



Frytkownica



Instrukcja obsługi i gwarancja

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg • 70872HB66XIII

Drodzy Klienci!

Państwa nowa frytkownica umożliwia proste i bezpieczne frytowanie potraw, czyli ich smażenie w głębokim tłuszczu.

Przyrządzana potrawa zanurzana jest w tłuszczu przy zamkniętej pokrywie frytkownicy, dzięki czemu nie ma obaw o gorące rozpryski.

Dodatkowe bezpieczeństwo zapewnia izolowana termicznie zewnętrzna część obudowy urządzenia.

Bezstopniowy regulator temperatury umożliwia precyzyjne ustawienie żądanej temperatury, a wbudowany programator czasowy automatycznie nadzoruje czas frytowania.

Przez wziernik w pokrywie można doglądać przyrządzanej potrawy bez potrzeby otwierania pokrywy.

Życzymy wiele radości i satysfakcji z użytkowania nowej frytkownicy.

Zespół Tchibo

Spis treści

- 4 Na temat tej instrukcji**
 - 4 Wskazówki bezpieczeństwa**
 - 8 Widok całego zestawu (zakres dostawy)**
 - 9 Mały poradnik frytowania**
 - 9 Co to jest frytowanie?
 - 9 Co można frytować?
 - 9 Czas i temperatura frytowania
 - 9 Jakie tłuszcze nadają się do frytowania?
 - 10 Akrylamid
 - 10 Przechowywanie tłuszczu
 - 11 Rozpoznawanie złego tłuszczu
 - 11 Gdzie usuwać zużyty tłuszcz?
 - 12 Przed pierwszym użyciem**
 - 14 Użytkowanie**
 - 14 Ustawianie
 - 14 Wlewanie oleju/tłuszczu
 - 15 Frytowanie
 - 17 Po zakończeniu frytowania
 - 18 Czyszczenie**
 - 18 Filtrowanie i przechowywanie oleju/tłuszczu do frytowania
 - 18 Usuwanie oleju/tłuszczu do frytowania
 - 19 Czyszczenie urządzenia
 - 20 Przechowywanie urządzenia
 - 21 Problemy i sposoby ich rozwiązywania**
 - 21 Dane techniczne**
 - 22 Usuwanie odpadów**
 - 23 Gwarancja**
-

Na temat tej instrukcji

Produkt jest wyposażony w elementy zabezpieczające. Mimo to należy dokładnie przeczytać wskazówki bezpieczeństwa i użytkować produkt wyłącznie w sposób opisany w tej instrukcji, aby uniknąć niezamierzonych urazów ciała lub uszkodzeń sprzętu.

Zachować instrukcję do późniejszego wykorzystania.

W razie zmiany właściciela produktu przekazać również tę instrukcję.

Symbole w tej instrukcji:



Ten symbol ostrzega przed niebezpieczeństwem odniesienia obrażeń ciała.



Ten symbol ostrzega przed niebezpieczeństwem odniesienia obrażeń ciała wskutek porażenia prądem.

Hasło **NIEBEZPIECZEŃSTWO**

ostrzega przed możliwymi ciężkimi obrażeniami ciała i zagrożeniem życia.

Hasło **OSTRZEŻENIE** ostrzega przed obrażeniami ciała i poważnymi stratami materialnymi.

Hasło **UWAGA** ostrzega przed lekkimi obrażeniami ciała lub uszkodzeniami sprzętu.



W ten sposób oznaczono informacje uzupełniające.

Wskazówki bezpieczeństwa



Przeznaczenie

- Frytkownica przeznaczona jest do smażenia żywności w gorącym oleju lub innym tłuszczu o temperaturze od 130°C do 190°C.
- Zaprojektowano ją do użytku w prywatnych gospodarstwach domowych i nie nadaje się do celów komercyjnych.

NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci i osób z ograniczoną zdolnością obsługi urządzeń

- Używać urządzenia tylko w miejscu niedostępnym dla dzieci. Zadbaj o to, aby dzieci w żadnej sytuacji nie mogły rzucić gorącej frytkownicy na ziemię (np. ciągnąc za kabel zasilający). Oparzenia gorącym tłuszczem mogą stwarzać zagrożenie życia!

- Urządzenie może być użytkowane przez dzieci od lat 8, a także przez osoby ... o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz

... mimo braku doświadczenia i/lub odpowiedniej wiedzy, o ile osoby te ... znajdują się pod nadzorem lub ... zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i

... zrozumiały ewentualne zagrożenia wynikające z niewłaściwego użytkowania.

Dzieci nie mogą przeprowadzać bez nadzoru prac związanych z czyszczeniem i konserwacją urządzenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

Urządzenie i jego kabel zasilający muszą być trzymane z dala od dzieci poniżej 8 lat od momentu włączenia urządzenia aż do jego całkowitego ostygnięcia.

- Materiały opakowaniowe trzymać z dala od dzieci. Istnieje m.in. niebezpieczeństwo uduszenia!

NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym

- Produktu nie wolno zanurzać w wodzie lub innych cieczach, ponieważ grozi to porażeniem prądem.
- Nie dotykać produktu wilgotnymi rękami ani nie używać go na wolnym powietrzu lub w pomieszczeniach o dużej wilgotności powietrza.
- Urządzenie podłączać tylko do zainstalowanego zgodnie z przepisami gniazdka elektrycznego z zestykiem ochronnym, którego napięcie jest zgodne z parametrami technicznymi urządzenia.
- Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka, ...
... jeśli podczas użycia wystąpią usterki,
... po użyciu,
... w czasie burzy,
... przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia.
Zawsze przy tym ciągnąć za wtyczkę, nigdy za kabel zasilający.
- Gniazdko musi być łatwo dostępne, aby w razie potrzeby można było szybko wyciągnąć wtyczkę. Kabel zasilający poprowadzić w taki sposób, aby nikt nie mógł się o niego potknąć. Zwrócić uwagę, aby kabel nie zwiisał z krawędzi powierzchni roboczej.

- Kabel zasilający nie może być zagięty ani przygnieciony. Trzymać go z dala od gorących powierzchni i ostrych krawędzi.
- Nie używać urządzenia w przypadku, gdy urządzenie lub kabel zasilający wykazują widoczne uszkodzenia lub gdy urządzenie spadło na ziemię.
- Nie wolno samodzielnie wprowadzać żadnych zmian w urządzeniu. Nie wymieniać kabla zasilającego we własnym zakresie. Wszelkie naprawy urządzenia lub kabla zasilającego powinny być przeprowadzane w zakładzie specjalistycznym lub w Centrum Serwisu.

OSTRZEŻENIE przed pożarem

Stare lub zanieczyszczone oleje i tłuszcze do frytowania, a także tłuszcze i oleje nie nadające się do frytowania (np. margaryna, masło czy oliwa z oliwek) mogą podczas nagrzewania ulec samozapłonowi.

Nigdy nie gasić płonącego oleju lub tłuszczu wodą, ponieważ prowadzi to do tzw. eksplozji tłuszczu. Najlepiej zduśić pożar pokrywą frytkownicy i kocem lub wilgotnym ręcznikiem.

- Wtyczkę wkładać do gniazdka elektrycznego dopiero wtedy, gdy frytkownica jest całkowicie złożona (zmontowana) i wypełniona olejem lub roztopionym tłuszczem przynajmniej do oznaczenia **MIN**. Przed każdym nagrzaniem frytkownicy sprawdzić poziom oleju/tłuszczu do frytowania. Jeśli to konieczne, dolać oleju/tłuszczu lub też odlać trochę oleju/tłuszczu z frytkownicy. Nigdy nie używać frytkownicy bez

- oleju/tłuszczu. Może to doprowadzić do zniszczenia urządzenia!
- Urządzenie nie może być uruchamiane za pośrednictwem programatora czasowego lub osobnego systemu zdalnego sterowania.
 - Nigdy nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
 - Stosować tylko oleje i tłuszcze nadające się do frytowania. Uwzględnić informacje dt. temperatur podane na opakowaniu producenta. Pamiętać także o starannym czyszczeniu i przechowywaniu frytkownicy oraz wymianie oleju/tłuszczu do frytowania w odpowiednim czasie.
 - Nie ustawiać urządzenia pod szafkami wiszącymi ani w pobliżu palnych przedmiotów. Nie przystawiać bezpośrednio do ściany ani nie stawiać w kącie.
 - Frytkownicę ustawić na odpornej na wysokie temperatury, stabilnej, równej i suchej powierzchni roboczej o właściwościach antypoślizgowych.
 - Pod żadnym pozorem nie przemieszczać ani nie przenosić frytkownicy wzgl. pojemnika na tłuszcz z gorącym olejem/tłuszczem.
 - Nigdy nie dopuszczać do skapywania wody do gorącego oleju/tłuszczu. Kosz do frytowania oraz przyrządzana potrawa muszą być suche, gdy są wkładane do gorącego oleju/tłuszczu. Zwłaszcza w przypadku potraw głęboko zamrożonych koniecznie usunąć przywierający lód lub wodę kondensacyjną. Frytkownicę obsługiwać tylko suchymi rękami.
 - Przed użyciem frytkownicy upewnić się, że wszystkie jej części są całkowicie suche. Nawet niewielkie pozostałości wody mogą w styczności z gorącym olejem/tłuszczem powodować gwałtowne, niebezpieczne wyfuknięcia.
 - Aby uniknąć rozprysków oleju/tłuszczu, opuszczać kosz do frytowania z przyrządzaną potrawą tylko przy zamkniętej pokrywie frytkownicy.
 - Podczas otwierania frytkownicy prowadzić pokrywę w sposób kontrolowany jedną ręką do góry. Używać przy tym rękawicy kuchennej. Gdy pokrywa otwiera się swobodnie (bez przytrzymywania), wówczas jej rozpęd może spowodować poruszenie frytkownicy i wyprysnięcie gorącego oleju/tłuszczu. Istnieje ryzyko oparzenia!
 - Nie przepelniać kosza do frytowania! Przy przepelnionym koszu może dojść do ugięcia uchwytu i wpadnięcia przyrządzonej potrawy wprost do gorącego oleju/tłuszczu.
- OSTRZEŻENIE przed poparzeniami**
Gorący tłuszcz i olej powoduje ciężkie oparzenia ciała, ponieważ jest znacznie gorętszy niż wrząca woda!
Woda kapiąca na rozgrzany olej lub tłuszcz powoduje gwałtowne wyfuknięcia przypominające eksplozję.
Unikać jakiegokolwiek kontaktu z gorącym olejem/tłuszczem lub jego rozpryskami.

- W czasie nagrzewania i frytowania pokrywa urządzenia musi być zamknięta.
- Podczas frytowania z filtra frytkownicy wydostaje się gorąca para wodna. Nie wolno wkładać rąk do urządzenia ani trzymać ich nad urządzeniem, kiedy jest ono włączone.
W żadnym wypadku nie nachylać się nad frytkownicą, np. w celu wyciągnięcia wtyczki z gniazdka! Szczególnie podczas otwierania pokrywy uważać na ulatniającą się parę wodną. Założyć rękawicę kuchenną.
- Podczas użycia urządzenie nagrzewa się do wysokich temperatur! Nie dotykać gorących powierzchni. Wszystkich części urządzenia dotykać wyłącznie przez łapkę do garnków itp.
- Nie wlewać do frytkownicy więcej oleju/tłuszczu do frytowania niż do oznaczenia **MAX**.
- Po zakończeniu frytowania pozwolić urządzeniu stygnąć przez przynajmniej 1-2 godziny. Dopiero po tym czasie można przystąpić do opróżniania pojemnika na tłuszcz i czyszczenia urządzenia.

UWAGA - ryzyko odniesienia obrażeń ciała i szkód materialnych

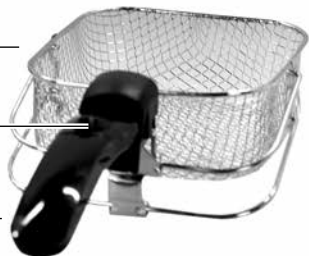
- Unikać rozprysków oleju/tłuszczu na podłogę, a jeśli takie wystąpią, od razu je wytrzeć. Istnieje ryzyko poślizgnięcia!
- Do frytowania zawsze używać kosza do frytowania.
- Jedynie pokrywa może być myta w zmywarce do naczyń. Wszystkie inne części frytkownicy nie nadają się do mycia w zmywarce.
- Nie ustawiać urządzenia na gorącej płycie kuchennej lub w pobliżu innego źródła wysokich temperatur, gdyż może wówczas dojść do uszkodzenia plastikowych części obudowy.
- Do czyszczenia nie używać szorujących lub żrących środków czyszczących wzgl. twardych szczotek itp.
- Nie można wykluczyć, że niektóre lakiery, tworzywa sztuczne lub środki do pielęgnacji mebli mogą wejść w agresywne reakcje z antypoślizgowym materiałem nóżek urządzenia i rozmiękczyć je. Aby uniknąć niepożądanych śladów na meblach wzgl. na powierzchni roboczej, w razie potrzeby umieścić pod urządzeniem podkładkę antypoślizgową.
- Nie wylewać zużytego oleju/tłuszczu do frytowania do zlewu/umywalki ani do muszli klozetowej! Po jego zastygnięciu może dojść do zatkania odpływu. Zasady przechowywania i usuwania oleju/tłuszczu do frytowania opisano w rozdziale „Czyszczenie”.

Widok całego zestawu (zakres dostawy)

kosz do frytowania

przycisk do odblokowywania uchwytu

uchwyt



pojemnik na tłuszcz

pokrywa

wylot pary
z wbudowanym filtrem

spirala grzewcza

kabel zasilający

programator czasowy

przycisk do otwierania pokrywy

lampka kontrolna pracy

regulator temperatury

uchwyt do
przenoszenia
(z obu stron)



Mały poradnik frytowania

Co to jest frytowanie?

Pod pojęciem frytowania rozumie się smażenie zanurzeniowe żywności w gorącym tłuszczu. Powoduje ono zbrązowienie powierzchni smażonej potrawy.

Tłuszcz do frytowania podgrzewany jest do temperatury od 130°C do 190°C. Żądana temperatura zależy od przyrządzanej potrawy.

Co można frytować?

Większość produktów żywnościowych nadaje się do smażenia zanurzeniowego we frytkownicy. Można w ten sposób przyrządzać mięso, rybę, warzywa, a także pieczywo. Ważne jest, aby produkty były prawidłowo przygotowane do frytowania:

- Mięso, rybę i warzywa należy pokroić na małe kawałki.
- Po umyciu produktów żywnościowych (np. ryby) należy je dobrze osuszyć, zanim zostaną włożone do gorącego tłuszczu. W kontakcie z gorącym tłuszczem woda wyparuje przez gwałtowne wyfuknięcie podobne do eksplozji!
- Niektóre produkty żywnościowe można przed frytowaniem opanierować. Zwrócić przy tym uwagę na to, aby panierka jak najlepiej przylegała do przyrządzanej potrawy. Panierka, która podczas frytowania odchodzi od potrawy, zanieczyszcza tłuszcz. Dlatego należy wcześniej usunąć nadmiar panierki z potrawy.

Czas i temperatura frytowania

Aby po usmażeniu w głębokim tłuszczu potrawa była smaczna i zdrowa, przy wyborze czasu i temperatury frytowania należy ściśle trzymać się informacji podanej przez producenta żywności na opakowaniu.

- Nie frytować zbyt dużych ilości potrawy na raz. Generalnie obowiązuje następująca zasada: 100 g przyrządzanej potrawy na 1 l oleju/tłuszczu; dla tej frytkownicy oznacza to ok. 300 - 350 g potrawy na jeden cykl frytowania. Gdy dodawana jest większa ilość potrawy, spadek temperatury tłuszczu przy dodawaniu jest zbyt duży. Powoduje to, że proces frytowania wydłuża się i przyrządzana potrawa wchłania większą ilość tłuszczu.

Jakie tłuszcze nadają się do frytowania?



Fachowcy określają zarówno oleje, jak i tłuszcze mianem „tłuszcz”.

W handlu dostępna jest szeroka oferta tłuszczu. Nie wszystkie z nich nadają się jednak do frytowania żywności.

W tej frytkownicy zalecamy stosowanie płynnego oleju do frytowania. Jeśli użytkownik chce użyć stałego tłuszczu do frytowania, należy go najpierw roztopić w garnku w niezbyt wysokiej temperaturze, a następnie przelać do frytkownicy.

- Tłuszcz musi wytrzymać wysokie temperatury panujące podczas frytowania. Punkt dymienia tłuszczu powinien znajdować się powyżej 200°C. Punkt dymienia to temperatura, przy której ogrzewany tłuszcz zaczyna się rozpadać, wytwarzając dym.
- Tłuszcze roślinne są niemal neutralne smakowo, co oznacza, że nie zmieniają smaku przyrządzanej potrawy w ogóle lub jedynie w bardzo małym stopniu. W przypadku tłuszczu zwierzęcego (smalcu) może się zdarzyć, że smak przyrządzanej potrawy ulegnie zmianie.
- Tłuszcz może mieć jedynie niewielką zawartość wody. Podczas podgrzewania woda wyparowuje, co powoduje pryskanie tłuszczu.
- Masło, margaryna i oliwa z oliwek nie nadają się do frytowania żywności.
- Należy zawsze stosować tylko jeden rodzaj tłuszczu. Nie mieszać ze sobą różnych tłuszczu, ponieważ mogą one mieć różne temperatury wrzenia.
- Dobrze sprawdzają się na przykład tłuszcz kokosowy lub olej palmowy.

Akrylamid

Temat akrylamidu był przez długi czas poruszany w prasie. Akrylamid to szkodliwa substancja, która powstaje podczas podgrzewania żywności zawierającej skrobię, czyli np. podczas smażenia frytek, ponieważ ziemniaki zawierają skrobię.

Z doświadczeń prowadzonych na zwierzętach wynika, że akrylamid działa rakotwórczo i jest szkodliwy dla genomu – być może dotyczy to również ludzi. Należy więc dążyć do tego, aby przyjmować jak najmniejsze ilości tej szkodliwej substancji. Podczas frytowania żywności zawierającej skrobię ilość powstającego akrylamidu wzrasta skokowo powyżej temperatury 175°C. Dlatego dla bezpieczeństwa zalecamy, aby podczas przyrządzania żywności zawierającej skrobię, np. frytek, ustawić temperaturę frytowania na maks. 170°C.

Nie należy też trzymać przyrządzanej potrawy we frytkownicy zbyt długo, ponieważ zbyt mocne wysmażenie również prowadzi do powstania większych ilości tej substancji. Należy trzymać się zasady: „smażenie na złoto, ale nie zwęglanie”. Ponieważ na bieżąco pojawiają się nowe wyniki badań, najświeższe informacje na ten temat można znaleźć w prasie i Internecie.

Przechowywanie tłuszczu

Zanieczyszczenie tłuszczu przyrządzanymi potrawami skraca jego trwałość. Dlatego po każdym użyciu należy przebrać letni tłuszcz przez sitko wyłożone papierowym ręcznikiem, aby przed odstawieniem uwolnić go od większych zanieczyszczeń.

Tłuszczowi szkodzą również światło i tlen. Dlatego powinien on być przechowywany w szczelnie zamkniętym pojemniku ustawionym w ciemnym, chłodnym i suchym miejscu.

W takich warunkach tłuszcz może być przechowywany przez kilka tygodni.

Rozpoznawanie złego tłuszczu

Jeżeli tłuszcz wykazuje którąś z poniższych cech, należy go w całości wymienić na świeży:

- ostry, nieprzyjemny zapach
- zły smak przyrządzonej potrawy
- brązowe, twarde osady
- silne dymienie nawet w niezbyt wysokich temperaturach

Gdzie usuwać zużyty tłuszcz?

UWAGA - ryzyko szkód materialnych

• Nie wylewać zużytego oleju/tłuszczu do frytowania do zlewu/umywalki ani do muszli klozetowej! Po jego zastygnięciu może dojść do zatkania odpływu.

- Tłuszcz w ilościach typowych dla gospodarstwa domowego może być usuwany do zwykłych pojemników na odpady domowe.
- Nie należy jednak wylewać letniego tłuszczu wprost do pojemnika na śmieci, tylko przelać go najpierw do plastikowego worka.
- Zużyty tłuszcz można także przekazać do punktu zbiórki zużytych olejów.

Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić pojemnik na tłuszcz oraz kosz do frytowania, aby usunąć z nich ewentualne pozostałości poprodukcyjne. Można przy tym od razu zapoznać się ze składaniem i obsługą frytkownicy:



Odchylić uchwyt kosza do frytowania do góry. Musi się on słyszalnie i wyczuwalnie zatrzasnąć w pozycji rozłożonej.



Jedną dłoń położyć lekko na pokrywie frytkownicy, a kciukiem drugiej dłoni nacisnąć przycisk do otwie-

rania pokrywy. Pokrywa otwiera się. Przytrzymywać ją dłonią aż do całkowitego otwarcia (do oporu).



Wyjąć kosz do frytowania oraz pojemnik na tłuszcz z frytkownicy.

4. Umyć kosz do frytowania i pojemnik na tłuszcz w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości łagodnego płynu do mycia naczyń. Dokładnie osuszyć oba elementy.
5. Ponownie włożyć pojemnik na tłuszcz oraz kosz do frytowania do frytkownicy.



Zamknąć pokrywę. Musi się ona słyszalnie i wyczuwalnie zatrzasnąć.



Przesunąć do tyłu przycisk do odblokowywania uchwytu (patrz ilustracja).

Opuścić kosz do frytowania, przechylając uchwyt powoli w dół.

Użytkowanie

Ustawianie



OSTRZEŻENIE przed
pożarem

- Wtyczkę wkładać do gniazdka elektrycznego dopiero wtedy, gdy frytkownica jest całkowicie złożona (zmontowana) i wypełniona olejem lub roztopionym tłuszczem przynajmniej do oznaczenia **MIN**.
- Nie ustawiać urządzenia pod szafkami wiszącymi ani w pobliżu palnych przedmiotów. Nie przystawiać bezpośrednio do ściany ani nie stawiać w kącie.

1. Ustawić frytkownicę na równym, antypoślizgowym podłożu odpornym na wysokie temperatury i rozpryski tłuszczu.
2. Zapewnić wystarczającą ilość miejsca ze wszystkich stron oraz od góry. Zwrócić uwagę, aby kabel zasilający nie zwiślał z krawędzi powierzchni roboczej.

Wlewanie oleju/tłuszczu



OSTRZEŻENIE
przed pożarem/oparzeniami

- Nigdy nie używać frytkownicy bez oleju/tłuszczu! Przed włączeniem urządzenia zawsze napełnić pojemnik na tłuszcz przynajmniej do oznaczenia **MIN**. Nie wlewać do frytkownicy więcej oleju/tłuszczu do frytowania niż do oznaczenia **MAX**.
- Stosować tylko oleje i tłuszcze nadające się do frytowania.

W tej frytkownicy zalecamy stosowanie płynnego oleju do frytowania. Jeśli użytkownik chce użyć stałego tłuszczu do frytowania, należy go najpierw roztopić w garnku przy niezbyt wysokiej temperaturze, a następnie przelać do frytkownicy.

Należy przestrzegać następujących zasad:

- Poziom płynnego oleju/tłuszczu do frytowania w pojemniku na tłuszcz musi zawsze znajdować się między oznaczeniami **MIN** i **MAX**.
- Potrzebne jest ok. 2,5 l płynnego oleju do frytowania lub ok. 2 kg stałego tłuszczu do frytowania.
- Należy używać tylko olejów/tłuszczu wysokiej jakości. Margaryna, masło lub oliwa z oliwek nie nadają się do frytowania żywności. Więcej informacji na ten temat można znaleźć w rozdziale „Mały poradnik frytowania”.

1.



Włożyć pojemnik na tłuszcz do frytkownicy.

2. Włączyć do pojemnika na tłuszcz tyle oleju lub roztopionego tłuszczu do frytowania, aby jego poziom znajdował się pomiędzy oznaczeniami **MIN** i **MAX**.

Frytowanie



Przy pierwszym nagrzewaniu może wydzielać się lekki zapach, co jest rzeczą całkowicie normalną. Zapewnić dostateczną wentylację pomieszczenia.



OSTRZEŻENIE

przed pożarem/oparzeniami


- Nigdy nie dopuszczać do skapywania wody do gorącego oleju/tłuszczu. Kosz do frytowania oraz przyrządzana potrawa muszą być suche, gdy są wkładane do gorącego oleju/tłuszczu. Zwłaszcza w przypadku potraw głęboko zamrożonych konieczne usunąć przywierający lód lub wodę kondensacyjną. Frytkownicę obsługiwać tylko suchymi rękami.
- Aby uniknąć rozprysków oleju/tłuszczu, opuszczać kosz do frytowania z przyrządzoną potrawą tylko przy zamkniętej pokrywie frytkownicy.
- W czasie nagrzewania i frytowania pokrywa urządzenia musi być zamknięta.
- Podczas frytowania z filtra frytkownicy wydostaje się gorąca para wodna. Nie wolno wkładać rąk do urządzenia ani trzymać ich nad urządzeniem, kiedy jest ono włączone. W żadnym wypadku nie nachylać się nad frytkownicą, np. w celu wyciągnięcia wtyczki z gniazdka! Szczególnie podczas otwierania pokrywy uważać na ulatniającą się parę wodną. Założyć rękawicę kuchenną.

1. Zamknąć pokrywę frytkownicy. Musi się ona słyszalnie i wyczuwalnie zatrzasnąć.
2. Włożyć wtyczkę do gniazdka.

3. Ustawić regulator temperatury na żadaną temperaturę.
4. Ustawić programator czasowy ... obracając pokrętło programatora w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara nastawić czas frytowania (od 0 do 30 minut). Po upływie ustawionego czasu urządzenie samodzielnie się wyłączy.
... obracając pokrętło programatora w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji **ON** nastawić tryb pracy ciągłej. W celu wyłączenia frytkownicy przekręcić programator czasowy do pozycji **0**.

Lampka kontrolna pracy świeci na czerwono. Gdy lampka ta zaświeci na zielono, oznacza to, że osiągnięta została wybrana temperatura.

5. Odchylić uchwyt kosza do frytowania do góry. Musi się on słyszalnie i wyczuwalnie zatrzasnąć.
6. Umieścić przyrządzaną potrawę w koszu do frytowania.

7.  **OSTRZEŻENIE** przed oparzeniami
 - Podczas otwierania frytkownicy prowadzić pokrywę w sposób kontrolowany jedną ręką do góry. Używać przy tym rękawicy kuchennej. Gdy pokrywa otwiera się swobodnie (bez przytrzymywania), wówczas jej rozpęd może spowodować poruszenie frytkownicy i wylanie się (wyprysnięcie) gorącego oleju/tłuszczu. Istnieje ryzyko oparzenia!

Jedną dłoń położyć lekko na pokrywie frytkownicy, a kciukiem drugiej dłoni nacisnąć przycisk do otwierania pokrywy. Pokrywa otwiera się. Przytrzymywać ją dłońią aż do całkowitego otwarcia.

Koniecznle używać przy tym rękawicy kuchennej!

8. Włożyć wypełniony kosz do frytowania do frytkownicy. Kosz wisi teraz nad rozgrzanym tłuszczem.
9. Zamknąć pokrywę. Musi się ona słyszalnie i wyczuwalnie zatrzasnąć.
- 10.




Przesunąć do tyłu przycisk do odblokowywania uchwytu (patrz ilustracja). Opuścić kosz do frytowania, przechylając uchwyt powoli w dół.

Przez okienko (wziernik) w pokrywie można kontrolować i oceniać stopień wysmażenia przyrządzanej potrawy.

Po upływie ustawionego czasu frytowania rozbrzmiewa dźwięk dzwonka.

11. Odchylić uchwyt kosza do frytowania do góry. Musi się on słyszalnie i wyczuwalnie zatrzaskać. Teraz kosz do frytowania znów wisi nad rozgrzanym tłuszczem.

12.  **OSTRZEŻENIE** przed oparzeniami
- Podczas otwierania frytkownicy prowadzić pokrywę w sposób kontrolowany jedną ręką do góry. Używać przy tym rękawicy kuchennej. Gdy pokrywa otwiera się swobodnie (bez przytrzymywania), wówczas jej rozpęd może spowodować poruszenie frytkownicy i wylanie się (wyprysnięcie) gorącego oleju/tłuszczu. Istnieje ryzyko oparzenia!

Jedną dłoń położyć lekko na pokrywie frytkownicy, a kciukiem drugiej dłoni nacisnąć przycisk do otwierania pokrywy. Pokrywa otwiera się. Przytrzymywać ją dłońią aż do całkowitego otwarcia (do oporu).

Koniecznie używać przy tym rękawicy kuchennej!

13. Wyjąć kosz do frytowania z frytkownicy i przełożyć przyrządzoną potrawę na talerz. Na czas stygnięcia postawić kosz do frytowania na żaroodpornej podkładce.

Po zakończeniu frytowania



NIEBEZPIECZEŃSTWO -

ryzyko utraty życia wskutek porażenia prądem elektrycznym

- Po zakończeniu frytowania wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Ciągnąć przy tym zawsze za wtyczkę, nigdy za kabel zasilający.



OSTRZEŻENIE przed oparzeniami

- Podczas wyciągania wtyczki z gniazdka w żadnym razie nie nachylać się nad frytkownicą!
- Pod żadnym pozorem nie przemieszczać ani nie przenosić frytkownicy wzgl. pojemnika na tłuszcz z gorącym olejem/tłuszczem. Po zakończeniu frytowania pozwolić urządzeniu stygnąć przez przynajmniej 1-2 godziny. Dopiero po tym czasie można przystąpić do opróżniania pojemnika na tłuszcz i czyszczenia urządzenia.

1. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
2. Odstawić kosz do frytowania do ostygnięcia poza frytkownicą. Zamknąć pokrywę frytkownicy (tlen i światło przyspieszają rozkład tłuszczu).
3. Przed przystąpieniem do czyszczenia i schowania frytkownicy pozostawić ją na ok. 1-2 godziny do ostygnięcia (patrz następny rozdział).

Czyszczenie



OSTRZEŻENIE przed oparzeniami

- Pod żadnym pozorem nie przemieszczać ani nie przenosić frytkownicy wzgl. pojemnika na tłuszcz z gorącym olejem/tłuszczem. Po zakończeniu frytowania pozwolić urządzeniu stygnąć przez przynajmniej 1-2 godziny. Dopiero po tym czasie można przystąpić do opróżniania pojemnika na tłuszcz i czyszczenia urządzenia.



NIEBEZPIECZEŃSTWO - ryzyko utraty życia wskutek porażenia prądem elektrycznym

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Zawsze przy tym ciągnąć za wtyczkę, nigdy za kabel zasilający.
1. Przed przemieszczeniem urządzenia, opróżnieniem pojemnika na tłuszcz lub przystąpieniem do czyszczenia pozwolić urządzeniu ostygnąć przez przynajmniej 1-2 godziny. Opróżnienie pojemnika na tłuszcz powinno jednak nastąpić przed zestaleniem się oleju/tłuszczu.
 2. Otworzyć pokrywę frytkownicy.
 3. W razie potrzeby usunąć z oleju/tłuszczu ewentualne pozostałości przyrządzonej potrawy (np. kawałki frytek).
 4. Ostrożnie wyjąć pojemnik na tłuszcz z obudowy frytkownicy.

Filtrowanie i przechowywanie oleju/tłuszczu do frytowania

1. Wyłożyć sitko papierem kuchennym.
2. Przełać letni olej/tłuszcz przez sitko.
3. Przechowywać olej/tłuszcz do frytowania w szczelnie zamkniętym pojemniku ustawionym w ciemnym, chłodnym i suchym miejscu.



Nie należy przechowywać tłuszczu w pojemniku na tłuszcz frytkownicy. Światło i tlen szkodzią tłuszczowi. Dlatego powinien on być przechowywany w szczelnie zamkniętym pojemniku ustawionym w ciemnym, chłodnym i suchym miejscu.

Usuwanie oleju/tłuszczu do frytowania

UWAGA - ryzyko szkód materialnych

- Nie wylewać zużytego oleju/tłuszczu do frytowania do zlewu/umywalki ani do muszli klozetowej! Po jego zastygnięciu może dojść do zatkania odpływu.

Po około 8-12-krotnym użyciu usunąć zużyty olej/tłuszcz do frytowania.

- ▷ W tym celu przełać letni olej/tłuszcz do plastikowego worka. Olej do frytowania można przełać z powrotem do oryginalnego opakowania. Zarówno olej, jak i tłuszcz do frytowania w ilościach typowych dla gospodarstwa domowego może być usuwany do zwykłych pojemników na odpady domowe. Zużyty tłuszcz można także przekazać do punktu zbiórki zużytych olejów.

Czyszczenie urządzenia



NIEBEZPIECZEŃSTWO - ryzyko utraty życia wskutek porażenia prądem elektrycznym

- Produktu nie wolno zanurzać w wodzie lub innych cieczach, ponieważ grozi to porażeniem prądem.

UWAGA - ryzyko szkód materialnych

- Do czyszczenia nie używać szorujących lub żrących środków czyszczących wzgl. twardych szczotek itp.
 - Jedynie pokrywa może być myta w zmywarce do naczyń. Wszystkie inne części frytkownicy nie nadają się do mycia w zmywarce.
1. Umyć kosz do frytowania i pojemnik na tłuszcz w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.
 2. Wytrzeć pokrywę oraz obudowę frytkownicy ręcznie. Użyć do tego gorącej wody, łagodnego płynu do mycia naczyń oraz miękkiej gąbki lub ściereczki. Następnie dokładnie opłukać te elementy czystą wodą, ponieważ resztki płynu do mycia naczyń mogą później zanieczyścić olej/tłuszcz do frytowania i negatywnie wpłynąć na smak przyrządzanych potraw.



OSTRZEŻENIE przed oparzeniami

- Przed użyciem frytkownicy upewnić się, że wszystkie jej części - w tym również filtr tłuszczowy - są całkowicie suche. Nawet niewielkie pozostałości wody mogą w styczności z gorącym olejem/tłuszczem powodować gwałtowne, niebezpieczne wyfuknięcia.

3. Przed złożeniem frytkownicy starannie osuszyć wszystkie jej części.

Dokładne czyszczenie pokrywy wraz z wylotem pary i wbudowanym filtrem

1.



Unieść otwartą pokrywę z jednej strony do góry - patrz powyższa ilustracja.

2. Całkowicie odłączyć pokrywę frytkownicy.

3. Umyć pokrywę miękką gąbką lub ściereczką w gorącej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń. Następnie dokładnie opłukać pokrywę czystą wodą i odłożyć do całkowitego wyschnięcia. Dopiero potem można z powrotem założyć pokrywę na frytkownicę. Pokrywa może być również myta w zmywarce do naczyń.



Ponownie włożyć pokrywę w przewidzianą na nią prowadnicę w obudowie i mocno docisnąć w dół. Musi się ona słyszalnie i wyczuwalnie zatrzasnąć.

Przechowywanie urządzenia

- Przed schowaniem frytkownicy należy zawsze opróżnić pojemnik na tłuszcz. Oczyszczyć wszystkie części urządzenia z resztek oleju/ tłuszczu do frytowania, aby uniknąć np. powstawania pleśni.
- Aby ułatwić przechowywanie, przechylić uchwyt w dół.
- Przechowywać urządzenie w suchym miejscu.
- Nie ustawiać na urządzeniu żadnych ciężkich przedmiotów. Może to doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.

Problemy i sposoby ich rozwiązywania

-
- | | |
|---|---|
| • Urządzenie nie działa. | • Czy wtyczka jest włożona do gniazdka elektrycznego? |
| • Po upływie podanego czasu potrawa nie jest jeszcze wystarczająco wysmażona. | • Czy frytowano zbyt dużą ilość potrawy na raz? Czy ustawiono zbyt niską temperaturę frytowania? |
| • Zły smak przyrządzonej potrawy. | • Czy olej/tłuszcz do frytowania nie jest już stary (zużyty)?
Czy wcześniej była frytowana żywność o intensywnym smaku własnym (np. ryba)? Wymienić olej/tłuszcz do frytowania. |
| • Silne dymienie lub wydzielanie się nieprzyjemnego zapachu. | • Czy olej/tłuszcz do frytowania nie jest już stary (zużyty)?
Czy wcześniej była przyrządzana żywność o intensywnym smaku własnym (np. ryba)? Wymienić olej/tłuszcz do frytowania.
• Czy używany olej/tłuszcz nadaje się do frytowania? Czy nie ma zbyt niskiego punktu dymienia? |
-

Dane techniczne

Model:	297 180
Napięcie sieciowe:	220-240 V ~ 50 Hz
Klasa ochrony:	I
Moc:	1800-2000 W
Temperatura otoczenia:	od +10°C do +40°C
Made exclusively for:	Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany www.tchibo.pl

W ramach doskonalenia produktu zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w jego konstrukcji i wyglądzie.



Usuwanie odpadów

Produkt oraz jego opakowanie zawierają wartościowe materiały, które powinny zostać przekazane do ponownego wykorzystania. Ponowne przetwarzanie odpadów powoduje zmniejszenie ich ilości i przyczynia się do ochrony środowiska naturalnego.

Opakowanie usunąć zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Należy wykorzystać lokalne możliwości oddzielnego zbierania papieru, tektury oraz opakowań lekkich.



Urządzenia, które zostały oznaczone tym symbolem, nie mogą być usuwane do zwykłych pojemników na odpady domowe!

Każdy użytkownik jest ustawowo zobowiązany do usuwania zużytego sprzętu oznaczonego tym symbolem oddzielnie od odpadów domowych. Informacji na temat punktów zbiórki bezpłatnie przyjmujących zużyty sprzęt udzieli Państwu administracja gminna lub miejska.

Gwarancja

Udzielamy **3-letniej gwarancji** od daty zakupu.

Ten produkt został wyprodukowany zgodnie z najnowszą technologią produkcji i poddany precyzyjnej kontroli jakości. Gwarantujemy niezawodność tego produktu.

W okresie gwarancji wszystkie wady materiałowe i produkcyjne będą usuwane bezpłatnie. Warunkiem uznania gwarancji jest przedłożenie dowodu zakupu produktu w Tchibo lub u autoryzowanego partnera handlowego Tchibo.

W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek wad produktu prosimy najpierw o kontakt z Linią Obsługi Klienta. Nasi pracownicy Linii Obsługi Klienta chętnie pomogą i omówią z Państwem dalszy sposób postępowania.

Gwarancją nie są objęte szkody powstałe wskutek nieprawidłowej obsługi produktu, a także części ulegające zużyciu i materiały eksploatacyjne.

Części te można zamówić telefonicznie pod podanym w tej gwarancji numerem telefonu.

Naprawy sprzętu niepodlegające gwarancji można zlecić odpłatnie w Centrum Serwisu Tchibo (cena odpowiada naliczanym indywidualnie kosztom własnym).

Kupon serwisowy

Prosimy wypełnić kupon drukowanymi literami i dołączyć go do produktu.

Imię i nazwisko _____

Ulica, numer _____

Kod pocztowy, miejscowość _____

Kraj _____

Tel. (w ciągu dnia) _____

Jeżeli usterka nie jest objęta gwarancją:
(zakreślić)

Proszę o zwrot artykułu bez naprawy.

Proszę o oszacowanie kosztów naprawy, jeżeli przekroczą one kwotę 35 zł.





Aby uzyskać dodatkowe informacje o produkcie, zamówić akcesoria lub zapytać o nasz serwis gwarancyjny, prosimy o kontakt telefoniczny z **Linia Obsługi Klienta**.

W przypadku pytań dotyczących naszych produktów prosimy o podanie numeru artykułu.

Polska



801 655 113

(koszt połączenia: 0,35 zł/min)

od poniedziałku do niedzieli

w godz. 08.00 - 22.00

e-mail: service@tchibo.pl

Numer artykułu: PL 297 180



Kupon serwisowy

Prosimy wypełnić kupon drukowanymi literami i dołączyć go do produktu.

Numer artykułu: PL 297 180

Opis usterki

Data zakupu

Data/Podpis

