

Frytkownica, fondue 2w1



TFF-81



TFF-86



INSTRUKCJA OBSŁUGI



Przed rozpoczęciem użytkowania należy zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi i zachować ją celem wykorzystania w przyszłości.

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

1. Przed rozpoczęciem korzystania z produktu, należy zapoznać się z niniejszą instrukcją i stosować się do jej zapisów, aby uniknąć niebezpieczeństwa zagrożenia życia lub zdrowia oraz uszkodzenia produktu.
2. Producent nie ponosi odpowiedzialności na uszkodzenia produktu oraz wystąpienia innych niebezpieczeństw w przypadku niewłaściwej obsługi produktu.
3. Produkt nadaje się do użytku w miejscach mieszkalnych, kuchniach pracowniczych, hotelach itp.
4. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.
5. Produktu nie należy używać na zewnątrz.
6. Produktu nie należy umieszczać w pobliżu wanien, prysznic, umywalk oraz innych miejsc zawierających wodę lub inny płyn.
7. Produktu nie należy podłączać do zasilania ani obsługiwać jeżeli ma się mokre ręce.
8. Jeżeli na produkcie, lub w jego wnętrzu znajdzie się woda, należy natychmiast odłączyć produkt od zasilania.
9. Nie należy pozostawiać produktu bez nadzoru jeżeli jest używany.
10. Produkt nie może być czyszczony oraz obsługiwany przez dzieci do ósmego roku życia.
11. Produkt może być używany przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub osoby nie posiadające doświadczenia i wiedzy, jeżeli otrzymały one nadzór lub instrukcję w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz rozumieją związane z tym zagrożenia.
12. Produkt nie jest zabawką, trzymaj produkt oraz jego akcesoria poza zasięgiem dzieci.
13. Produkt powinien być ustawiany na stabilnej powierzchni w taki sposób, aby uniknąć rozlania gorących płynów.
14. W celu zapewnienia bezpieczeństwa Państwa dzieciom, prosimy o trzymanie wszystkich opakowania (torby plastikowe, pudełka, styropian itp.) poza ich zasięgiem.

Uwaga ! Nie pozwalać małym dzieciom na zabawę folią :

ISTNIEJE NIEBEZPIECZEŃSTWO UDUSZENIA !

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

15. Od czasu do czasu należy sprawdzić, czy przewód nie jest uszkodzony. Nie należy używać produktu, jeżeli przewód zasilający lub urządzenie wykazuje jakiegokolwiek oznaki uszkodzenia.

16. Produktu nie można wkładać do zmywarki.

17. Nie umieszczaj ani nie używaj produktu w pobliżu gorących powierzchni.

18. Jeżeli produkt lub jego przewód zasilający są uszkodzone muszą zostać wymienione wyłącznie przez producenta lub przedstawiciela serwisowego. Nie należy samodzielnie naprawiać ani modyfikować produkt, aby uniknąć zagrożenia.

20. Przed rozpoczęciem czyszczenia produktu, należy go odłączyć od zasilania. To samo dotyczy się sytuacji, w której użytkownik chce wykonać czynność konserwacji lub montażu akcesoriów.

21. Produkt należy umieszczać zawsze w bezpiecznym, suchym miejscu.

22. Nigdy nie należy używać kcesoriów, które nie są zalecane przez producenta. Mogą one stanowić zagrożenie dla użytkownika i grożą uszkodzeniem produktu.

23. Do zasilania produktu należy używać wyłącznie przewodu dostarczonego przez producenta.

24. Nigdy nie przesuwać produktu ciągnąc za przedwód zasilający.

25. Nigdy nie owijaj przewodu wokół urządzenia i nie zginaj go.

26. Uważaj, aby przewód zasilający nie stykał się z gorącymi częściami urządzenia.

27. Temperatura dostępnych powierzchni może być bardzo wysoka podczas pracy urządzenia. Nigdy nie dotykaj tych części urządzenia, aby uniknąć poparzenia.

28. Upewnij się, że urządzenie nigdy nie styka się z materiałami łatwopalnymi, takimi jak zasłony, tkaniny itp., a przewód zasilający oraz wtyczka nie mają kontaktu z wodą lub innym płynem.

29. Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

30. Urządzenie należy zawsze stawiać na płaskiej powierzchni.

31. Nie przykrywaj urządzenia oraz nie stawiaj na nim żadnych przedmiotów.

32. Zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka, gdy urządzenie nie jest używane.

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

33. Przy stosowaniu przedłużacza, należy upewnić się, że posiada on certyfikat CE oraz posiada moc wejściową co najmniej 16A, 250V, 3000W.
34. Niniejsze urządzenie, przeznaczone do użytku domowego, spełnia normy odnoszące się do tego typu produktów.
35. Urządzenie nie może być pozostawione bez nadzoru, gdy jest podłączone do głównego zasilania.
36. Urządzenie nie może być używane, jeśli zostało upuszczone lub posiada widoczne oznaki uszkodzenia lub jeśli jest nieszczelny.
37. Czyszczenie, konserwacja oraz przechowywanie powinny odbywać się zgodnie z zasadami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi.

POZOSTAŁE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

1. Powierzchnie mające kontakt z żywnością lub płynami (np olej) powinny być czyszczone zgodnie z informacjami zawartymi w instrukcji obsługi.
2. Nie należy przestawiać urządzenia, jeśli znajdujący się w nim olej jest gorący.
3. Podczas pracy urządzenia pokrywa musi być zawsze zamknięta.
4. Napełnianie kosza na żywność powinno odbywać się zawsze poza urządzeniem, aby uniknąć rozpryskiwania się tłuszczu.
5. Do smażenia należy zawsze używać kosza na żywność (dołączonego do produktu).

UWAGA!!! Nigdy nie mieszaj oleju z innym tłuszczem, aby uniknąć przelania się tłuszczu.

6. Jeśli urządzenie się zapali, nigdy nie próbuj gasić płomieni wodą!! Należy wówczas zamknąć pokrywę i ugasić płomień za pomocą wilgotnej szmatki.

WAŻNA UWAGA: Ten produkt jest wyposażony w dwa termostaty:

- termostat regulowany dzięki czemu można dostosować temperaturę,
- termostat bezpieczeństwa

OBJAŚNIENIE SYMBOLI



Symbol "TRIMAN" wskazuje, że konsument powinien pozbyć się produktu w ramach oddzielnej zbiórki, np. wrzucić do go pojemnika do recyklingu.



Symbol "GORĄCA ŚCIANA" ostrzega użytkownika, że niektóre powierzchnie urządzenia mogą się bardzo nagrzewać i należy zachować przy obsłudze odpowiednie środki bezpieczeństwa.

UWAGA: RYZYKO POPARZENIA!!

Podczas pracy urządzenia temperatura jego powierzchni może być gorąca. Elementy grzejne pozostają ciepłe przez długi czas po wyłączeniu urządzenia.

Zachowaj szczególną ostrożność podczas użytkowania urządzenia!!!

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed rozpoczęciem czyszczenia należy zawsze wyłączyć urządzenie oraz odłączyć je od zasilania i zostawić do ostygnięcia.

1. Wewnętrzną stronę urządzenia przemyj za pomocą gąbki lub lekko zwilżonej szmatki.
2. Części (zdejmowane) mające kontakt z żywnością, takie jak talerz, misa, widelce, szpatułka itp. można umyć w gorącej wodzie z gąbką i delikatnym detergentem lub włożyć do zmywarki.
3. Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innym płynie!!!
4. Do czyszczenia nie używaj nigdy ściernych środków czyszczących, żwiru, metalowej szczotki lub innego ostrego przedmiotu.
5. Aby wyczyścić wewnętrzną część urządzenia należy użyć miękkiej szmatki, nasączonej wodą z mydłem. Nigdy nie czyść urządzenia pod bieżącą wodą!
6. Aby zachować urządzenie w dobrym stanie, należy regularnie czyścić jego wnętrze oraz koszyk na żywność oraz zbiornik na olej. Przed wyczyszczeniem zbiornika na olej należy usunąć z niego olej, a następnie przetrzeć go ręcznikiem kuchennym. Jeżeli osady z tłuszczu są zaschnięte można użyć gąbki kuchennej lub szmatki z płynem do mycia naczyń. Wszystkie powierzchnie oraz akcesoria należy osuszyć po umyciu.

7. Kosz urządzenia w stały system filtrów, które zbierają krople oleju z pary.

8. Pokrywa filtra powinna być czyszczona po kilku gotowaniach (smażeniach). W tym celu należy ją wyjąć z urządzenia zanurzyć w gorącej wodzie i pozostawić do namoczenia na 5-10 minut, a następnie dokładnie wypłukać i wysuszyć.

9. Aby zdjąć pokrywę, podnieść ją do pozycji pionowej i zdejmij prostym pociągnięciem do góry.

10. Czyszczenie frytkownicy powinno odbywać się po każdym użyciu.

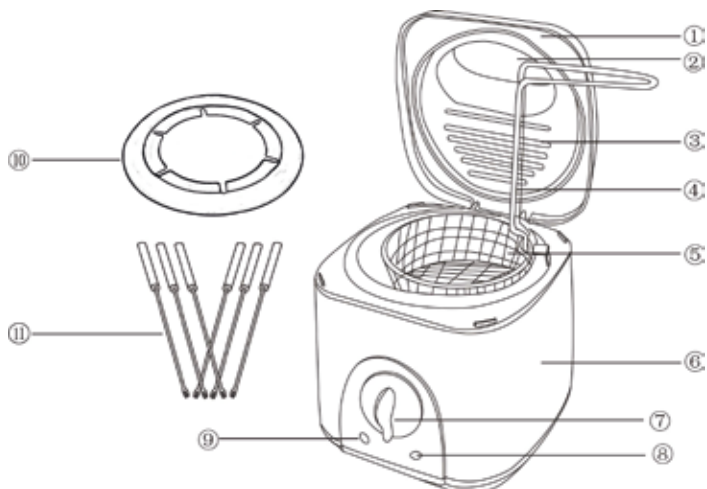
W tym celu należy postępować według poniższych kroków:

- Poczekaj aż olej wystygnie, a następnie zdejmij pokrywę i wylej olej.
- Urządzenie wyposażone jest w bezpieczną pokrywę, którą należy używać podczas opróżniania oleju.
- Olej należy przefiltrować przez ręcznik kuchenny umieszczony w lejku, a jego nadmiar usunąć.
- Po wylaniu oleju, pojemnik na olej należy wytrzeć ręcznikiem kuchennym, następnie wilgotną szmatką z odrobiną płynu do mycia naczyń, a na koniec suchą ściereczką.
- Przefiltrowany olej należy przechowywać w szczelnym pojemniku w ciemnym miejscu. Zaleca się wymianę oleju po dziesięciu użyciach.
- Kosz na żywność powinien być czyszczony po każdym użyciu.
- Pamiętaj, aby rozpocząć czyszczenie dopiero gdy urządzenie ostygnie.

PIERWSZE UŻYCIE

- Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić urządzenie oraz jego akcesoria
- Urządzenie należy umieścić na płaskiej, stabilnej powierzchni.
- Rozwiąż całkowicie przewód zasilający.
- Sprawdź, czy napięcie lokalne zgadza się z tym, wskazanym na urządzeniu,
- Podłącz urządzenie do gniazdek elektrycznego z uziemieniem (jeżeli urządzenie jest klasy I).

OPIS PRODUKTU



1. Pokrywa
2. Przezroczyste okienko
3. Filtr
4. Uchwyt kosza do smażenia
5. Kosz do smażenia
6. Korpus
7. Przełącznik
8. Lampka sygnalizacyjna "On"
9. Lampka kontrolna "Boil".
10. Uchwyt na widelce
11. Widelce (6szt)

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

1. Otwórz pokrywę i wyjmij kosz, aby wyczyścić go przed użyciem.
2. Wyczyść miskę mocującą, gdy używasz jej po raz pierwszy.
3. Użyj dobrej jakości tłuszczu stałego lub oleju do smażenia w ilości nie większej niż 0,8 litra (unikaj używania takich tłuszczów jak: oliwa z oliwek, margaryna, masło).
4. Poziom oleju znajdować się pomiędzy znakami max i min znajdującymi się na misce. Jeżeli chcesz używać tłuszczu stałego, umieść mniej niż 1 kg w misce, a następnie rozpuść go używając najniższy 10 stopień temperatury.
5. Włóż koszyk do urządzenia i zanurz w tłuszczu, a następnie zamknij pokrywę.
6. Ustaw pożądaną poziom temperatury, biorąc pod uwagę rodzaj potrawy, która ma być smażona lub gotowana. Jeżeli potrawa została wcześniej ugotowana wymaga ustawienia wyższej temperatury smażenia niż ta, która jest surowa np. krokiety ziemniaczane wykonane z ugotowanych wcześniej ziemniaków wymagają wyższej temperatury niż ciasto, które jest surowym ciastem chlebowym.
7. W gorącym oleju używaj tylko metalowych przyborów z izolowanymi uchwytami.
8. Pamiętaj o zachowaniu ostrożności podczas smażenia, w szczególności, gdy w pobliżu znajdują się dzieci.
9. Należy pamiętać o tym, aby dostosować temperaturę oraz czas smażenia (gotowania) do potrawy, tak aby została prawidłowo przyrządzona (nie była surowa w środku).
10. Jeżeli będziesz często korzystać z urządzenia, zaleca się pozostawienie w niej wcześniej użytego tłuszczu pod warunkiem, że został on dobrze przefiltrowany i schłodzony.
11. Podczas smażenia potraw w cieście, odsącz nadmiar ciasta, ostrożnie włóż do koszyka a potem zanurz w oleju, a następnie zamknij pokrywę i smaż przez pożądaną czas.
12. Wszystkie produkty spożywcze, a w szczególności ziemniaki i mrożonki, posiadają wilgoć. Wrzucenie ich bezpośrednio do tłuszczu powoduje zamianę tej wilgoci w parę i wydostanie się pary przez filtr pokryw, dlatego do smażenia zaleca się stosowanie żywności, która została wcześniej pozbawiona wilgoci.

OBJAŚNIENIE SYMBOLI



Ten symbol oznacza, że należy zapoznać się w ważnymi informacjami zawartymi w instrukcji obsługi.



Symbol "BIN" przekreślony, skrót WEEE (ang. Waste of Electrical and Electronic Equipment) oznacza, że po zakończeniu eksploatacji nie należy wyrzucać urządzenia razem z odpadami komunalnymi, lecz oddać do segregacji w danej miejscowości. Odzysk odpadów może pomóc w ochronie naszego środowiska.



Symbol "CE" jest gwarancją zgodności z zharmonizowanymi normami europejskimi, dobrowolnymi, odzwierciedlającymi zasadnicze wymagania w specyfikacjach technicznych specyfikacji technicznych. Normy te nie są obowiązkowe ale są gwarancją zgodności z zasadniczymi wymaganiami.

Symbol ROHS (Restriction of use of some Hazardous Substances) na stronie Ochrony Środowiska, zaświadcza, że dla każdej z pięciu niebezpiecznych substancji niebezpiecznych - ołowiu - rtęci - (sześciowartościowego) chromu - produkty do ochrony przed płomieniami PBB i PBDE, szczytowe stężenie jest równe lub mniejsze niż 0,1% masy jednorodnego materiału masy jednorodnego materiału, oraz 0,01% dla szóstej - kadmu. 6. kadmu.



Symbol "GLASS / FORK" oznacza, że urządzenie jest kompatybilne i może mieć kontakt z artykułami spożywczymi.



Symbol "DOUBLE SQUARE" oznacza podwójną izolację. Urządzenie to nie wymaga podłączenia do masy przewodu ochronnego uziemionego - podwójna klasa izolacji (II).

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

13. Po zakończeniu smażenia podnieś koszyk z oleju i potrząśnij nim nad olejem, jeśli to konieczne.

14. Po wyjęciu koszyka przełóż usmażoną potrawę do naczynia, na którym znajduje się ręcznik kuchenny celem odsączenia tłuszczu i zachowaniu chrupkości.

15. Po zakończeniu korzystania z urządzenia, pamiętaj o jego wyłączeniu (wskaźnik temperatury przestanie świecić), pozostaw urządzenie do ostygnięcia, a następnie wyczyść urządzenie zgodnie z informacjami zawartymi w instrukcji.

UWAGA!! Jeżeli chcesz dodać dodatkową potrawę podczas smażenia upewnij się, że jest ona pozbawiona wilgoci.

Podobnie jak w przypadku wszystkich rodzajów smażenia, gdzie żywność ma wysoką zawartość wody, frytownica może emitować parę po otwarciu pokrywy.

Otwarcie pokrywy w całości jednym szybkim ruchem umożliwi rozproszeniu się pary i zapobiegnie przypaleniu.

16. Jeżeli w pojemniku nie ma oleju lub jego ilość jest zbyt mała, należy ustawić temperaturę na najniższy poziom.

17. Pamiętaj, że niektóre elementy urządzenia nagrzewają się podczas pracy. Zachowaj środki ostrożności, aby nie doszło do poparzenia.

CZAS I TEMPERATURA SMAŻENIA NIEKÓRYCH POTRAW

Frytki : 150 g, temperatura 180°C przez 9-11 minut, potem 190°C przez 1 - 2 minut, aż do zarumienienia się.

Frytki mrożone: sprawdź informacje na opakowaniu.

Ryba : mrożona w kawałkach, temperatura 170°C przez 3-5 minut

Ryba: świeże mięso rybne, temperatura 190°C przez 1- 2 minut.

Świeży dorsz lub plamiak lub ryba w cieście: 160°C przez 5-10minut (w zależności od grubości ryby).

Mrożony dorsz, plamiak w kawałkach lub w cieście, temperatura 190°C, przez 10-15 minut (w zależności od grubości ryby).

Mrożona gładzica, temperatura 190°C przez 5-6 minut.

Mięso:

Mrożone mięso na hamburgery (dwie porcje, każda po 50g), temperatura 150°C przez 3-5 minut.

Porcje kurczaka (kawałki kurczka), temperatura 160°C przez 10-12 minut (małe kawałki), 15-30 minut (duże kawałki).

Mrożone eskalopki cielęce: temperatura 170°C przez 3-8 minut (w zależności od wielkości i grubości kawałków).

Świeże pałeczki z kurczaka w panierce: temperatura 170°C przez 15 minut.

Regulacja temperatury frytownicy jest skalibrowana w stopniach C. Aby umożliwić gotowanie przepisów oznaczonych w stopniach F, poniżej umieszczono porównanie wartości stopni w C oraz w F.

°C	°F
90	195
110	230
130	265

°C	°F
150	300
170	340
190	375

PRZECHOWYWANIE

1. Upewnij się, że urządzenie jest suche i całkowicie ostygnięte.
2. Nie owijaj przewodu zasilającego wokół urządzenia, ponieważ spowoduje to jego uszkodzenie.
3. Urządzenie przechowuj w suchym i chłodnym miejscu poza zasięgiem dzieci.

SPECYFIKACJA

Zasilanie: 220-240V~ 50/60Hz

Moc: 850-950W

Norma: Klasa I

W przypadku pytań dotyczących uziemienia lub połączenia elektrycznego, należy skonsultować się z wykwalifikowanym personelem.

Te urządzenie wymaga podłączenia gdo gniazdka elektrycznego z uziemieniem. W przypadku zwarcia, uziemienie zmniejsza ryzyko porażenia prądem, umożliwiając odprowadzenie prądu przez przewód uziemienia.

UWAGA: W celu zminimalizowania ryzyka porażenia prądem, w przypadku awarii, nie należy otwierać obudowy, lecz wezwać wykwalifikowanego technika w celu dokonania naprawy.

Urządzenie jest zgodne z dyrektywami WE, zostało skontrolowane zgodnie z wszystkimi aktualnymi dyrektywami europejskimi, obowiązującymi takimi jak: kompatybilność elektromagnetyczna (EMC) i niskie napięcie (LVD).

To urządzenie zostało zaprojektowane i wyprodukowane zgodnie z najnowszymi przepisami i wymaganiami technicznymi dotyczącymi bezpieczeństwa.

Ochrona środowiska



Zużyty sprzęt elektroniczny oznakowany zgodnie z dyrektywą Unii Europejskiej, nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami komunalnymi. Podlega on selektywnej zbiórce i recyklingowi w wyznaczonych punktach. Zapewniając jego prawidłowe usuwanie, zapobiegasz potencjalnym, negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego. System zbierania zużytego sprzętu zgodny jest z lokalnie obowiązującymi przepisami ochrony środowiska dotyczącymi usuwania odpadów. Szczegółowe informacje na ten temat można uzyskać w urzędzie miejskim, zakładzie oczyszczania lub sklepie, w którym produkt został zakupiony.



Produkt spełnia wymagania dyrektyw tzw. Nowego Podejścia Unii Europejskiej (UE), dotyczących zagadnień związanych z bezpieczeństwem użytkowania, ochroną zdrowia i ochroną środowiska, określających zagrożenia, które powinny zostać wykryte i wyeliminowane.

Szczegółowe informacje o warunkach gwarancji dystrybutora / producenta dostępne na stronie internetowej <https://serwis.innpro.pl/gwarancja>