

## 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,
- nie włączać frytownicy bez wlanego oleju, może to doprowadzić do uszkodzenia,
- 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 przeładowywać 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 dokonywać napraw urządzenia we własnym zakresie, należy odeśłać je do autoryzowanego serwisu,
- urządzenie przeznaczone jest jedynie do użytku domowego. Nie wolno użytkować frytownicy na wolnym powietrzu,
- przy eksploatacji przemysłowej, niezgodnej z przeznaczeniem lub wbrew niniejszej instrukcji sprzedawca nie ponosi żadnej odpowiedzialności a uprawnienia z tytułu gwarancji wygasają,

## OCHRONA ŚRODOWISKA

- urządzenie jest zbudowane z materiałów, które mogą być poddane ponownemu przetwarzaniu lub recyklingowi,
- należy je przekazać do odpowiedniego punktu, który zajmuje się zbieraniem i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

## GWARANCJA

- urządzenie przeznaczone jest do użytku prywatnego w gospodarstwie domowym,
- nie może być używane do celów zawodowych,
- gwarancja traci ważność w przypadku nieprawidłowej obsługi.

**Eldom sp. z o.o.**

Pawła Chromika 5a, 40-238 Katowice, POLAND

tel: (032)255-33-40, fax: (032)253-04-12

www.eldom.eu



## FRYTOWNICA FR 25



## INSTRUKCJA OBSŁUGI

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.

## OPIS OGÓLNY

1. Filtr
2. Okienko (podgląd smażenia)
3. Pokrywa
4. Przycisk otwarcia pokrywy (OPEN)
5. Blokada uchwytu
6. Rączka (z mechanizmem podnoszenia kosza)
7. Regulacja temperatury
8. Włącznik + timer
9. Sygnalizacja włączenia



## DANE TECHNICZNE

- moc: 1400W
- napięcie zasilania: 230V ~ 50Hz
- pojemność: 2,5l - 3,0l
- płynna regulacja temp. oleju: 0°C-190°C
- timer: 0-30min

## UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

### 1. Napełnianie pojemnika z tłuszczem

- otworzyć pokrywę przez wciśnięcie przycisku (4).
- wyjąć koszyk z zaczepu
- napełnić pojemnik tłuszczem, min. 2,5 l - max 3,0 l
- umieścić koszyk w zaczepie

Zalecane jest stosowanie czystego oleju roślinnego. Nie mieszać róż nych olejów lub tłuszczów. Poziom oleju nie może przekraczać oznaczeń umieszczonych wewnątrz pojemnika. Przy używaniu roślinnego tłuszczu stałego należy pokroić go na małe kawałki, rozpuścić w oddzielnym naczyniu, po czym wlać do frytownicy (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

Włączenie urządzenia następuje po ustawieniu czasu pokrętką timera (8).

Włączenie sygnalizowane jest lampką (9)

Ustawić suwakiem (7) żądaną temperaturę smażenia. Termostat wykalibrowany jest skokowo na klika wartości temperatury. Maksymalna temperatura 190° osiągnana jest po około 15min.

### 3. Smażenie

- podnieść koszyk zwalniając w tym celu blokadę umieszczoną na uchwycie (5) i podnieść uchwyt (6) ku górze,
- otworzyć pokrywę (3) frytownicy poprzez wciśnięcie przycisku (4),
- przygotowane uprzednio produkty umieścić w koszyku,
- zamknąć pokrywę frytownicy lekko dociskając aż do słyszalnego zatrzaśnięcia,
- powoli opuścić koszyk zwalniając uprzednio blokadę (5) na uchwycie,

Po zakończeniu smażenia 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. Przed wylewaniem tłuszczu i czyszczeniem pojemnika należy zdjąć pokrywę otwierając ją i wysuwając z mocowań na tylniej ścianie korpusu frytownicy (fot. 2) 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.

Zdjąć pokrywę (fot. 2) z mocowań korpusu. Czyścić wilgotną ściereczką z dodatkiem płynnego środka czyszczącego. Przed ponownym zamontowaniem pokrywy na korpusie dokładnie ją osuszyć.

### 3. Koszyk.

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



Fot. 2

### 4. Korpus.

Powierzchnie zewnętrzne oraz przewód elektryczny należy czyścić wilgotną ściereczką. Nie stosować środków szorujących ani ostrych narzędzi. Przed schowaniem urządzenia należy zwinąć przewód w tylnej części.



Fot. 3

### 5. Filtr.

W pokrywie urządzenia (fot.3) znajduje się filtr. Stan filtra należy regularnie sprawdzać. Zanieczyszczony filtr należy wymienić na nowy.

## PRAKTYCZNE PORADY

- nie umieszczać w koszu zbyt dużo żywności,
- nie dolewać wody do oleju, która pogarsza jego jakość,
- nie mieszać świeżego oleju ze starym,
- nie mieszać różnych typów tłuszczów,
- starać się używać możliwie jak najsuchsze potrawy, odszronić mocno zamrożone,
- nie nachylać się nad pokrywą frytownicy podczas smażenia a w szczególności nad otwartą frytownicą, w której znajduje się nagrzany 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,
- jeżeli frytownica nie jest używana zbyt często olej można przechowywać w oddzielnym pojemniku w lodówce,