

**INSTRUKCJA OBSŁUGI FRYTKOWNICY  
BEZTŁUSZCZOWEJ  
EXTRALINK SMART LIFE SJ-200**

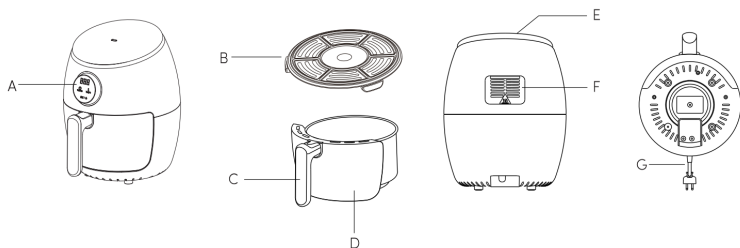
# Krótkie wprowadzenie

Dziękujemy za wybranie naszej frytkownicy beztłuszczowej.

Nowo wprowadzona frytkownica pomoże ci gotować potrawy i przekąski w zdrowszy sposób.

Frytkownica beztłuszczowa wykorzystuje zasadę łączenia gorącego powietrza z szybkim cyklem powietrza (szybka wymiana powietrza), zapewnia jednorazowe kompleksowe ogrzewanie, więc w przypadku większości potraw nie ma potrzeby dodawania oleju do gotowania. Nasza frytkownica zapewnia wygodniejszy sposób przygotowywania pysznych potraw, takich jak ciasta, biszkopty itp.

Ogólna instrukcja (rysunek 1)



- A. Pokrętko czasu/temperatury
- B. Tacka do smażenia
- C. Uchwyt
- D. Wysuwana szuflada
- E. Wlot powietrza
- F. Wylot powietrza
- G. Przewód zasilający

## **Uwaga**

Przed użyciem tego produktu należy zapoznać się z instrukcją obsługi i zachować ją do późniejszego konsultowania.

## **Niebezpieczeństwo**

1. Nie wolno zanurzać obudowy w wodzie ani myć jej pod bieżącą wodą, ponieważ znajdują się w niej elementy elektryczne i grzewcze.
2. Nie wolno dopuścić do przedostania się wody lub innego płynu do wnętrza produktu, ponieważ może to spowodować porażenie prądem elektrycznym.
3. Składniki żywności należy zawsze umieszczać w zbiorniku do smażenia, aby uniknąć ich kontaktu z elementami grzewczymi.
4. Podczas pracy urządzenia nie wolno zakrywać otworów wlotu i wylotu powietrza.
5. Nigdy nie wlewać oleju do frytownicy, ponieważ może to spowodować pożar.
6. Nie dotykać wnętrza produktu podczas jego użytkowania.

## **Ostrzeżenie**

1. Przed podłączeniem produktu do zasilania elektrycznego należy sprawdzić, czy dostarczana moc jest zgodna z mocą znamionową produktu.
2. W przypadku uszkodzenia wtyczek, przewodu zasilającego lub produktu nie należy go używać.
3. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, w celu uniknięcia niebezpieczeństwa musi zostać wymieniony przez techników serwisowych producenta, dział napraw producenta lub podobne działy.
4. Ten produkt może być używany przez osoby dorosłe po wcześniejszym zapoznaniu się z instrukcją.
5. Dbaj o bezpieczeństwo dzieci, nie pozwól im bawić się produktem jak zabawką.
6. Gdy produkt jest zasilany lub chłodzony, produkt i przewód zasilający muszą być umieszczone w miejscu niedostępnym dla dzieci.
7. Przewód zasilający nie może dotykać powierzchni o wysokiej temperaturze.
8. Nigdy nie wkładaj mokrych rąk do wtyczek i panelu sterowania produktu.
9. Produkt musi być podłączony do uziemionego gniazda i należy upewnić się, że jest prawidłowo włożony.

10. Nigdy nie podłączaj produktu do zewnętrznego timera, ponieważ może to spowodować niebezpieczeństwo.
11. Nigdy nie należy umieszczać produktu na lub w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak obrusy, zasłony itp.
12. Nigdy nie umieszczaj produktu przy ścianie lub innych produktach. Z tyłu, po lewej/prawej stronie i na górze produktu powinno być co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni. Nie kładź żadnych przedmiotów na produkcie.
13. Nigdy nie używaj produktu do celów nieopisanych w instrukcji.
14. Podczas działania produktu konieczna jest obecność i nadzór osoby dorosłej.
15. Podczas smażenia beztłuszczowego z otworu wylotu powietrza wydobywa się para o wysokiej temperaturze. Ręce i twarz powinny znajdować się z dala od pary i otworu wylotu powietrza. Należy również uważać na gorącą parę i powietrze podczas odsuwania frytownicy od produktu.
16. Podczas korzystania z produktu powierzchnia, której dotyka, może stać się bardzo gorąca.
17. Jeśli z produktu wydobywa się dym, należy natychmiast odłączyć zasilanie.

## **Uwaga**

1. Produkt należy umieścić na wypoziomowanej, równej i stabilnej powierzchni.
2. Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego. Nie powinien być używany w jadalniach w sklepach, biurach, gospodarstwach rolnych lub innych środowiskach pracy. Nie powinien być również używany przez klientów w hotelach, motelach, pensjonatach, pokojach śniadaniowych lub innych miejscach zakwaterowania.
3. Jeśli klient nie używał produktu prawidłowo lub używał produktu do celów profesjonalnych lub półprofesjonalnych, lub nie przestrzegał instrukcji obsługi podczas użytkowania, takie niewłaściwe użycie spowoduje unieważnienie gwarancji, nie ponosimy odpowiedzialności za szkody spowodowane z tych powodów.
4. Produkt musi zostać wysłany do autoryzowanego przez naszą firmę centrum naprawczego w celu dokonania naprawy. Nie należy naprawiać produktu samodzielnie, ponieważ takie działanie spowoduje unieważnienie gwarancji.

5. Zawsze odłączaj urządzenie od prądu po zakończeniu użytkowania.
  6. Przed obróbką lub czyszczeniem produktu należy odczekać 30 minut, aby produkt ostygł.
- Należy upewnić się, że składniki żywności smażone w produkcie mają złoty kolor, a nie czarny lub brązowy. Przypalone miejsca należy usunąć.

### **Automatyczne zamykanie**

1. Produkt jest wyposażony w minutnik. Po upływie ustawionego czasu urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i automatycznie się wyłączy.
2. Aby wyłączyć produkt ręcznie, należy przekręcić pokrętkę minutnika w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji 0.

### **Przed pierwszym użyciem**

1. Usunąć cały materiał opakowaniowy.
2. Usunąć klej i etykiety z produktu.
3. Dokładnie wyczyścić zbiornik do smażenia i tacę do smażenia za pomocą gorącej wody, detergentu i miękkiej gąbki.
4. Wyczyścić wewnętrzną i zewnętrzną stronę produktu ciepłą, wilgotną ściereczką.
5. Frytkownica beztłuszczowa wykorzystuje technologię podgrzewania gorącym powietrzem. Nigdy nie wlewać oleju ani tłuszczu do frytownicy.

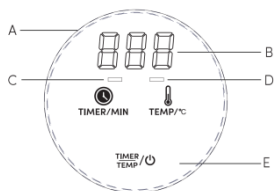
### **Przygotowanie do pracy**

1. Umieścić produkt na wypoziomowanej, równej i stabilnej powierzchni, umieścić produkt na powierzchni, która jest odporna na ciepło.
2. Prawidłowo umieścić tacę do smażenia w zbiorniku frytownicy.
3. Nigdy nie wlewać oleju ani innych płynów do zbiornika frytkownicy. Nigdy nie należy zakrywać otworu wlotu powietrza do produktu, ponieważ uniemożliwi to przepływ powietrza i zmniejszy efekt ogrzewania gorącym powietrzem..

### **Obsługa tego produktu**

Frytkownica beztłuszczowa może być używana do przyrządzania wielu rodzajów potraw. Dodatkowa instrukcja przygotowywania żywności pomoże w zrozumieniu

tego produktu.



## Smażenie bez tłuszczu

- A. Pokrętko (regulacja temperatury/czasu)
- B. Wyświetlacz temperatury/czasu (wyświetlacz alternatywny)
- C. Wskaźnik czasu
- D. Wskaźnik temperatury
- E. Przycisk włączania/wyłączania temperatury/czasu

## Opis funkcji

1. Trzy 8-cyfrowe wyświetlacze temperatury lub czasu.
2. Gdy wskaźnik temperatury jest włączony, wyświetla temperaturę lub ustawienie temperatury.
3. Gdy wskaźnik czasu jest włączony, wyświetlany jest czas lub ustawienie czasu.
4. Przycisk SET służy do przełączania ustawień temperatury/czasu.
5. Duże pokrętko (przycisk wahadłowy): regulacja temperatury i czasu.

## Stan włączenia

1. Włącz zasilanie po raz pierwszy i wprowadź trzy 8-pozycyjne znaczniki
2. Po zakończeniu zostanie wyświetlone domyślne ustawienie temperatury "80°C".
3. Obróć pokrętko, aby ustawić temperaturę/czas bezpośrednio w trybie gotowości.

(Domyślnie najpierw ustawiana jest temperatura. Jeśli chcesz ustawić czas, musisz nacisnąć przycisk SET, a następnie obrócić pokrętko, aby ustawić czas).

## Stan wyłączenia

Po wygaśnięciu minutnika, wyświetlany jest komunikat "End\*\*", brzęczyk emituje 3-krotny sygnał dźwiękowy, a ekran gaśnie po 10 sekundach.

## Tryb ręczny

1. Ustawienie temperatury: obróć pokrętko zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zwiększyć temperaturę, obróć pokrętko przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby zmniejszyć temperaturę.
2. Dotknij przycisku SET, aby ustawić czas. Obrót zgodnie ze wskazówkami ruchu zegara wydłuża czas gotowania a obrót przeciwnie do ruchu wskazówek zegara skraca go.
3. Po zakończeniu ustawiania temperatury i/lub czasu, urządzenie rozpocznie automatyczne odliczanie po 3 sekundach bezczynności.
4. 'Koniec' jest wyświetlany na końcu czasu, urządzenie przestaje się nagrzewać, wentylator wyłącza się z 15 sekundowym opóźnieniem, a brzęczyk wydaje 3 dźwięki, aby oznaczyć zakończenie pracy.
5. Ekran zgaśnie i zostanie wyłączony po 10 sekundach.

## Zmiana podczas pracy

1. Pokrętkiem można zresetować temperaturę i czas.
2. Domyślnie najpierw ustawiana jest temperatura. Aby ustawić godzinę, należy dotknąć przycisku

SET, a następnie obrócić pokrętko.

3. Długie naciśnięcie przycisku SET podczas pracy wymusza wyłączenie, na ekranie wyświetlany jest komunikat "OFF".

## SPOSÓB UŻYCIA

1. Ostrożnie wyciągnij szufladę z korpusu frytownicy, pociągając do przodu za uchwyt.

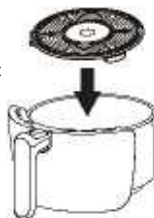
WSKAZÓWKA: Nigdy nie umieszczaj żywności bezpośrednio w szufladzie bez tacki do smażenia w środku. Zamiast używać tacki do smażenia, można umieścić talerz lub miskę nadającą się do piekarnika (brak w zestawie) na drucianym stojaku (brak w zestawie) w szufladzie.

2. Umieść tackę do smażenia w szufladzie (rysunek 1).

3. Umieść składniki na ruszcie do smażenia.

WSKAZÓWKA: Nie napełniaj szuflady powyżej pozycji MAX. W przypadku gotowania potraw, które się rozszerzają, należy upewnić się, że ich objętość nie przekroczy pozycji MAX napełnienia.

4. Wsuń szufladę z powrotem do korpusu.



## JAK ZAPROGRAMOWAĆ CZAS I TEMPERATURĘ SMAŻENIA:

1. Podłącz przewód zasilający do gniazdka elektrycznego.

2. Naciśnij SET, aby przełączyć temperaturę lub czas, ustaw żądaną temperaturę lub czas i rozpocznij podgrzewanie bezpośrednio po ustawieniu.

WSKAZÓWKA: Zaleca się wstępne nagrzewanie frytownicy na pusto przez 3 minuty, jeśli urządzenie jest zimne lub można dodać 3 minuty do żądanego ustawienia czasu w celu wstępnego nagrzania. 15 minut użytkowania może powodować minimalny zapach i dym. Jest to normalne i nieszkodliwe zjawisko, spowodowane substancją ochronną nałożoną na elementy grzejne podczas produkcji.

3. Wskaźnik zasilania zaświeci się.

4. Frytownica powietrzna automatycznie wstrzyma pracę, jeśli patelnia szufladowa zostanie wyjęta podczas cyklu gotowania. Po ponownym włożeniu do frytownicy urządzenie będzie kontynuować cykl gotowania.

5. UWAGA: Nadmiar oleju z żywności zbierze się na dnie szuflady.

## PODCZAS PROCESU GOTOWANIA/SMAŻENIA:

1. Niektóre przepisy wymagają mieszania zawartości w połowie gotowania.

Można to zrobić w trakcie procesu gotowania, wyciągając szufladę z korpusu frytownicy. Wstrząśnij lub wymieszaj zawartość na tacce za pomocą niemetalowego naczynia, a następnie wsuń szufladę z powrotem do głównego korpusu frytownicy.

WSKAZÓWKA: Jeśli ustawisz minutnik na połowę wymaganego czasu gotowania, usłyszysz wskaźnik timera, gdy będziesz musiał wymieszać składniki. Oznacza to jednak, że po wymieszaniu

konieczne będzie ponowne ustawienie minutnika na pozostały czas gotowania.

2. Frytownica beztłuszczowa wznowi gotowanie po zamknięciu szuflady.

### **PO ZAKOŃCZENIU SMAŻENIA:**

1. Gdy minutnik zakończy odliczanie, zadzwoni dzwonek minutnika, a frytownica przestanie się nagrzewać - oznacza to, że nadszedł czas, aby wyjąć jedzenie.
2. Ostrożnie wyciągnij szufladę z korpusu frytownicy, pociągając do przodu za uchwyt szuflady i umieść ją na płaskiej, odpornej na ciepło powierzchni.
3. Sprawdź, czy jedzenie jest gotowe. Jeśli nie, umieść szufladę z powrotem w korpusie frytownicy i ustaw minutnik na kilka dodatkowych minut.
4. Opróżnij zawartość szuflady do miski lub na talerz za pomocą niemetalowych szczyptec lub łyżki.  
**WSKAZÓWKA:** Nie odwracaj szuflady i półki do smażenia do góry nogami, ponieważ nadmiar oleju, który zebrał się na dnie szuflady, zostanie wylany na żywność.
5. Gdy kolejna porcja składników będzie gotowa, frytownica będzie natychmiast gotowa do ponownego użycia.
6. Po zakończeniu gotowania wyjmij przewód zasilający z gniazdka elektrycznego.

### **Uwaga**

1. W porównaniu ze składnikami żywności o większych rozmiarach, małe składniki żywności będą wymagały mniej czasu na gotowanie.
2. W przypadku większej ilości żywności, czas gotowania będzie wymagał niewielkiego wydłużenia, a w przypadku mniejszej ilości żywności, czas będzie wymagał niewielkiego skrócenia.
3. Przez obracanie małych elementów żywności w trakcie gotowania można poprawić jakość końcową potrawy i osiągnąć równomiernie rozprowadzone smażenie składników.
4. Dodając niewielką ilość oleju do świeżych ziemniaków, żywność może być bardziej chrupiąca. Po dodaniu oleju składniki żywności należy odłożyć na półkę na kilka minut przed smażeniem we frytkownicy beztłuszczowej.
5. Nigdy nie należy smażyć we frytkownicy beztłuszczowej produktów spożywczych o wysokiej zawartości oleju, takich jak kielbaski itp.
6. Przekąski, które można przygotować w piekarniku, można również przygotować we frytkownicy beztłuszczowej.
7. Najlepsza waga składników żywności do przyrządzania chrupiących frytek to 250 g.
8. Chleb można przygotować szybko i wygodnie przy użyciu wstępnie sfermentowanego ciasta. W porównaniu z domowym ciastem, wstępnie sfermentowane ciasto wymaga krótszego czasu gotowania.
9. Frytkownicy beztłuszczowej można używać do odgrzewania składników potraw. Aby podgrzać składniki żywności, należy ustawić temperaturę na 150°C, a maksymalny czas gotowania wynosi 10 minut



## Ziemniaki i frytki

Typ	Minimalna- maksymalna ilość składników	Czas (minuty)	Temperatura (°C)	Przewrócenie	Dodatkowe informacje
Mrożone cienkie chipsy	200-400	12-25	200	Przewrócenie	
Mrożone grube chipsy	200-400	12-25	200	Przewrócenie	
Chipsy własnej roboty (8*8 mm)	200-350	18-25	180	Przewrócenie	Dodanie 1/2 łyżki oleju
Chipsy ziemniaczane własnej roboty	200-400	18-22	180	Przewrócenie	Dodanie 1/2 łyżki oleju
Placki ziemniaczane	200	15-18	180		
Ziemniaki na maśle	300	18-22	180		

## Mięso

Typ	Minimalna- maksymalna ilość składników	Czas (minuty)	Temperatura (°C)	Przewrócenie	Dodatkowe informacje
Befszyk wołowy	100-300	8-20	180	Przewrócenie	
Kotlet wieprzowy	100-300	10-18	180	Przewrócenie	
Hamburger	100-300	7-14	180	Przewrócenie	Dodanie 1/2 łyżki oleju
roladka z kiełbasą	100-300	13-15	200	Przewrócenie	Dodanie 1/2 łyżki oleju
Podudzia z kurczaka	100-300	18-25	180	Przewrócenie	Dodanie 1/2 łyżki oleju
Pierś z kurczaka	100-300	10-15	180		

## Przekąska

Typ	Minimalna- maksymalna ilość składników	Czas (minuty)	Temperatura (°C)	Przewrócenie	Dodatkowe informacje
Spring Roll	100-300	8-10	200	Przewrócenie	Dodanie 1/2 łyżki oleju
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100-300	6-10	200	Przewrócenie	Dodanie 1/2 łyżki oleju
Mrożone plastry smażonej ryby	100-300	6-14	200		Dodanie 1/2 łyżki oleju
Mrożona przekąska serowa	100-300	10-18	200		Dodanie 1/2 łyżki oleju
Warzywa parzone	100-300	10	180		

Uwaga: Jeśli frytkownica beztłuszczowa rozpoczyna pracę z zimnym rozruchem, czas gotowania powinien być o 3 minuty dłuższy.

## Samodzielne przygotowywanie frytek

Aby uzyskać najlepszy efekt, zalecamy korzystanie z gotowych frytek (np. mrożonych). Aby samodzielnie przygotować frytki, wykonaj poniższe czynności.

1. Obierz ziemniaki i pokroij je na małe frytki.
2. Namocz frytki w misce przez co najmniej 20 minut, wyjąć je i odsączyć na papierze do gotowania.
3. Wlej oliwę z oliwek do miski za pomocą łyżki, włóż frytki do miski i wymieszaj je, aż wszystkie chipsy ziemniaczane zostaną równomiernie naoliwione.
4. Wyciągnij frytki z miski rękami lub narzędziami kuchennymi, pozostawiając nadmiar oliwy w misce. Następnie dodaj frytki do zbiornika do smażenia.

Uwaga: 1) Umieść tacę do smażenia w zbiorniku do smażenia przed włożeniem frytek do zbiornika do smażenia.

- 2) Nie wsypuj wszystkich frytek do zbiornika do smażenia za jednym razem, aby zapobiec gromadzeniu się zbyt dużej ilości oleju na dnie zbiornika do smażenia.
5. Usmaż frytki zgodnie z instrukcjami podanymi w tym rozdziale.

## Czyszczenie

Produkt należy czyścić za każdym razem po użyciu.

Wnętrze zbiornika do smażenia, taca do smażenia i produkt są pokryte nieprzywierającą powłoką. Do czyszczenia nie należy używać metalowych przyborów kuchennych ani ściernych materiałów czyszczących, ponieważ może to uszkodzić nieprzywierającą powłokę.

1. Wyjmij wtyczkę z gniazda zasilania i odczekaj, aż produkt ostygnie.

2. Użyj wilgotnej szmatki do wyszorowania zewnętrznej części produktu.
3. Wyczyść zbiornik do smażenia lub tacę do smażenia gorącą wodą, detergentem i nieścierną gąbką, dodaj gorącą wodę do zbiornika do smażenia wraz z detergentem. Umieść tacę do smażenia w zbiorniku do smażenia, a następnie namocz zbiornik do smażenia i tacę do smażenia przez 10 minut.
4. Wyczyść wnętrze produktu gorącą wodą i nieścierną gąbką.
5. Za pomocą szczotki wyczyść elementy grzewcze i usuń resztki jedzenia.
6. W odpowiednim czasie wyczyść otwór wlotu i wylotu powietrza za pomocą czystej szczotki, aby nie wpływać na wlot i wylot powietrza.

## Recykling



Ten symbol oznacza, że produktu nie można zutylizować z pozostałymi odpadami domowymi (2012/19/UE). -Należy postępować zgodnie z obowiązującymi w danym kraju przepisami dotyczącymi selektywnej zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Prawidłowa utylizacja pomaga chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.

## Deklaracja CE



Urządzenie zostało zaprojektowane, wyprodukowane i wprowadzone na rynek zgodnie z wymaganiami Dyrektywy „Nowego Podejścia” i dlatego wyrób został oznakowany znakiem CE oraz została wystawiona dla niego deklaracja zgodności udostępniana organom nadzorującym rynek

## Przechowywanie

1. Wyciągnij wtyczkę produktu i pozwól mu dokładnie ostygnąć.
2. Upewnij się, że wszystkie elementy zostały wyczyszczone i wysuszone.
3. Zapakuj przewód zasilający.

## Gwarancja i usługi

W przypadku konieczności skorzystania z usług serwisowych, naprawy lub jakichkolwiek wątpliwości należy skontaktować się z lokalnym Centrum Obsługi Klienta.

Jeśli w pobliżu nie ma centrum obsługi klienta, można skontaktować się z lokalnym sprzedawcą.

## Nieprawidłowe działanie i metoda leczenia

Problem	Możliwe przyczyny	Metoda rozwiązania
Frytkownica nie działa	1. Wtyczka produktu nie jest włożona do gniazda zasilania. 2. Użytkownik nie ustawił minutnika.	1. Włożyć wtyczkę do uziemionego gniazda zasilania. 2. Obróć pokrętko timera, aby ustawić odpowiedni czas gotowania, a następnie włączyć zasilanie.
Żywność przygotowana we frytkownicy jest niedogotowana	1. Zbyt dużo składników żywności w zbiorniku do smażenia. 2. Ustawiona temperatura podgrzewania jest zbyt niska. 3. Czas gotowania jest zbyt krótki.	1. Umieszczaj składniki w zbiorniku do smażenia małymi partiami. W małych partiach smażenie może być bardziej równomierne. 2. Obróć pokrętko regulacji temperatury, aby ustawić żądaną temperaturę, . 3. Obróć pokrętko minutnika, aby ustawić czas smażenia.
Jedzenie nie jest usmażone równomiernie we frytkownicy	Niektóre składniki żywności powinny zostać przewrócone podczas procesu gotowania.	Jeśli niektóre składniki żywności leżą na wierzchu lub łączą się z innymi składnikami żywności (np. smażone frytki), należy je obrócić w trakcie gotowania.
Smażone przekąski wychodzące z frytkownicy nie są chrupiące	Wybrane przekąski do smażenia muszą być pieczone w tradycyjnej frytkownicy.	Można wybrać przekąski nadające się do piekarnika lub dodać trochę oleju do przekąsek, aby zwiększyć ich chrupkość.
Biały dym wydobywający się z produktu	1. We frytkownicy znajdują się składniki żywności z dużą zawartością oleju. 2. Zanieczyszczenia olejowe z ostatniego użycia nadal pozostają wewnątrz zbiornika do smażenia.	1. Podczas smażenia produktów spożywczych o stosunkowo wysokiej zawartości oleju we frytkownicy beztłuszczowej, duża ilość oparów oleju przeniknie do zbiornika smażenia. Olej będzie wytwarzał białe opary, a zbiornik do smażenia może być bardziej gorący niż zwykle. Nie wpłynie to jednak na końcowy efekt smażenia. 2. Po każdym użyciu należy wyczyścić zbiornik do smażenia.
Świeże chipsy nie są równomiernie usmażone	Frytki nie zostały wystarczająco namoczone	Użyj świeżych ziemniaków i postępuj zgodnie z instrukcjami w rozdziale "Samodzielne przygotowywanie frytek".
Usmażone chipsy wychodzące z frytkownicy nie są chrupiące	Stopień chrupkości zależy od zawartości oleju i wilgoci we frytkach.	1. Upewnij się, że frytki zostały prawidłowo odsączone przed dodaniem do nich oleju. 2. Krojąc frytki na mniejsze kawałki, można sprawić, że będą bardziej lekkie i chrupiące. 3. Frytki mogą być lżejsze i chrupiące dzięki dodaniu do nich niewielkiej ilości oleju.