

## Ważne wskazówki

### Przeczytaj uważnie przed użyciem.

- \* Sprawdź, czy napięcie w gniazdku jest zgodne z danymi umieszczonymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- \* Nie używaj urządzenia w pobliżu ścian i firanek.
- \* Nigdy nie zanurzaj części elektrycznych urządzenia, przewodu sieciowego lub wtyczki w wodzie ani w innym płynie.
- \* Uważaj, aby kabel elektryczny nie stykał się z gorącymi powierzchniami.
- \* Wyciągaj wtyczkę z kontaktu przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia lub po wyłączeniu urządzenia.
- \* Nigdy nie odłączaj urządzenia od prądu poprzez pociągnięcie kabla.
- \* Nie używaj urządzenia uszkodzonego. Powinno być ono naprawione w autoryzowanym Punkcie Serwisowym.
- \* Uszkodzony przewód sieciowy powinien być wymieniony w autoryzowanym Punkcie Serwisowym lub przez uprawnioną do tego osobę, z wykluczeniem wszelkiego ryzyka.
- \* Użycie przedłużacza nie dopuszczonego przez producenta może spowodować szkody i wypadki.
- \* Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu żadnego urządzenia grzewczego.
- \* Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. W zamkniętym pomieszczeniu zaleca się użycie wyciągu w celu poprawy cyrkulacji powietrza.
- \* Do czyszczenia urządzenia nie używaj środków żrących.
- \* Nigdy nie zostawiaj uruchomionego urządzenia w pobliżu dzieci.
- \* Nie dotykaj gorących części urządzenia.
- \* Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas jego pracy.
- \* Urządzenie umieść na powierzchni suchej i równej.
- \* Nie uruchamiać urządzenia bez oleju w pojemniku.
- \* Aby uniknąć uszkodzenia pojemnika, nie doprawiać produktów podczas pracy urządzenia.
- \* Elementy opakowania należy schować przed dziećmi.

Urządzenie jest zgodne z dyrektywą 2006/95/EC, EMC 2004/108/EC i 1935/2004.



# Ariete

geniusz domu

## INSTRUKCJA OBSŁUGI

### Frytownica

### Easy Fry METAL

### model 4612

# GERO®

Dystrybucja w Polsce: GERO Sp. z o.o.  
00-697 Warszawa, Al. Jerozolimskie 47/1

## BUDOWA

A. Okienko	H. Uchwyt
B. Przycisk blokady	I. Przycisk blokady uchwytu
C. Pojemnik	L. Koszyk
D. Element grzejny	M. Gniazdo zasilania
E. Włącznik/wyłącznik	N. Obudowa
F. Pokrętko minutnika	O. Pokrywa z filtrem
G. Pokrętko temperatury	

## UŻYCIE

Przed pierwszym użyciem za pomocą gąbki z dodatkiem delikatnego płynu myjącego wymyć koszyk i pojemnik (L i C).

Element grzejny D przetrzeć wilgotną szmatką.

Wszystkie elementy dokładnie osuszyć.

Pojemnik C włożyć do obudowy N - ścianka pojemnika z opisem MIN i MAX powinna znajdować się w głębi urządzenia Rys. 2.

Zamontować element grzejny w obudowie N Rys. 3.

Wlać olej do pojemnika (między poziom MIN i MAX).

UWAGA! Zaleca się używanie wysokiej jakości oleju.

Umieścić koszyk L w pojemniku C Rys. 4. Zamknąć pokrywę O.

Zanurzyć koszyk L w oleju za pomocą uchwytu.

Podłączyć urządzenie do prądu.

Za pomocą pokrętki G wybrać temperaturę i włączyć urządzenie za pomocą włącznika E.

Kiedy urządzenie osiągnie wybraną temperaturę, lampka włącznika zgaśnie.

Podczas pracy urządzenia lampka może zaświecać się i gasnąć, sygnalizując pracę termostatu.

Nacisnąć przycisk B, podnieść pokrywę O i wyciągnąć koszyk D Rys. 7.

Do koszyka L nałożyć przygotowane produkty.

Opuścić koszyk i zamknąć pokrywę.

Przestrzegać czasu pracy dla poszczególnych produktów wskazanego na obudowie urządzenia.

Po zakończonej pracy ustawić pokrętko G na pozycji "0" i wyciągnąć wtyczkę z kontaktu.

## KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy wyciągnąć wtyczkę z kontaktu.

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy poczekać na ostygnięcie urządzenia.

Nigdy nie zanurzać w wodzie, ani w innym płynie elementu grzejnego D.

Zdemontować poszczególne elementy.

Opóźnić pojemnik z oleju.

Wszystkie elementy, oprócz elementu grzejnego D, mogą być myte w wodzie z dodatkiem delikatnego płynu myjącego.

Produkty świeże	Ilość (gr.)	Temperatura (st. C)	Czas (min.)
frytki	350	190	6/7
	700	190	9/13
ryba	200	170	5/6
owoce morza	250	160	6/7
mięso	250	180	4/7
warzywa	200	160	4/6

Produkty mrożone	Ilość (gr.)	Temperatura (st. C)	Czas (min.)
frytki	350	190	4/6
ryba	150		4/5
owoce morza	150		4/5
mięso	250		3/5
warzywa	200		4/5