



Profi 3355 - 4L - 3200 W



Profi 3505 - 5L - 3200 W



Profi 3855 - 2x 5L - 2x 3200 W



Profi 4605 - 8L - 3300 W



Profi 4905 - 2x 8L - 2x3300 W



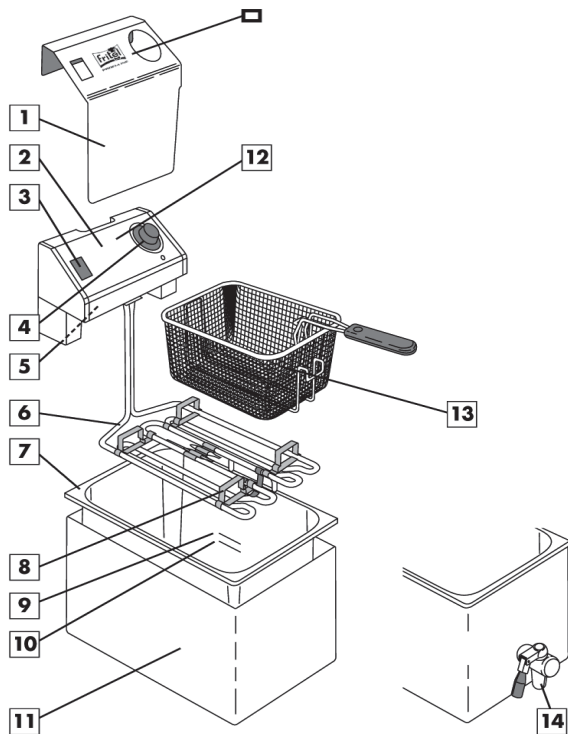
Profi 4620 - 8L - 3300 W



Profi 4920 - 2x 8L - 2x3300 W

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Przed użyciem tego urządzenia uważnie przeczytaj instrukcję obsługi.
Zachowaj instrukcję uważnie!



OPIS URZĄDZENIA

1. Płyta czołowa ze stali nierdzewnej 18/10
2. Panel sterowania
3. Kontrolka temp.
4. Pokrętko termostatu
5. Przycisk RESET (czerwony)
6. Element grzejny z systemem TURBO SF®
7. Miska ze stali nierdzewnej 18/10
8. Wsporniki koszy na elemencie grzejnym (tylko dla 8L i 2x8L)
9. Maksymalny poziom oleju
10. Minimalny poziom oleju
11. Obudowa
12. Pozycja topnienia tłuszczu dla tłuszczu stałego
13. Kosz z rączką
14. Kran (miska frytkownicy z kranem jest nie wymowlalna)

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Przed użyciem urządzenia przeczytaj uważnie instrukcję obsługi!

Instrukcję należy starannie przechowywać.

Gratulacje! Właśnie kupiłeś wysokiej jakości frytkownicę, która zapewni Ci mnóstwo frajdy ze smażenia. Żadna osoba, która nie zapoznała się z niniejszą instrukcją obsługi, nie może używać tej frytkownicy. Zwróć uwagę na warunki gwarancji!

I. ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Niniejsza 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 uszkodzeń frytkownicy.



Proszę o uwagę! Niebezpieczeństwo! W wyniku używania urządzenia powierzchnia staje się gorąca. Dotykaj tylko uchwytów lub przycisków sterujących, gdy urządzenie pracuje.

- **Proszę o uwagę!** Po wyłączeniu powierzchni urządzenia pozostają gorące, co stwarza ryzyko poparzenia. Przed wymianą, czyszczeniem lub odłożeniem urządzenia należy poczekać, aż całkowicie ostygnie.
- To urządzenie nie powinno być używane przez dzieci w wieku od 0 do 8 lat. Z tego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat i starsze, jeśli znajdują się pod stałym nadzorem. To urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat. Czyszczenie i konserwacja użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci.

-
- Urządzenia kuchenne należy ustawić w stabilnej pozycji, z uchwytami (jeśli występują) ustawionymi tak, aby uniknąć rozlania gorących płynów.
 - Ta(te) frytownice nie są przeznaczone do użytku domowego.
 - To urządzenie jest przeznaczone do użytku w temperaturze pokojowej. **NIGDY NIE można** używać urządzenia na zewnątrz.
 - Uszkodzony przewód zasilający może spowodować porażenie prądem. **NIGDY nie** używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzone, upadło, wykazuje awarię lub jeśli uszkodzony jest przewód zasilający lub wtyczka. We wszystkich tych przypadkach należy zwrócić urządzenie do punktu sprzedaży lub uznanego serwisu posprzedażnego.
 - **NIGDY nie można** dotykać elementu grzejnego, przewodu elektrycznego lub wtyczki mokrymi rękami i **NIGDY nie** zanurzaj go w wodzie lub innym płynie.
 - **NIGDY nie** należy 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 oraz podczas czyszczenia urządzenia.

-
- Zawsze wcześniej usuń nadmiar szronu, aby uniknąć rozprysków oleju.
 - **NIGDY nie** umieszczaj kosz wypełniony mrożonkami nad olejem. Powoduje to niebezpieczne rozpryski oleju/tłuszczu do smażenia.
 - **NIGDY nie** przesuwaj frytownicy, dopóki olej lub tłuszcz do smażenia są gorące.
 - **ZAWSZE** umieszczaj urządzenie na solidnej i płaskiej podstawie, takiej jak blat kuchenny lub stół, tak aby urządzenie nie przesunęło się ani nie przewracało.
 - **NIGDY nie** ciągnij za przewód zasilający, aby odłączyć urządzenie, ale tylko wtyczkę.
 - **Nie** używaj przedłużaczy lub gniazdek. Umieść urządzenie w pobliżu gniazdka elektrycznego i podłącz je bezpośrednio. **ZAWSZE** całkowicie rozwiń przewód zasilający.
 - **NIGDY nie** pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu.
 - **NIGDY nie** umieszczaj urządzenia i przewodu zasilającego w pobliżu źródeł ciepła, takich jak kuchenki, grzejniki lub piekarniki.
 - **NIGDY nie** umieszczaj urządzenia i przewód zasilający w pobliżu źródeł wody, takich jak krany, zlewy, rury wodociągowe itp.
 - **NIGDY nie** umieszczaj urządzenia w pobliżu zasłon, dekoracji ściennych, odzieży, ręczników lub innych łatwopalnych przedmiotów.
 - Frytownicę należy używać wyłącznie przy napięciu 230 V AC.
 - Zgodnie z prawnymi normami bezpieczeństwa frytownica musi być zawsze podłączona do uziemionego gniazdka.
 - Dla własnego bezpieczeństwa frytownica będzie działać tylko wtedy, gdy zostanie prawidłowo zmontowana. Sprawdź, czy wszystkie części zostały prawidłowo zmontowane.
 - Frytkownicy używaj wyłącznie do smażenia potraw.
 - **NIGDY nie można** pozostawiać urządzenia bez nadzoru i **NIGDY nie** przesuwaj go, gdy jest podłączone.
 - Przed złożeniem uchwytu lub demontażem frytkownicy olej musi całkowicie ostygnąć.
 - **NIGDY nie** obróć przewód zasilający wokół frytkownicy, **NIE można go** zgiąć lub ścisnąć.
 - **ZAWSZE** wyłącz urządzenie i wyciągnij wtyczkę: po użyciu lub gdy urządzenie nie jest używane, jeśli urządzenie nie działa prawidłowo oraz podczas czyszczenia urządzenia
 - **NIGDY nie można** używać akcesoriów lub części zamiennych innych urządzeń lub marek.
 - Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez uznaną stację obsługi lub centrum serwisowe.

II. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usuń wszystkie opakowania i naklejki.
- Trzymaj cały materiał opakowaniowy poza zasięgiem dzieci.
- Sprawdź, czy frytownica lub przewód zasilający nie są uszkodzone. uszkodzenia, nie używaj frytkownicy i zwróć ją do punktu sprzedaży.
- Przed pierwszym użyciem frytkownicy należy oczyścić misę i kosz (patrz punkt IV)
- Rozłóż frytkownicę w następującej kolejności: kosz – panel sterowania – miska.
- Wyczyść misę i koszyk


- Złóż frytkownicę w następującej kolejności: miska – panel sterowania z elementem grzejnym – kosz
!Wkładając misę z powrotem do obudowy, hak kosza (wewnątrz miski) musi być ustawiony naprzeciwko suwaków (tył frytkownicy).
! Następnie sprawdź, czy Twoja frytkownica została prawidłowo zamontowana, czyli czy suwaki dokładnie wchodzą w wykonane w tym celu otwory (tylny panel sterowania)
- Upewnij się, że napięcie oznaczone na tabliczce znamionowej jest takie samo, jak napięcie główne.
- Podwójne frytkownice mają oddzielne przewody kablowe, dzięki czemu można ich używać osobno. Można je również oddzielnie demontować. Należy je podłączyć do 2 oddzielnych obwodów.

III. UŻYWANIE

1. Napełnij misę olejem lub tłuszczem pomiędzy poziomem MIN i MAX.

! NIGDY nie rozgrzewaj frytkownicy bez oleju lub z jego niewystarczającą ilością. Jeżeli to zrobisz, frytkownica może zostać trwale uszkodzona.

NIGDY nie włączaj frytkownicy, zanim zostanie napełniona wystarczającą ilością oleju lub tłuszczu. **NIGDY** nie zostawiaj wody w misce ze stali nierdzewnej podczas napełniania jej olejem lub tłuszczem. Poziom oleju musi zawsze znajdować się pomiędzy MIN a MAX, w przeciwnym razie termostat bezpieczeństwa wyłączy się.

Zalecamy użycie oleju. Używając tłuszczu, należy najpierw pokroić tłuszcz na małe kawałki i położyć je bezpośrednio na elemencie grzejnym (**NIGDY nie** wkładaj tłuszczu do kosza). Obróć pokrętko termostatu na temperaturę topnienia „  „ i poczekaj, aż tłuszcz się roztopił, przed ustawieniem pokrętła termostatycznego na żądaną temperaturę.

2. Przed włożeniem wtyczki do gniazdka należy rozłożyć uchwyt koszyka i zawiesić kosz na haczyku.

3. Teraz obróć pokrętko termostatu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ustawić żądaną temperaturę. Zapala się lampka kontrolna ogrzewania. Po osiągnięciu wybranej temperatury lampka kontrolna ogrzewania gaśnie.

4. Frytkownica jest gotowa do smażenia. Gdy temperatura oleju spadnie, grzałka i lampka kontrolna włączą się ponownie i zgasną po ponownym osiągnięciu wybranej temperatury.

5. Włóż wcześniej wysuszoną żywność do koszyka (maksymalnie dwie trzecie całości). Aby uzyskać optymalny efekt smażenia, zalecamy następujące ilości:

- Frytki mrożone: Napełnij koszyk max. 2/3
- Świeże frytki: max. 150 gr./litr oleju lub na 900 gr. stały tłuszcz
- Delikatne potrawy, takie jak krokiety, ryby,...: przykrywaj tylko dno kosza.

! Zawsze wcześniej usuń nadmiar szronu, aby uniknąć rozprysków oleju. !

6. Delikatnie zanurz koszyk w oleju lub tłuszczu, aby woda zawarta w potrawie odparowała.

WAŻNE: Aby uniknąć uszkodzenia oleju, **nie można** w trakcie smażenia dodawać soli lub

przypraw.

Lepiej nie rozmrażać zamrożonych porcji, wtedy jakość będzie znacznie lepsza.

7. **NIGDY nie** rozgrzewaj frytkownicy z założoną pokrywą.

8. Po smażeniu podnieś koszyczek i zawieś go na haczyku.
9. Ustaw pokrętko termostatu z powrotem w pozycji najniższej temperatury i odłącz wtyczkę. Przed opróżnieniem i czyszczeniem frytkownicy poczekaj na całkowite ostygnięcie. Złóż uchwyt kosza dopiero wtedy, gdy olej całkowicie ostygnie. Włóż przewód do etui na przewód.

IV. CZAS I TEMPERATURY SMAŻENIA

Cooking temperatures and times in the table are approximate, and will vary according to the quantity of food being fried and to your individual tastes.

| Potato dishes | Time | Temp. | Fish dishes | Time | Temp. |
|--|-------------|--------------|---------------------------------------|-------------|--------------|
| French fries, pre fry | 3 - 5 min. | 150 - 170°C* | Filets of fish coated w. bread crumbs | 3 - 4 min. | 150 - 170°C |
| French fries, second fry | 2 - 3 min. | 190°C | Sole | 3 - 5 min. | 150 - 170°C |
| Deep frozen French fries | 2 - 4 min. | 190°C | Trout, cod | 3 - 5 min. | 150 - 170°C |
| Potato chips/crisps | 3 - 4 min. | 190°C | Dishes coated w. bread crumbs | Time | Temp. |
| Sweet dishes | Time | Temp. | Potato croquettes | 3 - 4 min. | 190°C |
| Custard doughnuts, apple fritters | 3 - 5 min. | 190°C | Cheese croquettes | 2 - 4 min. | 190°C |
| Doughnuts | 5 - 6 min. | 190°C | Shrimp croquettes, Fish croquettes | 3 - 4 min. | 190°C |
| *Frying temperature depends on the season and type of potatoes | | | Meat balls | 3 - 4 min. | 190°C |

Wyjaśnienie dotyczące wstępnego smażenia frytek:

Świeże frytki zalecamy wstępnie smażyć w temperaturze 150°C. UWAGA: ziemniaki z nowego zbioru zawierają więcej wody, dlatego w tym przypadku zalecamy wstępne smażenie w temperaturze 170°C. Jeśli jednak użyjesz starszych ziemniaków, staną się one brązowe/zabarwione już podczas pierwszego cyklu pieczenia.

V. KONSERWACJA

1. Wyjmij wtyczkę i poczekaj, aż frytownica całkowicie ostygnie przed jej demontażem. Najpierw wyjmij kosz, następnie panel sterowania z elementem grzejnym i misę. Modele 4 – 5 i 2x5 L posiadają pokrywę ze stali nierdzewnej. Za pomocą prostego pociągnięcia można zdjąć przednią płytę z panelu sterowania. Po wyczyszczeniu panel ze stali nierdzewnej można łatwo założyć z powrotem na miejsce.
2. **-NIGDY nie można** zanurzać panelu sterowania w wodzie lub innym płynie. Czyścić go wyłącznie wilgotną szmatką.
 - Obudowę ze stali nierdzewnej, pokrywę ze stali nierdzewnej i misę ze stali nierdzewnej można czyścić w zmywarce lub w gorącej wodzie z detergentem. Niemniej jednak zalecamy czyszczenie części ze stali nierdzewnej w gorącej wodzie z dodatkiem detergentu, ponieważ agresywne detergenty stosowane w zmywarce mogą wpływać na połysk stali nierdzewnej.
 - Wyczyścić kosz w gorącej wodzie z dodatkiem detergentu i szczoteczką do mycia naczyń. **NIGDY nie** pozwól, aby kosz namoczył się w wodzie, aby uniknąć rdzewienia.
3. Jeśli chcesz szybko, łatwo i bezpiecznie wyczyścić swoją frytkownicę, zalecamy użycie środka czyszczącego do frytownic FRITEL. Napełnij misę frytkownicy ciepłą wodą o temperaturze +40°C i dodaj około 10 nakrętek środka czyszczącego do frytownic FRITEL. Produkt należy nasiąknąć +/- 20 minut, następnie opróżnić miskę.

Dokładnie spłucz i wytrzyj miękkim ręcznikiem. Środek do czyszczenia frytownic FRITEL zawiera naturalne enzymy. Jest więc przyjazny dla środowiska, biodegradowalny i nietoksyczny. Środek czyszczący FRITEL do frytownic można nakładać na wszystkie materiały, takie jak stal nierdzewna, tworzywo sztuczne, emalia itp.

VI. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Nie używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzone. Najpierw przejrzyj poniższą listę kontrolną:

1. Przepala się bezpiecznik:

- Najpierw poczekaj, aż frytownica ostygnie, usuń problem, a następnie naciśnij przycisk Reset. Frytownica jest gotowa do ponownego użycia.

2. Frytownica nie nagrzewa się:

- Termostat bezpieczeństwa jest przerwany: Nacisnąć przycisk Reset
- Wyłącznik bezpieczeństwa jest przerwany: Panel sterowania nie jest prawidłowo zamontowany na suwakach, misa jest błędnie zamontowana lub jeden z suwaków jest uszkodzony. W pierwsze dwa przypadki: prawidłowo zamontuj frytownicę. W ostatnim przypadku: zanotuj dane w schowku na przewód, a następnie udaj się do punktu sprzedaży.

3. Olej wydziela dym lub wrze:

- Olej/tłuszcz jest stary lub zdegradowany: Wymień olej/tłuszcz
- Wybrana temperatura jest za wysoka: Wybierz niższą temperaturę
- Smażona żywność zawiera za dużo wody lub za dużo zbędnego lodu.

4. Smażone jedzenie jest zbyt tłuste:

- Olej/tłuszcz jest stary i zdegradowany: Wymień olej/tłuszcz
- Wybrana temperatura jest za niska: Wybierz wyższą temperaturę
- Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, natychmiast zanieś frytkownicę do punktu sprzedaży.

5. Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, natychmiast zanieś frytkownicę do punktu sprzedaży.

Jeśli w dalszym ciągu nie naprawiłeś usterki, skontaktuj się z punktem sprzedaży.

Urządzenie zostało zaprojektowane do użytku domowego. W przypadku używania go do celów zawodowych warunki gwarancji ulegną zmianie. Wszelkie uszkodzenia powstałe na skutek nieprawidłowego użytkowania (nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi) powodują utratę gwarancji.

VII. ŚRODOWISKO



Po zakończeniu okresu użytkowania urządzenia nie wyrzucaj go razem ze zwykłymi odpadami domowymi, ale oddaj je do oficjalnego punktu zbiórki w celu recyklingu. W ten sposób pomożesz chronić środowisko.

VII. NOTA

Wszelkie zobowiązania wobec konsumenta(-ów) i osób trzecich, które mogą wynikać z nieprzestrzegania wszystkich zasad bezpieczeństwa określonych w niniejszej instrukcji obsługi, w żadnym wypadku nie mogą zostać obciążone producentem. W przypadku nieprzestrzegania niniejszych przepisów bezpieczeństwa, użytkownik urządzenia lub inna osoba nieprzestrzegająca tych przepisów bezpieczeństwa chroni producenta przed wszelkimi obowiązkami, jakie mogą go obciążyć.



Dystrybutor:
Terabajt Mateusz Reszka
ul. gen. Władysława Andersa 38
15-113 Białystok
Poland

Serwis: serwis@emidas.com.pl