

## OPIS URZĄDZENIA

- |                                                                           |                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| <b>A.</b> Wyświetlacz                                                     | <b>M.</b> Podstawa koszyka                                           |
| <b>B.</b> Przyciski „-/+” do zwiększania/zmniejszania czasu i temperatury | <b>N.</b> Miejsca do zamocowania zespołu sterującego                 |
| <b>C.</b> Przycisk MODE do wyboru trybów czas/temperatura                 | <b>O.</b> Uchwyty                                                    |
| <b>D.</b> Przycisk ON/OFF włączony/wyłączony                              | <b>P.</b> Obudowa                                                    |
| <b>E.</b> Czerwona lampka kontrolna POWER włączenie                       | <b>Q.</b> Kurek spustowy oleju (nie we wszystkich modelach)          |
| <b>F.</b> Zielona lampka kontrolna READY temperatura osiągnięta           | <b>R.</b> Kłapka kurka spustowego oleju (nie we wszystkich modelach) |
| <b>G.</b> Przycisk LF do rozpuszczania tłuszczu                           | <b>S.</b> Pokrywa z uchwytem                                         |
| <b>H.</b> Mikrowyłącznik bezpieczeństwa                                   | <b>T.</b> Filtr (jeżeli został przewidziany)                         |
| <b>I.</b> Koszyk z opuszczanym uchwytem                                   | <b>U.</b> Iluminator (jeżeli został przewidziany)                    |
| <b>J.</b> Wskaźnik maksymalnego poziomu produktów żywnościowych           | <b>V.</b> Opornik elektryczny                                        |
| <b>K.</b> Wyjmowany pojemnik                                              | <b>W.</b> Reset bezpiecznika termicznego                             |
| <b>L.</b> Wskaźnik poziomów MIN - MAX                                     | <b>Z.</b> Schowek na kabel                                           |

## WAŻNE UWAGI

- Urządzenie przeznaczone jest do smażenia produktów żywnościowych wyłącznie na użytek domowy. Nie używać go w innym celu, jak również nie dokonywać w nim jakichkolwiek zmian czy przeróbek
- Nie uruchamiać urządzenia, jeżeli jest uszkodzone (np. wskutek upuszczenia na ziemię) lub nie funkcjonuje prawidłowo.
- Zwrócić się do autoryzowanego przez producenta serwisu technicznego.
- W przypadku uszkodzenia kabla jego wymiany może dokonać producent lub jego serwis techniczny w celu uniknięcia wszelkiego ryzyka.
- Podłączać urządzenie jedynie do gniazdek o minimalnym obciążeniu 10A i wyposażonych w sprawnie działające uziemienie
- Użytkownik nie powinien wymieniać kabla zasilającego urządzenia, ponieważ czynność ta wymaga użycia specjalnych narzędzi. W przypadku uszkodzenia kabla lub konieczności jego wymiany należy zwracać się wyłącznie do autoryzowanego przez producenta serwisu technicznego.
- Nie wyjmować wtyczki z gniazdka pociągając za kabel.
- Kabel zasilający nie powinien się znajdować w pobliżu lub dotykać gorących powierzchni urządzenia, źródeł ciepła lub ostrych krawędzi.
- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła lub wody.
- Poważne oparzenia może spowodować upadek frytkownicy. Kabel zasilający nie powinien zwisać z miejsca pracy frytkownicy, ponieważ mógłby dostać się w ręce dzieci lub przeszkadzać użytkownikowi. Nie używać przedłużaczy.
- Podczas funkcjonowania urządzenie jest gorące. **USTAWIĆ URZĄDZENIE POZA ZASIĘGIEM DZIECI.**
- Nie przenosić frytkownicy z gorącym olejem, ponieważ może to spowodować poważne oparzenia.
- Urządzenie należy przesuwac tylko wtedy, gdy jest zimne i przy użyciu odpowiednich uchwytów.
- Frytkownicę włączać jedynie po prawidłowym napełnieniu olejem lub już stopionym tłuszczem. W przypadku rozgrzania na sucho bowiem, bezpiecznik termiczny zatrzyma funkcjonowanie frytkownicy. W razie używania tłuszczu należy bezwzględnie włączyć funkcję „Lard Function”.
- Przestrzegać zawsze poziomów MIN i MAX wskazanych na wyjmowanym pojemniku.
- Mikrowyłącznik bezpieczeństwa gwarantuje, że część grzewcza działa tylko wtedy, gdy zespół sterujący jest prawidłowo zamocowany.
- Urządzenie powinno być odłączone od źródła zasilania w trakcie czynności czyszczenia i jeśli nie jest używane.
- Nigdy nie zanurzać zespołu sterującego, kabla czy wtyczki elektrycznej w wodzie lub w innych płynach.
- Nie należy pozwolić na korzystanie z urządzenia przez osoby (w tym również dzieci) o ograniczonych możliwościach psychicznych, fizycznych i ruchowych, chyba że są one nadzorowane i pouczone przez osobę, która jest

- za nie odpowiedzialna. Pilnować, by dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Olej i tłuszcz są substancjami łatwopalnymi; w przypadku zapalenia odłączyć natychmiast urządzenie od źródła zasilania i stłumić ogień przy pomocy pokrywy lub koca. Nigdy nie używać do gaszenia ognia wody.
- Przed wyjęciem pojemnika odczekać aż olej lub tłuszcz będą całkowicie zimne.
- Materiały i akcesoria przeznaczone do kontaktu z produktami żywnościowymi są zgodne z przepisami aktu normatywnego UE 1935/2004.
- Należy uważać na gorącą parę wodną i ewentualnie rozpryskujący się olej po otwarciu pokrywy.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania przez zewnętrzny regulator czasowy ani przez oddzielny układ do zdalnego sterowania.
- Niniejsze instrukcje należy zachować.

## BEZPIECZNIK TERMICZNY

Urządzenie jest wyposażone w bezpiecznik termiczny, który przerywa nagrzewanie w razie nieprawidłowego użytkowania lub działania frytkownicy. Po schłodzeniu urządzenia, przy pomocy wykałaczki lub podobnego przyrządu delikatnie nacisnąć przycisk włączający bezpiecznik (W) w pobliżu napisu RESET (patrz rys. 1). Jeżeli urządzenie nie będzie działać, należy się zwrócić do autoryzowanego przez producenta serwisu technicznego.

## INSTRUKCJA OBSŁUGI

Przed pierwszym użyciem frytkownicy starannie umyć koszyk, pojemnik i pokrywę przy pomocy ciepłej wody i płynu do mycia naczyń. Zespół sterujący wraz z kablem zasilającym i opornikiem można oczyścić przy użyciu wilgotnej ściereczki. Upewnić się czy do zespołu sterującego nie przedostała się woda i czy na dnie wyjmowanego pojemnika nie ma jej pozostałości. Starannie wytrzeć wszystkie części. Sprawdzić czy zespół sterujący jest dobrze zamocowany do korpusu frytkownicy. Mikrowyłącznik bezpieczeństwa (H) uniemożliwi działanie urządzenia, jeżeli zespół sterujący będzie niewłaściwie zamocowany w obudowie (N).

## NAPEŁNIANIE OLEJEM LUB TŁUSZCZEM

- Obrócić uchwyt opuszczanego koszyka aż do jego zablokowania (poz. 2 rys. 2). Wyjąć koszyk (I) unosząc go do góry.
- W przypadku używania oleju, należy go wlać do pojemnika (K) aż do wskazanego maksymalnego poziomu (patrz rys. 4). Nigdy nie przekraczać tego poziomu, w przeciwnym wypadku istnieje zagrożenie wycieku oleju z pojemnika. Poziom oleju powinien zawsze mieścić się między wskaźnikiem maksymalnym a minimalnym (L). Najlepsze rezultaty uzyskuje się przy zastosowaniu oleju arachidowego dobrej jakości.

## ROZGRZEWANIE

- Produkty przeznaczone do smażenia umieścić w koszyku (I) nigdy nie przekraczając maksymalnego poziomu zaznaczonego na koszyku (rys. 7). Upewnić się czy koszyk jest prawidłowo założony (poz. 2 rys. 2).
- Podłączyć urządzenie do sieci zasilającej. Zapalą się obie lampki kontrolne (E) i (F).

## PROGRAMOWANIE FRYTKOWNICY

Za pomocą przycisków „-/+” (B) można ustawić temperaturę w wysokości od 120°C do 190°C. Każdorazowe naciśnięcie przycisku powoduje zwiększenie lub zmniejszenie temperatury o 5°C. Przy pomocy przycisku MODE (C) można uzyskać dostęp do ustawień temperatury lub ustawiania czasu. Za pomocą przycisków „-/+” (B) można ustawić czas smażenia od 0 do 60 minut. Każdorazowe naciśnięcie przycisku powoduje zwiększenie lub zmniejszenie czasu o 30 sekund. Po ustawieniu temperatury i czasu nacisnąć przycisk ON /OFF (D) (jeżeli nie ustawimy czasu, frytkownica nie rozpocznie fazy rozgrzewania). Frytkownica zaczyna fazę rozgrzewania. Zapali się czerwona lampka kontrolna (E). W tej fazie można jednak zmienić zarówno temperaturę jak i czas smażenia za pomocą przycisków „-/+” (B), natomiast przycisk MODE (C) służy do zmiany wyboru. Gdy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę, zapali się zielona lampka kontrolna (F), a frytkownica wyemituje dwa krótkie sygnały dźwiękowe.

## POCZĄTEK SMAŻENIA

- Gdy tylko zapali się lampka kontrolna (F), zanurzyć koszyk (I) w oleju, opuszczając go bardzo powoli, aby uniknąć pryskania i wylewania się gorącego oleju.
- Zamknąć pokrywę.
- Nacisnąć przycisk ON /OFF (D). Na wyświetlaczu (A) ustawiony czas smażenia będzie odliczany wstecz. W tej fazie można jednak zmienić zarówno temperaturę jak i czas smażenia za pomocą przycisków „-/+” (B) i przycisku MODE (C). Po zakończeniu odliczania czasu frytkownica wyemituje 3 krótkie sygnały dźwiękowe. Zgasną lampki kontrolne (E) i (F).  
Zostanie przywrócona wcześniej ustawiona wartość temperatury.  
Jeżeli przycisk ON/OFF (D) nie zostanie naciśnięty, urządzenie nie rozpocznie odliczania czasu i po 30 minutach powróci do ustawienia fabrycznego.
- Jest rzeczą całkowicie normalną, że z urządzenia wydostaje się znaczna ilość pary wodnej.
- Jest rzeczą całkowicie normalną, że w trakcie smażenia z pokrywy wydostaje się para wodna i że kondensat kapie z krawędzi pokrywy.
- Aby zapobiec oparzeniu, nie kłaść nigdy rąk na filtrze pokrywy lub na włączonej frytkownicy. Zanim otworzymy całkowicie pokrywę, należy ją uchylić w celu wypuszczenia pary wodnej z jednej strony.

## KONIEC SMAŻENIA

- Po upływie czasu smażenia, frytkownica wyemituje 3 krótkie sygnały dźwiękowe. Należy wówczas unieść koszyk (I) i sprawdzić, czy produkty żywnościowe uzyskały żądany poziom przysmażenia.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego.
- W celu usunięcia nadmiaru oleju koszyk (I) przymocować do podstawy (M) pojemnika.
- N.B. Jeśli smażenie ma być wykonane w dwóch fazach, lub chcemy kilkakrotnie wykonać czynność smażenia, po zakończeniu pierwszej fazy przymocować koszyk (I) do podstawy koszyka (M) i poczekać na ponowne wyłączenie lampki kontrolnej. Następnie po raz drugi powoli zanurzyć koszyk (I) w oleju.

## FUNKCJA „LARD FUNCTION”

Funkcja ta jest użyteczna, gdy zamiast oleju chcemy użyć kawałków tłuszczu (śtoniny).

- Pokroić śtoninę na kawałki i włożyć je bezpośrednio do pojemnika (K). Zaleca się stosowanie następujących ilości: MIN. 1750 g; MAKŚ. 2750 g.
- Ustawić żadaną temperaturę i czas smażenia, a następnie nacisnąć przycisk (G). Na wyświetlaczu pojawi się napis „LF” i frytkownica zacznie topić tłuszcz doprowadzając go do temperatury 140°C. Po około 15 minutach kawałki tłuszczu będą całkowicie roztopione.
- W tym momencie temperatura wzrośnie do wcześniej ustawionego poziomu.
- Gdy tylko zapali się lampka kontrolna (F), zanurzyć koszyk (I) w oleju opuszczając go bardzo powoli, aby uniknąć pryskania i wylewania się gorącego oleju.
- Zamknąć pokrywę.
- Nacisnąć przycisk ON /OFF (D). Na wyświetlaczu (A) ustawiony czas smażenia będzie odliczany wstecz. W tej fazie można jednak zmienić zarówno temperaturę jak i czas smażenia za pomocą przycisków „-/+” (B) i przycisku MODE (C). Po zakończeniu odliczania czasu frytkownica wyemituje 3 krótkie sygnały dźwiękowe. Zgasną lampki kontrolne (E) i (F). Zostanie przywrócona wcześniej ustawiona wartość temperatury. Jeżeli przycisk ON/OFF (D) nie zostanie naciśnięty, urządzenie nie rozpocznie odliczania czasu i po 30 minutach powróci do ustawienia fabrycznego.
- Jest rzeczą całkowicie normalną, że z urządzenia wydostaje się znaczna ilość pary wodnej.
- Jest rzeczą całkowicie normalną, że w trakcie smażenia z pokrywy wydostaje się para wodna i że kondensat skrapla się z krawędzi pokrywy.
- Aby zapobiec oparzeniu, nie kłaść nigdy rąk na filtrze pokrywy lub na włączonej frytkownicy. Zanim otworzymy całkowicie pokrywę, należy ją uchylić w celu wypuszczenia pary wodnej z jednej strony.

## TRWAŁOŚĆ OLEJU LUB TŁUSZCZU

Poziom oleju lub tłuszczu nigdy nie może spaść poniżej poziomu minimalnego. Od czasu do czasu dobrze jest wymienić całkowicie olej. Na przykład smażenie potraw panierowanych powoduje szybsze zanieczyszczenie oleju aniżeli zwykłe smażenie. Podobnie jak w innych frytkownicach, olej kilkakrotnie rozgrzewany ulega zniszczeniu! Dlatego, nawet jeżeli jest prawidłowo użytkowany, zalecamy jego całkowitą wymianę z określoną częstotliwością.

## SMAŻENIE PRODUKTÓW NIE ZAMROŻONYCH

Nie przeładowywać koszyka, ponieważ mogłoby to spowodować gwałtowny spadek temperatury oleju, w wyniku czego potrawy będą zbyt tłuste i nierówno wysmażone. Sprawdzić czy produkty pokrojono w cienkie kawałki o jednakowej grubości, ponieważ kawałki zbyt grubo krojone nie zostaną wysmażone pomimo ładnego wyglądu zewnętrznego, natomiast jednakowe kawałki smażą się w tym samym tempie.

Produkty przed zanurzeniem w oleju lub tłuszczu należy dokładnie osuszyć, aby uniknąć przyskania oleju; ponadto, zbyt wilgotne potrawy miękną po usmażeniu (zwłaszcza ziemniaki).

Produkty o dużej zawartości wody (ryby, mięso, warzywa) należy panierować w bułce tartej lub w mące, pamiętając o usunięciu z nich nadmiaru bułki lub mąki przed zanurzeniem w oleju.

W przypadku gotowania potraw panierowanych zaleca się zanurzenie najpierw pustego koszyka, a następnie po osiągnięciu ustawionej temperatury (wyłączona lampka kontrolna) zanurzenie potrawy bezpośrednio w gorącym oleju, aby zapobiec przyczepianiu się panierki do koszyka.

Należy pamiętać, że podane czasy i temperatury smażenia to wartości przybliżone i należy je dostosować do ilości smażonych produktów oraz indywidualnych preferencji.

| Produkt                      |                   | Temperatura (°C) | Czas w minutach |
|------------------------------|-------------------|------------------|-----------------|
| Surowe ziemniaki cała porcja |                   | 170°             | 11-15           |
| Ryby                         | Kalmary           | 140°             | 9-13            |
|                              | Małże             | 140°             | 10-14           |
|                              | Sardynki          | 140°             | 10-14           |
|                              | Krewetki          | 140°             | 8-12            |
|                              | Sole              | 140°             | 6-10            |
| Mięso                        | Kotlety wieprzowe | 160°             | 8-12            |
|                              | Kotlety drobiowe  | 160°             | 9-13            |
|                              | Kotlety mielone   | 160°             | 9-13            |
| Warzywa                      | Karczochy         | 150°             | 13-18           |
|                              | Kalafior          | 150°             | 10-14           |
|                              | Grzyby            | 150°             | 8-12            |
|                              | Bakłażany         | 150°             | 9-13            |
|                              | Cukinie           | 150°             | 13-18           |

## SMAŻENIE PRODUKTÓW ZAMROŻONYCH

Ze względu na niską temperaturę produkty zamrożone

powodują znaczny spadek temperatury oleju lub tłuszczu. Aby osiągnąć dobre wyniki smażenia, zalecamy unikanie nadmiernego napełniania koszyka. Produkty zamrożone są często pokryte kryształkami lodu, które należy usunąć przed smażeniem. Następnie bardzo powoli zanurzać koszyk w oleju, aby uniknąć wrzenia oleju.

Podane czasy smażenia są przybliżone i należy je dostosować do początkowej temperatury produktów przeznaczonych do smażenia oraz do temperatury zalecanej przez producenta mrożonek.

| Produkt                             | Temperatura (°C) | Czas w minutach |
|-------------------------------------|------------------|-----------------|
| Mrożone frytki po wstępnym smażeniu | 190°             | 10-14           |
| Krokiety z ziemniaków               | 180°             | 7-10            |
| Ryby Paluszki z dorsza              | 180°             | 3-6             |
| Filety z flądry                     | 180°             | 2-5             |
| Mięso Kotlety drobiowe              | 180°             | 3-6             |

## MODELE WYPOSAŻONE W KUREK SPUSTOWY OLEJU

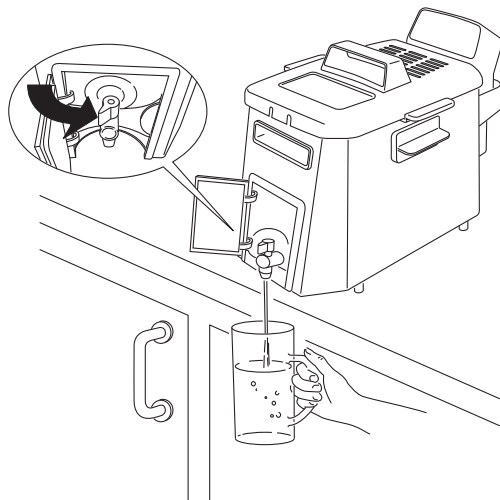
UWAGA: nie usuwać gorącego oleju lub tłuszczu, ponieważ może spowodować oparzenia.

Postępować w poniższy sposób:

1. Wyjąć koszyk.
2. Otworzyć klapkę (R).
3. Odkręcić kurek (Q) obracając go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
4. Pozwolić by olej spłynął do pojemnika (patrz rysunek poniżej) upewniając się, że z niego nie wypłynie.
5. Przy użyciu gąbki lub papierowego ręcznika usunąć z pojemnika ewentualne resztki jedzenia.
6. Zakręcić kurek obracając go zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
7. Zamknąć klapkę (R).

Dobłą praktyką jest oddzielne przechowywanie oleju i tłuszczu użytego do smażenia ryb oraz oleju i tłuszczu użytego do smażenia pozostałych produktów żywnościowych.

8. W razie użycia smalcu lub słoniny nie należy dopuścić do nadmiernego schłodzenia, które może spowodować ich skrzepnięcie.



## CZYSZCZENIE

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy się zawsze upewnić czy wtyczka została wyjęta z gniazdka. Nigdy nie zanurzać frytkownicy w wodzie i nie umieszczać jej pod strumieniem bieżącej wody (patrz rys. 5). Woda przedostając się do wnętrza urządzenia może spowodować porażenie użytkownika prądem.

Sprawdzić czy olej jest wystarczająco schłodzony, a następnie wyjąć zespół sterujący i wylać olej.

Usunąć jakiegokolwiek osady z pojemnika przy użyciu gąbki lub papierowego ręcznika.

Z wyjątkiem zespołu sterującego, kabla zasilającego i opornika, wszystkie elementy urządzenia można myć ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń (patrz rys. 6). Nigdy nie używać gąbek ścierających, aby nie zniszczyć frytkownicy. Po zakończeniu czyszczenia dokładnie osuszyć wszystkie elementy, aby uniknąć wypływu gorącego oleju w trakcie działania urządzenia.

## Uwagi dotyczące prawidłowego usuwania produktu zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/EC.

Na koniec okresu użyteczności produktu nie należy wyrzucać do odpadów miejskich. Można go dostarczyć do odpowiednich ośrodków segregujących odpady przygotowanych przez władze miejskie lub do jednostek zapewniających takie usługi. Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć negatywnych skutków dla środowiska naturalnego i zdrowia z powodu jego nieodpowiedniego usuwania i umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których jest złożony, w celu uzyskania znaczącej oszczędności energii i zasobów. Na obowiązek osobnego usuwania sprzętu AGD wskazuje umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.

