

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing/Garantie • Mode d'emploi/Garantie
Instrucciones de servicio/Garantía • Manual de instruções/Garantia
Istruzioni per l'uso/Garanzia • Bruksanvisning/Garanti
Instruction Manual/Guarantee • Instrukcja obsługi/Gwarancja
Návod k použití/Záruka • Használati utasítás/Garancia
Руководство по эксплуатации/Гарантия



DOPPEL-FRITTEUSE

Dubbele frituurpan • Friteuse double • Freidora doble • Fritadeira dupla
Friggitrice doppia • Dobbel fryrkoker • Double deep fat fryer • Podwójna frytownica
Dvojítá fritéza • Dupla olajsütő • Фритюрница двойная

FR 3195

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.
- 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 (proszę pociągnąć za wtyczkę, nie za przewód zasilający).
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Jeżeli opuszczają Państwo miejsce pracy, należy zawsze pamiętać o wyłączeniu urządzenia, wzgl. wyjęciu wtyczki z gniazda (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Proszę regularnie kontrolować urządzenie pod kątem uszkodzeń. Proszę nie uruchamiać uszkodzonego urządzenia.
- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalnym 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.).

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

- Aby zabezpieczyć dzieci i osoby niepełnosprawne przed zagrożeniami związanymi z użytkowaniem urządzeń elektrycznych, pamiętaj, aby zawsze zapewnić należyty nadzór. To urządzenie nie jest zabawką. **Nie** pozwól dzieciom bawić się nim.

Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazań, 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.

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 mieszaj 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 ściereką.
- Jeżeli tłuszcz jest płynny/gorący nie należy poruszać urządzeniem.
- Aby uniknąć pryskania, napełniaj koszyki poza frytownicą.
- Do frytownia używaj zawsze koszały.

Przegląd elementów obsługi

- 1 Wylącznik 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 Schowek na kabel
- 12 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 pokrywę 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. Wyciągnij kabel sieciowy ze schowka (11).

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:

Przestrzegaj tej ważnej wskazówki, używając tłuszczu stałego!

Używając tłuszcz stały, rozdzielaj go na małe kawałki. Ustaw termostat na niską temperaturę i powoli dodawaj kawałki tłuszczu. Gdy tłuszcz stopi się i osiągnie konsystencję oleju, możesz ustawić na termostacie pożądaną temperaturę smażenia.

W żadnym razie nie umieszczaj tłuszczu w koszach do frytowania!

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 uwzględnić 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 frytowania został/y prawidłowo zamocowany/e.
 - Proszę zacisnąć razem druciane końcówki na wolnym końcu uchwytu.
 - Proszę wprowadzić kątowniki do druczianych uszek wewnątrz koszyka.
 - Kosz frytownicy może być napełniony maksymalnie w 2/3. Proszę nie przepelniać kosza frytownicy (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 frytownicy.
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 koszyki/frytownicy 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 frytownicy.
7. Poczekaj, aż olej ścięknie częściowo ze smażonego produktu, zawieszając kosz lub kosze na krawędzi zbiornika frytownicy.

8. W celu wyłączenia urządzenia regulator temperatury proszę ustawić na **0** i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka sieciowego. Ułóż zwinięty spiralny kabel sieciowy w schowku.

Czyszczenie

1. Proszę się upewnić, że wtyczka jest wyciągnięta z gniazdka.
2. Przed rozpoczęciem czyszczenia zaczekać, aż frytownica całkowicie wystygnie. Aby uniknąć poparzenia powinni Państwo odczekać z czyszczeniem urządzenia 1-2 godziny od jego użytkowania.
3. Wyciągnij do góry element sterujący (5). Aby wymienić olej, wyciągnij zbiornik tłuszczu i wylej olej z boku.
4. Nie należy zanurzać urządzenia w wodzie.
5. Oczyszczyć wewnętrzny pojemnik na tłuszcz, pokrywkę i obudowę za pomocą wilgotnej ściereczki i w razie potrzeby płynu do zmywania. Nie zanurzaj pokrywy w wodzie.
6. Kosze frytownicy można umyć w zwykły sposób kapieli wodnej.
7. Proszę unikać stosowania środków szorujących lub innych ostrych przedmiotów, tak aby nie uszkodzić frytownicy!
8. Złóż frytownicę 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 frytownica 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 frytownicę użyć ponownie, proszę uruchomić przycisk „RESET” (12) z tyłu elementu sterującego dopiero po pełnym ochłodzeniu urządzenia. W tym celu proszę użyć ostro zakończony przedmiot.

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 wylądowania 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.

JEZYK POLSKI

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.



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.