

PL FRYTOWNICA Brock DF 3001 SS



WAŻNE!

- Zawsze umieszczaj frytkownicę na stabilnej powierzchni i trzymaj z dala wszystkie łatwopalne materiały.
- Upewnij się, że frytkownica nie znajduje się w pobliżu lub na włączonyj płycie grzejnej.
- Upewnij się, że napięcie wskazane na tabliczce znamionowej jest prawidłowe przed podłączeniem urządzenia do zasilania
- Przed użyciem frytkownicy należy ją napełnić wymaganą ilością oleju lub tłuszczu.
- Nigdy nie używaj frytkownicy bez oleju lub tłuszczu, ponieważ może to spowodować uszkodzenie urządzenia.
- Nigdy nie przesuwaj frytkownicy podczas użytkowania. Olej bardzo się nagrzewa i można się poparzyć. Poczekaj, aż przesuńiesz frytkownicę, gdy olej ostygnie.
- Ta frytkownica jest zabezpieczona termicznym urządzeniem zabezpieczającym, które automatycznie wyłącza urządzenie w przypadku przegrzania.
- Nigdy nie zanurzaj elementu sterującego i grzejącego w wodzie i nie myj tych części pod bieżącą wodą.
- Nigdy nie włączaj frytkownicy, jeśli nie jest wypełniona olejem lub płynnym tłuszczem
- Używaj tylko oleju lub tłuszczu, który się nie pieni i nadaje się do smażenia.



Gorąca powierzchnia: Temperatura metalowej powierzchni, która może się nagrzewać podczas pracy urządzenia. Nie dotykaj metalowych powierzchni urządzenia podczas użytkowania.

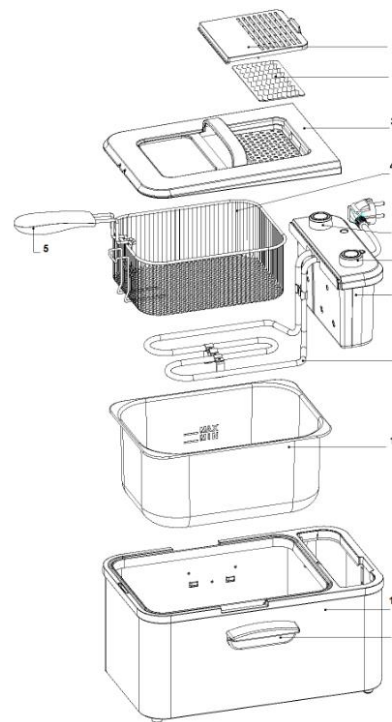
- Nie wkładaj do frytkownicy zbyt dużych potraw.
- Zapoznaj się ze wskazówkami dotyczącymi smażenia, aby uzyskać informacje na temat ilości smażonych produktów spożywczych.
- Podczas smażenia uwalniana jest gorąca para. Zachowaj bezpieczną odległość od pary, aby uniknąć oparzeń i innych obrażeń.
- Po użyciu ustaw termostat na najniższe ustawienie (obrócić termostat do końca w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara). Wyciągnij wtyczkę z gniazdka sieciowego i pozostaw do ostygnięcia oleju lub tłuszczu. Nie przenoś frytkownicy, dopóki jej zawartość i olej nie ostygną
- Nie używaj akcesoriów, które nie są dołączone do urządzenia.
- Trzymaj urządzenie z dala od dzieci.
- Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu kuchenki gazowej lub palnika elektrycznego ani w rozgrzanym piekarniku.
- Nie używaj na zewnątrz ani w celach komercyjnych!
- Nigdy nie przegrzewaj oleju/tłuszczu, w przeciwnym razie zapali się. Nigdy nie używaj wody do gaszenia pożaru oleju kuchennego.
- Nigdy nie zostawiaj frytkownicy bez nadzoru podczas jej używania. Zawsze dbaj o bezpieczeństwo dzieci, które znajdują się w pobliżu frytkownicy.
- Jeśli frytkownica i/lub przewód są uszkodzone, muszą zostać naprawione przez profesjonalny serwis.
- Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia ani wymieniać uszkodzonego przewodu. Wymaga to specjalnych narzędzi.
- Uważaj, aby nie uszkodzić elementu grzejącego. (Nie zginać ani nie wgniatać).
- Element elektryczny jest wyposażony w wyłącznik bezpieczeństwa, który zapewnia, że element grzewczy może działać tylko wtedy, gdy element jest prawidłowo umieszczony na frytkownicy.
- W przypadku przegrzania, zabezpieczenie termiczne automatycznie wyłączy frytkownicę. To urządzenie można ponownie aktywować, wciskając przycisk ostro zakończonym przedmiotem (np. długopisem) przez otwór z tyłu schowka na przewód, podpisany słowem „Restart”. Przed reaktywacją odłącz go od sieci i odczekaj, aż całość ostygnie.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.

- UWAGA: Aby uniknąć niebezpieczeństwa spowodowanego nieumyślnym zresetowaniem wyłącznika termicznego, to urządzenie nie może być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak zegar, ani podłączone do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez sieć.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie.
- To urządzenie nie powinno być używane przez dzieci w wieku od 0 do 8 lat. To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze, jeśli są pod stałym nadzorem. To urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub są poinstruowane do bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat. Dzieci nie mogą czyścić i konserwować urządzenia. Urządzenie do gotowania powinno być ustawione w stabilnej powierzchni tak, aby uniknąć rozlania gorących płynów.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:
 - kuchnie pracownicze w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkaniowych;

PRZED UŻYCIEM

Przed użyciem przeczytaj uważnie wszystkie instrukcje i zachowaj je do późniejszego wykorzystania. Przed pierwszym użyciem usuń materiały opakowaniowe; Zerwij folie ochronne na pokrywie i obudowie zewnętrznej (Proszę -zwróć uwagę na ochronę środowiska!). Następnie umyj akcesoria i wewnętrzny pojemnik w ciepłej wodzie. Dobrze wysusz przed użyciem. Upewnij się, że części elektryczne pozostają suche. Frytkownica jest wyposażona w regulowany termostat i lampki kontrolne. System smażenia „otwarty” zapewnia doskonałe, profesjonalne rezultaty i łatwe czyszczenie. Urządzenie należy podłączać wyłącznie do uziemionego gniazdka.

OPIS



1. Pokrywka filtra
2. Filtr siatkowy
3. Pokrywa
4. Koszyk
5. Uchwyt kosza
6. Pokrętko timera
7. Pokrętko temperatury
8. Jednostka sterująca
9. Grzałka
10. Zbiornik oleju
11. Jednostka główna
12. Uchwyt jednostki głównej

JAK OBSŁUGIWAĆ FRYTOWNICĘ

Ten typ frytownicy może być używany tylko z olejem lub płynnym tłuszczem i nie nadaje się do stosowania z tłuszczem stałym. Tłuszcz stały może zawierać wodę, która może powodować rozpryskiwanie gorącego tłuszczu po podgrzaniu.

Nigdy nie włączaj frytownicy bez oleju lub tłuszczu, ponieważ może to spowodować uszkodzenie urządzenia. Nie umieszczaj w pojemniku żadnych innych płynów, takich jak woda lub inne substancje. Umieść frytownicę na suchej, stabilnej powierzchni. Ponieważ frytownica nagrzewa się podczas użytkowania, upewnij się, że nie znajduje się zbyt blisko innych przedmiotów. Zdejmij pokrywę z frytownicy i wyjmij akcesoria. Napełnij frytownicę odpowiednią ilością oleju lub tłuszczu. Upewnij się, że jest napełniona nie mniej niż poziom minimalny i nie wyższy niż poziom maksymalny wskazany na wewnętrznej stronie urządzenia. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zalecamy, aby nie mieszać ze sobą różnych rodzajów oleju. Wybierz temperaturę odpowiednią do tego, co smażysz. Sprawdź tabelę temperatur. Użyj uchwyty, aby umieścić kosz we frytownicy. Włóż żywność do głębokiego smażenia w koszu. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, włóż suchą żywność do kosza. Powoli opuść kosz do oleju, aby zapobiec nadmiernemu bulgotaniu. Lampka kontrolna zgaśnie, gdy wybrana temperatura zostanie osiągnięta. Zawsze czekaj, aż wybrana temperatura zostanie osiągnięta. Aby utrzymać olej w wybranej temperaturze, termostat i kontrolka wielokrotnie włącza się i wyłącza. Podnieś kosz ponownie po upływie czasu smażenia. Wyjmij wtyczkę z gniazdka. Po użyciu optucz uchwyt i kosz i dokładnie wysusz. Gdy frytownica całkowicie ostygnie, możesz włożyć koszyk do urządzenia i tam go przechowywać. Przechowuj frytownicę z zamkniętą pokrywą w ciemnym, suchym miejscu. W ten sposób podczas przechowywania olej i kosz można pozostawić we frytownicy.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE SMAŻENIA

Użyj maksymalnie 200 gramów frytek na litr oleju;

W przypadku produktów głęboko zamrożonych używaj maksymalnie 100 gramów produktu, ponieważ olej szybko się schłodzi. Wstrząśnij produktami głęboko zamrożonymi nad zlewem, aby usunąć nadmiar lodu.

Robiąc frytki ze świeżych ziemniaków: wysusz frytki po umyciu, aby woda nie dostała się do oleju.

Smaż frytki w 2 etapach. Pierwszy etap (smażenie wstępne): 5 do 10 minut w 170 stopniach °C

Drugi etap (końcowe smażenie) 2 do 4 minut w 190 stopniach °C. Dobrze je odcedź.

TABELA PIECZENIA

Typ jedzenia	Temperatura pieczenia (°C)
Wstępnie upieczone frytki	170
Mocno wysmażone frytki	190
Parmezan do fondue	170
Krokiety z serem	170
Mięso/ryba/krokiety ziemniaczane	190
Ryba	170
Paluszki rybne	180
Placki serowe	180

Pączki	190
Krokiety mięsne	190
Kurczak	160
Placki z krewetkami	180

WYMIANA OLEJU

Upewnij się, że frytownica i olej całkowicie ostygły przed wymianą oleju (wyjmij wtyczkę z gniazdka!). Regularnie wymieniaj olej. Jest to zdecydowanie konieczne, jeśli olej ciemnieje lub nabiera innego zapachu. W każdym razie olej należy wymieniać co 10 razy. Wymień olej na raz; nie mieszaj starego i nowego oleju. Zużyty olej jest obciążeniem dla środowiska. Nie wyrzucaj do zwykłego kosza na śmieci, ale postępuj zgodnie z wytycznymi lokalnego punktu zbiórki odpadów komunalnych.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Regularnie czyść frytownicę zarówno wewnątrz, jak i na zewnątrz.
- Wyczyść zewnętrzną część frytownicy wilgotną szmatką i osusz miękką, czystą szmatką.
- Nigdy nie używaj ściernych środków czyszczących ani gąbek.
- Kosz i uchwyt można czyścić w ciepłej wodzie z mydłem. Dobrze wysusz przed ponownym użyciem.
- Podczas wymiany oleju można również wyczyścić wnętrze frytownicy. Opróżnij frytownicę i najpierw wyczyść wnętrze ręcznikiem papierowym, a następnie szmatką zamoczoną w wodzie z mydłem. Następnie wytrzyj wilgotną szmatką i pozostaw do całkowitego wyschnięcia.
- Wszystkie elementy, z wyjątkiem części elektrycznych, można czyścić ciepłą wodą z mydłem. Dokładnie wysusz przed użyciem.
- Nie zaleca się czyszczenia w zmywarkach.

DANE TECHNICZNE

Model	Pojemność	Moc
DF 3001 SS	3.2L	AC 230V 2200W /AC 220-240V, 2010-2400W 50/60Hz

INFORMACJE DLA UŻYTKOWNIKÓW DOTYCZĄCE KORZYSTANIA Z URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Usuwanie wyeksploatowanych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (dotyczy krajów Unii Europejskiej i innych krajów europejskich z wydzielonymi systemami zbierania odpadów). Ten symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produkt nie powinien być zaliczany do odpadów domowych. Należy go przekazać do odpowiedniego punktu, który zajmuje się zbieraniem i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Prawidłowe usunięcie produktu zapobiegnie potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego, których przyczyną mogłoby być niewłaściwe usuwanie produktu. Recykling materiałów pomaga w zachowaniu surowców naturalnych. Aby uzyskać szczegółowe informacje o recyklingu tego produktu, należy się skontaktować z władzami lokalnymi, firmą świadczącą usługi oczyszczania lub sklepem, w którym produkt został kupiony.



Produkt ten spełnia wszystkie podstawowe wymagania dyrektyw UE z nim związanych.

Znaki towarowe BROCK Electronics należą do właściciela GTCL BALTIC www.brock-polska.pl

Sprzedaż w Polsce:
"Lider Hurt" Bogdan Maciąg Spółka Komandytowa
 ul. Ostrowiecka 128
 27-200 Starachowice
 tel. +48 41 273 19 63
www.lider.starachowice.pl