

DOMO

INSTRUKCJA

FRYTKOWNICA



DO458FR

PRODUKT

LINEA 2000

GWARANCJA

To urządzenie ma 2-letni 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.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

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

- Przeczytaj uważnie wszystkie instrukcje.
Zachowaj tę instrukcję na przyszłość.
- To urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo .
- Dzieci powinny być nadzorowane, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
- To urządzenie nie może być używane przez

dzieci od 0 do 16 lat. To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 16 lat i starsze, jeśli są pod stałym nadzorem. To urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub zostały poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 16 lat. Czyszczenie i konserwacja użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci.

- To urządzenie powinno być ustawione w stabilnej pozycji z uchwytami ustawionymi tak, aby uniknąć rozlania gorących płynów.
- Urządzenie musi być odłączone od źródła zasilania, gdy nie jest używane, podczas serwisowania i wymiany części. Pozostawić do ostygnięcia przed założeniem lub zdjęciem części oraz przed czyszczeniem urządzenia.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- UWAGA: Aby uniknąć niebezpieczeństwa, należy pamiętać, że

urządzenie nie może być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak wyłącznik czasowy, ani podłączane do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez zakład energetyczny.



Powierzchnie oznaczone tym symbolem mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Zaleca się, aby nie dotykać powierzchni urządzenia innych niż uchwyty, aby uniknąć oparzeń.

- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy upewnić się, że wszystkie materiały opakowaniowe i naklejki promocyjne zostały usunięte.
- Nigdy nie pozostawiaj działającego urządzenia bez nadzoru.
- Nie używaj ani nie przechowuj tego urządzenia na zewnątrz.
- Nie przesuwaj urządzenia podczas pracy lub gdy olej jest jeszcze gorący. Pozostawić do ostygnięcia przed przeniesieniem urządzenia.
- Nie używaj tego urządzenia do celów innych niż przewidziane.
- Sprawdź dokładnie, czy napięcie i częstotliwość sieci zasilającej odpowiadają wskazaniom na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Wtyczkę należy podłączyć do odpowiedniego gniazdka, które jest zainstalowane i uziemione zgodnie ze wszystkimi lokalnymi normami i wymaganiami.
- To urządzenie należy eksploatować napełnione olejem do smażenia co najmniej do poziomu minimalnego i nieprzekraczającego poziomu maksymalnego zaznaczonego na urządzeniu.
- W tym urządzeniu zalecamy używanie wyłącznie oleju do smażenia. Używaj tłuszczu do smażenia na własne ryzyko. Ani producent, importer ani dostawca nie ponoszą odpowiedzialności za jakiegokolwiek obrażenia lub szkody spowodowane użyciem niewłaściwego oleju lub tłuszczu.
- Używaj wyłącznie złącza lub modułu z wbudowanym termostatem dostarczonych wraz z urządzeniem.
- Używać wyłącznie przyborów dostarczonych z urządzeniem.
- Nie używaj tego urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką, ani w przypadku nieprawidłowego działania urządzenia lub uszkodzenia w jakikolwiek sposób. Zwróć urządzenie do działu serwisowego DOMO lub jego przedstawiciela serwisowego w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji elektrycznej lub mechanicznej. Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia.
- Aby uchronić się przed porażeniem elektrycznym lub poparzeniami, nie zanurzaj urządzenia, przewodu ani wtyczki w wodzie lub innej cieczy.

- Dostarczono krótki przewód zasilający, aby zmniejszyć ryzyko zaplątania się lub potknięcia o dłuższy przewód.

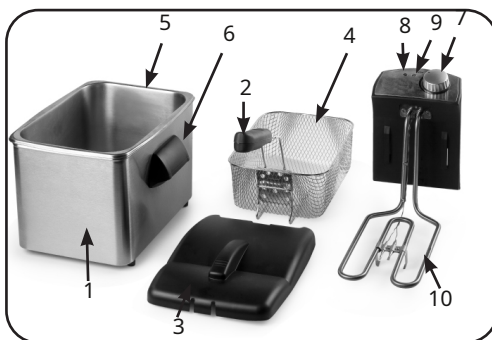
NIE UŻYWAĆ Z PRZEDŁUŻACZEM.

- Całkowicie rozwin przewód, aby zapobiec jego przegrzaniu.
- Nie pozwól, aby przewód zasilający zwiślał z krawędzi blatu lub dotykał gorących powierzchni.
- Nie pozwól, aby przewód zasilający przebiegał pod lub wokół urządzenia.
- Nie umieszczaj na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego lub zlewu, ani w nagrzanym piekarniku.
- Nie umieszczaj w pobliżu łatwopalnych materiałów, gazów lub materiałów wybuchowych.
- Nie umieszczaj w pobliżu przedmiotów, które mogą się zapalić, takich jak zasłony, ręczniki itp.
- Upewnij się, że urządzenie jest prawidłowo zmontowane, a następnie podłącz przewód do gniazdka ściennego. Aby odłączyć, ustaw przełączniki w pozycji „OFF” lub „0”, a następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka. Nigdy nie ciągnij za przewód ani urządzenie, aby wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Konieczna jest wymiana oleju po 7 do 10 sesjach smażenia.
- Nie używaj urządzenia, jeśli jest w nim woda lub jeśli części są nadal mokre po czyszczeniu.
- Nieutrzymywanie tego urządzenia w czystości może niekorzystnie wpłynąć na żywotność urządzenia i być może spowodować niebezpieczną sytuację.
- Podczas smażenia przez filtr może wydostawać się gorąca para lub może dojść do lekkiego rozpryskiwania. Podczas pracy trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości.
- Aby uniknąć rozprysków oleju, należy najpierw usunąć nadmiar lodu z zamrożonej żywności.
- W przypadku pożaru nigdy nie próbuj gasić go wodą. Usuń przewód, zamknij pokrywę i stłumij płomienie wilgotną ściereczką.
- Wszelkie obrażenia lub szkody spowodowane nieprzestrzeganiem tych zasad są na własne ryzyko.

ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE NA PRZYSZŁOŚĆ.

SKŁADNIKI

1. Korpus ze stali nierdzewnej
2. Składany uchwyt kosza
3. Pokrywa przeciwkurzowa z uchwytem
4. Koszyk
5. Pojemnik na olej
6. Uchwyty ręczne
7. Pokrętko temperatury
8. Czerwona kontrolka zasilania „ON”.
9. Zielona kontrolka temperatury
10. Element grzejny



KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

1. Przed pierwszym użyciem wyczyść frytkownicę zgodnie z instrukcją.
2. Umieść frytkownicę na poziomej, odpornej na ciepło powierzchni.
3. Umieść uchwyt w pozycji poziomej, aż usłyszysz kliknięcie.
4. Otwórz pokrywę i wyjmij kosz.
5. Napełnij patelnię płynnym olejem, odpowiednim do podgrzewania, aż poziom oleju znajdzie się pomiędzy oznaczeniami „MIN” i „MAX” na korpusie. Nigdy nie używaj urządzenia, gdy w urządzeniu jest za dużo lub za mało oleju.
6. Umieść kosz z powrotem w korpusie.
7. Włóż wtyczkę do gniazdka (220-240V~ 50Hz), zapali się czerwona lampka.
8. Włączyć urządzenie za pomocą wyłącznika temperatury.
9. Wybrać żądaną temperaturę za pomocą pokrętła temperatury. Olej zacznie się nagrzewać. Zielona lampka zapali się, gdy zostanie osiągnięta żądana temperatura. Frytkownica jest teraz gotowa do użytku. Gdy temperatura oleju stanie się zbyt niska, kontrolka temperatury zgaśnie i zapali się ponownie, gdy ponownie zostanie osiągnięta żądana temperatura.
10. Umieść jedzenie, które chcesz smażyć w koszu, ostrożnie włóż kosz z powrotem do oleju. Aby uzyskać lepszy efekt pieczenia, wkładaj żywność do kosza tylko po połowy.

Uwaga: w celu zachowania jakości oleju zaleca się przyprawić potrawę po smażeniu.

11. Ostrożnie wyjmij koszyk z oleju i sprawdź, czy jedzenie jest dokładnie ugotowane.
12. Pozwól, aby olej ociekał przez 10 do 12 sekund.

PO UŻYCIU

1. Wyłączyć urządzenie przekręcając pokrętło temperatury do pozycji minimalnej.
2. Wyjmij wtyczkę z gniazdka.
3. Umieść kosz z powrotem w korpusie. Zamknij pokrywę.
4. Przed odłożeniem frytkownicy odczekaj, aż całkowicie ostygnie.

CZYSZCZENIE URZĄDZENIA

Odłącz urządzenie przed czyszczeniem.

CZYSZCZENIE ZEWNĘTRZNEJ CZĘŚCI URZĄDZENIA

- Po każdym użyciu wyczyść zewnętrzną powierzchnię frytkownicy wilgotną ściereczką nasączoną odrobiną wody z mydłem.
- Panelu sterowania nie wolno zanurzać w wodzie ani żadnym innym płynie.

CZYSZCZENIE WNĘTRZA URZĄDZENIA

Czyść wnętrze frytkownicy przy każdej wymianie oleju. Wyczyść ją w sposób opisany poniżej, aby utrzymać frytkownicę w optymalnym stanie.

1. Zdejmij pokrywę.
2. Wyjmij kosz do smażenia.
3. Wyjmij element grzejny z korpusu.
4. Wylej olej z miski. Usuń plamy papierem domowym. Trudne plamy można usunąć gąbką kuchenną, nylonową szczotką lub ściereczką z łagodnym roztworem mydła.
5. Kosz do smażenia, pokrywę z filtrem i patelnię można myć w zmywarce.
6. Dokładnie osusz pokrywę, kosz do smażenia i patelnię przed ponownym włożeniem ich do frytownicy.

KONSERWACJA URZĄDZENIA

1. Temperatura i częstotliwość używania są najważniejszymi czynnikami wpływającymi na pogorszenie jakości tłuszczu do smażenia.
2. Dla smacznego i zdrowego smażenia zaleca się regularną wymianę oleju. Ponadto regularna wymiana oleju znacznie ułatwi czyszczenie korpusu i kosza.
3. Niektóre potrawy, takie jak potrawy panierowane lub pikantne potrawy i mięsa, mogą powodować szybsze psucie się oleju. Wymieniaj olej, gdy robi się ciemny lub brudny, zaczyna dymić lub nienormalnie się pieniać.
4. Wymień całkowicie olej, nie mieszaj starego oleju z nowym.
5. Regularne filtrowanie oleju poprawi jakość smażonych potraw, ale nie spowolni jego psucia się.
6. Przechowuj tłuszcz do smażenia w chłodnym, ciemnym miejscu. Jeśli rzadko używasz frytownicy, wymieniaj olej co 5 do 6 miesięcy.
7. Utylizuj olej do smażenia zgodnie z przepisami obowiązującymi w Twoim mieście. Nigdy nie wlewaj starego oleju do zlewu lub toalety. Może to zablokować rurę odpływową i nie jest odpowiedzialne ekologicznie.

Uwaga: we wnętrze do przechowywania przewodu znajduje się zabezpieczenie. Jeśli olej w urządzeniu stanie się zbyt gorący, to zabezpieczenie zostanie aktywowane. Oznacza to, że urządzenie samo się wyłączy. Poczekaj, aż urządzenie ostygnie, a następnie ponownie naciśnij ten przycisk, aby zresetować urządzenie. Wtedy będzie można ponownie korzystać z frytownicy.

ZALECENIA

Olej do głębokiego smażenia - Wymiana po +/- Olej

arachidowy 8 do 10 zastosowań Olej roślinny 10 do 12

zastosowań Oliwa z oliwek 8 do 10 zastosowań

Uwaga: Powyższe zalecenia dotyczą przeciętnej rodziny i normalnego użytkowania.

PORADY KULINARNE

Za każdym razem, gdy podgrzejesz olej, obniży to jego jakość. Po każdym użyciu wyłączaj frytkownicę. Regularnie wymieniaj olej, zwłaszcza gdy jest ciemny lub brudny, lub gdy nienormalnie się pieni.

FRYTKI

1. Użyj grubych ziemniaków, które nie są zbyt świeże. Pokrój je w plasterki. Oczyszczyć plastry pod bieżącą wodą i osusz.
2. Upiecz frytki na dwa sposoby:
 - Pierwsze smażenie : 150-160°C : 5 do 10 minut (w zależności od ilości)
 - Drugie smażenie : 175 – 185°C : 2 do 4 minut

Pozwól im dokładnie ostygnąć przed podaniem.

ZAMROŻONE JEDZENIE

1. Mrozonki silnie schładzają olej. Dlatego nie używaj dużych porcji.
2. Potrząśnij jedzeniem nad zlewem, aby usunąć większość lodu.
3. Ustaw przełącznik temperatury na 180°C. Koszyk powoli wkładaj na patelnię, uważając, aby nie doszło do silnego pienienia się oleju.

Zalecana temperatura smażenia

Udko/filet z kurczaka	170°C
Fondu Parmezan	170°C
Krokiet z serem	170°C
pstrąg	170°C
Paluszki rybne	175°C
Krokiety ziemniaczane	175°C
Krokiety rybne	175°C
krewetki	180°C
beignet z serem	180°C

DOMO

Importer:
Terabajt Mateusz Reszka
Produkcyjna 108
15-680 Białystok
serwis:
serwis@emidas.com.pl