następnie ustaw z powrotem na żądany czas (zalecane: co najmniej 3 minuty wstępnego nagrzewania).

Zapali się czerwona kontrolka zasilania, a urządzenie rozpocznie podgrzewanie. Poczekaj, aż zaświeci się zielona kontrolka temperatury – oznacza to, że osiągnięto ustawioną temperaturę.

7. Wyciągnij patelnię z urządzenia. Frytkownica automatycznie zatrzyma pracę. Umieść składniki w koszyku – nie przepelniaj go, aby nie dotykały elementów grzewczych. Włóż patelnię z napełnionym koszykiem z powrotem do frytkownicy. Urządzenie wznowi pracę automatycznie (jeśli ustawiony czas jeszcze nie minął).

8. Ustaw żądany czas za pomocą pokrętki timera.

Uwaga: Możesz również napełnić koszyk na początku i umieścić go od razu w patelni, a następnie w frytkownicy – jeszcze przed rozgrzaniem urządzenia.

W takim przypadku dodaj około 3 minuty do standardowego czasu smażenia.

9. Podczas smażenia kontrolka temperatury będzie się naprzemiennie włączać i wyłączać. To normalne – oznacza, że urządzenie utrzymuje żadaną temperaturę.

10. Po upływie ustawionego czasu frytkownica wyemituje sygnał dźwiękowy i automatycznie się wyłączy.

Jeśli chcesz przerwać działanie wcześniej, ustaw pokrętko timera na 0 – urządzenie wyłączy się.

11. Wyjmij patelnię z frytkownicy i umieść ją na odpornej na ciepło powierzchni. Przesuń blokadę bezpieczeństwa do przodu i naciśnij przycisk zwalniający, aby wyjąć koszyk ze składnikami.

Uwaga: Nie naciskaj przycisku zwalniającego, trzymając patelnię w ręku – np. podczas potrząsania składnikami.

12. Wyjmij jedzenie z koszyka.

Uwagi dodatkowe

* W każdej chwili możesz zmienić ustawioną temperaturę i czas działania urządzenia.

* Nadmiar oleju zbiera się na dnie frytkownicy.

* Jeśli potrawa nie będzie gotowa po upływie ustawionego czasu, możesz ponownie uruchomić urządzenie na kilka dodatkowych minut.

WAŻNE WSKAZÓWKI

· Zaleca się potrząsanie frytkami co 5 minut, aby były równomiernie upieczone. Dotyczy to również innych, mniejszych przekąsek, które pokrywają się, gdy są wkładane do koszyka.

- Możesz dodać łyżkę stołową oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt, na przykład oliwy z oliwek, oleju słonecznikowego lub oleju z orzeszków ziemnych. Dobrze wymieszaj ten olej z surowymi frytkami przed umieszczeniem ich w koszyku. Pozostałe składniki można spryskać olejem lub pokryć olejem za pomocą pędzelka. Zawsze upewnij się, że do koszyka lub patelni nie dodano zbyt dużo oleju. Nie używaj zbyt dużo oleju. Wtedy frytki staną się mniej chrupiące i tłuste.
- Świeże, surowe frytki włóż do wody na 30 minut przed smażeniem, aby wypłukać skrobię z ziemniaków. Następnie dokładnie je osusz.
- W tej frytkownicy nie należy smażyć bardzo tłustych potraw.
- Podczas przygotowywania tłustych składników z urządzenia może wydobywać się biały dym. Nie ma to jednak wpływu na działanie urządzenia ani na efekt końcowy. Również, gdy frytkownica nie jest odpowiednio czyszczona lub jeśli na patelni pozostał olej, może pojawić się biały dym.
- Przekąski, które można przygotować w piekarniku, można również przygotować w tej frytkownicy.
- Mniejsze ilości smażą się bardziej równomiernie niż większe.
- Cieńsze frytki będą bardziej chrupiące niż grubsze.
- Jeśli chcesz przygotować ciasto, quiche lub inne kruche lub nadziewane składniki, umieść w koszyku blachę do pieczenia lub blachę do piekarnika.
- Możesz również użyć tej frytkownicy do podgrzewania składników. Ustaw frytkownicę na 150°C na 10 minut.
- Składniki, które wymagają gotowania w tej samej temperaturze, można umieścić w koszyku razem i gotować razem.
- Produktów mrożonych nie trzeba wcześniej rozmrażać.
- Możesz użyć papieru do pieczenia, folii aluminiowej lub tacek w koszyku frytkownicy, ale zachowaj ostrożność podczas tego. Nie przykrywaj całego dna koszyka. Powietrze powinno swobodnie krążyć w urządzeniu, koszyku i składnikach. Ponadto na papierze lub folii powinno być wystarczająco dużo jedzenia, aby pozostało na swoim miejscu. W przeciwnym razie silny przepływ powietrza spowoduje, że papier lub folia zostaną wciągnięte do elementów grzejnych, co może spowodować pożar. Upewnij się, że papier do pieczenia lub folia aluminiowa są większe niż samo jedzenie. Jednak papier lub folia nie powinny wychodzić z koszyka.
- Przekąski z piekarnika zawsze dają najlepszy, najbardziej chrupiący efekt. Ale również mrożone przekąski nadające się do zwykłej frytkownicy można smażyć w tym urządzeniu.

CZASY I TEMPERATURY PIECZENIA

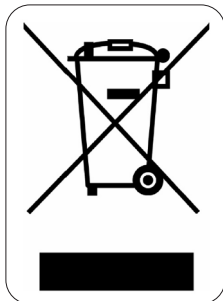
Poniższa tabela zawiera kilka wskazówek dotyczących gotowania i smażenia różnych składników. Uwaga: są to jedynie wskazówki. Czas zależy również od ilości i grubości jedzenia. Zawsze bierz pod uwagę powyższe wskazówki dotyczące smażenia.

Produkt	Czas	Temperatura
Frytki świeże (pierwsze)	18 min.	140°C
Frytki świeże (następnie)	12 min.	180°C
Frytki mrożone	12-20 minut	200°C
Ziemniaczane łódeczki	18-22 minut	180°C
Krokiety	15 minut	185°C
Krokiety serowe, mrożone	12 minut	180°C
Frytki z kurczaka, paluszki rybne i inne przekąski	6-10 minut	200°C
Filet z kurczaka	15 minut	200°C
Kotlet z kurczaka, mrożony	12 minut	180°C
Stek	8-12 minut	180°C
Ryba	10-15 minut	180°C
Grzyby	3-4 minuty	180°C

Produkt	Czas	Temperatura
Sajgonki	8-13 minut	200°C
Pałki perkusyjne	15-20 minut	180°C
Klopsiki	6 minut	180°C
Hamburger	6-10 minut	180°C
Satay	10 minut	190°C
Krewetki	6 minut	180°C
Jajko gotowane na twardo	12 minut	160°C
Jajko gotowane na miękko	6-7 minut	160°C
Warzywa	15 minut	200°C
Frytki warzywne - twarde	10-13 minut	200°C
Frytki warzywne - miękkie	7 minut	200°C
Jabłka	7 minut	180°C
Banan	7 minut	200°C
Przekąski z ciasta francuskiego	10 minut	180°C
Bułki gotowe do pieczenia	7 minut	200°C
Ciasto	20 minut	165°C
Muffinki	15-20 minut	160°C

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Wyczyść urządzenie po każdym użyciu.
- Nie używaj żadnych metalowych ani ściernych środków czyszczących. Mogą one uszkodzić urządzenie.
- Odłącz urządzenie od zasilania.
- Przed przenoszeniem lub czyszczeniem urządzenia należy odczekać co najmniej 30 minut, aż urządzenie ostygnie.
- Wytrzyj zewnętrzną część urządzenia wilgotną szmatką.
- Umyj patelnię i koszyk ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i nieściertą gąbką. · Wnętrze urządzenia należy czyścić ciepłą wodą i miękką gąbką.
- Wyczyść element grzewczy szczotką, aby usunąć wszelkie resztki jedzenia.
- Dokładnie wysusz wszystkie części.



Ten symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że tego produktu nie można traktować jako odpadów domowych. Zamiast tego należy go dostarczyć do odpowiedniego punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Zapewniając prawidłową utylizację tego produktu, pomagasz zapobiec potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które mogłyby zostać spowodowane przez niewłaściwe obchodzenie się z odpadami tego produktu. Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje na temat recyklingu tego produktu, skontaktuj się z lokalnym urzędem miasta, usługą utylizacji odpadów domowych lub sklepem, w którym zakupiłeś produkt.



Opakowanie nadaje się do recyklingu. Prosimy traktować opakowanie ekologicznie.

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