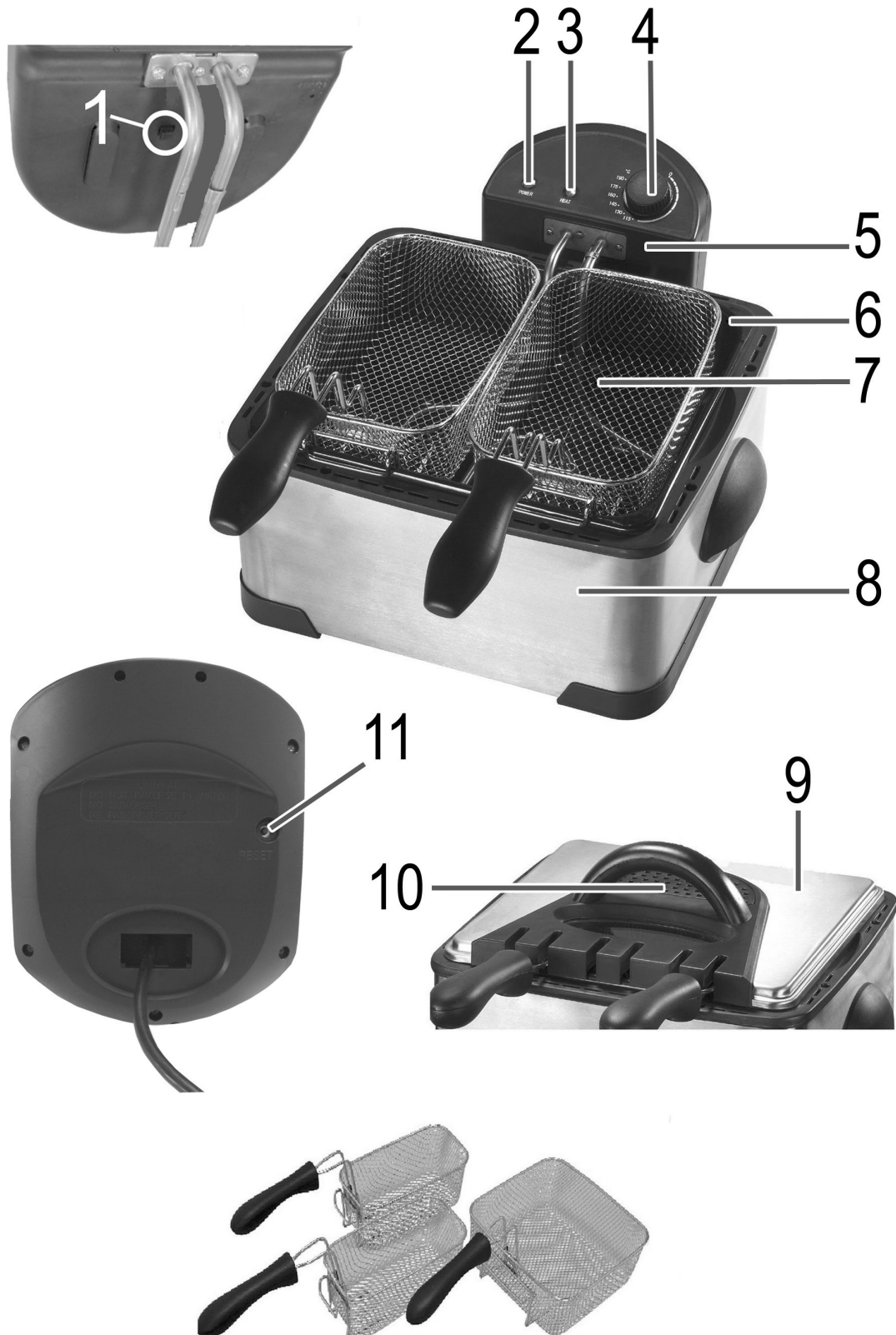


Übersicht der Bedienelemente

Overzicht van de bedieningselementen • Liste des différents éléments de commande
Indicación de los elementos de manejo • Descrição dos elementos • Elementi di comando
Oversikt over betjeningselementene • Overview of the Components
Przegląd elementów obsługi • Přehled ovládacích prvků • A kezelőelemek áttekintése
Обзор деталей прибора



Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej. Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia urządzenie należy zawsze wyłączać i wyciągać wtyczkę sieciową z gniazda.
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.
- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach dotyczących bezpiecznego użytkowania”.

Dzieci i osoby niepełnosprawne

- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

OSTRZEŻENIE!

Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią.
Niebezpieczeństwo uduszenia!

- To urządzenie nie może być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych, motorycznych lub umysłowych lub nie posiadające niezbędnego doświadczenia i/lub wiedzy. Użytkowanie urządzenia przez takie osoby jest możliwe wyłącznie pod nadzorem opiekuna lub po otrzymaniu wskazówek dotyczących używania urządzenia.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.

Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazówek, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia.

34

OSTRZEŻENIE:

Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyko obrażeń.

UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

WSKAZÓWKA:

Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

Specjalne zasady bezpieczeństwa obsługi tego urządzenia

OSTRZEŻENIE:

- Do oleju nigdy nie dolewaj wody!
- Przegrzane oleje i tłuszcze mogą się zapalić. Bądź ostrożny/a! Nie zapomnij wyłączyć urządzenia po zakończeniu pracy! W tym celu ustaw najpierw termostat w najniższej pozycji a następnie wyciągnij wtyczkę.
- Nigdy nie mieszać tłuszczu i oleju, gdyż frytkownica mogłaby wykipieć. Również mieszanie różnych olejów i rodzajów tłuszczu jest niebezpieczne!
- Gdyby urządzenie zaczęło się palić, w żadnym wypadku proszę nie podejmować próby gaszenia płomieni wodą. Proszę zamknąć pokrywkę urządzenia. Płomienie proszę zduśić wilgotną ścierką.
- Jeżeli tłuszcz jest płynny/gorący nie należy poruszać urządzeniem.
- Aby uniknąć pryskania, napełniaj koszyk/i poza frytownicą.
- Do frytowania używaj zawsze kosza/y.
- Nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego programatora czasowego ani systemu zdalnego sterowania.

UWAGA! PRZEGRZANIE ELEMENTU GRZEJNEGO

Przeznaczaj tej ważnej wskazówce, używając frytownicy z tłuszczem!

Tłuszcz należy stapiać powoli, tak aby mógł otoczyć element grzejny.

Wybranie zbyt wysokiej temperatury może spowodować przegrzanie podczas pierwszego stapienia tłuszczu lub ponownego stapienia tłuszczu już znajdującego się w urządzeniu!

Wkładanie tłuszczu po raz pierwszy

- Najpierw stop tłuszcz w oddzielnym naczyniu.

OSTRZEŻENIE:


Nie rozgrzewaj tłuszczu do temperatury powyżej 50 °C, aby uniknąć obrażeń podczas przelewania.

- Wlej stopiony tłuszcz do zbiornika frytownicy.
- Po wlaniu odpowiedniej ilości tłuszczu ustaw na termostacie wybraną temperaturę.

Podgrzewanie stwardniałego tłuszczu we frytownicy

Jeżeli tłuszcz znajdujący się we frytownicy stwardniał, może być trudno stwierdzić, czy tłuszcz znajdujący się na dole pod elementem już się stopił.

- Obracaj termostat powoli do góry, aż lampka kontrolna zasygnalizuje uruchomienie ogrzewania.

 **STOP!** Nie obracaj dalej! Element grzejny powoli podgrzeje tłuszcz.

- Po chwili ogrzewanie wyłączy się.
- Ponownie włącz ogrzewanie przez wyregulowanie termostatu.
- Powtarzaj tę czynność aż do stopienia tłuszczu.

Przegląd elementów obsługi

- 1 Wyłącznik bezpieczeństwa
- 2 Lampka POWER (czerwona)
- 3 Lampka HEAT (zielona)
- 4 Regulator temperatury
- 5 Element sterujący (zdejmowane)
- 6 Pojemnik na tłuszcz do frytkownicy
- 7 Kosz frytkownicy
- 8 Obudowa
- 9 Pokrywa
- 10 Osłona filtra zapachowego i filtra oparów tłuszczu
- 11 Przycisk RESET

Wstęp

Frytownica jest wyposażona w regulowany termostat (4), co umożliwia indywidualne dostosowanie temperatury do frytownego produktu.

Prosimy o dokładne i uważne przeczytanie tej instrukcji obsługi, aby móc w optymalny i bezpieczny sposób korzystać z frytownicy.

Podłączenie elektryczne

Moc przyłączeniowa

Pobór mocy podwójnej frytownicy może wynosić łącznie 2000 W. W związku z tym wskazane jest podłączenie osobnym przewodem i zabezpieczenie obwodu bezpiecznikiem domowym 16 A.

Urządzenie może zostać podłączone tylko do prawidłowo zainstalowanego gniazda wtykowego z zestykiem ochronnym 230 V~, 50 Hz.

UWAGA: PRZECIĄŻENIE

Nie używaj przedłużaczy ani rozgałęziaczy, ponieważ moc tego urządzenia jest do tego za duża.

Uruchomienie

Przed pierwszym uruchomieniem

1. Proszę usunąć opakowanie. Zdejmij pokrywy frytownicy. We frytownicy znajdują się koszyki (7). Wyjmij wszystkie przedmioty z frytownicy.
2. Radzimy oczyścić pokrywę (9), obudowę (8), zbiornik (6) i koszyki (7) wg opisu w punkcie **Czyszczenie**.
3. W razie potrzeby wsuń element sterujący (5) w prowadnicę tak, aby był mocno osadzony.

Uwagi dotyczące eksploatacji

1. Regularnie usuwać z oleju pozostające w nim produkty (np. pojedyncze frytki po smażeniu). Po 8- 10-krotnym użyciu należy wymienić olej. Do smażenia należy używać jakościowo bardzo dobrego oleju lub tłuszczu do głębokiego smażenia.
2. Używane tłuszcze i oleje muszą być odporne na wysoką temperaturę. Należy unikać stosowania margaryny, oleju z oliwek lub masła. Tego rodzaju tłuszcze nie nadają się do głębokiego smażenia, ponieważ już przy niskiej temperaturze mogą one zacząć się dymić. Zalecamy stosowanie płynnego oleju do smażenia.

OSTRZEŻENIE: NIEBEZPIECZEŃSTWO!

- Regularnie wymieniaj tłuszcz/olej.
 - Nie używaj oblodzonych mrożonych produktów!
 - Jeżeli produkty zawierają za dużo wilgoci (np. mocno zmrożone frytki itp.), powstaje duża ilość piany. W takim przypadku gorący tłuszcz/olej może wyciekać i powodować obrażenia.
3. Dla zmniejszenia zawartości akrylamidu w środkach spożywczych, zawierających skrobię (ziemniaki, zboże) zaleca się, by przy smażeniu nie przekraczać temperatury 170° C (ewentualnie 175° C). Ponadto chodzi o to, by zachowywać możliwie krótki czas smażenia, a żywność smażyć najwyżej do koloru złoto-żółtego.
 4. **Proszę pamiętać**, że wyłącznik bezpieczeństwa (1) uruchamiany jest po wsunięciu elementu sterującego do prowadnicy.
 5. Ustawić odpowiednią temperaturę smażenia. Należy uwzględniać cechy smażonych produktów. Jednocześnie należy stosować się do zasady, że produkty które były już wstępnie smażone, wymagają wyższej temperatury niż surowe artykuły spożywcze.
 6. Jeżeli olej lub tłuszcz są jeszcze gorące, nie wolno przenosić, ani też przesuwać frytownicy.
 7. Podczas smażenia we frytownicy produktów spożywczych wykonanych z ciasta, należy usunąć z nich nadmiar ciasta i ostrożnie wkładać pojedyncze sztuki do oleju.
 8. Upewnij się, czy uchwyt/y na koszu/koszach do frytownienia został/y prawidłowo zamocowany/e.
 - Proszę zaciśnąć razem druciane końcówki na wolnym końcu uchwytu.
 - Proszę wprowadzić kątowniki do druczanych uszek wewnątrz koszyka.
 - Kosz frytownicy może być napełniony maksymalnie w 2/3. Proszę nie przepelniać kosza frytkownicy (maksymalna ilość frytek 200g na 1 l oleju/tłuszczu).

9. Wilgotne produkty żywnościowe należy wcześniej wytrzeć do sucha ściereczką.

⚠ OSTRZEŻENIE:

w przypadku środków spożywczych zawierających dużo wilgoci (np.: silnie zamrożone frytki itd.) powstaje intensywnie piana, z powodu czego w najniekorzystniejszym razie olej może się przelać.

Użytkowanie

1. Proszę się upewnić, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od sieci (Lampki kontrolne (2+3) są zgaszone).
2. Proszę zdjąć pokrywę z frytkownicy.
3. Wyjmij kosze i napełnij zbiornik olejem lub tłuszczem (maks. 4,0 l). Pojemnik powinien być napełniony do poziomu pomiędzy oznakowaniem minimum a maksimum
4. Proszę włożyć wtyczkę do kontaktu z zestykiem ochronnym 230 V~, 50 Hz. Czerwona lampka kontrolna **POWER** (2) zapala się. Regulator temperatury (4) ustawić na wymaganą temperaturę. Załóż pokrywę na miejsce.
5. Teraz świecą się obie lampki kontrolne. Po osiągnięciu ustawionej temperatury zielona lampka kontrolna **HEAT** (3) gaśnie. Czerwona lampka kontrolna świeci się dalej i pokazuje funkcję pracy urządzenia. Zdejmij pokrywę i włóż koszyk/i frytkownicy wypełnione smażonym produktem w gorący tłuszcz. Załóż pokrywę na miejsce.
6. Zielona lampka kontrolna wielokrotnie włącza się i wyłącza podczas smażenia. Jest to normalne i wskazuje na pracę termostatu kontrolującego i utrzymującego temperaturę. Po upływie czasu smażenia (czas smażenia jest podany na opakowaniu produktu spożywczego lub w recepturze) wyjmij koszyk frytkownicy.
7. Poczekaj, aż olej ścięknie częściowo ze smażonego produktu, zawieszając kosz lub kosze na krawędzi zbiornika frytkownicy
8. W celu wyłączenia urządzenia regulator temperatury proszę ustawić na **O** i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

Czyszczenie

⚠ OSTRZEŻENIE:

- Proszę nie zanurzać urządzenia w wodzie!
- Przed czyszczeniem żelazka należy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazdka!

1. Przed rozpoczęciem czyszczenia zaczekać, aż frytkownica całkowicie wystygnie. Aby uniknąć poparzenia powinni Państwo odczekać z czyszczeniem urządzenia 1-2 godziny od jego użytkowania.
2. Wyciągnij do góry element sterujący (5). Aby wymienić olej, wyciągnij zbiornik tłuszczu i wylej olej z boku.
3. Oczyść wewnętrzny pojemnik na tłuszcz, pokrywę i obudowę za pomocą wilgotnej ściereczki i w razie potrzeby płynu do zmywania. Nie zanurzaj pokrywy w wodzie.
4. Kosze frytkownicy można umyć w zwykły sposób kąpieli wodnej.
5. Proszę unikać stosowania środków szorujących lub innych ostrych przedmiotów, tak aby nie uszkodzić frytkownicy!
6. Złóż frytkownicę i wsuń element sterujący (5) w prowadnicę.

Wymiana filtra do zapachów i do oparów tłuszczu

Wciśnij uchwyt osłony filtra do wewnątrz i wyciągnij osłonę do przodu.

- Proszę wymienić filtr.
- Po wymianie proszę zamontować z powrotem pokrywkę.

ⓘ WSKAZÓWKA:

Gdyby kiedyś filtry te się zużyły, to do właściwych rozmiarów można przyciąć filtry uniwersalne, np. filtry do wyciągów kuchennych.

Usuwanie zakłóceń

Urządzenie nie funkcjonuje

Środek zaradczy:

Proszę sprawdzić podłączenie do sieci.
Proszę sprawdzić pozycję termostatu.

Inne możliwe przyczyny:

Urządzenie to zaopatrzone jest w **wyłącznik bezpieczeństwa** (1). Uniemożliwia on niezamierzone włączenie ogrzewania.

Środek zaradczy:

Proszę sprawdzić właściwe położenie elementu sterującego.

Ochrona przed przegrzaniem

- Jeżeli frytkownica zostanie omyłkowo włączona bez oleju lub tłuszczu, automatycznie zadziała zabezpieczenie przed przegrzaniem. Urządzenie nie jest wówczas gotowe do użytku. Proszę wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- By frytkownicę użyć ponownie, proszę uruchomić przycisk „RESET” (11) z tyłu elementu sterującego dopiero po pełnym ochłodzeniu urządzenia. W tym celu proszę użyć ostro zakończzonego przedmiotu.

Dane techniczne

Model:..... FR 3195
Napięcie zasilające:220-240 V, 50 Hz
Pobór mocy:2000 W
Stopień ochrony: I
Wielkość napełnienia: maks. 4,0 l
Masa netto:..... 4,1 kg

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkowania oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.

Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

WARUNKI GWARANCJI

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczętki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tę umowę nie są uwzględniane przez tę gwarancję.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.



Usuwanie

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci“

Proszę oszczędzać nasze środowisko, sprzęt elektryczny nie należy do śmieci domowych.

Proszę korzystać z punktów zbiorczych, przewidzianych do zdawania sprzętu elektrycznego, i tam proszę oddawać sprzęt elektryczny, którego już nie będą Państwo używać.

Tym sposobem pomagają Państwo unikać potencjalnych następstw niewłaściwego usuwania odpadów, mających wpływ na środowisko i zdrowie ludzi.

Tą drogą przyczyniają się Państwo do ponownego użycia, do recyklingu i do innych form wykorzystania starego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Informacje, gdzie można zdać sprzęt, otrzymają Państwo w swoich urzędach komunalnych lub w administracji gminy.