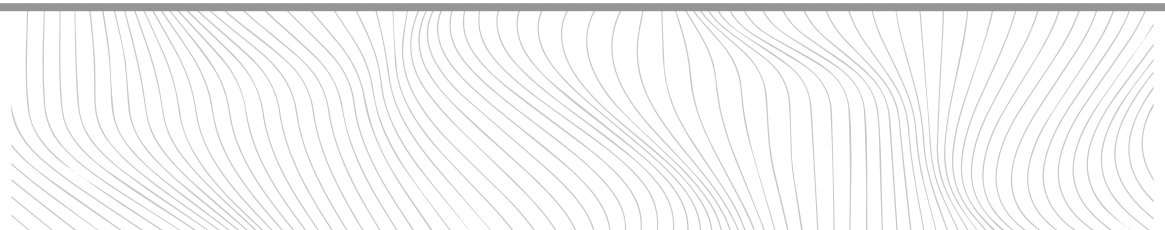
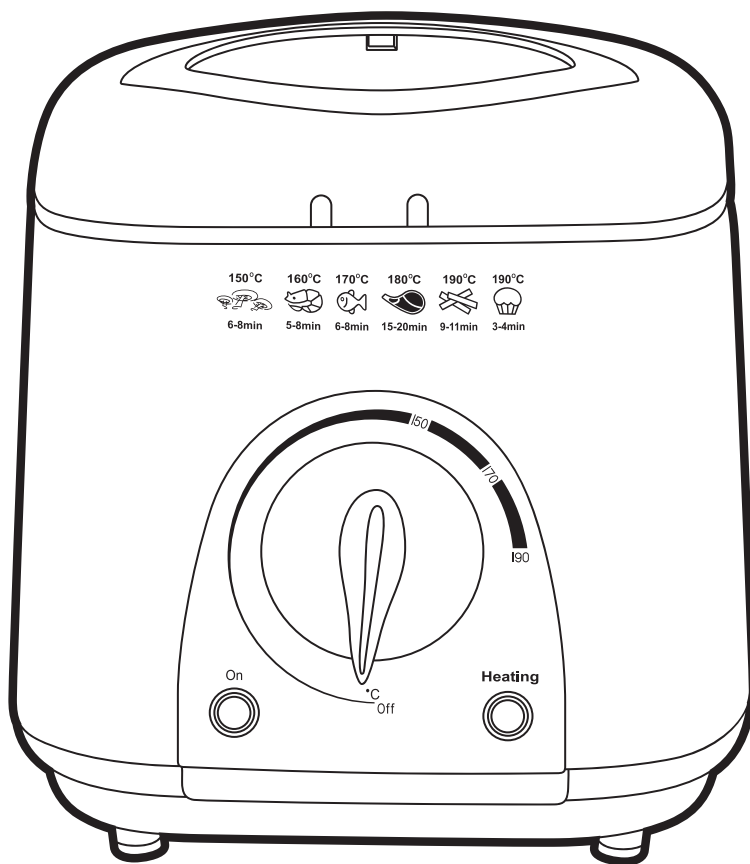
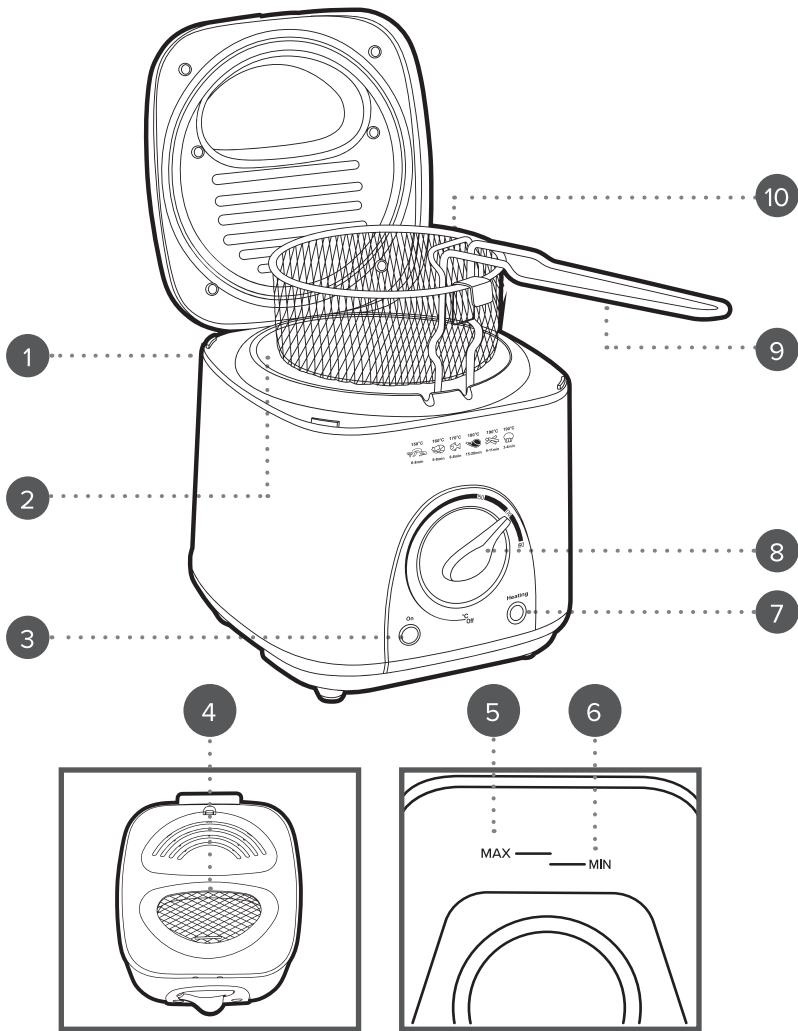


Instrukcja obsługi

Frytownica



Opis części



1. Jednostka główna frytownicy
2. Misa z powłoką zapobiegającą przywieraniu
3. Kontrolka zasilania
4. Zaczep zwalniający pokrywę
5. Oznaczenie maksymalnego napełnienia 0,7 l

6. Oznaczenie minimalnego napełnienia 0,6 l
7. Kontrolka nagrzewania
8. Regulator temperatury
9. Uchwyt kosza do smażenia
10. Kosz do smażenia

Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Podczas używania urządzeń elektrycznych zawsze należy stosować podstawowe środki ostrożności.
- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w sieci lokalnej.
- To urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także przez osoby nieposiadające odpowiedniej wiedzy, o ile znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i o ile są świadome związanych z tym zagrożeń.
- Zabrania się dzieciom zabawy urządzeniem.
- Dzieci nie powinny czyścić ani konserwować urządzenia, chyba że mają więcej niż 8 lat i są nadzorowane.
- Ten produkt nie jest zabawką.
- Jeśli przewód zasilający, wtyczka lub inna część urządzenia nie działają prawidłowo bądź zostały upuszczone lub zniszczone, należy natychmiast przerwać użytkowanie urządzenia w celu uniknięcia potencjalnych obrażeń.
- To urządzenie nie zawiera części, które mogą być serwisowane przez użytkownika. Naprawy należy powierzyć wyłącznie wykwalifikowanemu elektrykowi. Nieprawidłowo przeprowadzona naprawa może narazić użytkownika na niebezpieczeństwo.
- Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Włączone lub stygnące urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Urządzenie i jego kabel zasilania należy przechowywać z dala od źródeł ciepła i ostrych krawędzi, które mogą spowodować uszkodzenia.
- Kabel zasilania należy przechowywać z dala od części urządzenia, które mogą się nagrzewać podczas pracy.
- Urządzenie należy trzymać z dala od urządzeń emitujących ciepło.
- Nie wolno dopuścić, aby przewód zasilający zwiisał z blatów roboczych, dotykał gorących powierzchni lub się skręcał.
- Nie należy zanurzać elementów elektrycznych urządzenia w wodzie ani innym płynie.
- Nie należy obsługiwać urządzenia mokrymi rękoma ani jeśli złącza są mokre.
- Jeśli urządzenie wpadnie do wody lub przypadkowo zostanie w niej zanurzone, należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Nie należy próbować wyławiać urządzenia.
- Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru po podłączeniu do sieci elektrycznej.

- Nie należy odłączać urządzenia od zasilania, ciągnąc za przewód — należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę ręcznie.
- Nie wolno ciągnąć ani przenosić urządzenia za przewód zasilający.
- Nie wolno używać produktu do celów innych niż jego przeznaczenie.
- Nie należy używać akcesoriów innych niż dołączone do zestawu.
- Nie należy używać urządzenia na zewnątrz.
- Nie należy przechowywać produktu w miejscu narażonym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych ani w warunkach wysokiej wilgotności.
- Nie należy przesuwac urządzenia, gdy jest ono używane.
- Zawsze po użyciu należy odłączyć urządzenie od zasilania, a przed czyszczeniem, konserwacją lub odłożeniem na dłuższy czas pozostawić je do ostygnięcia.
- Zawsze należy używać urządzenia na stabilnej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, na wysokości zapewniającej komfort użytkownika.
- Urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego zegara ani oddzielnego układu zdalnego sterowania.
- Nie zaleca się używania przedłużacza do zasilania urządzenia.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie należy go używać do celów komercyjnych.



PRZESTROGA: gorąca powierzchnia – nie należy dotykać gorących części ani elementów grzejnych urządzenia.



OSTRZEŻENIE: urządzenie należy przechowywać z dala od materiałów łatwopalnych.

Konserwacja

Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji ustaw pokrętko regulacji temperatury w pozycji „OFF”, a następnie wyłącz frytownicę i odłącz ją od zasilania sieciowego. Poczekać, aż ostygnie.

KROK 1: przetrzyj jednostkę główną frytownicy miękką, wilgotną szmatką i dokładnie osusz.

KROK 2: umyj kosz do smażenia oraz uchwyt w ciepłej wodzie z dodatkiem mydła, a następnie wypłucz i dokładnie osusz.

Nigdy nie zanurzaj jednostki głównej frytownicy w wodzie ani w żadnym innym płynie.

Do czyszczenia frytownicy nie wolno używać silnych lub ściernych detergentów ani druczianych zmywaków, ponieważ może to spowodować uszkodzenie urządzenia.



UWAGA: frytownicę należy wyczyścić po każdym użyciu. Frytownica nie nadaje się do mycia w zmywarce. Po całkowitym ostygnięciu frytownicy i oleju delikatnie wylej olej z pojemnika. Nie wlewaj go do zlewu. W przypadku przechowywania oleju w celu jego użycia w przyszłości pamiętaj, aby usunąć z niego wszelkie pozostałości jedzenia, a następnie przelej olej do szczelnego pojemnika i przechowuj w lodówce.



PRZESTROGA: przed czyszczeniem odczekaj, aż frytownica całkowicie ostygnie.



OSTRZEŻENIE: nie ruszaj frytownicą dopóki olej lub płynny tłuszcz nie ostygnie. Nie zamykaj frytownicy w lodówce w celu przechowywania oleju.

Poziom oleju i konserwacja

Przed użyciem frytownicy zawsze upewnij się, że poziom oleju sięga znaku minimalnego napełnienia.

Nie używaj masła, margaryny ani oliwy z oliwek w frytownicy, ponieważ składniki te nie nadają się do smażenia w głębokim tłuszczu.

Frytownica mieści ok. 0,6 litra oleju na poziomie minimalnym i 0,7 litrów na poziomie maksymalnym.

Zawsze należy sprawdzać, czy ponownie używany olej jest odcedzony, aby nie znajdowały się w nim resztki jedzenia.



UWAGA: olej będzie wymagał częstszej wymiany w przypadku smażenia potraw w panierce.



PRZESTROGA: w następujących sytuacjach ważne jest, aby wymienić olej: nieprzyjemny zapach oleju, nadmierne wydzielanie dymu podczas podgrzewania, olej ma ciemny kolor.

Instrukcja obsługi

Przed pierwszym użyciem

Przed podłączeniem do sieci elektrycznej wyczyść frytownicę zgodnie z instrukcjami podanymi w części „**Konserwacja**”.



UWAGA: przy pierwszym użyciu frytownicy może pojawić się nieprzyjemny zapach lub trochę dymu. Jest to zjawisko normalne i wkrótce ustąpi. Zapewnij odpowiednią wentylację wokół urządzenia w trakcie korzystania z frytownicy.

Korzystanie z frytownicy

KROK 1: umieść frytownicę na płaskiej, stabilnej powierzchni odpornej na wysokie temperatury.

KROK 2: przed podłączeniem do sieci elektrycznej wyjmij kosz do smażenia i stopniowo wlej olej do miski z powłoką zapobiegającą przywieraniu; nie przekraczaj maksymalnej pojemności.

KROK 3: podłącz frytownicę do źródła zasilania i włącz ją.

KROK 4: ustaw regulator temperatury w zakresie od 150 do 190 °C i zamknij pokrywę. Wskaźnik temperatury zaświeci się na pomarańczowo, sygnalizując nagrzewanie się frytownicy.

Po osiągnięciu żądanej temperatury wskaźnik temperatury zgaśnie.

KROK 5: przygotuj składniki przyrządzanej potrawy.

KROK 6: włóż uchwyt kosza do smażenia do kosza, ściskając szczytce i wsuwając końcówki do szczeliny kosza. Zwolnij uchwyt, aby oparł się na koszu.

KROK 7: umieść przygotowane składniki w koszu do smażenia i powoli zanurz je w oleju za pomocą uchwyty kosza do smażenia, który będzie oparty na szczelinach jednostki smażenia. Zamknij pokrywę.

KROK 8: otwórz pokrywę, korzystając z zaczepu zwalniającego, aby sprawdzić, czy potrawa jest gotowa. Po zakończeniu smażenia ostrożnie wyjmij kosz do smażenia z miski za pomocą uchwyty kosza i umieść usmażone jedzenie na suchym ręczniku papierowym, aby odsączyć nadmiar oleju.

KROK 9: ustaw regulator temperatury w położeniu „**OFF**”, a następnie wyłącz frytownicę i odłącz ją od zasilania sieciowego.



UWAGA: podczas pracy pomarańczowa kontrolka zasilania będzie podświetlona. Wskaźnik temperatury włącza się i wyłącza, sygnalizując, że frytownica utrzymuje wybraną temperaturę.



PRZESTROGA: przed napełnieniem frytownicy olejem lub stałym tłuszczem upewnij się, że wszystkie akcesoria są całkowicie suche. Wilgoć może powodować rozpryskiwanie tłuszczu. Nigdy nie napełniaj urządzenia powyżej maksymalnego poziomu oznaczona po wewnętrznej stronie miski. Należy zachować szczególną ostrożność podczas zanurzania jedzenia w gorącym oleju, ponieważ może to spowodować rozprysk tłuszczu. Zaleca się stosowanie termoodpornych rękawic kuchennych.



OSTRZEŻENIE: nigdy nie należy wlewać wody ani wkładać mokrych przedmiotów do gorącego oleju. Zawsze osuszaj jedzenie przed smażeniem, aby zapobiec spienianiu, rozpryskiwaniu oraz wybuchowi oleju. Zachowuj ostrożność podczas smażenia; frytownica może emitować parę, nie ruszaj frytownicą dopóki olej lub płynny tłuszcz nie ostygnie. Gorący olej może spowodować poważne obrażenia. Nie należy dopuścić do kontaktu gorącego oleju ze skórą.

Czas gotowania

Poniżej przedstawiono wytyczne dotyczące smażenia niektórych rodzajów żywności. Na opakowaniach większości mrożonych potraw podane są zalecenia dotyczące temperatury i czasu smażenia, które również można stosować.

Są to jedynie wskazówki, proces smażenia należy zawsze nadzorować. Przed podaniem potrawy należy zawsze sprawdzić, czy jest ona dokładnie usmażona.

Potrawa	Temperatura	Przybliżony czas gotowania
Świeże		
Grzyby w panierce	150 °C	6–8 minut
Krążki cebulowe	180 °C	4–5 minut
Surowe frytki	190 °C	9–11 minut

Potrawa	Temperatura	Przybliżony czas gotowania
Udka z kurczaka	180 °C	15–20 minut
Surowa ryba w panierce	170 °C	6–8 minut
Świeże paluszki rybne	160 °C	5–8 minut
Pączki	190 °C	3–4 minut
Mrożonki		
Mrożone kawałki kurczaka (nuggetsy)	190 °C	3–5 minut
Mrożone krewetki	190 °C	4–7 minut
Mrożone frytki	170/190 °C	8–12 minut
Zamrożone panierowane paluszki serowe	190 °C	2–3 minut

Rozwiązywanie problemów

Objaw	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Z oleju wydobywa się nadmierny dym.	Olej został zanieczyszczony z powodu nadmiernego używania.	Wymień olej.
Olej się rozpryskuje lub nadmiernie spienia.	Jedzenie zawiera zbyt dużo wody.	Przed włożeniem jedzenia do frytownicy należy upewnić się, że w produkcie spożywczym znajduje się jak najmniej wody, np. frytki osuszyć ręcznikiem kuchennym.

Przechowywanie

Przed schowaniem frytownicy w chłodnym, suchym miejscu należy sprawdzić, czy urządzenie jest chłodne, czyste i suche.

Dane techniczne

Kod produktu: EK2969

Wyjście: 850–950 W

Wejście: 220–240 V, 50–60 Hz

CE

Utylizacja zużytych akumulatorów oraz urządzeń elektrycznych i elektronicznych



Ten symbol na produkcie, jego bateriach lub opakowaniach oznacza, że nie wolno wyrzucać ich razem z odpadami domowymi. Użytkownik jest natomiast odpowiedzialny za to, aby przekazać je do odpowiedniego punktu zbiórki w celu recyklingu akumulatorów oraz sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Ten odrębny proces zbierania i recyklingu pomaga chronić zasoby naturalne i zapobiega potencjalnym negatywnym wpływom na zdrowie ludzkie i środowisko naturalne, wynikającym z możliwej obecności niebezpiecznych substancji w akumulatorach oraz sprzęcie elektrycznym i elektronicznym, które mogą być spowodowane niewłaściwą utylizacją. Niektórzy sprzedawcy detaliczni oferują usługi odbioru zużytego sprzętu, które umożliwiają użytkownikowi zwrot zużytego sprzętu w celu właściwej utylizacji. **Użytkownik jest odpowiedzialny za usunięcie wszelkich danych na urządzeniach elektrycznych i elektronicznych przed ich utylizacją.** Aby uzyskać więcej informacji na temat miejsc wyrzucania baterii, odpadów elektrycznych i elektronicznych, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta/gminy, firmą zajmującą się utylizacją odpadów domowych lub sprzedawcą.

Wyprodukowano przez:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

WYPRODUKOWANO W CHINACH.

CD141218/MD220824/V6