

DOMO



DO530FR

**frytkownica beztłuszczowa
instrukcja obsługi**



Przeczytaj uważnie wszystkie instrukcje — zachowaj tę instrukcję obsługi na przyszłość.

GWARANCJA

Drogi Kliencie ,

Wszystkie nasze produkty przed sprzedażą są zawsze poddawane ścisłej kontroli jakości.

Jeśli mimo to wystąpią problemy z urządzeniem, szczerze tego żałujemy.

W takim przypadku prosimy o kontakt z naszym działem obsługi klienta.

Nasz personel chętnie Ci pomoże.

To urządzenie ma dwuletni okres gwarancji. W tym okresie producent ponosi odpowiedzialność za wszelkie awarie będące bezpośrednim skutkiem wad konstrukcyjnych. W przypadku wystąpienia tych awarii urządzenie zostanie naprawione lub w razie potrzeby wymienione. Gwarancja traci ważność, gdy uszkodzenie urządzenia jest spowodowane niewłaściwym użytkowaniem, nieprzestrzeganiem instrukcji lub naprawami wykonanymi przez osobę trzecią. Gwarancja wystawiana jest wraz z oryginałem paragonu fiskalnego. Wszystkie części, które ulegają zużyciu, są wyłączone z gwarancji.

Jeśli Twoje urządzenie zepsuje się w okresie 2-letniej gwarancji, możesz je zwrócić wraz z paragonem do sklepu, w którym je kupiłeś.

Gwarancja i odpowiedzialność dostawcy i producenta wygasają automatycznie w następujących przypadkach:

- Jeśli instrukcje zawarte w niniejszej instrukcji nie były przestrzegane.
- W przypadku nieprawidłowego podłączenia, np. zbyt wysokiego napięcia elektrycznego.
- W przypadku nieprawidłowego, nieostrożnego lub nietypowego użytkowania.
- W przypadku niewystarczającej lub nieprawidłowej konserwacji.
- W przypadku napraw lub zmian w urządzeniu przez konsumenta lub nieupoważnione osoby trzecie.
- Jeśli klient użył części lub akcesoriów, które nie są zalecane lub dostarczane przez dostawcę/ producenta.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym:

- Przeczytaj uważnie wszystkie instrukcje. Zachowaj tę instrukcję na przyszłość.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy upewnić się, że wszystkie materiały opakowaniowe i naklejki reklamowe zostały usunięte. Upewnij się, że dzieci nie mogą bawić się materiałami opakowaniowymi.
- Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego.
- Dzieci powinny być nadzorowane, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 16 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeżeli zostały one odpowiednio nadzorowane lub zostały poinstruowane odnośnie korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają więcej niż 16 lat i są pod nadzorem osób dorosłych.

- Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 16 roku życia.
- Uwaga: To urządzenie nie może być używane z zewnętrznym timerem lub oddzielnym pilotem.
- Przed uyciem przeczytaj wszystkie instrukcje.
- Przed użyciem sprawdź, czy napięcie podane na urządzeniu odpowiada napięciu sieci elektrycznej w Twoim domu.
- Nie pozwól, aby przewód wisiał na gorącej powierzchni lub na krawędzi stołu lub blatu.
- Nigdy nie używaj urządzenia, gdy przewód lub wtyczka są uszkodzone, po awarii lub gdy samo urządzenie jest uszkodzone. W takim przypadku zanieś urządzenie do najbliższego wykwalifikowanego serwisu w celu sprawdzenia i naprawy.
- Konieczny jest ścisły nadzór, gdy urządzenie jest używane w pobliżu lub przez dzieci.
- Korzystanie z akcesoriów, które nie są zalecane lub sprzedawane przez producenta, może spowodować pożar, porażenie prądem elektrycznym lub obrażenia ciała.
- Odłącz urządzenie, gdy nie jest używane, przed montażem lub demontażem jakichkolwiek części oraz przed czyszczeniem urządzenia. Ustaw wszystkie przyciski i pokręta w pozycji wyłączonej i odłącz urządzenie, chwytając za wtyczkę. Nigdy nie odłączaj, ciągnąc za przewód.
- Nie pozostawiaj działającego urządzenia bez nadzoru.
- Nigdy nie umieszczaj tego urządzenia w pobliżu kuchenki gazowej lub elektrycznej lub w miejscu, gdzie może zetknąć się z nagrzanym urządzeniem.
- Nie używaj urządzenia na zewnątrz.
- Używaj urządzenia wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.
- Zawsze używaj urządzenia na stabilnej, suchej i równej powierzchni.
- Używaj urządzenia wyłącznie do użytku domowego. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wypadki wynikające z niewłaściwego użytkowania urządzenia lub nieprzestrzegania zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji.
- Wszelkie naprawy powinny być wykonywane przez producenta lub jego serwis posprzedażowy.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia, przewodu ani wtyczki w wodzie ani jakimkolwiek innym płynie. · Upewnij się, że dzieci nie dotykają przewodu ani urządzenia.
- Trzymaj przewód z dala od ostrych krawędzi i gorących części lub innych źródeł ciepła.
- Przed użyciem usuń wszystkie materiały opakowaniowe i wszelkie naklejki promocyjne.



Urządzenie może się nagrzewać podczas użytkowania. Przewód zasilający należy trzymać z dala od gorących części i nie zakrywać urządzenia.

- Podłącz urządzenie do uziemionego gniazdka.
 - Upewnij się, że do urządzenia nie może dostać się żaden płyn.
 - Upewnij się, że wszystkie składniki pozostały w koszu, aby nie miały kontaktu z elementami grzejnymi.
 - Nie zasłaniaj wlotu ani wylotu powietrza, gdy urządzenie jest włączone.
 - Nigdy nie napełniaj patelni olejem.
 - Nie dotykaj wnętrza urządzenia, gdy jest używane.
 - Nie stawiaj urządzenia przy cianie lub innych urządzeniach. Zawsze pozostawiaj co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni wokół urządzenia.
 - Nie kładź niczego na urządzeniu.
 - Podczas pracy urządzenia z wlotu i/lub wylotu powietrza może wydobywać się gorąca para. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości.
- Należy również zachować ostrożność podczas wyjmowania pojemnika z frytownicy. Może wydobywać się gorąca para lub powietrze.
- Kiedy zobaczysz ciemny dym wydobywający się z urządzenia, natychmiast wyciągnij wtyczkę z gniazdka. Przed wyjęciem pojemnika z frytownicy odczekaj, aż ustanie wydzielanie się dymu.
 - Umieść urządzenie na płaskiej, stabilnej i odpornej na ciepło powierzchni.
 - Pozostaw urządzenie do ostygnięcia przez co najmniej 30 minut przed przeniesieniem lub czyszczeniem.

ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE NA PRZYSZŁOŚĆ

CZĘŚCI

1. Kratka frytownicy
2. Pojemnik
3. Uchwyt
4. Pokrętko sterowania
5. Wyświetlacz
6. Wlot i wylot powietrza



WYŚWIETLACZ

7. Automatycznie ustawiaj programy
8. Temperatura
9. Minutnik
10. Symbol pracy wentylatora
11. Symbol podgrzewania
12. Pokrętko menu
13. Przycisk Start/Pauza



PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usuń wszystkie materiały opakowaniowe i wszelkie naklejki promocyjne.
- Czyścić frytownicę i kratkę ciepłą wodą, płynem do mycia naczyń i nierysującą gąbką.
- Wyczyść wewnętrzną i zewnętrzną powierzchnię frytownicy miękką ściereczką.
- Uwaga: do pojemnika nie wolno dodawać oleju ani tłuszczu do smażenia (nie można smażyć na oleju w pojemniku)

OBSŁUGA

1. Umieść urządzenie na płaskiej, stabilnej i odpornej na ciepło powierzchni. Upewnij się, że wokół urządzenia jest co najmniej 30 cm wolnej przestrzeni.
2. Sprawdź, czy kratka jest włożona do frytownicy. Wepchnij kratkę na miejsce, tak aby leżała poziomo na dole. Nie umieszczaj oleju ani tłuszczu w pojemniku.
3. Wsuń pustą patelnię/kratawewnątrz frytownicy. Uwaga: Nigdy nie używaj patelni bez kratki wewnątrz.
4. Podłącz przewód zasilający do gniazdka. Sygnał dźwiękowy wskazuje, że urządzenie jest w trybie gotowości. Włącz zasilanie, przytrzymując pokrętko wyboru trybu przez 3 sekundy.

5. Ustaw żądaną temperaturę (80-200°C), ponownie naciskając pokrętko wyboru trybu. Temperatura zacznie migać na wyświetlaczu, wskazując, że można ją teraz ustawić. Obróć pokrętko trybu, aż osiągniesz żądaną temperaturę.
6. Naciśnij ponownie pokrętko trybu, aby ustawić timer (1-60 minut). Czas zacznie migać na wyświetlaczu, wskazując, że można go teraz ustawić. Obróć pokrętko trybu, aż osiągniesz żądany czas.
7. Naciśnij przycisk start/pauza, aby potwierdzić. Na wyświetlaczu pojawi się symbol nagrzewania wstępnego oraz symbol pracy wentylatora. Urządzenie automatycznie nagrzewa się. Czas podgrzewania zależy od wybranej temperatury i temperatury otoczenia i wynosi co najmniej 3 minuty.
8. Urządzenie osiągnęło żądaną temperaturę, gdy zniknie symbol nagrzewania. Symbol pracującego wentylatora pozostaje widoczny na wyświetlaczu tak długo, jak długo urządzenie jest włączone. Wyjmij pojemnik z urządzenia. Urządzenie automatycznie przestanie działać.
9. Umieść składniki we frytkownicy razem z pojemnikiem. Nie wkładaj do urządzenia zbyt wielu składników, aby składniki nie dotykały elementów grzejnych. Zwróć uwagę na oznaczenie MAX we frytkownicy i go nie przekraczaj.
10. Włóż frytkownicę z napełnionym pojemnikiem z powrotem do urządzenia. Frytkownica automatycznie wznowi pracę (jeśli ustawiony czas jeszcze nie upłynął).
11. Na koniec rozlegnie się dzwonek wskazujący, że jedzenie jest gotowe. Następnie urządzenie wyłączy się automatycznie. Możesz także wyłączyć urządzenie wcześniej, przytrzymując pokrętko wyboru trybu przez kilka sekund.
12. Wyjmij pojemnik z urządzenia i umieść go na żaroodpornym uchwycie. Potrawę możesz włożyć do miski lub wyjąć z frytkownicy za pomocą żaroodpornych szczypiec, które nie porysują nieprzywierającej powłoki frytkownicy.

UWAGI

- Dla każdego ustawienia ustawionego na urządzeniu emitowany jest sygnał dźwiękowy.
- Podczas pracy urządzenia możesz ustawić temperaturę lub czas w każdej chwili.
- Jeśli potrawa nie jest gotowa po upływie ustawionego czasu, zawsze można ponownie włączyć urządzenie na kilka minut.
- Można również napełnić pojemnik na początku i włożyć wypełniony pojemnik od początku, zamiast czekać, aż urządzenie się rozgrzeje. W takim przypadku dodaj 3 minuty do normalnego czasu przyrządzania potrawy.

PROGRAMY AUTOMATYCZNE

Urządzenie posiada 8 automatycznie ustawianych programów. Aby ustawić jeden z nich, naciskaj przycisk menu, aż wybierzesz żądany program. Naciśnij przycisk start/pauza, aby aktywować ten program. Na koniec urządzenie wyda sygnał dźwiękowy co oznacza, że jedzenie jest gotowe. Następnie urządzenie wyłączy się automatycznie.



200°C
25-30min



180°C
6-10min



180°C
25-30min



180°C
12-18min



180°C
12-18min



180°C
8-15min



160°C
15-20min



200°C
15-20min

Powyższe programy są podane jedynie jako wskazówka. Rezultaty zależą od wielkości, kształtu i objętości potrawy

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE SMAŻENIA

- Zaleca się potraszać frytkami co 5 minut, aby równomiernie się upiekły. Dotyczy to również innych, mniejszych przekąsek, które zakrywają się w pojemniku.
- Możesz dodać łyżkę stołową oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt, lub na przykład oliwy z oliwek, oleju słonecznikowego lub oleju z orzeszków ziemnych. Dobrze wymieszaj ten olej z surowymi frytkami przed włożeniem ich do naczyniokrata. Pozostałe składniki można spryskać olejem lub pokryć olejem pędzlem. Zawsze upewnij się, że w zbiorniku nie ma nadmiernej ilości oleju. Nie używaj zbyt dużej ilości oleju. Wtedy frytki staną się mniej chrupiące i tłuste.
- Włóż świeże, surowe frytki do wody na 30 minut przed ich smażeniem, aby skrobia z ziemniaków została wypłukana. Następnie dokładnie je wysusz.
- Nie gotuj w tej frytownicy bardzo tłustych potraw.
- Podczas przygotowywania tłustych składników z urządzenia może wydobywać się biały dym. Nie ma to jednak wpływu na działanie urządzenia ani efekt końcowy. Również wtedy, gdy frytkownica nie zostanie odpowiednio wyczyszczona lub jeśli na patelni pozostanie olej, może pojawić się biały dym.
- Przekąski, które można upiec w piekarniku, można również upiec w tej frytkownicy.
- Mniejsze ilości są smażone bardziej równomiernie niż większe ilości.
- Cieńsze frytki będą bardziej chrupiące niż grubsze.
- Umieścić w pojemniku formę do pieczenia lub blachę chcesz zrobić ciasto lub quiche.
- Tej frytownicy można również używać do podgrzewania składników. Nastaw frytownicę na 10 minut na 150°C.
- Składniki, które mają być ugotowane w tej samej temperaturze, można umieścić razem w koszu i razem ugotować.
- Produkty mrożone nie wymagają wcześniejszego rozmrażania.
- W piekarniku można używać papieru do pieczenia lub folii aluminiowej, ale bądź przy tym bardzo ostrożny. Nie zakrywaj całego dna. Powietrze powinno mieć dobrą cyrkulację w urządzeniu. Ponadto na papierze lub folii powinna znajdować się wystarczająca ilość żywności, aby pozostała na swoim miejscu. W przeciwnym razie silny przepływ powietrza spowoduje zassanie papieru lub folii do elementów grzejnych, co może spowodować pożar. Upewnij się, że papier do pieczenia lub folia aluminiowa są większe niż samo jedzenie. Jednak papier lub folia nie powinny wychodzić ponad pojemnik.

CZAS PIECZENIA I TEMPERATURY

Poniższa tabela zawiera kilka wskazówek dotyczących gotowania i smażenia różnych składników. Uwaga: są to jedynie wskazówki. Czas zależy również od ilości i grubości potrawy. Zawsze bierz też pod uwagę wyżej wymienione wskazówki dotyczące smażenia.

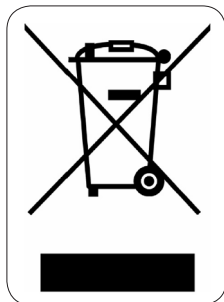
Frytki, świeże	pierwsze 18 min.	140°C
	następnie 12 min.	180°C
Frytki, mrożone	12-20 min.	200°C
Placki ziemniaczane	18-22 min.	180°C
krokiety	15 minut.	185°C
Krokiety serowe, mrożone	12 minut	180°C
Nuggetsy z kurczaka, paluszki rybne i inne przekąski	6-10 min.	200°C
Filet z kurczaka	15 minut.	200°C
Sznyceł z kurczaka, mrożony	12 minut	180°C

stek	8-12 min.	180°C
Ryba	10-15 min.	180°C
Grzyby	3-4 min.	180°C
Sajgonki	8-13 min.	200°C
Pałeczki	15-20 min.	180°C
klopsy	6 min.	180°C
Hamburger	6-10 min.	180°C
satay	10 minut.	190°C
Krewetki	6 min.	180°C
Jajko, ugotowane na twardo	12 minut	160°C
Jajko, ugotowane na miękko	6-7 min.	160°C
Warzywa	15 minut.	200°C
Frytki warzywne - twarde	10-13 min.	200°C
Frytki warzywne - miękkie	7 min.	200°C
Jabłko	7 min.	180°C
Banan	7 min.	200°C
Przekąski z ciasta francuskiego	10 minut.	180°C
Gotowe do pieczenia bułek	7 min.	200°C
Ciasto	20 minut.	165°C
Muffiny	15-20 min.	160°C

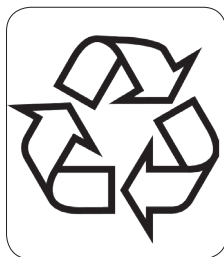
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Czyść urządzenie po każdym użyciu.
- Nie używaj żadnych metalowych ani ściernych środków czyszczących. Mogą one uszkodzić urządzenie.
- Odłącz urządzenie przed czyszczeniem.
- Pozostaw urządzenie do ostygnięcia przez co najmniej 30 minut przed przenoszeniem lub czyszczeniem.
- Przetrzyj zewnętrzną stronę urządzenia wilgotną ściereczką.
- Wyczyść patelnię i kratkę ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i nierysującej gąbki.
- Wyczyść wnętrze urządzenia ciepłą wodą i miękką gąbką.
- Wyczyść element grzejny szczotką, aby usunąć wszelkie pozostałości jedzenia.
- Dokładnie osusz wszystkie części.

WYTYCZNE DOTYCZĄCE ŚRODOWISKA



Ten symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produkt ten nie może być traktowany jako odpad komunalny. Zamiast tego należy go dostarczyć do odpowiedniego punktu zbiórki sprzętu elektrycznego i elektronicznego zajmującego się recyklingiem. Zapewniając prawidłową utylizację tego produktu, pomagasz zapobiegać potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzi, które mogłyby być spowodowane niewłaściwym postępowaniem z odpadami tego produktu. Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje na temat recyklingu tego produktu, skontaktuj się z lokalnym urzędem miejskim, zakładem utylizacji odpadów domowych lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.



Opakowanie nadaje się do recyklingu. Prosimy o ekologiczne traktowanie opakowań.

DOMO

Importer:

Terabajt Mateusz Reszka

Kruszewska 23

15-641 Krupniki

serwis: serwis@emidas.com.pl