

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- przed pierwszym użyciem należy uważnie zapoznać się z całością treści niniejszej instrukcji,
- przewód przyłączeniowy należy podłączyć do gniazdka o parametrach zgodnych z podanymi w instrukcji,
- należy zwrócić uwagę na to, by do jednego obiegu prądu nie włączać za dużo odbiorników
- urządzenie należy odłączać od sieci zawsze poprzez pociągnięcie za wtyczkę a nie za przewód zasilający
- wyłączyć urządzenie z sieci, jeśli nie jest już ono używane oraz przed jego czyszczeniem
- nie zanurzać przewodu lub urządzenia w wodzie,
- nie używać na wolnym powietrzu,
- nie pozostawiać dzieci bez opieki w pobliżu urządzenia,
- urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, chyba, że będą one nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Należy zwracać uwagę aby dzieci nie bawiły się sprzętem,
- urządzenie to nie jest przeznaczone do obsługi z użyciem wyłączników czasowych oraz oddzielnych systemów zdalnego sterowania,
- urządzenie ustawić na stabilnym i suchym podłożu,
- nigdy nie ustawiać urządzenia blisko gorących przedmiotów,
- nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru,
- nie chwytać urządzenia mokrymi rękami,
- urządzenie przeznaczone jest tylko do użytku domowego,
- nie włączać frytownicy bez wlanego oleju, może to doprowadzić do uszkodzenia,
- używając frytownicę nie należy dopuszczać do niej dzieci,
- aby uniknąć niebezpieczeństwa wykipienia nie przetadowywać koszyka, przede wszystkim produktami mrożonymi,
- w trakcie smażenia nie trzymać dłoni nad komorą filtra,
- nie przenosić frytownicy gdy znajdujący się w niej tłuszcz jest gorący.
- nie wylewać oleju z gorącej frytownicy. Poczekać do ostygnięcia urządzenia,
- w przypadku zapalenia się tłuszczu, zamknąć pokrywę i zdławić ogień.
W żadnym przypadku nie próbować gasić ognia wodą.
- nie zanurzać urządzenia w wodzie,
- używać tylko z oryginalnie dołączonymi akcesoriami,
- nie używać w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, gdy urządzenie spadło lub zostało uszkodzone w inny sposób. Naprawę urządzenia należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi; wykaz serwisów w załączniku oraz na stronie www.eldom.eu,
- napraw sprzętu może dokonać jedynie autoryzowany punkt serwisowy. Wszelkie modernizacje lub stosowanie nieoryginalnych części zamiennych lub elementów urządzenia jest zabronione i zagraża bezpieczeństwu użytkownika.
- Firma Eldom Sp. z o. o. nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w wyniku niewłaściwego używania urządzenia.

OCHRONA ŚRODOWISKA

- urządzenie jest zbudowane z materiałów, które mogą być poddane ponownemu przetwarzaniu lub recyklingowi,
- należy je przekazać do odpowiedniego punktu, który zajmuje się zbieraniem i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

GWARANCJA

- urządzenie przeznaczone jest do użytku prywatnego w gospodarstwie domowym,
- nie może być używane do celów zawodowych,
- gwarancja traci ważność w przypadku nieprawidłowej obsługi.

Eldom sp. z o.o.

ul. Pawła Chromika 5a, 40-238 Katowice, POLAND

tel: 32 255-33-40, fax: 32 253-04-12

www.eldom.eu



FRYTOWNICA FR 13



INSTRUKCJA OBSŁUGI

OPIS OGÓLNY

1. Filtr
2. Sygnalizacja grzania (TEMP)
3. Sygnalizacja włączenia (POWER)
4. Rączka (z mechanizmem podnoszenia kosza)
5. Regulacja temperatury
6. Przycisk otwarcia pokrywy (OPEN)
7. Blokada uchwytu
8. Pokrywa
9. Okienko (podgląd smażenia)



DANE TECHNICZNE

- moc: 1600W
- napięcie zasilania: 230V ~ 50Hz
- pojemność: 1,6l
- regulacja temp. oleju 150°C-190°C

UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się, czy nie uległo ono uszkodzeniu w czasie transportu. W razie jakichkolwiek wątpliwości należy wstrzymać się z jego użyciem do czasu skontaktowania się z punktem serwisowym

1. Napełnianie pojemnika z tłuszczem

Ustawić urządzenie na płaskim, twardym, stabilnym i odpornym na wysokie temperatury podłożu.

- otworzyć pokrywę przez wciśnięcie przycisku (6).
- wyjąć koszyk z zaczepu
- napełnić pojemnik tłuszczem, min. 1,3l - max 1,6. l
- umieścić koszyk w zaczepie

Zalecane jest stosowanie czystego oleju roślinnego. Nie mieszać różnych olejów lub tłuszczów. Poziom oleju nie może przekraczać oznaczeń umieszczonych wewnątrz pojemnika. Przy używaniu roślinnego tłuszczu stałego należy pokroić go na małe kawałki, rozpuścić w oddzielnym naczyniu, po czym wlać do frytownicy (900 g tłuszczu stałego odpowiada 1 litrowi oleju). Nigdy nie dodawać tłuszczu bezpośrednio na koszyk, gdyż urządzenie mogłoby zostać w ten sposób uszkodzone.

2. Włączanie frytownicy

Pokrętkę termostatu (5) ustawić w pozycji „0”. Włączyć urządzenie do sieci. Ustawić pokrętkę (5) żądaną temperaturę smażenia. Po około 6 minutach tłuszcz osiąga właściwą temperaturę. W czasie smażenia kontrolka termostatu (2) może kilkakrotnie zaświecić się i gasnąć - świeci się tylko wtedy, gdy włącza się grzałka utrzymująca ustawioną temperaturę.

3. Smażenie

- podnieść koszyk zwalniając w tym celu blokadę umieszczoną na uchwycie (7) i podnieść uchwyt (4) ku górze,
- otworzyć pokrywę (8) frytownicy poprzez wciśnięcie przycisku (6),
- przygotowane uprzednio produkty umieścić w koszyku,
- zamknąć pokrywę frytownicy lekko dociskając z prawej strony (nad zaczepem) aż do słyszalnego zatrzaśnięcia,
- powoli opuścić koszyk zwalniając uprzednio blokadę (7) na uchwycie,

Po zakończeniu smażenia podnieść koszyk i odczekać aż tłuszcz ocieknie.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Pojemnik na tłuszcz.

Tłuszcz należy regularnie wymieniać (co 8 do 12 smażeń), nie tylko w celu osiągnięcia najlepszego smaku, lecz także lekkości potraw. Wartość spożywcza smażonych potraw zależy w dużej mierze od jakości tłuszczu. Zużytego tłuszczu nie należy wylewać do zlewozmywaka. Lepiej jest go ostudzić i wyrzucić do śmieci. Przed wylewaniem tłuszczu i czyszczeniem pojemnika należy zdjąć pokrywę otwierając ją i wysuwając z mocowań na tylnej ścianie korpusu frytownicy. Do czyszczenia pojemnika prosimy używać gorącej wody, płynnego środka do mycia naczyń oraz gąbki. Nie należy stosować środków szorujących. Gdyby pojemnik był przypalony, radzimy przed myciem zalać go na około 30 min wodą. Przed użyciem pojemnik dokładnie osuszyć.

2. Pokrywa.

Zdjąć pokrywę (fot. 2) z mocowań korpusu. Czyścić wilgotną ściereczką z dodatkiem płynnego środka czyszczącego. Przed ponownym zamontowaniem pokrywy na korpusie dokładnie ją osuszyć.

3. Koszyk.

Koszyk należy myć w gorącej wodzie używając szmatki i płynu do mycia naczyń.

4. Korpus.

Powierzchnie zewnętrzne oraz przewód elektryczny należy czyścić wilgotną ściereczką. Nie stosować środków szorujących ani ostrych narzędzi. Przed schowaniem urządzenia należy zwinąć przewód w tylnej części.



Fot. 2



Fot. 3

5. Filtr.

W pokrywie urządzenia (fot.3) znajduje się filtr. Stan filtra należy regularnie sprawdzać. Zanieczyszczony filtr należy wymienić na nowy.

PRAKTYCZNE PORADY

- nie umieszczać w koszu zbyt dużo żywności,
- nie dolewać wody do oleju, która pogarsza jego jakość,
- nie mieszać świeżego oleju ze starym,
- nie mieszać różnych typów tłuszczów,
- starać się używać możliwie jak najsuchsze potrawy, odszronić mocno zamrożone,
- nie nachylać się nad pokrywę frytownicy podczas smażenia a w szczególności nad otwartą frytownicą, w której znajduje się nagrzany tłuszcz,
- w razie zaistnienia nieprawidłowości w funkcjonowaniu urządzenia należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu. Każda ingerencja, również wymiana przewodu zasilającego może być dokonana jedynie przez uprawniony warsztat naprawczy,
- nie należy stawiać frytownicy w pobliżu źródeł ciepła,
- jeżeli frytownica nie jest używana zbyt często olej można przechowywać w oddzielnym pojemniku w lodówce,