

BOMANN®

EDELSTAHL-FRITTEUSE

FR 2264 CB

Roestvrijstalen friteuse • Friteuse en acier inoxydable • Freidora de acero inoxidable
Friggitrice in acciaioinox • Stainless Steel Deep Fat Fryer • Frytkownica ze stali nierdzewnej
Rozsdamentes acél fritőz • Фритюрница з охолоджувальною зоною
Фритюрница из нержавеющей стали • مقلاة عميقة من الاستانلس اسيتيل



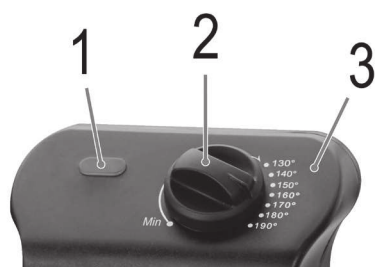
Bedienungsanleitung / Garantie



Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi • Manual de instrucciones
Istruzioni per l'uso • Instruction Manual • Instrukcja obsługi / Gwarancja
Használati utasítás • Інструкція з експлуатації • Руководство по эксплуатации • دليل التعليمات

Übersicht der Bedienelemente

Overzicht van de bedieningselementen • Liste des différents éléments de commande
Indicación de los elementos de manejo • Elementi di comando • Overview of the Components
Przegląd elementów obsługi • A kezelőelemek áttekintése • Огляд елементів управління
Обзор деталей прибора • نظرة عامة على المكونات



Instrukcja obsługi

Dziękujemy za wybór naszego produktu. Mamy nadzieję, że korzystanie z urządzenia sprawi państwu radość.

Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazówek, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia:



OSTRZEŻENIE:

Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyko obrażeń.



UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.



WSKAZÓWKA:

Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

Spis treści

Przegląd elementów obsługi.....	3
Ogólne uwagi	47
Specjalne wskazówki bezpieczeństwa dla urządzenia.....	47
Rozpakowanie urządzenia	50
Zakres dostawy.....	50
Przegląd elementów obsługi.....	50
Wskazówki dotyczące użytkowania	51
Uruchomienie	51
Korzystanie z urządzenia.....	52
Czyszczenie	52
Przechowywanie	52
Usterki i sposoby ich usuwania.....	53
Dane techniczne	53
Warunki gwarancji.....	53
Usuwanie	54

Ogólne uwagi

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej.
- Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę.
- Jeżeli nie korzystacie państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia urządzenie należy zawsze wyłączać i wyciągać wtyczkę sieciową z gniazda.
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).



OSTRZEŻENIE:

Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. **Niebezpieczeństwo uduszenia!**

JĘZYK POLSKI

Specjalne wskazówki bezpieczeństwa dla urządzenia

Na produkcie znajdują się poniższe symbol ostrzegawcze:



OSTRZEŻENIE: Gorąca powierzchnia! Ryzyko poparzeń!

Podczas i po zakończeniu operacji, temperatura dostępnych powierzchni będzie bardzo wysoka.

- Korzystać z rękawic podczas otwierania pokrywy patelni!

 OSTRZEŻENIE:

- Nie używać urządzenia bez oleju lub tłuszczu. **Ryzyko pożaru!**
- Do oleju nigdy nie dolewaj wody! **Ryzyko nagłego pożaru / wybuchu!**
- Przegrzane oleje i tłuszcze mogą się zapalić. Bądź ostrożny/a! Nie zapomnij wyłączyć urządzenia po zakończeniu pracy! W tym celu ustaw regulator temperatury w położeniu „**MIN**” i wyjmij wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Jeśli urządzenie zapali się, nigdy nie należy gasić płomieni wodą. Należy zdławić płomienie wilgotną szmatką.
- Nie należy przenosić urządzenia podczas pracy ani wtedy, gdy tłuszcz / olej jest nadal gorący.

 UWAGA: Przegrzanie elementu grzejnego
Przestrzegaj tej ważnej wskazówki, używając frytownicy z tłuszczem!

- Tłuszcz należy stopić powoli, tak aby mógł otoczyć element grzejny.
- Wybranie zbyt wysokiej temperatury może spowodować przegrzanie podczas pierwszego stapiania tłuszczu lub ponownego stapiania tłuszczu już znajdującego się w urządzeniu!

Wkładanie tłuszczu po raz pierwszy:

- Najpierw stop tłuszcz w oddzielnym naczyniu.

 OSTRZEŻENIE:

Nie rozgrzewaj tłuszczu do temperatury powyżej 50 °C, aby uniknąć obrażeń podczas przelewania.

- Wlej stopiony tłuszcz do zbiornika frytownicy.
- Po wlaniu odpowiedniej ilości tłuszczu ustaw na termostacie wybraną temperaturę.

△ UWAGA: Przegrzanie elementu grzejnego

Podgrzewanie stwardniałego tłuszczu we frytownicy:

Jeżeli tłuszcz znajdujący się we frytownicy stwardniał, może być trudno stwierdzić, czy tłuszcz znajdujący się na dole pod elementem już się stopił.

- Obracaj termostat powoli do góry, aż lampka kontrolna zasygnalizuje uruchomienie ogrzewania.

△ Stop! Nie obracaj dalej! Element grzejny powoli podgrzeje tłuszcz.

- Po chwili ogrzewanie wyłączy się.
- Ponownie włącz ogrzewanie przez wyregulowanie termostatu.
- Powtarzaj tę czynność aż do stopienia tłuszczu.

△ UWAGA:

Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie celem czyszczenia.

- Różne powierzchnie wchodzi w kontakt z żywnością i olejem. Korzystać z instrukcji podanych w rozdziale „Czyszczenie”.
- Nie naprawiać urządzenia samodzielnie. Skontaktować się z pracownikiem autoryzowanego serwisu. Jeśli przewód zasilania jest uszkodzony, należy go wymienić u producenta, przedstawiciela serwisu lub podobnie wykwalifikowanej osoby, aby uniknąć zagrożenia.
- Tego urządzenia nie mogą używać dzieci w wieku od 0 do 8 lat.
- Z tego urządzenia mogą korzystać dzieci od 8 roku życia, jeśli znajdują się pod stałym nadzorem.
- Z tego urządzenia mogą korzystać osoby z ograniczonymi fizycznymi, czuciowymi oraz mentalnymi zdolnościami lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub poinstruowane,

jak użyć urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją ewentualne ryzyko.

- Trzymać urządzenie i jego przewód z dala od dzieci poniżej 8 roku życia.
- Czynności w zakresie czyszczenia oraz konserwacji nie mogą wykonywać dzieci.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Naczynia do gotowania należy ustawiać w stabilnej pozycji za pomocą uchwytów (o ile są dostępne), aby zapobiec wylewaniu się gorących płynów.
- Nie posługiwać się urządzeniem z osobnym timerem lub osobnym systemem zdalnego sterowania.
- Urządzenie przeznaczone jest do użycia w gospodarstwie domowym i do podobnych zastosowań, takich jak:
 - w pomieszczeniach kuchennych dla pracowników sklepów, biur i innych miejsc pracy.

Urządzenie **nie** jest przeznaczone do wykorzystania

- dla klientów hoteli, moteli i innych miejsc zakwaterowania;
- gospodarstwach rolnych;
- placówkach oferujących zakwaterowanie ze śniadaniem.

Rozpakowanie urządzenia

1. Urządzenie wyjąć z jego opakowania.
2. Wyjąć wszystkie elementy opakowania, takie jak folia, wypełniacz, uchwyty kabli i tektura.
3. Sprawdzić, czy w opakowaniu znajdują się wszystkie części składowe.
4. Jeśli zawartość opakowań nie jest kompletna lub są uszkodzenia, takiego urządzenia nie należy użytkować. Należy je niezwłocznie zwrócić sprzedawcy.

i WSKAZÓWKI:

Na urządzeniu może znajdować się oraz pozostałości po produkcji. Zaleca się umycie części robota zgodnie z informacją podaną w części „Czyszczenie”.

Zakres dostawy

- 1 Pokrywka
- 1 Obudowa
- 1 Pojemnik na tłuszcz do głębokiego smażenia
- 1 Jednostka sterująca z elementem grzewczym
- 1 Koszyk do smażenia
- 1 Uchwyt koszyka do smażenia

Przegląd elementów obsługi

- 1 Lampka kontrolna temperatury
- 2 Regulator temperatury
- 3 Jednostka sterująca z elementem grzewczym
- 4 Wyłącznik bezpieczeństwa
- 5 Przycisk RESTART
- 6 Schowek na kabel

- 7 Pojemnik na tłuszcz do frytkownicy
- 8 Obudowa
- 9 Koszyk do smażenia

Wskazówki dotyczące użytkowania

Uwagi dotyczące eksploatacji

- Olej i tłuszcz należy rozgrzewać do bardzo wysokich temperatur. Do smażenia należy używać jakościowo bardzo dobrego oleju lub tłuszczu do głębokiego smażenia. Nie należy stosować margaryny, oliwy z oliwek ani masła. Tego rodzaju tłuszcze nie są przystosowane do smażenia, ponieważ zaczynają wydzielać dym w niższych temperaturach.
- Zalecamy stosowanie płynnego oleju do smażenia.

⚠ UWAGA: Silne pienienie!

- Nigdy nie mieszać oleju z tłuszczem. Płyn może przelać się.
- **Nie** używaj oblodzonych mrożonych produktów!
- Mokre produkty należy wytrzeć do sucha odpowiednim ręcznikiem. Nadmiernie wilgotne produkty powodują silne pienienie, co może być przyczyną wykipienia oleju/tłuszczu.

⚠ OSTRZEŻENIE: Skażony olej/tłuszcz mogą być wysoce łatwopalne!

- Zawsze wyjmować żywność, która być może pozostała w oleju/tłuszczu.
- Wymieniać olej/tłuszcz regularnie.
- Należy unikać rozpryskiwania oleju. Koszyk należy napełniać produktami poza frytownicą.
- Smażenie należy przeprowadzać wyłącznie przy użyciu koszyka.
- Należy dobrać temperaturę odpowiednio do właściwości smażonych produktów. Wytłoczne: Produkty wstępnie podsmażone wymagają wyższej temperatury niż produkty surowe.
- W przypadku smażenia produktów ciastowatych nadmiar ciasta należy usunąć i umieścić produkty ostrożnie w oleju.
- Pamiętaj, że uchwyt na koszu frytownicy nie został zamocowany.
- Frytownicę należy napełniać maksymalnie do $\frac{2}{3}$ wysokości. Nie należy przepelniać koszyka do smażenia.

Wskazówki dotyczące unikania akrylamidu

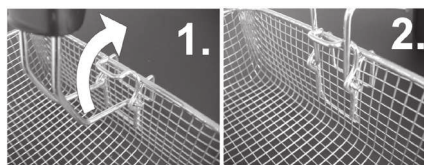
- Akrylamid jest związkiem chemicznym. Powstaje w procesie brązowienia potraw (głębokie smażenie, pieczenie, gotowanie, opiekanie, grillowanie) w wysokiej temperaturze, w potrawach zawierających węglowodory (skrobia i cukier), takich jak ziemniaki i produkty zbożowe.
- Podejrzewa się, że akrylamid ma szkodliwy wpływ na materiał genetyczny i może być przyczyną powstawania nowotworów. Jednak rzeczywiste zagrożenie dla organizmu człowieka nie jest do tej pory znane.

- Podczas głębokiego smażenia zaleca się nie przekraczać temperatury 170 °C.
- Czas smażenia powinien być możliwie jak najkrótszy a produkty smażone jedynie do momentu uzyskania żółto-żółtego koloru.
- Grubsze frytki lub kawałki ziemniaków będą miały mniejszą zawartość akrylamidu w porównaniu z mniejszymi produktami, ponieważ substancja ta gromadzi się głównie na warstwie zewnętrznej.
- W przypadku sporządzania frytek ze świeżych ziemniaków, obrane i pokrojone kawałki ziemniaków należy moczyć przez jedną godzinę, aby rozpuścić część cukru w warstwie wierzchniej, z niego powstaje akrylamid.

Uruchomienie

Przed pierwszym uruchomieniem

1. Zamontować uchwyt na koszyku do smażenia:
 - Proszę zaciśnąć razem druciane końcówki na wolnym końcu uchwytu.
 - Proszę wprowadzić kątowniki do druczanych uszek wewnątrz koszyka.
 - Zablokować uchwyt na koszyku.



2. Wyciągnij kabel sieciowy ze schowka.

Moc przyłączeniowa

Całkowity pobór mocy tego urządzenia wynosi 2000 W. Zaleca się zasilanie go z wydzielonej linii zabezpieczonej wyłącznikiem automatycznym 16 A.

⚠ UWAGA: Przeciężenie!

- Używane przedłużacze powinny mieć przewody o przekroju nie mniejszym niż 1,5 mm².
- Nie używaj rozgałęziaczy ze względu na dużą moc urządzenia.

Podłączenie elektryczne

1. Należy sprawdzić, czy napięcie zasilania urządzenia (patrz tabliczka znamionowa) zgadza się z napięciem w instalacji elektrycznej.
2. Wtyczkę sieciową podłączaj tylko do prawidłowo zainstalowanego gniazda z bolcem ochronnym.

Włączanie / wyłączanie

- Gdy pokrętko regulacji temperatury znajduje się w położeniu „MIN”, urządzenie jest wyłączone.
- Ustaw żądaną temperaturę za pomocą regulatora.

Korzystanie z urządzenia

1. Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od sieci.
2. Zdjąć pokrywę frytownicy. Sprawdzać, czy pokrywka jest zamknięta zawsze, gdy urządzenie nagrzewa się lub smaży.
3. Wyjąć kosz do frytowania i napełnić zbiornik olejem lub tłuszczem (maksymalnie 3 litry). Napełniać do poziomu pomiędzy oznakowaniem minimum a maksimum.
4. Włożyć wtyczkę do gniazdka z bolcem ochronnym. Ustawić wybraną temperaturę, przekręcając regulator temperatury.
5. Podczas podgrzewania pali się kontrolka, która gaśnie po osiągnięciu wybranej temperatury. Ostrożnie włożyć kosz do frytowania z produktami do rozgrzanego tłuszczu.

6. Podczas frytowania kontrolka wielokrotnie zapala się i gaśnie. Jest to zjawisko normalne i wskazuje ono, że temperatura jest kontrolowana i utrzymywana termostaticznie. Po upływie czasu frytowania (czasy frytowania opisano na opakowaniu danego produktu lub w przepisie) wyjąć kosz do frytowania.
7. Począć chwilę na ocieknięcie tłuszczu z produktu.
8. W celu wyłączenia urządzenia ustawić regulator temperatury na „MIN” i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.

Kończenie pracy

1. Przekręć regulator temperatury w lewo, w położenie „MIN”.
2. Wyjąć wtyczkę z gniazda.
3. Pozostawić urządzenie do wystygnięcia.

Czyszczenie



OSTRZEŻENIE:

- Przed wyczyszczeniem proszę zawsze wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i odczekać aż urządzenie ostygnie.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia poczekać, aż frytownica całkowicie wystygnie. Aby uniknąć poparzenia powinni Państwo odczekać z czyszczeniem urządzenia 1-2 godziny od jego użytkowania.
- Nigdy nie zanurzać jednostki sterującej w wodzie. Może to doprowadzić do porażenia prądem lub pożaru.

UWAGA:

- Nie używaj szczotki drucianej ani innych podobnych przedmiotów.
- Nie używaj ostrych lub ściernych środków czyszczących.

Zbiornik tłuszczu

1. Aby wymienić olej, wyciągnij zbiornik tłuszczu i wylej olej z boku.
2. Pojemnik do smażenia można umyć ciepłą wodą z dodatkiem delikatnego detergentu.

Koszyk do smażenia i pokrywka

Wyczyścić te części w gorącej wodzie poprzez dodanie trochę detergentu do mycia naczyń. Następnie osuszyć dobrze części.

Obudowa i jednostka sterująca

Wyczyścić te części lekko nawilżoną szmatką.

Przechowywanie

- Urządzenie należy wyczyścić zgodnie z opisem i zostawić w celu całkowitego ostygnięcia.
- Zwinąć przewód spiralnie w schowku na przewód.
- W przypadku dłuższych okresów nieużywania zalecane jest przechowywanie urządzenia w oryginalnym opakowaniu.
- Urządzenie należy zawsze przechowywać w odpowiednio wentylowanym i suchym miejscu, poza zasięgiem dzieci.

Usterki i sposoby ich usuwania

Urządzenie nie funkcjonuje

Środek zaradczy:

- Proszę sprawdzić podłączenie do sieci.
- Proszę sprawdzić pozycję termostatu.

Inne możliwe przyczyny:

Urządzenie to zaopatrzone jest w **wyłącznik bezpieczeństwa** (4).

Uniemożliwia on niezamierzone włączenie ogrzewania.

Środek zaradczy:

Proszę sprawdzić właściwe położenie elementu sterującego.

Ochrona przed przegrzaniem

Jeśli olej zbyt się nagrzeje, urządzenie zabezpieczające przed przegrzaniem automatycznie zakończy pracę. Urządzenie nie jest wówczas gotowe do użytku.

1. Proszę wyjąć wtyczkę z gniazdka.
2. By frytkownicę użyć ponownie, proszę uruchomić przycisk „RESTART” (5) z tyłu elementu sterującego dopiero po pełnym ochłodzeniu urządzenia. W tym celu użyj przedmiotu z tworzywa lub drewna o długości co najmniej 4 cm.

Dane techniczne

Model:FR 2264 CB
Napięcie zasilające:220 - 240 V~, 50 - 60 Hz
Pobór mocy:2000 W
Pojemność:maks. 3 litry oleju / tłuszczu do smażenia
Stopień ochrony:I
Masa netto:ok. 2,8 kg

Zastrzegamy sobie prawo wprowadzania zmian technicznych i projektowych w trakcie ciągłego rozwoju produktu.

Urządzenie jest zgodne z aktualnymi dyrektywami CE, dotyczącymi zgodności elektromagnetycznej czy niskiego napięcia i produkowane jest zgodnie z najnowszymi przepisami bezpieczeństwa.

Warunki gwarancji

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną

do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczęci sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, zle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

Dystrybutor:
CTC Clatronic Sp. z o.o
Ul. Brzeska 1
45-960 Opole

Usuwanie

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”



Proszę oszczędzać nasze środowisko, sprzęt elektryczny nie należy do śmieci domowych.

Proszę korzystać z punktów zbiorczych, przewidzianych do здаwania sprzętu elektrycznego, i tam proszę oddawać sprzęt elektryczny, którego już nie będą Państwo używać.

Tym sposobem pomagają Państwo unikać potencjalnych następstw niewłaściwego usuwania odpadów, mających wpływ na środowisko i zdrowie ludzi.

Tą drogą przyczyniają się Państwo do ponownego użycia, do recyklingu i do innych form wykorzystania starego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Informacje, gdzie można zdać sprzęt, otrzymają Państwo w swoich urzędach komunalnych lub w administracji gminy.