



Profi 3355 – 4L – 3200 Wat



Profi 3505 – 5L – 3200 Wat



Profi 3855 – 2x 5L – 2x 3200 Wat



Profi 4605 – 8L – 3300 Wat



Profi 4905 – 2x 8L – 2x 3300 Wat



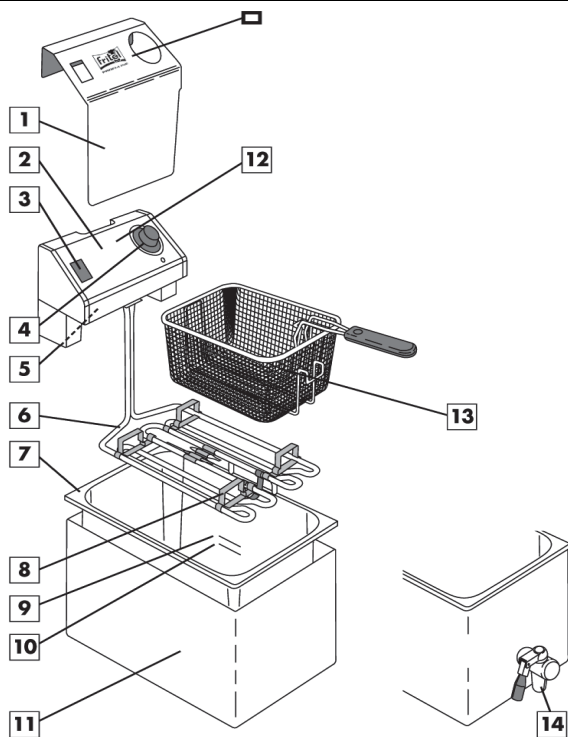
Profi 4620 – 8L – 3300 Wat



Profi 4920 – 2x 8L – 2x 3300 Wat

#### **INSTRUKCJA OBSŁUGI**

Uważnie przeczytaj instrukcję obsługi przed użyciem tego urządzenia.  
Zachowaj instrukcję ostrożnie!



## OPIS URZĄDZENIA


1. Płyta czołowa ze stali nierdzewnej 18/10
  2. Panel sterowania
  3. Kontrolna lampka temperatury
  4. Pokrętko termostatu
  5. Przycisk RESET (czerwony)
  6. Element grzewczy z systemem TURBO SF®
  7. Stal nierdzewna 18/10 miska
  8. Wsporniki kosza na grzałkę (tylko dla 8L i 2x8L)
  9. Maksymalny poziom oleju
  10. Minimalny poziom oleju
  11. Obudowa
  12. Funkcja topienia tłuszczu
  13. Kosz z uchwytem
  14. Kran na biegu jałowym (misa frytownic z kranem nie jest zdejmowana)
- Zastrzegamy sobie prawo do modyfikacji technicznych

Uważnie przeczytaj instrukcję obsługi przed użyciem urządzenia! Zachowaj instrukcję.

Gratulacje! Właśnie kupiłeś wysokiej jakości frytkownicę, która zapewni Ci wiele radości ze smażenia. W celu uzyskania dalszych informacji i przydatnych wskazówek radzimy zajrzeć na naszą stronę internetową [www.fritel.com](http://www.fritel.com). Wszystkie osoby, które nie przeczytały niniejszej instrukcji obsługi, nie mogą używać tej frytkownicy. Zwróć uwagę na warunki gwarancji!

## I. ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Ta frytkownica została zbudowana zgodnie z europejskimi normami bezpieczeństwa CE. Podobnie jak w przypadku wszystkich urządzeń elektrycznych, należy podjąć wszelkie środki bezpieczeństwa, aby zapobiec wypadkom i/lub uniknąć uszkodzenia frytkownicy.

-  **UWAGA!**Niebezpieczeństwo poparzenia! W wyniku użytkowania urządzenia powierzchnia staje się gorąca. Dotykać uchwytów lub przycisków sterujących tylko podczas pracy urządzenia.
- **UWAGA!**Po wyłączeniu urządzenia powierzchnie pozostają gorące, co powoduje niebezpieczeństwo poparzenia. Poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie przed jego wymianą, czyszczeniem lub odstawieniem.
- 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 w zakresie bezpiecznego użytkowania 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.

- 
- Urządzenia do gotowania powinny być ustawione w stabilnej sytuacji z uchwytami (jeśli są) tak, aby uniknąć rozlania gorących płynów.
  - Ta (te) frytownice nie są przeznaczone tylko do użytku domowego.
  - To urządzenie jest przeznaczone do użytku w temperaturze pokojowej. **NIE można** używać urządzenia na zewnątrz.
  - Uszkodzony przewód zasilający może spowodować porażenie prądem. **NIGDY nie** używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzone, upadło lub wykazuje awarię, lub jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone. We wszystkich tych przypadkach należy zwrócić urządzenie do punktu sprzedaży lub serwisu posprzedażnego.
  - **NIGDY nie** dotykać elementu grzejnego, przewodu elektrycznego lub wtyczki mokrymi rękami i **NIGDY nie** zanurzaj go w wodzie lub innym płynie.
  - **NIGDY nie** używać oddzielnych timerów lub systemów zdalnego sterowania.
  - Natychmiast wyłącz urządzenie i wyciągnij wtyczkę: po użyciu lub gdy urządzenie NIE jest używane, jeśli urządzenie nie działa prawidłowo i podczas czyszczenia urządzenia.

- 
- Zawsze usuwaj wszystkie zbędne oblodzenia z wyprzedzeniem, aby uniknąć rozprysków oleju.
  - **NIGDY nie** zawieszaj kosza wypełnionego mrożonymi produktami nad olejem. Powoduje to niebezpieczne rozpryskiwanie się oleju/tłuszczu do smażenia.
  - **NIGDY nie** przesuwaj frytownicy, dopóki olej lub tłuszcz do smażenia jest gorący.
  - **ZAWSZE** umieszczaj urządzenie na solidnej i płaskiej podstawie, takiej jak blat kuchenny lub stół, tak aby urządzenie się nie przesunęło ani nie przewróciło.
  - **NIGDY nie** ciągnąć za przewód zasilający, aby odłączyć urządzenie, ale tylko wtyczkę.
  - **NIGDY nie** używać przedłużaczy lub gniazdek. Umieść urządzenie w pobliżu gniazdka elektrycznego i podłącz je bezpośrednio. **ZAWSZE** całkowicie rozwinąć przewód zasilający.
  - **NIE pozwolić aby** sznurek zwisał nad krawędzią stołu lub blatu.
  - **NIGDY nie** umieszczać przewodu zasilającego w pobliżu źródeł ciepła, takich jak kuchenki, grzejniki lub piekarniki.
  - **NIGDY nie** umieszczaj urządzenia w pobliżu zastół, dekoracji ściennych, odzieży, ręczników lub innych łatwopalnych przedmiotów.
  - Używaj frytkownicy wyłącznie z napięciem 230 V AC.
  - Zgodnie z prawnymi normami bezpieczeństwa frytkownicę należy zawsze podłączać do uziemionego gniazdka.
  - Dla własnego bezpieczeństwa frytownica będzie działać tylko wtedy, gdy zostanie prawidłowo zmontowana. Sprawdź, czy wszystkie części zostały prawidłowo zmontowane.
  - Używaj frytkownicy wyłącznie do smażenia żywności.
  - **NIGDY nie** zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy i **NIGDY nie** przenosić go, gdy jest podłączone.
  - Olej musi być całkowicie schłodzony przed złożeniem uchwytu lub demontażem frytkownicy.
  
  - **NIGDY nie** owijać przewodu zasilającego wokół frytkownicy.
  - **ZAWSZE należy** wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę po użyciu lub gdy urządzenie nie jest używane, jeśli urządzenie nie działa prawidłowo i podczas czyszczenia urządzenia
  
  - **NIGDY nie można** używać akcesoriów lub części zamiennych innych urządzeń lub marek.
  - Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez uznanego warsztatu lub centrum serwisowe.

## II. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usuń wszystkie opakowania i naklejki.
- Wszystkie materiały opakowaniowe należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Sprawdź, czy frytownica lub przewód zasilający nie są uszkodzone. Jeżeli są uszkodzenia, nie używaj frytkownicy i zwróć ją do punktu sprzedaży.
- Przed pierwszym użyciem frytkownicy wyczyść miskę i kosz (patrz punkt IV)
  
- Zdemontuj frytkownicę w następującej kolejności: kosz – panel sterowania – miska.
- Wyczyść miskę i kosz

- 
- Złóż frytkownicę w następującej kolejności: miska – panel sterowania z grzałką – kosz

!Umieszczając miskę z powrotem w obudowie, hak kosza (wewnątrz miski) musi być ustawiony naprzeciwko suwaków (tył frytkownicy).

! Następnie sprawdź, czy Twoja frytownica została prawidłowo zamontowana, czyli czy suwaki dokładnie pasują do wykonanych w tym celu otworów (tylny panel sterowania)

- Upewnij się, że napięcie zaznaczone na tabliczce znamionowej jest takie samo jak napięcie główne.
- Frytownice podwójne mają oddzielne przewody kablowe, dzięki czemu można ich używać osobno. Można je również oddzielnie demontować. Należy je podłączyć do 2 oddzielnych obwodów.

### III. OBSŁUGA

1. Napełnij miskę olejem lub tłuszczem między poziomem min MIN i MAX.

**! NIGDY nie rozgrzewaj frytkownicy bez oleju lub z niedostateczną ilością oleju. W takim przypadku frytownica może ulec trwałemu uszkodzeniu.**

**NIGDY nie** włączaj frytkownicy przed napełnieniem jej wystarczającą ilością oleju lub tłuszczu.

**NIGDY nie** zostawiaj wody w misce ze stali nierdzewnej podczas napełniania jej olejem lub tłuszczem.

Olej musi

Olej musi być zawsze pomiędzy MIN i MAX, w przeciwnym razie termostat bezpieczeństwa wyłączy się.

Zalecamy stosowanie oleju. Używając tłuszczu stałego, należy najpierw pokroić tłuszcz na małe kawałki

i położyć te kawałki bezpośrednio na grzałkę (**NIE** wkładać tłuszczu do kosza). Przekręcić pokrętkę termostatu na temperaturę topnienia i poczekać, aż tłuszcz się stopi, przed przekręceniem pokrętki termostatu na żądaną temperaturę.

2. Przed włożeniem wtyczki do gniazdka należy rozłożyć uchwyt kosza i zawiesić kosz na haczyku.
3. Teraz przekręć pokrętkę termostatu zgodnie z ruchem wskazówek zegara do żądanej temperatury. Zapala się lampka kontrolna ogrzewania. Gdy tylko wybrana temperatura zostanie osiągnięta, lampka kontrolna ogrzewania gaśnie.
4. Frytownica jest gotowa do smażenia. Gdy temperatura oleju spadnie, grzałka i lampka kontrolna włączą się ponownie i zgasną, gdy tylko wybrana temperatura zostanie ponownie osiągnięta.
5. Włóż wcześniej wysuszoną żywność do kosza (maksymalnie dwie trzecie pełnego). W celu uzyskania optymalnego rezultatu smażenia zalecamy następujące ilości:
  - Mrożone frytki : Wypełnić kosz max. 2/3
  - Świeże frytki : max. 150 gr./litra oleju lub na 900 gr. tłuszcz stały
  - Delikatne potrawy, takie jak kroiety, ryby, itp: przykryj tylko dno kosza.

! Zawsze usuwaj wszystkie zbędne oblodzenia z wyprzedzeniem, aby uniknąć rozprysków oleju. **NIGDY nie** wkładaj kosza do oleju jeżeli temperatura 130°C nie została osiągnięta.

6. Zanurz delikatnie koszyk w oleju lub tłuszczu, aby woda zawarta w potrawie wyparowała.

WAŻNE: aby uniknąć uszkodzenia oleju, **NIGDY nie** dodawaj soli lub przypraw podczas smażenia.

Lepiej nie rozmrażać mrożonych porcji, dzięki temu jakość będzie znacznie lepsza.

7. **NIGDY nie** smażyć z założoną pokrywą.

- Po usmażeniu pociągnij koszyk do góry i zawieś go na haczyku.
- Ustaw pokrętko termostatu z powrotem w pozycji najniższej temperatury i odłącz wtyczkę. Przed opróżnieniem i czyszczeniem frytkownicy poczekaj na całkowite ochłodzenie. Złóż uchwyt kosza dopiero po całkowitym ostygnięciu oleju. Włóż przewód do etui na przewód.

#### IV. CZAS I TEMPERATURY SMAŻENIA

##### **Ziemniaki (czas smażenia zależy od typu ziemniaków)**

Frytki pierwsze smażenie: 3-5 min, 150-170°C

Frytki drugie smażenie: 2-3 min, 190°C Frytki mrożone: 2-4 min, 190°C

##### **Słodkie dania**

Pączki z nadzieniem, ciastka jabłkowe: 3-5 min, 190°C

Pączki: 5-6 min, 190°C

##### **Ryby**

Filet w panierce: 3-4 min, 150-170°C

Sola: 3-5 min, 150-170°C

Dorsz, pstrąg: 3-5 min, 150-170°C

##### **Dania w panierce**

Frytki w panierce: 3-4 min, 190°C

Paluszki serowe w panierce: 2-4 min, 190°C

Paluszki rybne/krewetkowe w panierce: 3-4 min, 190°C

Kulki mięsne: 3-4 min, 190°C

Zalecamy wstępne smażenie świeżych frytek w temperaturze 150°C. UWAGA: ziemniaki świeżo zebrane zawierają więcej wody, dlatego w tym przypadku zalecamy wstępne smażenie w temperaturze 170°C. Ale jeśli użyjesz starszych ziemniaków, zbrązowieją/zabarwią się już podczas pierwszego cyklu pieczenia.

#### V. KONSERWACJA

- Wyjmij wtyczkę i pozwól frytkownicy całkowicie ostygnąć przed jej demontażem. Najpierw wyjmij kosz, a następnie panel sterowania z grzałką i miską. Modele 4 – 5 i 2x5 L mają osłonę ze stali nierdzewnej (pokrycie®System). Za pomocą prostego pociągnięcia można zdjąć przednią płytę z panelu sterowania. Po wyczyszczeniu panel ze stali nierdzewnej można łatwo umieścić z powrotem na swoim miejscu.
- NIGDY nie** zanurz panelu sterowania w wodzie lub innym płynie. Czyścić tylko wilgotną szmatką. .

Ważne: **malowana metalowa obudowa i malowana metalowa pokrywa** musi być czyszczona w gorącej wodzie z detergentem. W zmywarce mogą wystąpić przebarwienia spowodowane agresywnymi chemikaliami użytymi w środkach czyszczących.

**-NIGDY nie** pozwól koszykowi zanurzyć się w wodzie, aby uniknąć rdzewienia.

- Jeśli chcesz szybko, łatwo i bezpiecznie wyczyścić frytkownicę, zalecamy użycie środka do czyszczenia frytownic FRITEL. Napełnij miskę frytkownicy ciepłą wodą o temperaturze + 40°C i dodaj około 10 nakrętek środka czyszczącego FRITEL do frytownic. Produkt musi moczyć się przez +/- 20 minut, a następnie opróżnić miskę.

Dokładnie soplucz i wytrzyj miękkim ręcznikiem. Środek czyszczący do frytkownic FRITEL zawiera naturalne enzymy. Jest więc przyjazny dla środowiska, biodegradowalny i nietoksyczny. Środek czyszczący do frytkownic FRITEL może być stosowany do wszystkich materiałów, takich jak stal nierdzewna, tworzywo sztuczne, emalia itp.

---

## VI. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Nie używaj uszkodzonego urządzenia. Najpierw przejrzyj następującą listę kontrolną:

1. Bezpiecznik przepala się:

- Najpierw pozwól frytkownicy ostygnąć, usuń problem, a następnie naciśnij przycisk Reset. Frytownica jest gotowa do ponownego użycia.

2. Frytownica nie nagrzewa się:

- Termostat bezpieczeństwa jest przerwany: naciśnij przycisk Reset
- Wyłącznik bezpieczeństwa jest przerwany: panel sterowania nie jest prawidłowo zamontowany na suwakach, miska jest zamontowana nieprawidłowo lub jeden z suwaków jest uszkodzony. W pierwszych dwóch przypadkach: prawidłowo zamontuj frytownicę. W ostatnim przypadku: zanotuj dane w schowku na przewód, a następnie udaj się do swojego punktu sprzedaży.

3. Olej wydziela dym lub kipi :

- Olej/tłuszcz jest stary lub zdegradowany: Wymień olej/tłuszcz
- Wybrana temperatura jest zbyt wysoka: wybierz niższą temperaturę;
- Smażone jedzenie zawiera za dużo wody lub zawiera za dużo lodu.

4. Smażone jedzenie jest zbyt tłuste:

- Olej/tłuszcz jest stary i zdegradowany: Wymień olej/tłuszcz
- Wybrana temperatura jest zbyt niska: wybierz wyższą temperaturę;
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, natychmiast zanieś frytownicę do punktu sprzedaży.

5. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, natychmiast zanieś frytownicę do punktu sprzedaży.

Jeśli nadal nie naprawiłeś usterki, zadzwoń do swojego punktu sprzedaży.

**Urządzenie zostało opracowane do użytku domowego. W przypadku używania go do celów zawodowych zmieniają się warunki gwarancji. Wszelkie uszkodzenia spowodowane nieprawidłowym użytkowaniem (nieprzestrzeganiem niniejszej instrukcji obsługi) powodują unieważnienie gwarancji.**



---

## VII. WARUNKI GWARANCJI

Twoja gwarancja zaczyna się w dniu zakupu. Okres gwarancji: 2 lata. Aby ubiegać się o gwarancję, prosimy o zachowanie faktury zakupu.

- Gwarancja obejmuje każdą bezpłatną naprawę i/lub wymianę części uznanych za wadliwe przez nasz dział techniczny, których wady są spowodowane wadami materiałowymi, konstrukcyjnymi lub produkcyjnymi.
- Gwarancja jest ważna tylko dla pierwotnego użytkownika.
- Gwarancja nie obowiązuje w następujących przypadkach:
- Nieprawidłowe podłączenie, np. napięcia elektryczne.
- Nieprawidłowe użycie, niewłaściwe obchodzenie się lub użycie profesjonalne.
- Modyfikacje lub naprawy urządzenia wykonane przez osoby nieupoważnione przez nas jako producenta.
- Gdy numery referencyjne zostaną zmienione lub usunięte.
- Gdy instrukcje zawarte w niniejszej instrukcji obsługi nie są przestrzegane.

## VIII. ŚRODOWISKO



Nie wyrzucaj urządzenia wraz ze zwykłymi odpadami domowymi pod koniec jego życia, ale oddaj je do oficjalnego punktu zbiórki w celu recyklingu. W ten sposób pomożesz chronić środowisko.



**Dystrybutor:  
Terabajt Mateusz Reszka  
Kruszewska 23  
15-641 Krupniki**

**Serwis:  
[serwis@emidas.com.pl](mailto:serwis@emidas.com.pl)**