



FRITEL TURBO SF® 4145, 4154, 4178, 4268, 4345, 4350, 4551, 4571

INSTRUKCJA OBSŁUGI

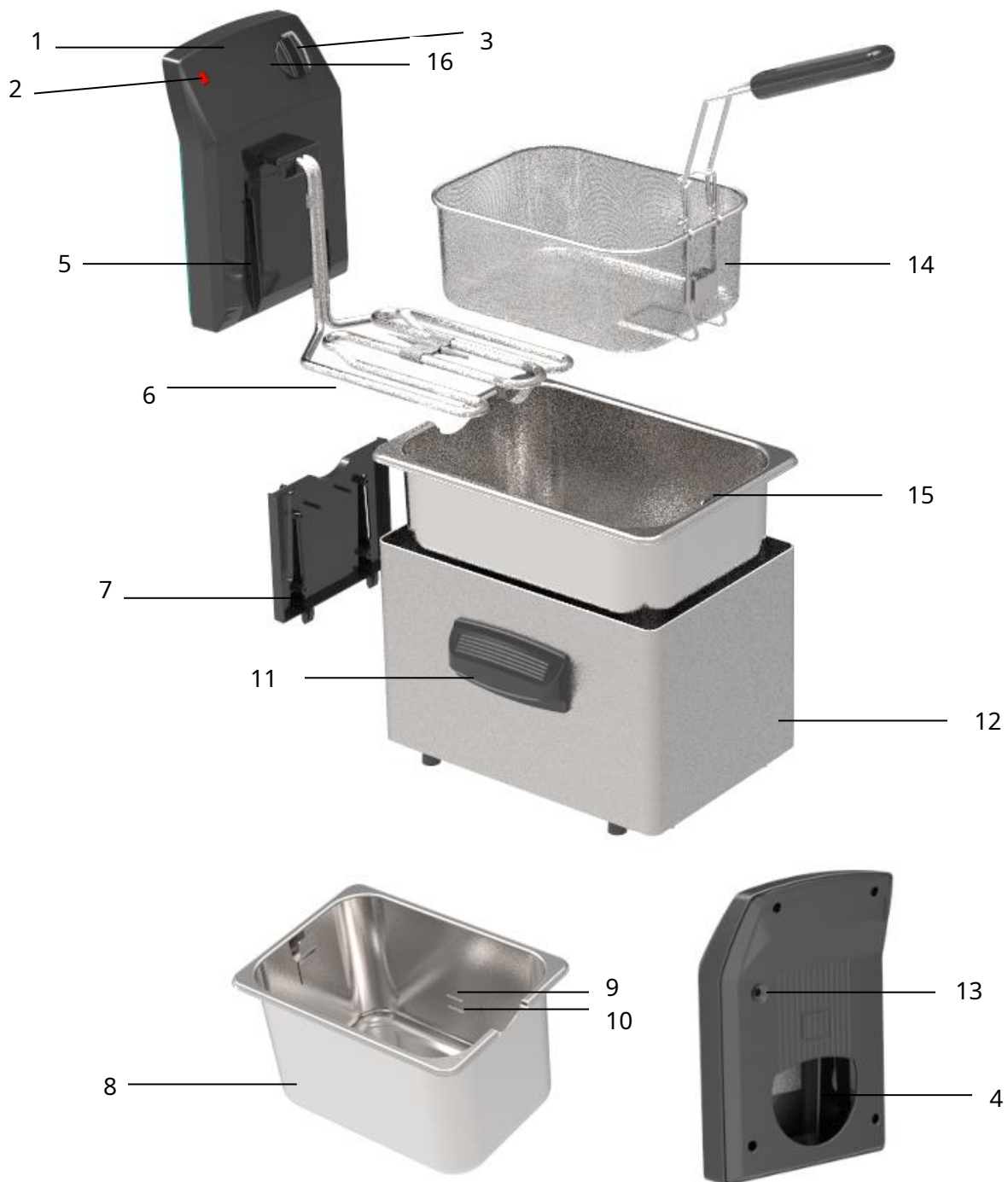
Uważnie przeczytaj instrukcję obsługi przed użyciem tego urządzenia.
Zachowaj instrukcję ostrożnie!



2 - poziomowa grzałka

Zalety:

Szybsze smażenie nawet o 50% (oszczędność energii)
Bardziej chrupiące potrawy
Można używać tłuszczu stałego (np. wołowego, gęsiego itp.)



Frytkownica FRITEL Turbo SF®: jedyna z grzałką na 2 poziomach

OPIS URZĄDZENIA

1. Panel sterowania
2. Lampka kontrolna temperatury
3. Pokrętko termostatu
4. Schowek na przewód
5. Rowek ślizgowy na suwak
6. Element grzewczy z systemem TURBO SF®
7. Suwak
8. Miska ze stali nierdzewnej
9. Maksymalny poziom oleju
10. Minimalny poziom oleju
11. Zimny uchwyt
12. Obudowa
13. Przycisk RESET (czerwony)
14. Kosz z uchwytem
15. Hak do zawieszania kosza do smażenia
16. Pozycja topnienia tłuszczu do smażenia

Zastrzegamy sobie prawo do modyfikacji
technicznych

Typ nr. i moc frytownicy jest podana na etykiecie znamionowej.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Gratulacje! Właśnie kupiłeś wysokiej jakości frytkownicę, która zapewni Ci wiele radości ze smażenia. Wszystkie osoby, które nie przeczytały niniejszej instrukcji obsługi, nie mogą używać tej frytkownicy. Naruszenie zaleceń i instrukcji wymienionych w niniejszej instrukcji obsługi powoduje automatyczne wygaśnięcie gwarancji!

1. ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

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



- **UWAGA! Niebezpieczeństwo poparzenia!** W wyniku użytkowania urządzenia powierzchnia staje się gorąca.
- **Uwaga!** Po wyłączeniu urządzenia powierzchnie pozostają gorące, co powoduje niebezpieczeństwo poparzenia. Poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie przed jego 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 pozycji z uchwytami tak, aby uniknąć rozlania gorących płynów.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku tylko w gospodarstwie domowym.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku w temperaturze pokojowej. **NIGDY nie można** używać urządzenia na zewnątrz.
- **NIGDY nie można** dotykać gorących części frytkownicy. Podczas pracy urządzenia można dotykać tylko uchwytów i pokrętła termostatu.

- 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 uznanego serwisu posprzedażnego.
- **NIGDY nie** dotykać elementu grzejnego, przewodu elektrycznego lub wtyczki mokrymi rękami i **NIGDY nie** zanurzaj go w wodzie lub innym płynie. Należy je czyścić tylko wilgotną szmatką.
- **NIGDYnie można** 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.
- Używaj frytkownicy wyłącznie do smażenia żywności.
- **NIGDY nie** przesuwać frytkownicy, dopóki olej lub tłuszcz do smażenia jest gorący. Olej musi być całkowicie schłodzony przed złożeniem uchwytu lub demontażem frytkownicy.
- **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** umieszczaj urządzenia w pobliżu zasłon, dekoracji ściennych, odzieży, ręczników lub innych łatwopalnych przedmiotów.
- **NIGDY nie** ciągnij za przewód zasilający, ale tylko za wtyczkę.
- **NIGDY nie** używaj przedłużaczy lub gniazdek. Umieść urządzenie w pobliżu gniazdka elektrycznego i podłącz je bezpośrednio.
- **NIGDY nie można dopuścić** aby sznurek zwisał nad krawędzią 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 przewodu zasilającego w pobliżu źródeł wody, takich jak krany, zlewy czy rury.
- **NIGDY nie** okręcaj przewodu zasilającego wokół frytkownicy.
- **NIGDY nie można** zostawić urządzenia bez nadzoru podczas pracy. **NIGDY nie** przenieś go, gdy jest podłączony.
- Zgodnie z prawnymi normami bezpieczeństwa frytkownicę należy zawsze podłączać do uziemionego gniazdka.
- Dla własnego bezpieczeństwa frytkownica będzie działać tylko wtedy, gdy zostanie prawidłowo zmontowana. Sprawdź, czy wszystkie części zostały prawidłowo zmontowane.
- **NIGDY nie można** używać akcesoriów lub części zamiennych innych urządzeń lub marek.
- **ZAWSZE należy wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę**:
 - po użyciu;
 - gdy urządzenie nie jest używane;
 - jeśli urządzenie nie działa prawidłowo;
 - podczas czyszczenia urządzenia.
- Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez centrum serwisowe.

2. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usuń wszystkie opakowania i naklejki.
- Wszystkie materiały opakowaniowe należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Sprawdź, czy frytkownica lub przewód zasilający nie są uszkodzone. W przypadku jakichkolwiek uszkodzeń nie używaj frytkownicy i zwróć ją do punktu sprzedaży.
- Zdemontuj frytkownicę w następującej kolejności: kosz – panel sterowania – miska.
- Przed pierwszym użyciem frytkownicy wyczyść miskę i kosz (patrz punkt 5)
- Złóż frytkownicę w następującej kolejności: miska – panel sterowania z grzałką – kosz

! Wkładając miskę z powrotem do obudowy, hak kosza (wewnątrz miski) musi być ustawiony naprzeciw 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.
- Zalecamy używanie oleju zamiast tłuszczu.

W przypadku stosowania tłuszczu stałego:

Najpierw pokrój tłuszcz na małe kawałki i umieść te kawałki bezpośrednio na grzałce (**NIGDY nie** wkładaj tłuszczu do kosza). Obróć pokrętkę termostatu do temperatury topnienia i poczekaj, aż tłuszcz się roztopi, a następnie przekręć pokrętkę termostatu na żadaną temperaturę.

3. OBSŁUGA

- Napełnij miskę olejem lub tłuszczem między poziomem MIN i MAX.

! NIGDY nie rozgrzewaj frytkownicy bez oleju lub z niewystarczającą ilością oleju. Jeśli to zrobisz, frytownica może się uszkodzić trwale.

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

- Zalecamy używanie oleju zamiast tłuszczu.

W przypadku stosowania tłuszczu stałego:

Przy pierwszym użyciu nowego tłuszczu:

Najpierw pokrój tłuszcz na małe kawałki i umieść te kawałki bezpośrednio na grzałce (**NIGDY nie** wkładaj tłuszczu do kosza). Obróć pokrętkę termostatu do temperatury topnienia i poczekaj, aż tłuszcz się roztopi, a następnie przekręć pokrętkę termostatu na żadaną temperaturę.

Następnie:

Po usmażeniu pozwól, aby tłuszcz zestalił się we frytownicy. Przy następnym użyciu urządzenia - przed ponownym włączeniem - należy najpierw nakłuć tłuszcz rączką drewnianej łyżki, aż dotrzesz do elementu grzejnego. Ma to zapobiec rozpryskiwaniu się tłuszczu.

- Przed włożeniem wtyczki do gniazdka należy rozłożyć uchwyt kosza i zawiesić kosz na haczyku.
- 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 grzania gaśnie i 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.
- Włóż wcześniej wysuszoną z wody żywność do kosza (maksymalnie dwie trzecie pełnego). Aby uzyskać optymalny efekt smażenia, zalecamy następujące ilości:

- Mrożone frytki: Napełnić kosz max. 2/3.
- Świeże frytki: max. 150 gr./litr oleju lub na 900 gr. tłuszcz stały.
- Delikatne potrawy, takie jak krokiety, ryby, ...: przykryj tylko dno kosza.

! Zawsze usuwaj wszystkie zbędne oblodzenia z wyprzedzeniem, aby uniknąć rozprysków oleju.

! NIGDY nie zawieszaj kosza wypełnionego mrożonymi produktami nad olejem, dopóki nie zostanie osiągnięta temperatura 130°C.

Powoduje to niebezpieczne rozpryski oleju/tłuszczu.

- Zanurz koszyk delikatnie 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.
- Frytownica z pokrywą przeciwpływową: **NIGDY nie** rozgrzewaj frytkownicy z przykrytą pokrywką i **NIGDY nie** smaż z pokrywką na Frytownica z filtrem w pokrywie : smażenie z pokrywką na frytownicy jest dozwolone
- Po usmażeniu pociągnij koszyk do góry i zawieś go na haczyku.
- Ustaw pokrętkę 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.

4. CZAS I TEMPERATURY SMAŻENIA

Czas i temperatura smażenia może się różnić zależnie od ilości i indywidualnego wyboru poziomu usmażenia.

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

Ziemniaki zawierają więcej wody, dlatego w tym przypadku zalecamy wstępne podsmażenie w temperaturze 170°C. Ale jeśli użyjesz starszych ziemniaków, zbrązowieją/zabarwią się już podczas pierwszego cyklu pieczenia.

5. KONSERWACJA

- Wymij wtyczkę i pozwól frytkownicy całkowicie ostygnąć przed jej demontażem. Najpierw wyjmij kosz, a następnie panel sterowania z grzałką i miską.
- NIGDY nie** zanurzaj panelu sterowania w wodzie lub innym płynie. Czyścić tylko wilgotną szmatką.
- Obudowę ze stali nierdzewnej, pokrywę ze stali nierdzewnej i miskę ze stali nierdzewnej** można myć w gorącej wodzie z dodatkiem detergentu. Niemniej jednak zalecamy czyszczenie części ze stali nierdzewnej w gorącej wodzie z dodatkiem detergentu, biorąc pod uwagę, że agresywne detergenty stosowane w zmywarce mogą wpływać na połysk stali nierdzewnej.
- Syntetyczną obudowę i syntetyczną pokrywę** można czyścić w gorącej wodzie z dodatkiem detergentu.
- 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.
- Ważne: **pokrywę filtra** należy czyścić w gorącej wodzie z detergentem. W zmywarce do naczyń może dojść do degradacji filtra z powodu agresywnych chemikaliów stosowanych w środkach czyszczących.
- NIGDY nie** czyść elementów urządzenia w zmywarce. **NIGDY nie** pozwól koszykowi zanurzyć się w wodzie, aby uniknąć rdzewienia.
- Jeśli chcesz szybko, łatwo i bezpiecznie wyczyścić frytkownicę, zalecamy użycie środka do czyszczenia frytkownicy FRITEL. Napełnij miskę frytkownicy ciepłą wodą o temperaturze + 40°C i dodaj około 10 nakrętek środka czyszczącego FRITEL do frytkownicy. Produkt musi moczyć się przez +/- 20 minut, a następnie opróżnić miskę.
Dokładnie spłucz 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.

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Nie używaj uszkodzonego urządzenia. Najpierw przejrzyj następującą listę kontrolną:

| | |
|------------------------|--|
| Frytkownica nie działa | Misa jest umieszczona do tyłu w obudowie, aby panel sterowania nie mógł być prawidłowo umieszczony na suwakach => Rozwiązanie: Hak kosza w misce musi znajdować się z przodu frytkownicy (naprzeciwko panelu sterowania) |
| | Panel sterowania nie jest prawidłowo umieszczony na suwakach => rozwiązanie: po oczyszczeniu umieść panel sterowania prawidłowo na suwakach. Po prawidłowym umieszczeniu usłyszysz kliknięcie. |

| | |
|--|--|
| | <p>Frytownica jest przechowywana w chłodnym miejscu. Jeśli to zrobisz, możesz go wyłączyć za pomocą termostatu bezpieczeństwa => rozwiązanie: przed użyciem frytownicy umieść ją w temperaturze pokojowej na około godzinę, aby frytownica mogła osiągnąć temperaturę pokojową.</p> <p>Sprawdź, czy wyszedł przycisk resetowania. W takim przypadku zobaczysz czerwony przycisk z tyłu panelu sterowania => wciśnij przycisk resetowania z powrotem do środka (po ostygnięciu frytownicy) iw większości przypadków frytownica będzie działać ponownie.</p> <p>Rezystancja ma niebiesko-szary kolor => frytownica została prawdopodobnie podgrzana bez oleju lub ze zbyt małą ilością oleju lub stały tłuszcz nie został stopiony prawidłowo zgodnie z instrukcjami podanymi w instrukcji obsługi. W niektórych przypadkach problem ten można rozwiązać, naciskając przycisk resetowania. Jeśli frytownica nadal nie działa, jedynym rozwiązaniem jest wymiana całego panelu sterowania.</p> |
| Frytownica się przegrzewa | Jeśli tak się stanie, frytownica zostanie wyłączona przez wyłącznik bezpieczeństwa. Aby ponownie użyć frytownicy, najpierw pozwól jej całkowicie ostygnąć, a następnie naciśnij czerwony przycisk resetowania z tyłu panelu sterowania. |
| Frytownica się gotuje/olej zaczyna dymić | <p>Nie pozwól, aby olej stał się zbyt stary lub zbyt brudny. Wymień olej po ok. 1 godz. 10 razy, w zależności od użytych składników.</p> <p>Unikaj gromadzenia się wody na dnie miski:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Usuń jak najwięcej lodu z zamrożonych produktów • Dobrze wysusz wilgotne produkty • Wybierz odpowiedni rodzaj ziemniaka, który nie zawiera zbyt dużo wody (np. Bintjes). <p>Pieczenie wstępne w 170° min. Piec w 190°C.</p> <p>Wypełnij kosz nie więcej niż 2/3.</p> <p>Użyj odpowiedniego oleju.</p> <p>Olej/tłuszcz wymaga wymiany.</p> |
| Wynik pieczenia nie jest chrupiący | <p><u>Używaj tylko ziemniaków, które uwalniają wystarczającą ilość skrobi do utworzenia chrupiącej skórki, jak np. Bintjes.</u></p> <p>Umyj i osusz świeże frytki.</p> <p>Wybierz odpowiednią temperaturę smażenia. W przypadku frytek świeżych radzimy: smażyć w temp. 150-170°C i piec w temp. 180-190°C.</p> |
| Olej rozpryskuje się za dużo | <p>Aby uniknąć niebezpiecznych rozprysków, usuń lód z zamrożonych produktów. Unikaj gromadzenia się wody na dnie miski (patrz: frytownica się gotuje)</p> <p>NIGDY nie zawieszaj kosza wypełnionego mrożonymi produktami nad olejem, dopóki nie zostanie osiągnięta temperatura 130°C.</p> |
| Lampka kontrolna już nie działa | Zwróć frytownicę do punktu sprzedaży. |
| Po naciśnięciu przycisku reset frytownica nadal nie działa | <p>Zwróć frytownicę do punktu sprzedaży.</p> <p>Sprawdź, czy napięcie sieciowe jest zgodne z napięciem sieciowym wskazanym na urządzeniu. Używaj frytkownicy wyłącznie z prądem przemiennym 230 V</p> |
| Przewód zasilający jest uszkodzony | Zwróć frytownicę do punktu sprzedaży. |
| Termostat bezpieczeństwa jest wyłączony | Poczekaj, aż frytownica całkowicie ostygnie, a następnie naciśnij przycisk resetowania. |

Urządzenie zostało opracowane do użytku domowego. Wszelkie uszkodzenia spowodowane nieprawidłowym użytkowaniem (nieprzestrzeganiem niniejszej instrukcji obsługi) powodują unieważnienie gwarancji.

7. WARUNKI GWARANCJI

Twoja gwarancja zaczyna się w dniu zakupu i obowiązuje przez 2 lata.

Użytkownik jest odpowiedzialny za oczyszczenie i właściwe opakowanie wadliwego urządzenia przed przekazaniem go do naprawy. Nie wystarczy owinąć urządzenia papierowym opakowaniem kartonowym. Fritel nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z niedostatecznego opakowania, co również nieodwołalnie unieważnia gwarancję.

Ustalenie gwarancji

- Gwarancja obejmuje każdą bezpłatną naprawę i/lub wymianę podstawy silnika uznanej przez nasz dział techniczny za wadliwą, a także w przypadku, gdy uszkodzenie wynika z wad produkcyjnych, konstrukcyjnych lub materiałowych.

Gwarancja wygasa w następujących przypadkach:

- Nieprawidłowe podłączenie, np. napięcia elektryczne.
- Nieprawidłowe lub profesjonalne użycie lub niewłaściwe obchodzenie się.
- W przypadku niewystarczającego zpakowania i złego transportu w przypadku wysyłki zwrotnej.
- Brak opieki i czyszczenia.
- Modyfikacje lub naprawy urządzenia wykonane przez osoby nieupoważnione przez nas jako producenta.
- Gdy numery referencyjne zostały zmienione lub usunięte.
- W przypadku usterek nie spowodowanych samym urządzeniem, ale przyczynami zewnętrznymi, kolizją, uszkodzeniem, pożarem, trzęsieniem ziemi, powodzią, piorunem itp.
- W przypadku nieprzestrzegania instrukcji zawartych w instrukcji obsługi.

W przypadku urządzeń, które nie są objęte gwarancją z któregośkolwiek z powyższych powodów, zostaną naliczone wszelkie koszty (transport, administracja, badania, obsługa).

8. 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