

®



## INSTRUKCJA OBSŁUGI FRYTOWNICY FR12

*Gratulujemy Państwu dokonania trafnego wyboru. Mamy nadzieję, iż użytkowanie sprzętu marki ELDOM przyniesie Państwu wiele radości. W celu uniknięcia problemów z użytkowaniem prosimy o zapoznanie się z poniższą instrukcją.*

### Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa:

- Prosimy sprawdzić, czy napięcie w sieci odpowiada napięciu podanemu na urządzeniu.
- Urządzenie ustawić na stabilnym i suchym podłożu.
- Nigdy nie ustawiać urządzenia blisko gorących przedmiotów.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru.
- Używając frytownicy nie należy dopuszczać do niej dzieci.
- Nie dopuszczać do zwisania przewodu sieciowego.
- Urządzenie należy podłączać do gniazdka z uziemieniem.
- Aby uniknąć niebezpieczeństwa wykipienia nie przeladować koszyka, przede wszystkim produktami mrożonymi.
- W trakcie smażenia nie trzymać dłoni nad komorą filtra.
- Po użyciu oraz przed czyszczeniem i

konserwacją urządzenia wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

- Nie przenosić frytownicy gdy znajdujący się w niej tłuszcz jest gorący.
- W przypadku zapalenia się tłuszczu, zamknąć pokrywę i zdławić ogień. W żadnym przypadku nie próbować gasić ognia wodą.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie.
- W żadnym przypadku nie używać urządzenia, gdy przewód zasilający jest uszkodzony.
- Nie wolno dokoonywać napraw urządzenia we własnym zakresie, należy odesłać je do autoryzowanego serwisu.
- Urządzenie przeznaczone jest jedynie do użytku domowego. Nie wolno użytkować frytownicy na wolnym powietrzu.
- Przy eksploatacji przez myślowej, niezgodnej z przeznaczeniem lub wbrew niniejszej instrukcji sprzedawca nie ponosi żadnej odpowiedzialności a uprawnienia z tytułu gwarancji wygasają.

# Użytkownie urządzenia

## 1. Napełnianie pojemnika tłuszczem

- Otworzyć pokrywę frytownicy poprzez wciśnięcie przycisku znajdującego się pod pokrywą.
- Wyjąć koszyk.
- Napełnić pojemnik tłuszczem.
- Umieścić koszyk we frytownicy.
- Zamknąć pokrywę.

Zalecane jest stosowanie czystego oleju lub tłuszczu roślinnego. Nie mieszać różnych olejów lub tłuszczów. Poziom oleju nie może przekraczać oznaczeń umieszczonych wewnątrz pojemnika. Przy używaniu roślinnego tłuszczu stałego należy pokroić na małe kawałki i włożyć do pojemnika (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 do sieci

Należy ustawić pokręteł termostatu żądaną temperaturę smażenia. Po około 15 minutach tłuszcz osiąga właściwą temperaturę.

## 3. Smażenie

- Otworzyć pokrywę frytownicy poprzez wciśnięcie przycisku znajdującego się pod pokrywą.
- Podnieść koszyk za pomocą uchwyty. Nie wolno dotykać nagrzaných elementów frytownicy - grozi poparzeniem.
- Przygotowane uprzednio produkty umieścić w koszyku i włożyć powoli koszyk do frytownicy.
- Zamknąć pokrywę frytownicy lekko do ciskając aż do słyszalnego zatrzaśnięcia.

Po zakończeniu smażenia otworzyć frytownicę, 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. 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.** Czyścić wilgotną ściereczką z dodatkiem płynnego środka czyszczącego. Przed ponownym użyciem frytownicy dokładnie ją osuszyć.

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

**4. Korpus.** Powierzchnie zewnętrzne należy czyścić wilgotną ściereczką. Nie stosować środków szorujących ani ostrych narzędzi.

**5. Filtr.** W pokrywie urządzenia znajduje się filtr. Stan filtra należy regularnie sprawdzać. Zanieczyszczony filtr należy wymienić na nowy.

## Praktyczne porady

- Nie nachylać się nad pokrywą frytownicy podczas smażenia a w szczególności nad otwartą frytownicą, w której znajduje się nagrzaný 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.

## Gwarancja

Warunki gwarancji oraz wykaz punktów serwisowych podane są w załączniku.

## Dane techniczne

Moc: 1200W

Napięcie zasilania: 230V ~ 50Hz

