


# **INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA ŚRODKI OSTROŻNOŚCI**

- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Nie jest przeznaczone do użytku w następujących sytuacjach, nieobjętych gwarancją:
  - Aneksy kuchenne dla pracowników w sklepach, biurach i innych środowiskach zawodowych,
  - Gospodarstwa rolne/agroturystyczne,
  - Użytkowanie przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów o charakterze usługowym,
  - Obiekty typu « pokoje gościnne ».
- Urządzenie to nie powinno być użytkowane przez osoby (również dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub też przez osoby pozbawione odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, chyba że znajdują się one pod nadzorem osób odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo lub jeśli mogą uzyskać od nich uprzednio instrukcje dotyczące sposobu użytkowania tego urządzenia.
- Szczególną uwagę należy zwracać na dzieci, aby mieć pewność, że nie bawią się one urządzeniem.
- Urządzenia nie mogą obsługiwać dzieci w wieku od 0 do 8 lat. Urządzenie mogą używać dzieci mające co najmniej 8 lat, jeżeli znajdują się pod stałym nadzorem. Z urządzenia mogą korzystać osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, jeżeli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane, jak bezpiecznie korzystać z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Urządzenie wraz z przewodem przechowywać w miejscu

niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia. Dzieci nie mogą wykonywać czynności związanych z myciem i konserwacją urządzenia.

- Urządzenia do gotowania należy stawiać na stabilnym podłożu z ustawionymi uchwytyami (jeżeli istnieją), aby uniknąć rozlania ciepłych płynów.
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do współdziałania z zewnętrznym timerem lub osobnym układem zdalnego sterowania.
- Uszkodzony przewód zasilający musi być wymieniony w autoryzowanym punkcie serwisowym w celu uniknięcia zagrożenia.
-  Zewnętrzne powierzchnie urządzenia mogą mocno się nagrzewać w trakcie jego funkcjonowania. Nie dotykać rozgrzanych powierzchni urządzenia.
- Należy trzymać urządzenie oraz jego kabel poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Umyć pokrywę, garnek, korpus, koszyk gąbką i wodą lub w zmywarce (w zależności od modelu). Część elektryczną umyć oddzielnie gąbką. Zobacz rozdział „Mycie” w Instrukcji.
- Nie zanurzać urządzenia ani elektrycznej jednostki sterującej w wodzie!
- Urządzenie może być użytkowane do wysokości 4000 m n.p.m.
- Uwaga: powierzchnia elementu grzewczego po użyciu jest narażona na ciepło resztkowe.
- Uwaga: ryzyko uszkodzenia ciała w wyniku niewłaściwego użytkowania urządzenia.
- Uwaga: nie wylewaj płynów na złącze (zależnie od modelu).

## Należy

- Instrukcję obsługi należy przeczytać i zachować.
- Przed użyciem sprawdzić czy napięcie w sieci odpowiada napięciu wskazanemu na urządzeniu.
- Z powodu różnic w normach dotyczących elektryczności, jeśli urządzenie jest używane w innym kraju niż zostało zakupione powinno zostać sprawdzone przez Autoryzowany Punkt Serwisowy.
- Usunąć wszelkie elementy opakowania i naklejki z frytownicy. Upewnij się, że usunięte zostały też wszelkie elementy opakowania znajdujące się pod wyjmowaną misą (w zależności od modelu).
- Urządzenia nie wolno używać ani podłączać do zasilania, jeśli: przewód zasilający jest uszkodzony lub nie funkcjonuje prawidłowo, urządzenie upadło, urządzenie jest widocznie uszkodzone lub nie funkcjonuje prawidłowo.
- W takich przypadkach należy skontaktować się z najbliższym Autoryzowanym Punktem Serwisowym w celu ewentualnej naprawy urządzenia. Nie wolno samodzielnie demontować urządzenia.
- Urządzenie należy podłączać do uziemionego gniazdka.
- Urządzenie należy odłączać od sieci: po każdym użyciu, w czasie przesuwania, przed czyszczeniem.
- Używać na płaskiej, odpornej na wysoką temperaturę i stabilnej powierzchni roboczej, z dala od wody.

## Nie należy

- Nie należy używać przedłużacza. Jeżeli chcą Państwo jednak użyć przedłużacza na własną odpowiedzialność należy używać takiego który jest w dobrym stanie technicznym, posiada uziemienie i jest odpowiedni do mocy urządzenia.
- Nie pozostawiać przewodu zasilającego zwisającego. Przewód zasilający nigdy nie może znajdować się w pobliżu gorących części urządzenia lub źródła ciepła ani leżeć na ostrych krawędziach.
- Nie odłączać urządzenia ciągnąc za przewód zasilający.
- Nigdy nie zostawiać urządzenia bez nadzoru kiedy jest ono używane.
- Nie włączać urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych (zasłony, rolety...) lub w pobliżu źródła ciepła (kuchenki gazowej, płyty elektrycznej...).
- Nie przenosić urządzenia kiedy jest ono wypełnione płynem lub produktami spożywczymi.
- W przypadku modeli z wyjmowaną misą, nie należy nigdy jej wyjmować, kiedy urządzenie jest włączone.
- Nie przechowuj frytownicy na zewnątrz pomieszczeń. Przechowuj w suchym i dobrze wentylowanym pomieszczeniu.
- Nigdy nie podłączać urządzenia bez oleju. Poziom oleju musi być zawsze pomiędzy wskaźnikami min i max.
- Nie należy mieszać różnych rodzajów oleju. Nigdy nie dodawaj wody do oleju.
- Nie należy przepelniać koszyka, nigdy nie przekraczać maksymalnej pojemności.

## Porady / Informacje

- Dla Twojego bezpieczeństwa, urządzenie to spełnia wymogi obowiązujących norm i przepisów (Dyrektywy Niskonapięciowe, przepisy z zakresu kompatybilności elektromagnetycznej, Materiały będące w kontakcie z żywnością, normy środowiskowe...).

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego w pomieszczeniu, a nie na zewnątrz. W przypadku użycia do celów profesjonalnych lub użycia niezgodnego z instrukcją obsługi producent nie ponosi odpowiedzialności.
- Dla własnego bezpieczeństwa należy używać wyłącznie akcesoriów i części zamiennych przeznaczonych do danego urządzenia.
- W przypadku modeli z odłączanym przewodem zasilającym używać można wyłącznie oryginalnego przewodu.
- W razie pożaru zamknąć pokrywę, odłączyć urządzenie od źródła prądu i ugasić płomień wilgotną tkaniną.
- W razie pożaru nie gasić płomieni wodą.
- Przed wyrzuceniem urządzenia należy usunąć baterię z czasomierza (w zależności od modelu) w Autoryzowanym Punkcie Serwisowym.
- Bardzo ważne jest by olej całkowicie ostygł przed schowaniem frytownicy.
- Jeśli używa się stałego tłuszczu roślinnego, należy najpierw pokroić go na kawałki i stopić na wolnym ogniu w osobnym naczyniu, następnie ostrożnie przelać do frytownicy.
- Nigdy nie roztopiać tłuszczu stałego bezpośrednio we frytownicy, ponieważ może to prowadzić do zniszczenia urządzenia.
- W przypadku modeli wyposażonych w filtr antyzapachowy, filtr należy wymieniać co 10-15 użyć (filtr gąbkowy), co 30-40 użyć (wskaźnik nasycenia) lub 80 użyć (filtr węglowy).
- Jeśli urządzenie wyposażone jest w wymienny filtr antyzapachowy należy go wymieniać co 10-15 użyć (filtr piankowy) lub co 30-40 użyć (wkład ze wskaźnikiem nasycenia) lub co 80 użyć (filtr węglowy). Niektóre modele wyposażone są w stały filtr metalowy, który nie musi być wymieniany.
- Ograniczyć temperaturę smażenia do 170°C, szczególnie w przypadku ziemniaków.
- Do smażenia frytek używać koszyka.
- Kontrolować smażenie; nie jeść spalonych pokarmów tylko takie, które są usmażone na złoto.
- Aby zapobiec paleniu się okruchów, filtrować olej po każdym smażeniu i wymieniać go regularnie.
- Należy stosować zbilansowaną i różnorodną dietę, która zawiera dużo warzyw i owoców.
- Przechowywać świeże ziemniaki w temperaturze powyżej 8°C.
- Dla lepszego i szybszego smażenia zalecamy ograniczyć ilość frytek do połowy koszyka na jedno smażenie.
- Przy dużej ilości smażonych składników po zanurzeniu koszyka temperatura bardzo szybko spada. W czasie smażenia temperatura nie przekracza 175°C nawet, jeśli termostat jest nastawiony na 190°C.
- Woda i olej nie mieszają się, więc podczas smażenia lub po jego zakończeniu może dochodzić do powodujących oparzenia rozprysków rozgrzanego oleju. Rozpryski są efektem występowania nadmiernej ilości wody w oleju lub tłuszczu. Aby zapobiec dostawaniu się wody do frytkownicy, należy przestrzegać zasad producenta dotyczących korzystania z urządzenia i jego przechowywania, w szczególności tych dotyczących jedzenia, składników (substancje tłuszczowe), regularnego wymieniać oleju oraz konserwacji frytkownicy i jej akcesoriów (miska na olej).