



Russell Hobbs

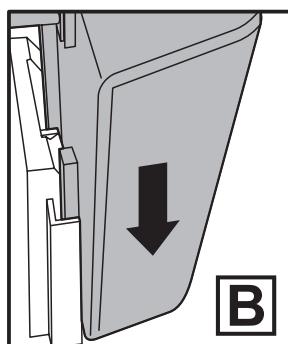
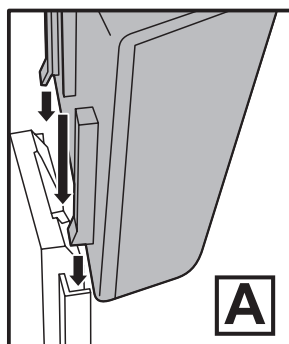
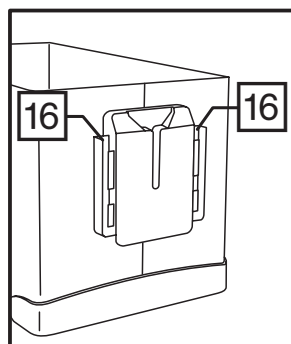
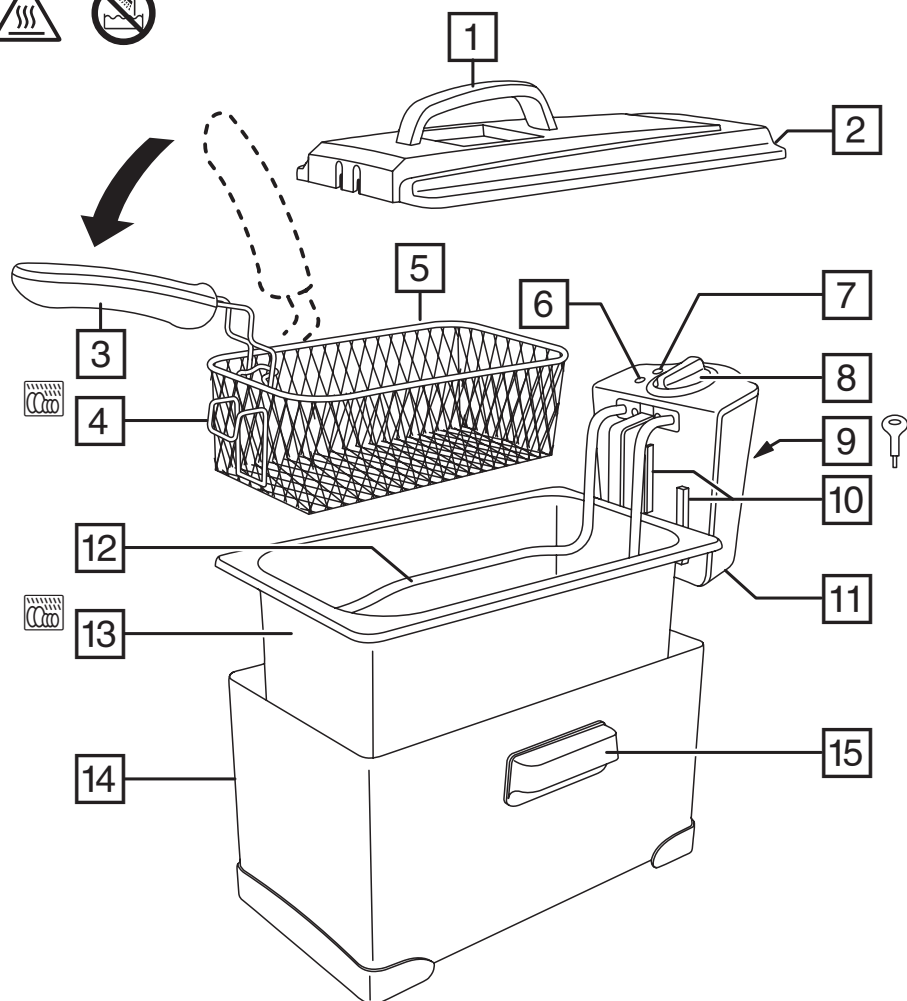


19773-56



www.russellhobbs.com

- GB
- DE
- FR
- NL
- IT
- ES
- PT
- DK
- SE
- NO
- FI
- RU
- CZ
- SK
- PL
- HR
- SI
- GR
- HU
- TR
- RO
- BG
- UA
- AE



Instrukcję należy przeczytać, zachować, przekazać kolejnemu użytkownikowi, jeśli odstępujemy urządzenie innej osobie. Wyjmij z opakowania przed użyciem.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

Urządzenie nie może być użytkowane przez dzieci w wieku 0 do 8 lat.

Urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku od 8 lat i więcej, jeśli zapewniono im odpowiedni nadzór. Urządzenie może być użytkowane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub osoby niemające doświadczenia lub znajomości urządzenia, jeżeli odbywa się to pod nadzorem /z instruktą oraz są świadome istniejących zagrożeń. Przechowuj urządzenie i przewód zasilania w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat. Czyszczenia i czynności konserwacyjnych nie mogą wykonywać dzieci pozostające bez nadzoru.

Urządzenie należy ustawić na stabilnej powierzchni z założonymi uchwytami, aby uniknąć rozlania gorącej cieczy.

 Powierzchnie urządzenia rozgrzewają się.

Nie podłączaj urządzenia za pomocą regulatora czasowego lub zdalnego sterowania.

Należy czyścić wszystkie powierzchnie mające kontakt z żywnością lub olejem. Patrz Konserwacja i obsługa.

Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez producenta, jego serwis techniczny lub specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.

 Nie należy używać tego urządzenia w pobliżu wanny, prysznica, umywalki lub innych naczyń zawierających wodę.

- Nie przenoś niczego w przestrzeni nad lub w pobliżu urządzenia - jeśli coś wpadnie do urządzenia, gorący olej będzie przyskać.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Nie wolno przenosić urządzenia wypełnionego gorącym olejem.
- Nie należy używać urządzenia w pobliżu lub pod zasłonami lub innymi materiałami palnymi, należy nadzorować grill w trakcie użytkowania.
- Nie przykrywaj urządzenia i niczego na nim nie stawiaj.
- Przed użyciem całkowicie rozwiń kabel.
- Odłącz urządzenie od sieci, kiedy nie jest używane.
- Przenoś urządzenie wyłącznie chwytając za rączki do podnoszenia.
- Nie używaj innych akcesoriów niż te, które są dostarczone z urządzeniem.
- Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem określonym w niniejszej instrukcji.
- Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

RYSUNKI

- | | | |
|---------------------|--|---------------------------|
| 1. Uchwyt pokrywy | 7. Lampka termostatu | 12. Grzałka |
| 2. Pokrywa | 8. Regulator temperatury | 13. Miska |
| 3. Uchwyt | 9. Przycisk reset | 14. Korpus |
| 4. Kosz | 10. Rowki | 15. Rączka do podnoszenia |
| 5. Dno kosza | 11. Zespół regulacji temperatury z grzałką | 16. prowadnice |
| 6. Lampka zasilania | | |

PRZYGOTOWANIE

1. Ustaw urządzenie na stabilnej, równej i termoodpornej powierzchni.
2. Ze wszystkich stron urządzenia należy pozostawić, co najmniej 50mm wolnej przestrzeni.
3. Ustaw urządzenie tak, aby uchwyt kosza nie dochodził lub nie wystawał poza krawędź blatu, można o uchwyt przypadkiem zaczepić znajdując się obok.
4. Rozłóż koszyk uchwyt i naciśnij na elementy pionowe nad zatraskiem powyżej zawiasu.
5. Po usmażeniu, podłóż papierowy ręcznik pod durszlak, aby usunąć nadmiar oleju.

MONTAŻ

1. Wstaw miskę w korpus frytkownicy.
2. Dopasuj rowki na regulatorze do przewodników na tyle korpusu (RYS. A) i wsuń regulator aż do zablokowania (RYS. B). **Jeśli regulator nie zostanie prawidłowo zamontowany, wyłącznik bezpieczeństwa regulatora nie pozwoli na uruchomienie frytkownicy.**
3. Włóż kosz do miski.
4. Przesuń uchwyt kosza do przodu i przychyl go w dół do kosza.
5. Ponownie załóż pokrywę.

NAPEŁNIANIE

1. Napełnij miskę dobrej, jakości płynnym olejem jadalnym w ilości między oznaczeniami na misce MIN (2,7 litry) i MAX (3,2 litry).
2. Nie należy używać twardych olejów spożywczych, tłuszczu, masła ani margaryny.
3. Nie należy mieszać olejów różnych rodzajów, ponieważ mogą one mieć różne charakterystyki fizyczne.
4. Ponownie załóż pokrywę.



PRZYGOTOWYWANIE ŻYWNOSCI

1. Pokrój produkt na kawałki mniej więcej jednakowej wielkości.
2. Produkty mokre (np. ryby, ananas) obtocz w mące, tartej bułce, rzadkim cieście, itd.
3. Nie wolno używać tego urządzenia do rozmrażania produktów żywnościowych. Każdy produkt żywnościowy inny niż wstępnie obgotowany, lub schłodzony, przed włożeniem do urządzenia musi być całkowicie rozmrożony.
4. Przy przyrządzaniu produktów w opakowaniach jednostkowych, wypełnić wszelkie wskazówki na opakowaniu lub etykiecie.
5. Przed gotowaniem surowych warzyw (np. ziemniaki w plasterkach lub kostkach), wysuszyć kawałki żywności papierowym ręcznikiem lub ściereczką.

UŻYTKOWANIE FRYTOWNICY

1. Ustaw termostat na potrzebną temperaturę 130-190°C).
2. Włóż wtyczkę w gniazdko sieciowe.
3. Lampka zasilania będzie świecić tak długo, jak długo urządzenie jest podłączone do zasilania.
4. Zaświeci się lampka termostatu, temperatura będzie stabilizowana w cyklu włącz/wyłącz termostatu.

5. Przed grillowaniem poczekaj, aż lampka zgaśnie.
6. Włóż wstępnie przygotowane produkty do kosza.
7. Staraj się nie umieszczać w koszu więcej niż dwóch warstw żywności. Jeśli trzeba ugotować więcej, rób to partiami.
8. Chwytając przez rękawicę kuchenną, weź kosz za uchwyt i opuść kosz powoli i delikatnie w olej.
9. W kontakcie z mokrą żywnością olej może się pienić. Dopóki tworząca się piana nie grozi przepełnieniem miski, nie powinno to stanowić powodu do niepokoju.
10. Jeżeli ilość piany grozi przelaniem przez miskę, wyjąć kosz, ustawić go na papierze kuchennym, a następnie postępować według wskazówek z rozdziału "Problemy".
11. Zaczekaj, aż jedzenie będzie gotowe.
12. Sprawdź, czy jedzenie jest gotowe. Jeśli masz wątpliwości, opiekaj nieco dłużej.
13. Chwytając przez rękawicę kuchenną, weź kosz za uchwyt, zaczepek o krawędź miski, pozwól obcieknąć.
14. Wyłóż jedzenie na durszlak, aby przed podaniem jeszcze lepiej odprowadzić olej.
15. Ponownie załóż pusty kosz na krawędź miski.
16. Jeśli chcesz przygotować kolejną partię jedzenia, sprawdź poziom oleju i w miarę potrzeby uzupełnij.
17. Po skończeniu, wyjmij wtyczkę z gniazdka.

WSKAZÓWKI I PORADY

- Każde dodanie żywności do oleju obniża temperaturę oleju.
- Jeśli dodajesz artykuły po trochu, olej szybko dochodzi do odpowiedniej temperatury i jedzenie jest przygotowywane prawidłowo.
- Po dodaniu produktu żywnościowego w urządzeniu powinny się wytwarzać bąbelki.
- Bąbelki są parą wodną ulatniającą się z wilgotnego wsadu.
- Bąbelki wydostające się z żywności zapobiegają nadmiernemu wsiąkaniu oleju w jedzenie.
- Gdy jedzenie smaży się równomiernie - jest jędrne i kruche.
- Jeśli dodajesz od razu zbyt wiele żywności, olej nie odzyskuje dostatecznie szybko wymaganej temperatury i będzie absorbowany przez produkt.

PANIERKI I CIASTA

Należy panierować wszystkie produkty, za wyjątkiem wsadów o wysokiej zawartości skrobi, jak ziemniaki i pączki. Panierka chroni potrawę, zapobiega przedostawaniu się własnych soków produktu do oleju i daje smaczne, chrupiące jedzenie. Ogólnie, panierki nie przylegają do mrożonek.

Mąka z przyprawami

Grubsze panierki nie przylegają dobrze do produktów mokrych/wilgotnych, dlatego najpierw obtocz je w mące z przyprawami. Całe tłuste ryby, jak śledzie, wystarczy panierować samą mąką.

Jajko i bułka tarta

Panierka dobra do ryb, kurczaka i jajek po szkocku, daje powłokę atrakcyjną, czystą i chrupiącą. Idealna do potraw, które mają być podawane na zimno, ponieważ przez wiele godzin zachowuje kruchość.

1. Obtocz mąką z przyprawami. Zanurz się w ubitym jajku, a potem w bułce tartej, powtórz, aż produkt będzie całkowicie obtoczony panierką, przyciśnij i otrząśnij nadmiar.
2. Świeża bułka tarta nadaje chropowatość. Można własnoręcznie wykonać bułkę tartą z upieczonych na złoty kolor kawałków pieczywa i następnie ich pokruszeniu lub starcie.

Podstawowe rzadkie ciasto

- 100 g mąka samo-rosnąca
- 1 szczypta sól
- woda

Mąkę przesiej do miski. Dodaj sól. Tuż przed wykorzystaniem, dodaj tyle wody ile potrzeba, aby powstało gładkie ciasto.

podstawowe ciasto na placuszki

- 100 g mąka samo-rosnąca
- 5 ml olej roślinny
- 1 szczypta sól
- woda

Mąkę przesiej do miski. Dodaj sól. Ubij w oleju. Tuż przed wykorzystaniem, dodać tyle wody ile potrzeba, aby powstało gładkie ciasto.

Ciasto eleganckie

- 100 g mąka pszenna
- 15 ml olej roślinny
- 1 szczypta sól
- 1 jajo
- 150ml płyn

Jako płynu można użyć wody, mleka, piwa, wody sodowej, itd.

Oddziel żółtko. Mąkę przesiej do miski. Dodaj sól. Rozbij żółtko, następnie dodaj płyn. Ubij w oleju. Tuż przed wykorzystaniem, ubij białko i zmieszaj w cieście.

Chrupiące ciasto chińskie

- 5 ml olej roślinny
- 10 g proszek do pieczenia
- 75 g mąka kukurydziana
- 1 jajo
- 1 szczypta sól
- woda

Wymieszaj jajko, mąkę kukurydzianą, sól i olej z wystarczającą ilością zimnej wody, tworząc kremową bazę, do której można dodawać jajko z bułką tartą lub rzadkie ciasto.

CZASY SMAŻENIA

Podane czasy przyrządzania mają wyłącznie charakter ogólnych wskazówek.

Piecz mięso, drób, i ich pochodne (mielone, hamburgery, itp.), aż będzie wyciekać czysty sos. Przyrządzaj ryby, aż w całości będą gotowe do spożycia. Chipsy (frytki) i inne warzywa powinny być chrupiące.

Chipsy (frytki)

- Użyj odmiany ziemniaków na frytki, jak King Edward, Cara, Maris Piper, Romano albo Desirée.
- Obierz, opłucz, osącz i dokładnie wysusz. Nie wkładaj do kosza więcej niż dwóch warstw pokrojonych ziemniaków na raz. Aby uzyskać najlepsze wyniki, przygotuj w dwóch etapach:

Etap 1 - smaź w oleju przez 5-10 minut (zależnie od ilości) w temperaturze 170°C. Gdy frytki są już blado złote i są otoczone skórą, podnieś kosz z olejem i pozostaw do obcieknięcia i wychłodzenia.

Etap 2 - smaź w oleju przez 2-4 minut w temperaturze 190°C. Gdy frytki będą złote, wyjmij kosz z oleju, wrzuć je na durszlak położony ręcznikiem kuchennym.

Mrożone frytki (francuskie)

Postępuj zgodnie z instrukcjami na opakowaniu.

Pozostałe warzywa

Wiele warzyw można smażyć w głębokim tłuszczu - cebula w plasterkach, pieczarki, kalafior. Można je smażyć świeże lub mrożone, zawsze powinny być panierowane.

MROŻONKI

- Mrożonki szybko schładzają olej, należy więc je smażyć w pojedynczych warstwach.
- Przed włożeniem w olej konieczne jest usunięcie nadmiaru lodu i wody.
- Wkładaj kawałki oddzielnie, mogą do siebie przyrastać.
- Ustaw najwyższą temperaturę i zanurzaj kosz powoli, aby zmniejszyć pienienie się oleju.



- Przy przyrządzaniu produktów w opakowaniach jednostkowych, wypełnić wszelkie wskazówki na opakowaniu lub etykiecie.

Ryby - mrożone

Mrożone ryby w panierce można bezpośrednio smażyć w oleju. Postępuj zgodnie z instrukcjami na opakowaniu.

Typ	Temperatura (°C)	Czas (min)
gładzica	190	5 - 6
filety	170	10 - 15
goujons	190	3
krewetki	170	3 - 5
ciastka rybne - małe	170	3
ryby ciasta - średnie/duże	170	4 - 5
śledzie	190	2 - 3

Ryby - świeże

Ryby mają wysoką zawartość wody. Osusz ręcznikiem kuchennym i przed smażeniem otocz panierką. Smaż w całości lub pokrojone na filety, kotlety lub goujons.

Typ	Temperatura (°C)	Czas (min)
filety, goujons, krewetki, ciastka rybne	190	3 - 4
śledzie	190	1 - 2

Mięso

W głębokim tłuszczu można smażyć mięso tylko świeże lub rozmrożone. Panierować w jajku i bułce tartej lub w rzadkim cieście.

Typ	Temperatura (°C)	Czas (min)
goujons	190	3
kotleciki, kotlety - małe/duże	170	10/15
jajka po szkocku	170	10
rissoles, kulki mięsne	190	6
sznycel wiedeński (w zależności od grubości)	170	3-8

Drób

W głębokim tłuszczu można smażyć drób tylko świeży lub rozmrożony. Panierować w jajku i bułce tartej lub w rzadkim cieście. Dla lepszego rezultatu najpierw zdejmij skórę. Odczekaj trochę, aż drób upiecze się w środku. Złota skórka zewnątrz niekoniecznie musi oznaczać, że środek jest upieczony, spróbuj przed podaniem.

Typ	Temperatura (°C)	Czas (min)
goujons	170	4
podudzia	170	14 - 15
krokiety	190	2 - 3
kurczak w panierce z bułki - mały	170	15 - 20
kurczak w panierce z bułki - duży	170	20 - 30

Chleb, ciastka, placuszki

Typ	Temperatura (°C)	Czas (min)
pączki okrągłe	190	2
ananas, banan lub jabłko w cieście	190	2 - 3
grzanki (chleb pokrojony w kostkę)	190	1

PROBLEMY

- Jeśli olej pieni się i grozi przelaniem, znaczy, że w koszu jest za dużo produktów (wyjmij część), produkty są za mokre (wysusz i spróbuj ponownie), albo olej jest stary i zanieczyszczony (wymień).
- Po każdym podgrzaniu, jakość oleju się pogarsza.
- Po każdym etapie smażenia w oleju, wilgoć, cząstki żywności i tłuszczu, mąka i przyprawy z panierki, woda z mrożonek, powodują stopniową degradację oleju.
- Cząsteczki się przypalają, przylegają do kolejnej partii jedzenia, zmieniając jego wygląd i smak. Filtrowanie oleju może nieco złagodzić ten proces.
- Jednak olej filtrowany po 10 do 12 zastosowaniach będzie niezdatny do stosowania.
- Frytki wstępnie obsmażone i z piekarnika mają już na sobie warstewkę tłuszczu. Powoduje to we frytkownicy przebarwienie oleju lub jego zagęszczenie.
- Jeśli regularnie smażysz panierowane potrawy, rozważ ewentualność posiadania dwóch partii oleju, pierwsza do żywności panierowanej, druga dla żywności "oil-friendly".
- Ogólna wskazówka: jeśli zauważasz znaczną poprawę smaku potraw po wymianie oleju, znaczy, że olej powinien zostać już wcześniej wymieniony.
- Organa lokalne dysponują informacją o punktach, gdzie można oddać stary olej do recyklingu lub utylizacji, w sposób przyjazny dla środowiska.

WYŁĄCZNIK TERMICZNY

Zadaniem wyłącznika termicznego jest ochrona elementów przed przegrzaniem.

Jeżeli frytkownica przestaje działać:

1. Wyłącz urządzenie, wyciągnij wtyczkę, niech urządzenie ostygnie.
2. Sprawdź poziom oleju.
3. Jeśli poziom oleju jest poniżej znaku MIN, należy zresetować odłącznik bezpieczeństwa.
4. Jeśli poziom oleju nie jest zbyt niski, a odłącznik bezpieczeństwa zadziałał z jakiegoś innego powodu, porozumiej się z punktem obsługi klienta.
5. Przy pomocy narzędzia do resetowania wciśnij przycisk reset i wyzeruj odłącznik.
6. Zbyt wysoka temperatura zepsuje olej, dlatego wymyj miskę i napełnij świeżym olejem.

KONSERWACJA I OBSŁUGA

Przed czyszczeniem lub odstawieniem urządzenia wyłącz wtyczkę zasilania z gniazdka.

Podstawowa dbałość

1. Powierzchnie zewnętrzne czyść jedynie za pomocą miękkiej, wilgotnej szmatki.
2. Przykrywaj miskę pokrywą, żeby olej się nie zanieczyszczał, kurzył, itp.

Pełne czyszczenie (co kilka zastosowań)

- Na powierzchni roboczej ułóż, co najmniej 3 warstwy papieru kuchennego.
 - Będzie potrzebny 5 litrowy pojemnik i lejek z szeroką szyjką.
 - Jeśli chcesz przefiltrować filtrować olej, zastosuj sitko wyłożone gazą lub bibułą filtracyjną.
1. Zdejmij pokrywę i wyjmij kosz.
 2. Zdejmij zespół regulacji temperatury z grzałką.
 3. Przelej olej przez lejek.
 4. Wytrzymaj zespół regulacji temperatury z grzałką czystą wilgotną szmatką.
 5. Umyj korpus, pokrywę, kosz i miskę w ciepłej wodzie z mydłem i dokładnie wysusz.
-  Te części można myć w zmywarce.
- Środki używane w zmywarkach mogą źle wpłynąć na wykończenie powierzchni urządzenia.
 - Szkody po wyjęciu ze zmywarki mogą być tylko kosmetyczne i nie powinny wpływać na działanie urządzenia.
 - Jeśli na grzałce nagromadził się osad, wyczyść dobrze detergentem, a potem czyść ją częściej.
 - Przed ponownym zamontowaniem należy usunąć wszelkie ślady detergentu i wysuszyć.



Przebarwienia

Z czasem kosz, grzałka, termostat, oraz przewody regulacji będą ulegały przebarwieniu. Jest to nieuniknione, nieszkodliwe i nie wpływa na działanie urządzenia.

RECYKLING



Aby uniknąć problemów środowiskowych i zdrowotnych spowodowanych niebezpiecznymi substancjami, sprzętu, akumulatorów i baterii oznaczonych jednym z tych symboli nie należy wyrzucać z nieposortowanymi odpadami komunalnymi. Produkty elektryczne i elektroniczne, w tym, baterie jednorazowe i akumulatory, należy zawsze utylizować w odpowiednim publicznym punkcie zbiórki odpadów/recyklingu.