



16290028/16290024/11290019/11290020

Frytownica głęboka.....2

[www.adexi.eu](http://www.adexi.eu)



## WPROWADZENIE

Aby w pełni wykorzystać możliwości nowego urządzenia, przed pierwszym użyciem należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją. Należy zwrócić szczególną uwagę na środki ostrożności. Zalecamy również zachowanie instrukcji na przyszłość, aby móc przypomnieć sobie funkcje urządzenia.

## ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

### Normalne użytkowanie urządzenia

- Nieprawidłowe użytkowanie urządzenia może spowodować obrażenia ciała i uszkodzenie urządzenia.
- Urządzenia należy używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek obrażenia lub szkody wynikające z nieprawidłowego użytkowania lub obsługi (patrz również Warunki gwarancji).
- Nie należy używać akcesoriów innych niż zalecane przez producenta.
- Urządzenie może być podłączone wyłącznie do zasilania 230 V, 50 Hz.
- Urządzenie nie powinno być włączane, jeśli nie jest napełnione olejem. Należy upewnić się, że urządzenie jest zawsze napełnione olejem do poziomu pomiędzy oznaczeniami minimalnego i maksymalnego poziomu po wewnętrznej stronie miski.
- Należy unikać zbyt długiego korzystania z urządzenia za jednym razem, ponieważ może to spowodować przegrzanie oleju i pożar.
- Nigdy nie dodawaj wody do oleju. Jest to bardzo niebezpieczne i może spowodować gwałtowne przyskanie oleju z miski!
- Unikać kontaktu z gorącym olejem.
- Nigdy nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest używane lub gdy jest gorące, i pilnuj dzieci.
- Dotykaj tylko czarnych plastikowych uchwytów; unikaj dotykania innych powierzchni, ponieważ mogą one stać się bardzo gorące.
- Zawsze ustawiaj regulator temperatury na najniższą możliwą temperaturę i odłącz frytownicę od zasilania natychmiast po zakończeniu gotowania.
- Przed spuszczeniem oleju, przeniesieniem lub wyczyszczeniem frytownicy lub odłożeniem jej na miejsce należy poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Do przenoszenia urządzenia należy zawsze używać uchwytów do przenoszenia.
- Urządzenie lub przewód nie może być zanurzony w wodzie lub innym płynie.
- Nigdy nie używaj urządzenia mokrymi rękami.

## PL

- Upewnij się, że urządzenie jest zawsze czyste, gdy ma kontakt z żywnością.
- To urządzenie nie nadaje się do użytku komercyjnego lub na zewnątrz.
- Z urządzenia należy korzystać wyłącznie w suchym i dobrze wentylowanym pomieszczeniu.
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i powyżej oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli otrzymali nadzór lub instrukcje dotyczące korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Urządzenie nie może być obsługiwane za pomocą zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

### Ustawienie urządzenia

- Umieść urządzenie na płaskiej, równej i stabilnej powierzchni.
- Urządzenie należy zawsze umieszczać z tyłu blatu kuchennego i w bezpiecznej odległości od łatwopalnych przedmiotów, takich jak zasłony, tkaniny itp.
- Nie przykrywaj urządzenia.
- Nie wolno dopuścić, aby przewód zwisał ponad krawędzią stołu/blatu i należy trzymać go z dala od gorących powierzchni frytownicy oraz innych gorących przedmiotów i otwartego ognia.

### Przewód, wtyczka i gniazdo sieciowe

- Regularnie sprawdzaj, czy przewód i wtyczka nie są uszkodzone i nie używaj urządzenia, jeśli tak jest lub jeśli urządzenie zostało upuszczone lub uszkodzone w jakikolwiek inny sposób. Jeśli urządzenie, przewód lub wtyczka są uszkodzone, urządzenie musi zostać sprawdzone, w przeciwnym razie istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym.
- Nigdy nie próbuj naprawiać urządzenia samodzielnie.
- Sprawdź, czy nie ma możliwości pociągnięcia lub potknięcia się o przewód urządzenia lub przedłużacz.
- Wyjmij wtyczkę z gniazda podczas czyszczenia lub gdy urządzenie nie jest używane.
- Podczas wyjmowania wtyczki z gniazdka należy unikać ciągnięcia za przewód. Zamiast tego należy przytrzymać za wtyczkę.

## PL

- Nie zwijaj przewodu ani nie owijaj go wokół urządzenia.

### Ważne!

Jeśli w urządzeniu wybuchnie pożar, nigdy nie wolno próbować gasić go wodą! Zamiast tego należy zamknąć pokrywę i spróbować zdusić płomień wilgotną szmatką lub mokrym ręcznikiem.

### KLUCZ

1. Misa
2. Wskaźnik zasilania
3. Wskaźnik ciepła
4. Panel sterowania z przewodem zasilającym
5. Kontrola temperatury
6. Element grzejny
7. Obudowa
8. Uchwyt do przenoszenia obudowy
9. Kosz
10. Uchwyt kosza
11. Pokrywa
12. Uchwyt pokrywy



### PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Przeczytaj uważnie instrukcje dotyczące bezpieczeństwa.
- Usuń całe opakowanie z urządzenia i umieść je na płaskiej, stabilnej powierzchni, np. na blacie kuchennym, w bezpiecznej odległości od łatwopalnych przedmiotów.
- Wyczyść pokrywę (11), misę (1), kosz (9) i obudowę (7) przy użyciu ciepłej wody i niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń, a następnie dokładnie wysusz części. Części można również myć w zmywarce.
- Zamontuj element grzejny i panel sterowania (6 i 4) w misce, wsuwając bolce po wewnętrznej stronie plastikowego urządzenia w rowki z tyłu misy.
- UWAGA: Element grzejny musi być wciśnięty do końca, aby aktywować wyłącznik bezpieczeństwa. W przeciwnym razie urządzenie może się nie nagrzać.

## PL

- Zamontuj uchwyt (10) na koszu, spinając razem dwa metalowe wsporniki uchwytu, wkładając je do wsporników po wewnętrznej stronie kosza i przechylając je do metalowej płytki. Następnie poluzuj pokrętko na metalowych wspornikach, tak aby były one mocno zamocowane we wsporniku, a czarne plastikowe pokrętko na uchwycie znajdowało się pod kątem prostym do kosza. Przed użyciem kosza należy sprawdzić, czy uchwyt jest prawidłowo zamocowany.



## UŻYCIE

- Sprawdź, czy frytownica jest wyłączona.
- Wlej wymaganą ilość oleju do miski. Napełnij olej do poziomu pomiędzy oznaczeniami minimalnego i maksymalnego poziomu po wewnętrznej stronie miski. Zalecamy stosowanie płynnego oleju, który jest zalecany do smażenia w głębokim tłuszczu.

Wskazówka: Jeśli chcesz, możesz użyć smalcu lub innego tłuszczu stałego, ale musisz go najpierw stopić w misce. Ustaw regulator temperatury na najniższą temperaturę i dodawaj tłuszcz małymi kawałkami. Zwiększ temperaturę do pożądanego poziomu dopiero po roztopieniu tłuszczu.

- Umieść pokrywkę na misce.
- Podłącz frytownicę, a zaświeci się czerwony wskaźnik zasilania (2). Ustaw żądaną temperaturę, obracając regulator temperatury (5). Zaświeci się zielony wskaźnik ogrzewania (3) i pozostaje włączony podczas nagrzewania frytownicy. Gdy frytownica osiągnie wybraną temperaturę, wskaźnik ciepła (3) zgaśnie. Wskaźnik ciepła włącza się i wyłącza podczas użytkowania, co oznacza jedynie, że utrzymuje wybraną temperaturę.
- Nie dodawaj żywności, dopóki nie zostanie osiągnięta wymagana temperatura.
- Zdejmij pokrywkę z frytownicy.
- Umieść żywność w koszu i ostrożnie opuść go do miski. Upewnij się, że poziom oleju nie podnosi się do krawędzi miski.
- Nałożyć pokrywkę na frytownicę, naciskając dwa plastikowe rowki na pokrywie nad metalowymi usztywnieniami na uchwycie i przechylając pokrywkę w dół w kierunku krawędzi kosza. Podczas zakładania lub zdejmowania pokrywy należy zawsze mocno trzymać uchwyt kosza.
- UWAGA: Element grzejny musi być wciśnięty do końca, aby aktywować



## PL

wyłącznik bezpieczeństwa. W przeciwnym razie urządzenie może się nie nagrzać.

### **Ważne!**

Należy zachować ostrożność, ponieważ olej może pryskać. Zachowaj ostrożność podczas zdejmowania pokrywy, ponieważ może dojść do uwolnienia gorącej pary.

Produkt posiada wbudowany termostat bez automatycznego resetowania. Jeśli frytownica była używana przez dłuższy czas, wbudowany termostat bez automatycznego resetowania włączy się i odetnie prąd, aby chronić urządzenie przed przegraniem.

Zresetuj termostat, naciskając wskazany przycisk po ostygnięciu elementu grzejnego, aby umożliwić normalne działanie frytownicy.

## **WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRZYGOTOWYWANIA ŻYWNOŚCI**

Przed opuszczeniem kosza

- Zawsze upewnij się, że żywność jest sucha przed włożeniem jej do gorącego oleju.
- Upewnij się, że jedzenie jest mniej więcej tej samej wielkości, aby smażyło się równomiernie. Unikaj bardzo grubych kawałków.
- Niektóre rodzaje żywności powinny być panierowane przed smażeniem we frytkownicy.
- Upewnij się, że z mrożonek usunięto jak najwięcej lodu. Nie trzeba ich jednak rozmrażać przed gotowaniem.
- Nie napełniaj kosza powyżej maksymalnego oznaczenia na metalowej płytce pod uchwytem.

### **Ważne!**

Uchwyt może być bardzo gorący po dłuższym okresie użytkowania.

## **Wskazówki dotyczące gotowania**

Poniżej znajduje się przewodnik po temperaturach i czasach gotowania różnych potraw:



	Temperatura	Czas
Panierowane filety rybne	170 °C	5-6 min.
Duże krewetki	170 °C	3-5 min.
Piersi z kurczaka	175 °C	3-4 min.
Panierowane filety z kurczaka	170 °C	12-15 min.
Krążki cebuli	180 °C	3 min.
Panierowane brokoły	185 °C	2-3 min.
Frytki (1. etap)	160 °C	8-10 min.
Frytki (2. etap)	190 °C	3-4 min.

### Po ugotowaniu

1. Podnieś kosz z miski i przechyl go tak, aby spoczywał na krawędzi miski.
2. Przed wyjęciem kosza poczekać, aż olej ścieknie z potrawy.
3. Ustaw regulator temperatury na najniższą możliwą temperaturę, obracając go maksymalnie w lewo.
4. Wyjmij wtyczkę z gniazda.
5. Pozostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia (1-2 godziny).

### Ważne!

Nigdy nie wolno przenosić urządzenia, gdy jest ono gorące, gdy znajduje się w nim olej lub gdy pokrywa nie została założona.

### OBSŁUGA I PRZECHOWYWANIE OLEJU

Upewnij się, że olej jest używany tylko wtedy, gdy jest całkowicie zimny!

- Po użyciu należy usunąć z oleju wszelkie pozostałości żywności.
- Regularnie filtruj olej.
- Olej należy wymienić po około 10-krotnym użyciu. Cały olej należy wymienić w tym samym czasie; nie należy mieszać starego i nowego oleju. Stary olej należy zutylizować zgodnie z odpowiednimi przepisami lokalnymi.
- Przechowywać olej we frytkownicy lub w szczelnym pojemniku w suchym, chłodnym miejscu. i ciemnym miejscu. (Nie jest konieczne przechowywanie oleju w lodówce).

## CZYSZCZENIE

- Element grzejny wraz z panelem sterowania i przewodem nie może być zanurzany w wodzie. Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy zdjąć panel sterowania i element grzejny.
- Po wylaniu oleju z miski, wytrzyj jej wnętrze papierem kuchennym. Następnie dokładnie umyj miskę.
- Obudowę, misę, pokrywę i kosz z uchwytem można myć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub w zmywarce.
- Nie używaj żadnych silnych lub ściernych środków czyszczących do czyszczenia suszarki do głębokiego tłuszczu lub jej akcesoriów. Nigdy nie używaj szczotki stalowej lub szczotki do szorowania do czyszczenia urządzenia, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powierzchni.

## PRZECHOWYWANIE

- Przed odłożeniem urządzenia należy poczekać, aż całkowicie ostygnie.
- Miskę najlepiej przechowywać z niewielką ilością oleju. W takim przypadku należy sprawdzić, czy pokrywa jest prawidłowo zamknięta, aby do oleju nie dostał się kurz ani brud.

## INFORMACJE DOTYCZĄCE UTYLIZACJI I RECYKLINGU TEGO PRODUKTU

Należy pamiętać, że ten produkt Adexi jest oznaczony tym symbolem:



Oznacza to, że tego produktu nie wolno wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami domowymi, ponieważ odpady elektryczne i elektroniczne muszą być utylizowane oddzielnie.

Zgodnie z dyrektywą WEEE każde państwo członkowskie musi zapewnić prawidłową zbiórkę, odzysk, przetwarzanie i recykling odpadów elektrycznych i elektronicznych. Prywatne gospodarstwa domowe w UE mogą bezpłatnie oddawać zużyty sprzęt do specjalnych punktów recyklingu.

W niektórych państwach członkowskich można w pewnych przypadkach zwrócić zużyty sprzęt do sprzedawcy, od którego został zakupiony, jeśli kupuje się nowy sprzęt. Aby uzyskać więcej informacji na temat postępowania ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym, należy skontaktować się ze sprzedawcą, dystrybutorem lub władzami miejskimi.





PL

## **WARUNKI GWARANCJI**

Gwarancja nie ma zastosowania:

- jeśli powyższe instrukcje nie są przestrzegane.
- jeśli ingerowano w urządzenie
- jeśli urządzenie było niewłaściwie obsługiwane, poddane szorstkiemu traktowaniu lub doznało innego rodzaju uszkodzenia
- jeśli urządzenie jest uszkodzone z powodu usterek w dostawie energii elektrycznej.

Ze względu na ciągły rozwój naszych produktów pod względem funkcji i wzornictwa, zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w produkcie bez wcześniejszego ostrzeżenia.

## **CZĘSTO ZADAWANE PYTANIA**

Jeśli masz jakiegokolwiek pytania dotyczące korzystania z urządzenia i nie możesz znaleźć odpowiedzi w niniejszej instrukcji obsługi, odwiedź naszą stronę internetową pod adresem [www.adexi.eu](http://www.adexi.eu).

Dane kontaktowe można również znaleźć na naszej stronie internetowej, jeśli chcesz się z nami skontaktować w sprawie pytań technicznych, napraw, akcesoriów lub części zamiennych.

## **PRODUKOWANE W CHINACH DLA**

Adexi A/S Lægårdsvej 9C DK-8520 Lystrup Dania [www.adexi.eu](http://www.adexi.eu)

Nie ponosimy odpowiedzialności za błędy w druku.

