

FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA 3.7 L Z WYŚWIETLACZEM I PANELEM DOTYKOWYM BH10872

BASS
POLSKA
HOME LINE



Instrukcja obsługi

Tłumaczenie instrukcji oryginalnej

PRZED UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ



Spis treści

I. GWARANCJA I SERWIS	2
II. ZASADY BEZPIECZEŃSTWA ZWIĄZANE Z UŻYCIEM FRYTKOWNICY	4
III. PRZEZNACZENIE PRODUKTU	7
IV. DANE TECHNICZNE.....	8
V. OPIS CZĘŚCI	8
VI. OBSŁUGA.....	9
VII. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	10
VIII. OCHRONA ŚRODOWISKA	11
IX. DEKLARACJA ZGODNOŚCI	12

Dziękujemy za wybranie naszego produktu. Przed użyciem należy dokładnie zapoznać się z instrukcją związaną z obsługą i warunkami bezpieczeństwa. Zachowaj instrukcję do późniejszego wglądu.

Instrukcja została przetłumaczona z fabrycznej wersji instrukcji dostarczonej przez producenta w języku angielskim.

Dołączono:

Deklarację zgodności wystawioną przez producenta BASS S.C

Urządzenie oznaczone znakiem towarowym BASS POLSKA HOME LINE

Urządzenie oznaczone znakiem handlowym BH10872

I. GWARANCJA I SERWIS

Punkt Serwisowy Producenta BASS S.C.

Al. Krakowska 60

Mroków 05-552

www.bass.pl

e-mail: serwis@bass.pl

Uprzejmie prosimy o wypełnienie zgłoszenia reklamacyjnego na stronie

www.serwis.bass.pl

REGULAMIN GWARANCJI

Gwarant gwarantuje Nabywcy poprawne działanie produktu, pod warunkiem użytkowania go zgodnie z przeznaczeniem oraz zasadami określonymi w instrukcji obsługi dołączonej do urządzenia.

Okres gwarancji wynosi 12 miesięcy od daty sprzedaży. Okres rękojmi wynosi 24 miesiące od daty sprzedaży. Wady ujawnione w tym terminie będą usuwane bezpłatnie.

Gwarant odpowiada przed Nabywcą wyłącznie za wady fizyczne, powstałe z przyczyn tkwiących w sprzedanym produkcie. Gwarancją nie są objęte wady powstałe z innych przyczyn, a szczególnie w wyniku:

- ✓ nieprawidłowego użytkowania lub zastosowania,
- ✓ nieprawidłowego doboru produktu do warunków istniejących w miejscu montażu,
- ✓ nieprawidłowego montażu, konserwacji, magazynowania i transportu produktu,
- ✓ uszkodzeń mechanicznych, chemicznych, termicznych lub celowego uszkodzenia produktu i wywołanie nim wady,
- ✓ uszkodzeń produktu powstałych w wyniku stosowania nieoryginalnych lub niezgodnych z zaleceniami producenta materiałów,
- ✓ uszkodzeń wynikłych ze zdarzeń losowych, czynników noszących znamiona siły wyższej (pożar, powódź, wyładowania atmosferyczne itp.),
- ✓ wadliwego działania urządzeń mających wpływ na działanie produktu.

Gwarancja nie obejmuje części podlegających normalnemu zużyciu oraz części i materiałów eksploatacyjnych. Gwarancja nie obejmuje produktu, którego na podstawie przedłożonych dokumentów i cech znamionowych produktu nie można zidentyfikować jako produktu zakupionego u Gwaranta.

Ponadto Nabywca traci uprawnienia z tytułu gwarancji na produkty w przypadku stwierdzenia:

- ✓ jakiegokolwiek modyfikacji produktu,
- ✓ ingerencji osób nieuprawnionych,
- ✓ jakichkolwiek prób napraw dokonywanych przez osoby nieuprawnione,
- ✓ nieprzestrzegania obowiązków dokonywania okresowych przeglądów, jeśli są one wymagane.

Podstawą przyjęcia reklamacji do rozpatrzenia jest spełnienie łącznie następujących warunków:

- ✓ Zgłoszenia reklamacji przez Nabywcę poprzez wiadomość e-mail, kontakt telefoniczny, wizytę w siedzibie producenta lub wypełnienie formularza reklamacyjnego na stronie www.serwis.bass.pl. Choć forma złożenia reklamacji zależy jedynie od preferencji

Konsumenta, uprzejmie prosimy o wypełnianie formularza reklamacyjnego w celu ułatwienia i przyspieszenia naszej pracy.

- ✓ Okazania dowodu zakupu np. kopii faktury, paragonu zakupu reklamowanego produktu lub wyciągu z karty.
- ✓ Dostarczenia osobistego lub za pośrednictwem przewoźnika (spedytora) reklamowanego produktu do siedziby Gwaranta.

Produkt wysyłany do serwisu winien być dostarczony w oryginalnym opakowaniu. W przypadku braku opakowania oryginalnego bądź jakiegokolwiek innego opakowania ochronnego i braku odpowiedniego zabezpieczenia produktu do transportu przez Nabywcę, Gwarant nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia w trakcie transportu. Uprzejmie prosimy o doręczanie reklamowanego produktu w stanie czystym.

W przypadku nieuznania reklamacji reklamowany produkt będzie zwrócony reklamującemu na jego pisemne żądanie pod warunkiem uprzedniego pokrycia kosztów przesyłki przez nabywcę.

Nieodebrany towar po okresie 60 dni będzie utylizowany.

II. ZASADY BEZPIECZEŃSTWA ZWIĄZANE Z UŻYCIEM FRYTKOWNICY

UWAGA! Przed użyciem należy przeczytać całą instrukcję. Nieprzestrzeganie poniższych instrukcji prowadzić może do porażenia elektrycznego, pożaru i poważnych urazów ciała.

SYMBOLE BEZPIECZEŃSTWA



Przeczytać instrukcję obsługi.

- Produkt został zaprojektowany do użytku domowego. Bezwzględnie zabronione jest wykorzystanie go w zastosowaniach komercyjnych np. zakładach gastronomicznych.
- Produkt służy tylko do obróbki termicznej potraw bezpośrednio umieszczonych wewnątrz kosza. Zabronione jest wykorzystanie produktu w innym charakterze.
- Produkt nie służy do podgrzewania i gotowania wody lub innych płynów.
- Produkt nie służy do przygotowywania potraw przez smażenie w głębokim tłuszczu.
- Nie należy umieszczać w koszu potraw w opakowaniach wykonanych z tworzyw sztucznych.
- Zabronione jest samodzielne naprawianie, demontaż lub modyfikacja produktu.
- Wszelkie naprawy produktu muszą być przeprowadzone przez autoryzowany punkt naprawy. W razie problemów technicznych skontaktuj się z serwisem producenta.

- Podczas pracy należy cały czas mieć produkt pod nadzorem.
- **OSTRZEŻENIE!** Frytkownica podczas pracy nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury, nie należy dotykać kosza, pokrywy oraz innych elementów umieszczonych wewnątrz kosza podczas pracy oraz bezpośrednio po jej zakończeniu grozi to poważnym poparzeniem.
- Produkt nie jest przeznaczony do użytkowania przez dzieci w wieku do co najmniej 8 lat oraz osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu. Chyba że będzie nad nimi sprawowany nadzór lub zostanie przeprowadzony szczegółowy instruktaż odnośnie użytkowania produktu w bezpieczny sposób tak, aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe.
- Dzieci nie powinny bawić się produktem.
- Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu.
- Produkt może być postawiony tylko na twardym, płaskim, równym i niepalnym podłożu odpornym na działanie wysokich temperatur. Podłoże powinno wytrzymywać ciężar samego urządzenia oraz żywności w nim umieszczonej.
- Należy zapewnić przerwę co najmniej 10 cm dookoła bocznych ścianek produktu, nad produktem nie umieszczać materiałów nie odpornych na działanie wysokiej temperatury. Pozwoli to na właściwą wentylację produktu. Nie ustawiać w pobliżu krawędzi np. stołu.
- Nie stawiać niczego na produkcie. Zaburza to cyrkulację powietrza i może być przyczyną uszkodzenia produktu, a także pożaru.
- Produktu nie ustawiać w pobliżu łatwopalnych materiałów, np. obrusów, firan lub zasłon.
- Nad produktem nie należy umieszczać żadnych urządzeń elektrycznych.
- Podczas pracy uwalniana jest para wodna, która może spowodować zwarcie instalacji elektrycznej oraz być przyczyną porażenia elektrycznego.
- Zabronione jest wiercenie w produkcie jakichkolwiek otworów, a także jakakolwiek inna modyfikacja produktu nieopisana w instrukcji.
- Produkt przenosić tylko ostudzony, chwytając za spód obudowy. Nie przenosić produktu chwytając za uchwyt miski.
- Nie przemieszczać produktu ciągnąc za kabel zasilający.
- Temperatura w miejscu instalacji i użytkowania produktu musi się zawierać w przedziale +10 OC ÷ +38 OC, a wilgotność względna musi być poniżej 90% bez kondensacji pary wodnej.
- Przed podłączeniem produktu do zasilania należy się upewnić, że napięcie, częstotliwość i wydajność sieci zasilającej odpowiadają wartościom widocznym na tabliczce znamionowej produktu.
- Wtyczka musi pasować do gniazdka. Zabronione jest jakiegokolwiek przerabianie wtyczki lub gniazdka celem dopasowania do siebie.
- Produkt musi być podłączony bezpośrednio do pojedynczego gniazdka sieci zasilającej. Zabronione jest korzystanie z przedłużaczy, rozgałęźników i gniazdz

podwójnych. Obwód sieci zasilającej musi być wyposażony w przewód ochronny oraz zabezpieczenie co najmniej 16 A.

- Unikać kontaktu kabla zasilającego z ostrymi krawędziami oraz gorącymi przedmiotami i powierzchniami. Podczas pracy produktu kabel zasilający musi być zawsze w pełni rozwinięty, a jego położenie należy ustalić tak, aby nie stanowił przeszkody w trakcie obsługi produktu.
- Ułożenie kabla zasilającego nie może powodować ryzyka potknięcia.
- Gniazdko zasilające powinno znajdować się w takim miejscu, aby zawsze była możliwość szybkiego odłączenia wtyczki kabla zasilającego produktu.
- Podczas odłączania wtyczki kabla zasilającego zawsze należy ciągnąć za obudowę wtyczki, nigdy za kabel. Jeżeli kabel zasilający lub wtyczka ulegną uszkodzeniu, należy je natychmiast odłączyć od sieci zasilającej i skontaktować się z autoryzowanym serwisem producenta celem wymiany.
- Nie używać produktu z uszkodzonym kablem zasilającym lub wtyczką. Kabel zasilający lub wtyczka nie mogą zostać naprawione w przypadku uszkodzenia tych elementów należy je wymienić na nowe pozbawione wad.
- **OSTRZEŻENIE!** Kosz i obudowa produktu mogą być gorące po użyciu. Nie należy ich dotykać gdyż grozi to poważnymi poparzeniami. Odczekać do ostygnięcia elementów produktu. Jeżeli zajdzie potrzeba przeniesienia tych elementów przed ostygnięciem, należy chwytać je tylko za uchwyty do tego przeznaczone. Należy stosować rękawice zabezpieczające przed skutkami działania wysokiej temperatury.
- Upewnić się, że podłoga w pobliżu miejsca użytkowania produktu nie jest śliska. Pozwoli to uniknąć poślizgnięcia, które może spowodować groźne urazy.
- Produkt może być podłączony do zasilania tylko w czasie pracy. Po jej zakończeniu należy odłączyć produkt od zasilania, przez wyjęcie wtyczki z gniazdka sieciowego. Nie pozostawiać podłączonego produktu bez nadzoru.
- Produkty spożywcze umieszczone w koszu nie mogą wystawać ponad znacznik maksymalnej ładowności kosza.
- Podczas przygotowywania potraw należy cały czas obserwować frytkownicę. Żywność pozostawiona bez nadzoru może ulec spaleni, które może być przyczyną pożaru oraz groźnych oparzeń.
- W trakcie przygotowywania potraw, wnętrza komory oraz samych potraw należy dotykać tylko za pomocą narzędzi wykonanych z takich materiałów, które wytrzymają temperaturę wytwarzaną przez produkt. Zabronione jest wykorzystywanie do tego gołych rąk. Nie stosować także ostrych, metalowych przedmiotów, które mogą uszkodzić nieprzywierającą powłokę miski i wkładu. Jeżeli w trakcie lub po przygotowaniu potrawy pozostaną wewnątrz kosza lub wkładu resztki żywności należy je usunąć przed przygotowaniem kolejnej potrawy. Resztki żywności mogą ulec spaleni, powodując powstanie dymu, nieprzyjemnego zapachu, a także wpłynąć na smak przygotowywanej potrawy. Mogą być także przyczyną pożaru. Do usuwania należy używać narzędzi wykonanych z drewna lub tworzyw sztucznych

wytrzymujących temperaturę wytwarzaną przez produkt. Nie należy stosować narzędzi ostrych oraz wykonanych z metalu, które mogą uszkodzić powierzchnię kosza oraz wkładu.

UWAGI KOŃCOWE

1. Naprawy i konserwacje urządzeń elektrycznych mogą być wykonywane tylko przez przeszkolonych specjalistów.
2. Pierwsza pomoc przy porażeniu prądem elektrycznym:
 - ✓ uwolnić człowieka spod napięcia
 - ✓ czynność uwalniania wykonywać ostrożnie, aby nie zostać również porażonym
 - ✓ natychmiast pozbawić instalację elektryczną napięcia przez wykręcenie bezpieczników lub przecięcie przewodu pod napięciem szczypcami z izolowaną rękojeścią (czynności te wykonywać ręką izolowaną, stojąc na płycie izolującej – guma, szkło, sucha deska)
 - ✓ po uwolnieniu pracownika sprawdzić, czy daje oznaki życia
 - ✓ osobom silnie porażonym i nie oddychającym przywrócić oddech, stosując sztuczne oddychanie i masaż serca, tak długo aż osoba porażona odzyska przytomność lub do przyjazdu karetki
 - ✓ w przypadku stwierdzenia oparzenia założyć na ranę suchy, jałowy opatrunek
 - ✓ w każdym przypadku chory musi być hospitalizowany (według zasad BHP)

SERWIS

Naprawa urządzenia powinna być dokonana jedynie przez wykwalifikowany personel przy użyciu kompatybilnych części zamiennych. Zapewni to na bezpieczną i wydajną pracę urządzenia.

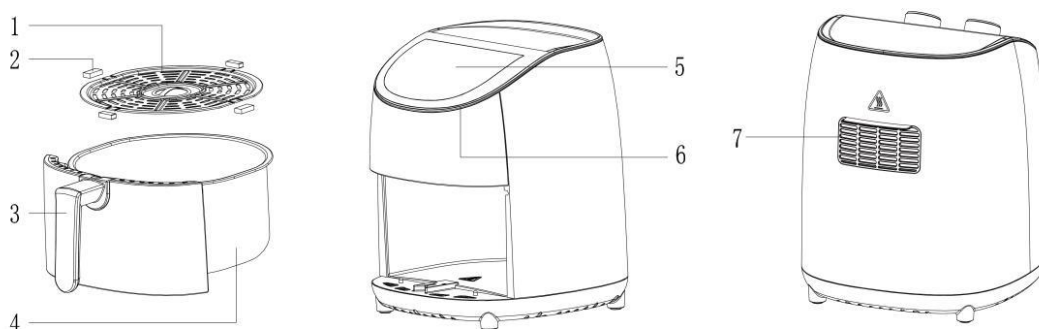
III. PRZEZNACZENIE PRODUKTU

Frytkownica beztłuszczowa Bass Polska Home Line model BH10872 jest urządzeniem kuchennym przeznaczonym do podgrzewania, opiekania i przygotowywania potraw wymagających obróbki termicznej. Frytkownica do obróbki termicznej wykorzystuje przepływ rozgrzanego powietrza, co umożliwia równomierne podgrzanie potraw. W odróżnieniu od tradycyjnych frytkownic, model BH10872 nie wymaga użycia tłuszczu. Potrawy przygotowane z pomocą frytkownicy beztłuszczowej są lekkostrawne i zdrowe. Płynna regulacja temperatury pozwala na dopasowanie parametrów pracy frytkownicy do potrzeb jej użytkownika.

IV. DANE TECHNICZNE

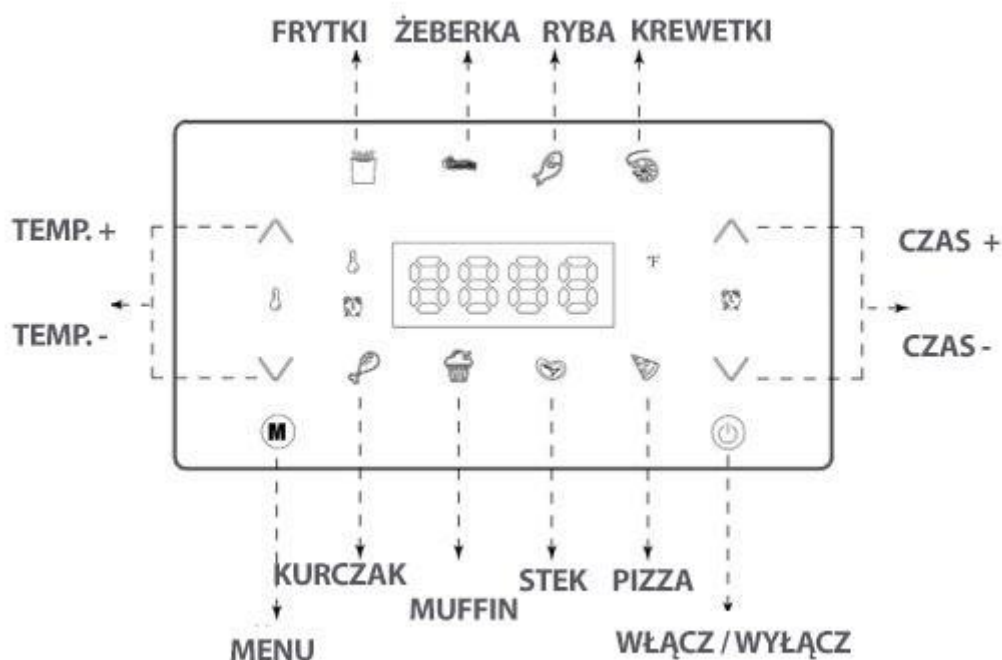
Model	BH10872
Moc	1200 W / 2500 W
Napięcie	230 V / 50 Hz
Pojemność	3.7 L
Zakres regulacji temperatury	80° - 200° C
Minutnik	60 minut

V. OPIS CZĘŚCI



1. Taca do smażenia.
2. Silikonowa nakładka na tacę do smażenia.
3. Rączka kosza.
4. Kosz.
5. Wyświetlacz LCD.
6. Wlot powietrza.
7. Wylot powietrza.

WYŚWIETLACZ



VI. OBSŁUGA

1. Postaw frytkownicę na twardym, stabilnym i termo odpornym podłożu.
2. Wsuń pojemnik z koszem frytkownicy.
3. Włóż żywność do kosza frytkownicy i wsuń pojemnik z koszem na miejsce.

UWAGA! Nie stosuj oleju ani żadnego innego tłuszczu! Nie przekraczaj maksymalnej ładowności kosza!

4. Podłącz urządzenie do prądu.
5. Na panelu dotykowym wybierz preferowaną temperaturę oraz czas pracy, a następnie naciśnij przycisk **WŁĄCZ / WYŁĄCZ**.
6. W trakcie pracy urządzenia wszystkie symbole na wyświetlaczu podświetlają się.
7. Niektóre surowce mogą wymagać przemieszania w trakcie smażenia. Aby wymieszać takie surowce, ostrożnie wsuń pojemnik z koszem i potrząśnij nim lub przemieszaj jego zawartość. Ostrożnie! Surowce są bardzo gorące! Następnie umieść pojemnik z koszem na miejscu.
8. Dźwięk dzwonka oznacza koniec wybranego czasu smażenia. Wyciągnij pojemnik wraz z koszem i wyjmij z niego żywność. Uwaga! Żywność jest bardzo gorąca! Nie stosuj łatwo nagrzewających się, metalowych akcesoriów kuchennych!

9. Odłącz frytkownicę od prądu lub włóż do kosza kolejną porcję żywności do przygotowania.

UWAGA! W trakcie pierwszego uruchomienia frytkownicy może wydobywać się z niej lekki dym. Jest to normalne zjawisko, które ustanie.

CZAS PRZYGOTOWYWANIA ŻYWNOŚCI

Surowiec	Min. – maks. ilość (g)	Czas (min)	Temperatura (C)	Wymieszać w trakcie
Cienkie mrożone frytki	300-700	9-16	200	TAK
Grube mrożone frytki	300-700	11-20	200	TAK
Domowe frytki (8*8 mm)	300-800	16-20	200	TAK
Domowe łódeczki ziemniaczane	300-800	18-22	180	TAK
Domowe kawałki ziemniaków	300-750	12-18	180	TAK
Zapiekanka ziemniaczana	500	15-18	200	TAK
Stek	100-500	8-12	180	
Żeberka wieprzowe	100-500	10-14	180	
Hamburger	100-500	7-14	180	
Kiełbaska	100-500	13-15	200	
Pałki z kurczaka	100-500	18-22	180	
Pierś z kurczaka	100-500	10-15	180	
Spring rolls	100-400	8-10	200	TAK
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100-500	6-10	200	TAK
Mrożone paluszki rybne	100-400	6-10	200	
Mrożone paluszki serowe	100-400	8-10	180	
Nadziewane warzywa	100-400	10	160	
Tort	300	20-25	160	
Quiche	400	20-22	180	
Muffiny	300	15-18	200	
Słodkie przekąski	400	20	140	

VII. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

- Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od gniazdka sieciowego i pozostaw go ostygnąć. Urządzenie ostygnie szybciej, jeżeli wyjmiesz z niego pojemnik z koszem.

- Zalecamy czyścić urządzenie natychmiast po jego wystygnięciu, by nie doszło do zaschnięcia resztek surowców. Te są potem trudniejsze w usunięciu. Pojemnik z koszem umyj pod ciekącą ciepłą wodą z dodatkiem neutralnego środka do mycia naczyń. Potem części te opłucz czystą wodą, dokładnie wytrzyj do sucha i włóż z powrotem na swoje miejsce.
- Jeżeli nie udaje ci się usunąć resztek surowców, które pozostały na koszu albo pojemniku, napełń pojemnik ciepłą wodą z dodatkiem neutralnego środka do mycia naczyń i włóż do niego kosz. Roztwór wody z środkiem do mycia naczyń pozostaw działać mniej więcej przez 10 minut, by doszło do odmoczenia resztek surowców. Następnie obydwie części wyczyść w zwykły sposób.
- Zapewnij, by na wyjmowanym pojemniku oraz koszu nie pozostawały przypieczone resztki żywności. Przed następnym zastosowaniem muszą być obydwie części czyste.
- Powierzchnię urządzenia wytrzyj szmatką zwilżoną w roztworze ciepłej wody i neutralnego kuchennego środka do mycia. Po aplikacji kuchennego środka do mycia wytrzyj powierzchnię urządzenia czystą, lekko zwilżoną szmatką, a potem wszystko dokładnie wytrzyj do sucha.
- Urządzenia nie zanurzaj w wodzie albo innej cieczy.
- Do czyszczenia jakichkolwiek części niniejszego urządzenia nie stosuj druciaków, ściernych środków czyszczących albo rozpuszczalników.

VIII. OCHRONA ŚRODOWISKA



Zakaz wyrzucania narzędzia wraz z innymi odpadami gospodarstwa domowego.

Nie wolno wyrzucać zużytego narzędzia z odpadami gospodarstwa domowego. Narzędzie należy zutylizować w przeznaczonym do tego zakładzie zajmującym się utylizacją i recyklingiem elektro-śmieci.

Elektrośmieci (czyli Zużyty Sprzęt Elektryczny i Elektroniczny) to popsute, od dawna nieużywane, już niepotrzebne urządzenia elektryczne i elektroniczne, działające kiedyś na prąd lub na baterie – zepsute komputery, zabawki i gadżety elektroniczne, stare pralki, lodówki, a także zużyte świetlówki. Klasyfikowane są one jako odpady niebezpieczne, ponieważ zawierają trujące substancje.

IX. DEKLARACJA ZGODNOŚCI**DEKLARACJA ZGODNOŚCI**

według ISO/IEC Guide 22 i EN 45014

Nazwa producenta: BASS S.C
Adres producenta: Al. Krakowska 60, Mroków 05-552

DEKLARUJEMY, ŻE PRODUKT JEST ZGODNY Z NORMAMI UNII EUROPEJSKIEJ

Nazwa produktu: Frytkownica beztłuszczowa
(oznaczona znakiem towarowym BASS POLSKA)

Model: BH10872
(oznaczenie handlowe)

Deklaracja: Wyrób do którego odnosi się niniejsza deklaracja spełnia wymagania Dyrektyw WE:

2014/30/UE

2014/35/UE

Według norm :

EN 60335-2-9:2003+A1:204+A2:06+A12:07+A13:10+AC:11+AC:12+EK1-AG2:2018-08

EN 60335-1:2012+AC:2014+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A2:2019+A14:2019

EN 62233:2008

Jednostka certyfikacyjna: Intertek Testing Services Shanghai, Building No.86, 1198 Qinzhou Road (north), Shanghai 200233, China

Osoba odpowiedzialna za sporządzenie i przechowywanie dokumentacji technicznej:
Marek Belniak



02.02.2019

Marek Belniak

05-552 Mroków, Al. Krakowska 60