

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi
Instrucciones de servicio • Istruzioni per l'uso
Instruction Manual • Instrukcja obsługi/Gwarancja
Használati utasítás • Інструкція з експлуатації
Руководство по эксплуатации • دليل التعليمات



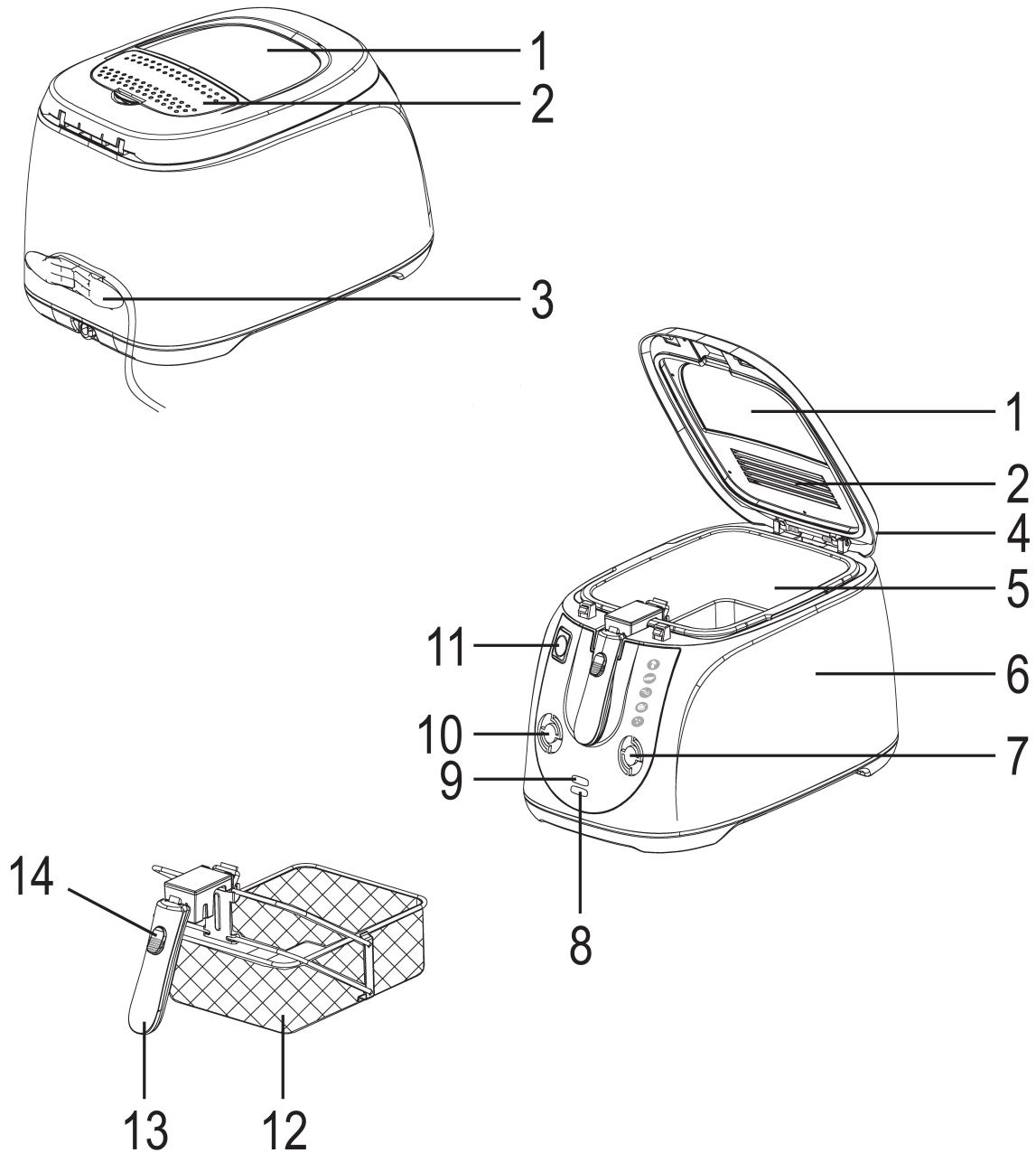
FRITEUSE

Friteuse • Friteuse • Freidora • Friggitrice
Deep Fryer • Frytkownica • Olajsütő
Фритюрница • фритюрница • مقلاة عميقة

FR 3548

Übersicht der Bedienelemente

Overzicht van de bedieningselementen • Liste des différents éléments de commande
Indicación de los elementos de manejo • Elementi di comando • Overview of the Components
Przegląd elementów obsługi • A kezelőelemek áttekintése
Огляд елементів управління • Обзор деталей прибора • مكان عناصر التحكم



Instrukcja obsługi

Dziękujemy za wybranie naszego produktu. Mamy nadzieję, że korzystanie z niego sprawi Państwu przyjemność.

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.

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.

Ogólne uwagi

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 gniazdka.
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

OSTRZEŻENIE!

Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. **Niebezpieczeństwo uduszenia!**

Specjalne wskazówki związane z bezpieczną obsługą tego urządzenia

OSTRZEŻENIE:

- Nie korzystać, jeśli w urządzeniu nie ma oleju lub tłuszczu. **Ryzyko pożaru!**
- Do oleju nigdy nie dolewaj wody! **Ryzyko nagłego pożaru / wybuchu!**
- Przegrzane oleje i tłuszcze mogą się zapalić. Bądź ostrożny/a! Nie zapomnij wyłączyć urządzenia po zakończeniu pracy! Robiąc to, należy zawsze ustawić włącznik/wyłącznik w pozycji „**OFF**” i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Jeśli urządzenie zapali się, nigdy nie należy gasić płomieni wodą. Należy zdławić płomień wilgotną szmatką.

OSTRZEŻENIE:

- Nie przenosić urządzenia, kiedy jest włączone albo kiedy tłuszcz lub olej są ciągle gorące.

UWAGA:

- Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie podczas czyszczenia.
- Różne powierzchnie wchodzą w kontakt z żywnością i olejem. Sprawdzać instrukcje w tym względzie, jak opisano w części „Czyszczenie”.
- 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.
- Tego urządzenia nie mogą używać dzieci w wieku od 0 do 8 lat.
- Z tego urządzenia mogą korzystać **dzieci** od 8 roku życia, jeśli znajdują się pod stałym nadzorem.
- Z tego urządzenia mogą korzystać osoby z ograniczonymi fizycznymi, czuciowymi oraz mentalnymi zdolnościami lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub poinstruowane, jak użyć urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją ewentualne ryzyko.
- Trzymać urządzenie wraz z przewodem z dala od dzieci poniżej 8 roku życia.
- Czyszczenie ani **konserwacja dozwolona dla użytkownika** nie mogą być wykonywane przez dzieci.
- **Dzieci** nie powinny bawić się tym urządzeniem.
- Naczynia do gotowania należy ustawiać w stabilnej pozycji za pomocą uchwytów (o ile są dostępne), aby zapobiec wylewaniu się gorących płynów.

- Nie posługiwać się urządzeniem z osobnym timerem lub osobnym systemem zdalnego sterowania.
- Urządzenie przeznaczone jest do użycia w gospodarstwie domowym i do podobnych zastosowań, takich jak
 - w kuchniach dla personelu w sklepach, w biurach i innych miejscach pracy.

Nie jest przeznaczone do wykorzystania

- przez gości w hotelach, motelach i innych miejscach, gdzie przyjmowani są goście;
- w gospodarstwach agroturystycznych;
- w placówkach oferujących noclegi wraz ze śniadaniem.

Rozpakowanie urządzenia

1. Wyjąć urządzenie z opakowania.
2. Zdjąć wszystkie materiały opakowania, takie jak folie, materiały wypełniające, złącza kablowe oraz kartony.
3. Sprawdzić, czy wszystkie akcesoria są w pojemniku.
4. Jeśli zawartość opakowania nie jest kompletna lub w razie znalezienia uszkodzeń nie wolno korzystać z urządzenia. Bezwzględnie należy zwrócić do sprzedawcy.

WSKAZÓWKA:

Wyczyścić pozostałości produkcyjne i kurz z urządzenia, zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie”.

Instrukcje obsługi

Uwagi dotyczące eksploatacji

- Olej i tłuszcz należy rozgrzewać do bardzo wysokich temperatur. Do smażenia należy używać jakościowo bardzo dobrego oleju lub tłuszczu do głębokiego smażenia. 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.

UWAGA:

... jeżeli chcesz użyć tłuszczu!

- Używając tłuszcz stały, rozdzielaj go na małe kawałki. Należy umieścić go na dnie patelni do smażenia.
- **Nigdy nie nakładać tłuszczu na kosz do smażenia!**
- Ustawić regulator temperatury na niskiej wartości temperatury i powoli dodawać kawałki.
- Kiedy tłuszcz już się stopi i osiągniemy odpowiedni poziom jego warstwy, można na kontrolce temperatury ustawić właściwą wartość. **Nie przekraczać oznaczenia MAX!**

UWAGA:

Mocne narastanie piany!

- Nigdy nie mieszać oleju z tłuszczem. Płyn może przelać się.
- Należy wytrzeć mokrą żywność, ponieważ powoduje ona mocne narastanie piany, która w poważnych przypadkach prowadzi do przelania oleju/tłuszczu.

Przegląd elementów obsługi

- 1 Okienko
- 2 Osłona filtra
- 3 Zwijak kabla
- 4 Pokrywa
- 5 Wewnętrzny pojemnik na olej
- 6 Obudowa
- 7 Włącznik/wyłącznik oraz przełącznik timera
- 8 POWER - lampka kontrolna sieci
- 9 HEATING - lampka kontrolna temperatury
- 10 Regulator temperatury
- 11 Przycisk do otwierania pokrywy
- 12 Koszyk do smażenia
- 13 Uchwyt
- 14 Suwak opuszczający koszyk do smażenia

OSTRZEŻENIE:

Skazony olej/tłuszcz mogą być wysoce łatwopalne!

- Zawsze wyjmować żywność, która być może pozostała w oleju/tłuszczu.
- Wymieniać olej/tłuszcz regularnie.
- Unikać rozpryskiwania. Napelnić koszyk poza frytkownicą.
- Smażyć wyłącznie w koszyku do smażenia.
- 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.
- Jeżeli olej lub tłuszcz są jeszcze gorące, nie wolno przenosić, ani też przesuwać frytownicy.
- Pamiętaj, że uchwyt na koszu frytownicy nie został zamocowany.
- Trzymać pokrywkę zamkniętą podczas użytkowania.
- Czas smażenia podany na frytkownicy stanowi wyłącznie wskazówkę. Należy przestrzegać czasu podanego na opakowaniu żywności lub w przepisie.

Wskazówki celem redukcji stężenia akrylamidu

- Akrylamid jest związkem chemicznym. Wytworzony zostaje podczas procesu przypiekania (głębokie smażenie, pieczenie, smażenie, opiekanie i grillowanie) w potrawach bogatych w węglowodany (skrobia i cukier), jak np. ziemniaki i produkty zbożowe.
- Uważa się, że akrylamid uszkadza kod genetyczny i powoduje raka. Faktyczne ryzyko w przypadku ludzi nie jest jeszcze znane.
- Zalecamy, aby nie przekraczać 170 °C podczas głębokiego smażenia.
- Co więcej zalecamy, aby utrzymywać jak najkrótszy czas smażenia i podsmażyć potrawę na maksymalnie złoto żółty kolor.
- Grubsze frytki czy kawałki ziemniaków są mniej narażone, ponieważ akrylamid znajduje się głównie w warstwie zewnętrznej.
- Jeśli robimy frytki ze świeżych ziemniaków, można odsączyć obrane i pokrojone kawałki ziemniaki już godzinę wcześniej. W ten sposób usunięte zostają niektóre cukry (substancja podstawowa dla akrylamidu) z warstw zewnętrznych.

Uruchomienie

Połączenie elektryczne

- Proszę upewnić się, że napięcie urządzenia (patrz tabliczka identyfikacyjna) zgadza się z napięciem w sieci.
- Wtyczkę sieciową podłączaj tylko do prawidłowo zainstalowanego gniazda z zestykiem ochronnym.

Moc przyłączeniowa

Urządzenie może pobierać całkowitą moc 2000 W. W związku z tym wskazane jest podłączenie osobnym przewodem i zabezpieczenie obwodu bezpiecznikiem domowym 16 A.

UWAGA: Przeciążenie!

- Używane przedłużacze powinny mieć przewody o przekroju nie mniejszym niż 1,5 mm².
- Nie używaj rozgałęziaczy ze względu na dużą moc urządzenia.

Przycisk włączania/ wyłączania

Kiedy przełącznik znajduje się w pozycji „OFF”, urządzenie jest wyłączone.

Są dwa sposoby, na które można użyć urządzenia:

Użycie bez przełącznika timera

1. Ustawić włącznik/wyłącznik (7) w pozycji „ON”.
2. Wybrać żądaną temperaturę za pomocą kontrolki temperatury (10).

Użycie z przełącznikiem timera

1. Wybrać czas przyrządzania potrawy za pomocą przełącznika timera (7) (5 do 30 minut).
2. Wybrać żądaną temperaturę za pomocą kontrolki temperatury (10).

WSKAZÓWKA:

Po upływie czasu zadzwoni dzwonek. Urządzenie wyłączy się automatycznie.

Użytkowanie

1. Proszę się upewnić, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od sieci (Lampki kontrolne są zgaszone).
2. Nacisnąć przycisk 11, aby otworzyć pokrywkę urządzenia.
3. Aby wyjąć koszyk frytownicy, chwycić za wgłębienie i pociąggnij uchwyt (13) do góry, aż zatrzaśnie się.
4. Wlej olej lub inny tłuszcz do zbiornika frytownicy (maksymalnie 3 l). Pojemnik powinien być napełniony do poziomu pomiędzy oznakowaniem minimum a maksimum.
5. Urządzenie wolno podłączyć tylko do przepisowo zainstalowanego, gniazda wtykowego z uziemieniem o napięciu.
6. Ustaw odpowiednią temperaturę regulatorem (10).
7. Włączyć urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika. Ustawić przełącznik w pozycji „ON” albo ustawić czas. Zapalą się oba wskaźniki kontrolne.
8. Zamknąć pokrywkę podczas fazy nagrzewania. Po osiągnięciu wyregulowanej temperatury, wskaźnik kontrolny HEATING zgaśnie.
9. Napelnić kosz do smażenia. Otworzyć pokrywkę i zawiesić kosz z żywnością do smażenia na wgłębieniach.
10. Zamknąć pokrywkę. Zwolnić uchwyt poprzez zsuniecie przycisku na uchwycie (14). Kosz do smażenia znajduje się obecnie w gorącym tłuszczu.

WSKAZÓWKA:

Lampka kontrolna HEATING wielokrotnie włącza się i wyłącza podczas smażenia. Jest to normalne i wskazuje na pracę termostatu kontrolującego i utrzymującego temperaturę.

11. Po upływie czasu smażenia można odsączyć produkty z oleju. W tym celu zawieś koszyk na krawędzi zbiornika frytownicy (tak jak opisano w punkcie 3).
12. Otwórz ostrożnie pokrywę.

OSTRZEŻENIE:

Ewentualnie wydobywa się gorąca para.

13. Następnie proszę wyjąć kosz.

Operacja zakończenia

1. Ustawić włącznik/wyłącznik w pozycji „OFF”.
2. Ustawić kontrolkę temperatury i/lub timer z powrotem w poz. startu.
3. Odłączyć urządzenie od sieci.
4. Olej do smażenia proszę zostawić na dłużej, by ostygł. Sprawdzić, czy temperatura jest bezpieczna przed dalszą obsługą frytownicy z gorącym olejem.

Czyszczenie

OSTRZEŻENIE:

- Przed wyczyszczeniem proszę zawsze wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i odczekać aż urządzenie ostygnie.
- Nigdy nie zanurzać obudowy w wodzie. Może to prowadzić do pożaru lub porażenia prądem.

UWAGA:

- Nie używaj szczotki drucianej ani innych podobnych przedmiotów.
- Nie używaj ostrych lub ściernych środków czyszczących.

Zbiornik tłuszczu

- Aby wymienić olej, wyciągnij zbiornik tłuszczu i wylej olej z boku.
- Zbiornik frytownicy i koszyk umyj w normalny sposób w wodzie z dodatkiem środka do mycia naczyń.
- Ponownie załóż zbiornik frytownicy w taki sposób, aby oznaczenia MIN i MAX znajdowały się z tyłu frytownicy.

Obudowa

- Po użyciu oczyść obudowę i pokrywę wilgotną szmatką w razie potrzeby zwilżoną domowym środkiem do mycia naczyń. Nie zdejmuj uszczelki pokrywy. Może to spowodować jej pęknięcie.

Wymiana filtra do zapachów i do oparów tłuszczu

Filtr w pokrywce mogą Państwo wymieniać.

- Zdejmij osłonę filtra (2).
- Proszę wymienić filtr.
- Po wymianie proszę zamontować z powrotem pokrywę.

WSKAZÓWKA:

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

Przechowywanie

- Urządzenie należy wyczyścić zgodnie z opisem i pozostawić do całkowitego wyschnięcia.
- Można zwinąć kabel zasilania w tylnej części urządzenia.
- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, zalecane jest jego przechowywanie w oryginalnym opakowaniu.
- Urządzenie należy zawsze przechowywać poza zasięgiem dzieci, w odpowiednio wentylowanym i suchym miejscu.

Dane techniczne

Model: FR 3548
Napięcie zasilające: 230 V~, 50 Hz
Pobór mocy: 2000 W
Stopień ochrony: I
Objętość: maks. 3,0 L
Masa netto: ok. 4,10 kg

Zastrzegamy sobie prawo wprowadzania zmian technicznych i projektowych w trakcie ciągłego rozwoju produktu.

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkownika oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektro-magnetycznej.

Warunki gwarancji

Przynajemy 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.

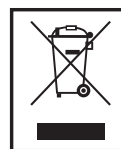
Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

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

Dystrybutor:
CTC Clatronic Sp. z o.o
ul. Opolska 1 a karczów
49 - 120 Dąbrowa



Usuwanie

Znaczenie symbolu „kubła na kółkach”

Należy zadbać o środowisko i nie wyrzucać urządzeń elektrycznych razem z odpadami gospodarstwa domowego.

Stare lub uszkodzone urządzenia elektryczne należy odstawić do miejskich punktów zbiórki.

Prosimy unikać potencjalnych zagrożeń dla zdrowia i środowiska poprzez nieprawidłowe metody utylizacji odpadów.

Przyczyniasz się do recyklingu i innych form utylizacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Informacje na temat punktów zbiórki znajdują się na terenie danego miasta.