

Przed zainstalowaniem i użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi. Tylko w ten sposób zagwarantować można najlepsze rezultaty i całkowite bezpieczeństwo użytkowania.

OPIS URZĄDZENIA

(patrz rysunek na okładce)

- A. Pokrywa
- B. Iluminator (nie we wszystkich modelach)
- C. Filtr
- D. Wyjmowany pojemnik
- E. Przycisk otwierania
- F. Licznik (nie we wszystkich modelach)
- G. Przycisk licznika (nie we wszystkich modelach)
- H. Wyświetlacz licznika (nie we wszystkich modelach)
- I. Zdejmowany panel sterowania
- L. Wskaźnik termostatu
- M. Lampka kontrolna
- N. Schowek na przewód
- O. Wskazówka odniesienia
- P. Suwak uchwytu
- Q. Uchwyt koszyka
- R. Koszyk
- S. Pokrywa filtra
- T. Zaczep pokrywy filtra

ZALECENIA

- Przed użyciem należy sprawdzić czy napięcie sieci elektrycznej odpowiada napięciu podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Urządzenie podłączać wyłącznie do gniazdek sieci elektrycznej o minimalnej obciążalności 10 A i sprawnym uziemieniu. (W przypadku niekompatybilności gniazdka i wtyczki urządzenia zlecić wymianę wtyczki na odpowiednią wykwalifikowanemu personelowi).
- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła.
- W przypadku uszkodzenia kabla jego wymiany może dokonać producent lub jego serwis techniczny w celu uniknięcia wszelkiego ryzyka.
- Urządzenie nagrzewa się podczas pracy.
NIE POZOSTAWIAĆ URZĄDZENIA W ZASIĘGU DZIECI
- Nie przenosić frytkownicy, gdy olej jest gorący, bo grozi to poważnymi oparzeniami.
- Z frytkownicy można korzystać dopiero po napełnieniu jej olejem lub tłuszczem. Jeżeli rozgrzejemy pustą frytkownicę, to bezpiecznik termiczny przerwie jej funkcjonowanie. W tym wypadku, aby ponownie uruchomić frytkownicę, należy zwrócić się do autoryzowanego punktu napraw.
- W przypadku wycieków oleju należy zwrócić się do punktu napraw lub personelu autoryzowanego przez producenta.
- Koszyk automatycznie umiejscawia się w centrum

pojemnika. Dlatego, aby uniknąć uszkodzeń, nie należy przesuwając koszyka w poszukiwaniu właściwej pozycji.

- Przed użytkowaniem frytkownicy po raz pierwszy należy dokładnie umyć ciepłą wodą i płynem do mycia naczyń następujące elementy: pojemnik, koszyk, pokrywę (wyjąć filtry). Po umyciu wszystko starannie wysuszyć i usunąć wodę pozostającą na dnie pojemnika i – w szczególności – wewnątrz przewodu odprowadzającego olej. Jest to niezbędne dla uniknięcia rozpryskiwania się gorącego oleju.
- 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.
- Nie przenosić urządzenia, gdy olej jest jeszcze gorący.
- Przenieść urządzenie korzystając z przeznaczonych do tego celu uchwytów (I). (W żadnym wypadku nie korzystać w tym celu z uchwytu koszyka.
Sprawdzić czy olej jest wystarczająco schłodzony (oczekać około dwie godziny).
- Jeżeli urządzenie posiada przewód odprowadzający olej, podczas pracy urządzenia powinien on pozostawać zamknięty i umieszczony w przeznaczonym na niego schowku.
- Wydzielanie przez urządzenie zapachu "nowości" jest podczas pierwszego użytkowania zjawiskiem jak najbardziej normalnym. Pomieszczenie należy przewietrzyć.
- Niniejsze urządzenie jest zgodne z Dyrektywą europejską 2004/108/UE dotyczącą zgodności elektromagnetycznej oraz z przepisami europejskiego aktu normatywnego nr 1935/2004 z 27/10/2004 roku dotyczącego materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Napełnianie olejem lub tłuszczem

Przed włożeniem wtyczki do gniazdka zasilającego upewnić się, czy w pojemniku jest zawsze olej.

Wlać do pojemnika na olej: 2,3 litry oleju, pojemność maksymalna (odpowiada 2 kg tłuszczu)..

UWAGA: Poziom tłuszczu musi zawsze znajdować się między oznaczonym maksimum i minimum.

W żadnym wypadku nie wolno używać frytkownicy, jeśli poziom oleju spadł poniżej minimum, bo uruchomi to bezpiecznik termiczny, którego wymiany dokonać może jedynie autoryzowany punkt napraw. Najlepsze rezultaty uzyskamy używając oleju arachidowego dobrej jakości. Nie należy mieszać różnych gatunków oleju. W przypadku użycia bloków stałego tłuszczu, należy je pokroić na małe kawałki po to, by frytkownica nie rozgrzewała się na sucho w pierwszych minutach pracy. Temperatura powinna być ustawiona na 150°C aż do momentu całkowitego roztopienia się tłuszczu, i dopiero wtedy należy przejść do żądanej temperatury.

ROZPOCZĘCIE SMAŻENIA

1. Umieścić produkty przeznaczone do smażenia w koszyku uważając, aby go nie przeładować (maks. 1 kg surowych ziemniaków).
Aby produkty usmażyły się równomiernie, radzimy je rozmieścić na obwodzie koszyka, obciążając w mniejszym stopniu jego część centralną.
2. Ustawić pokrętkę termostatu „L” na żądanej temperaturze (rys. 1). Po osiągnięciu wybranej temperatury lampka kontrolna „M” zgaśnie.
3. Gdy zgaśnie lampka kontrolna, powoli zanurzyć koszyk w oleju, opuszczając powoli jego uchwyt po uprzednim zwolnieniu jego blokady „P”; zamknąć pokrywę.
 - Jest rzeczą całkowicie normalną, jeśli natychmiast po wykonaniu tej czynności z pokrywy filtra wydostaje się znaczna ilość gorącej pary wodnej.
 - Na początku smażenia, zaraz po zanurzeniu produktów w oleju, wewnętrzna część iluminatora „B” (jeżeli został przewidziany) pokryje się parą wodną, która będzie stopniowo znikać.
 - Jest rzeczą normalną, że w trakcie działania urządzenia wokół uchwytu koszyka gromadzą się krople kondensatu.

W MODELACH WYPOSAŻONYCH W LICZNIK ELEKTRONICZNY

1. Ustawić czas smażenia za pomocą przycisku „G”; na wyświetlaczu pojawią się ustawione minuty.
2. Wyświetlone cyfry od razu zaczną migać, co oznacza rozpoczęcie czasu smażenia.
Ostatnia minuta smażenia zostanie wyświetlona w sekundach.
3. W razie popełnienia błędu można ponownie ustawić czas smażenia naciskając przycisk dłużej niż 2 sekundy.
Wyświetlacz zostanie wyzerowany i wtedy można powtórzyć całą procedurę od punktu 1.
4. Licznik zasygnalizuje koniec smażenia za pomocą dwóch serii dźwięków „bip-bip” w 20-sekundowym odstępie. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, wystarczy nacisnąć przycisk licznika „G”.

UWAGA: licznik nie wyłącza urządzenia.

WYMIANA BATERII LICZNIKA

W celu wymiany baterii należy się zwrócić do najbliższego centrum serwisowego.

KONIEC SMAŻENIA

Po zakończeniu smażenia unieść koszyk i sprawdzić, czy jedzenie uzyskało żądany poziom przysmażenia. W modelach wyposażonych w iluminator, wystarczy przez niego spojrzeć, nie trzeba otwierać pokrywy. Jeżeli uznamy smażenie za zakończone, należy wyłączyć urządzenie przesuwając pokrętkę termostatu „L” do pozycji „0” aż do kliknięcia wewnętrznego przełącznika.

Aby pozbyć się nadmiaru oleju, należy pozostawić koszyk w pozycji uniesionej po to, by olej spłynął do wnętrza frytkownicy (Rys. 2).

FILTROWANIE OLEJU LUB TŁUSZCZU

Zaleca się filtrowanie oleju lub tłuszczu każdorazowo po zakończeniu smażenia, zwłaszcza w przypadku potraw panierowanych w bułce tartej lub w mące. Resztki jedzenia pozostające w tłuszczu łatwo się przypalają i przyspieszają psucie się oleju lub tłuszczu.

Sprawdzić, czy olej jest dostatecznie chłodny (odczekać około 2 godzin). W przypadku użycia tłuszczu nie należy dopuścić do jego nadmiernego schłodzenia, bo skrzepnie.

1. Otworzyć pokrywę frytkownicy, zdjąć panel sterowania „I”, jak pokazano na rysunku 3; następnie wyjąć wyjmowany pojemnik „D” trzymając go za uchwyty (rys. 4). Zdjąć pokrywę jak pokazano na rys. 5. Opróżnić pojemnik (rys. 6).
2. Przy użyciu gąbki lub papierowego ręcznika usunąć z pojemnika ewentualne resztki jedzenia.
3. Założyć z powrotem wyjmowany pojemnik „D” na miejsce, zwracając uwagę, aby wskazówka odniesienia umieszczona na pojemniku była wyrównana ze wskazówką odniesienia umieszczoną na korpusie urządzenia.
4. Założyć z powrotem panel sterowania „I”, wkładając do właściwego miejsca.
5. Umieścić koszyk w pozycji uniesionej, a na jego dnie umieścić filtr należący do wyposażenia urządzenia (rys. 7). Filtry dostępne są w sklepach lub w naszym punkcie obsługi klientów.
6. Następnie olej lub tłuszcz bardzo powoli wylewać do frytkownicy, uważając, aby nie przelał się przez filtr (rys. 7).

UWAGA: Tak przefiltrowany olej można przechowywać we frytkownicy. Jednakże w przypadku dłuższego odstępu czasu między kolejnymi smażeniami, zaleca się przelanie oleju do zamkniętego pojemnika, aby się nie zepsuł. Olej używany do smażenia ryb i olej do smażenia pozostałych produktów należy przechowywać oddzielnie.

WYMIANA FILTRA PRZECIWZAPACHOWEGO

Z czasem filtr przeciwzapachowy umieszczony w pokrywie traci swoją skuteczność.

Aby dokonać jego wymiany, należy zdjąć plastikową pokrywę filtra "S", naciskając haczyk "I" w kierunku wskazanym strzałką 1, a następnie podnosząc w kierunku wskazanym strzałką 2 (Rys. 8).

Wymienić filtry.

CZYSZCZENIE

Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czynności czyszczenia należy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego.

Nigdy nie zanurzać frytkownicy w wodzie, ani nie umieszczać jej pod strumieniem bieżącej wody. Przedostanie się wody do wnętrza, może spowodować porażenie prądem.

Sprawdzić, czy olej jest dostatecznie chłodny (oczekać około 2 godzin). Opróżnić frytkownicę z oleju lub tłuszczu w sposób opisany wcześniej w części „Filtrowanie oleju i tłuszczu”.

Zdjąć pokrywę jak pokazano na rys. 5.

Nie zanurzać pokrywy w wodzie przed wyjęciem filtra.

Aby oczyścić pojemnik "D", należy wykonać następujące czynności:

- wyjąć panel sterowania „I” oraz licznik „F”, jak pokazano na rys (3); wyjąć wyciągany pojemnik „D”, trzymając go za uchwyty; należy go umyć w zmywarce lub ręcznie, używając ciepłej wody i płynu do mycia naczyń.
- Spłukać i starannie osuszyć całość. Jeżeli pojemnik jest myty w zmywarce, należy go umieszczać w taki sposób, aby powłoka teflonowa nie uległa zarysowaniu.

Uwaga: po wyciągnięciu panelu sterowania i licznika, wszystkie pozostałe części frytkownicy mogą być myte w zmywarce.

Nigdy nie opróżniać frytkownicy przechylając ją lub obracając do góry dnem (rys. 9).

- Zaleca się regularne czyszczenie koszyka oraz staranne usuwanie ewentualnych resztek jedzenia, które mogą się w nim znajdować.

WYCIĄGANY POJEMNIK Z POWŁOKĄ ZAPOBIEGAJĄCĄ PRZYWIERANIU

Aby oczyścić pojemnik, użyć miękkiej ściereczki i neutralnego środka myjącego; nie używać natomiast środków ściernych.

RADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA

TRWAŁOŚĆ OLEJU LUB TŁUSZCZU

Poziom oleju lub tłuszczu nie powinien nigdy spaść poniżej wyznaczonego minimum. Od czasu do czasu zaleca się całkowitą wymianę oleju. Trwałość oleju lub tłuszczu zależy od smażonych produktów. Smażenie potraw panierowanych, na przykład, powoduje szybsze zanieczyszczanie oleju niż Na przykład, zwykłe smażenie.

We wszystkich modelach frytkownicy olej psuje się po kilkakrotnym rozgrzaniu! Dlatego, nawet jeżeli olej jest używany i filtrowany prawidłowo, zaleca się jego całkowitą wymianę z określoną częstotliwością.

Ponieważ dzięki zastosowaniu koszyka obrotowego frytkownica ta pracuje z małą ilością oleju, jej wielką zaletą jest zużycie około połowy ilości oleju w stosunku do innych frytkownic dostępnych na rynku.

ABY SMAŻYĆ POPRAWNIE

- Ważne jest, by przestrzegać temperatury zalecanej dla poszczególnych przepisów. Przy zbyt niskiej temperaturze smażone produkty nasiąkną olejem. Przy zbyt wysokiej temperaturze od razu formuje się zewnętrzna skorupa, ale środek pozostaje surowy.
- **Potrawy przeznaczone do smażenia należy zanurzać dopiero wtedy, gdy olej osiągnie właściwą temperaturę, to znaczy po zgaśnięciu lampki kontrolnej.**
- Nie przeładowywać koszyka, ponieważ mogłoby to spowodować gwałtowny spadek temperatury oleju, w wyniku czego potrawy będą zbyt tłuste i nierówno wysmażone.
- Sprawdzić czy kawałki produktów nie są zbyt grube i czy są podobnych rozmiarów. Zbyt duże kawałki nie usmażą w całości pomimo ładnego wyglądu zewnętrznego, podczas gdy kawałki jednakowej wielkości usmażą się w tym samym tempie.
- **Dokładnie osuszyć produkty przed zanurzeniem w oleju lub tłuszczu**, ponieważ po usmażeniu produkty zbyt wilgotne okażą się miękkie (zwłaszcza ziemniaki). Produkty o dużej zawartości wody (ryby, mięso, warzywa) radzimy panierować w bułce tartej lub w mące, pamiętając o usunięciu z nich nadmiaru bułki lub mąki przed zanurzeniem w oleju lub tłuszczu

SMAŻENIE PRODUKTÓW NIE ZAMROŻONYCH

PRODUKT SPOŻYWCZY		Ilość maks. w g. (gramy)	Temperatura °C	Tempo (minuti)
FRYTKI	Ilość zalecana do idealnego wysmażenia	500	190	7-9
	Ilość maksymalna (granica bezpieczeństwa)	1000	190	16-18
RYBY	Kalmary	500	160	9-10
	Małże	500	160	9-10
	Homary	600	160	7-10
	Sardynki	500-600	160	8-10
	Małe katamarnice	500	160	8-10
	Sola	500-600	160	6-7
MIĘSO	Kotlety wołowe	250	170	5-6
	Kotlety drobiowe	300	170	6-7
	Pulpety	400	170	7-9
WARZYWA	Karczochy	250	150	10-12
	Kalafior	400	150	8-9
	Grzyby	400	150	9-10
	Bakłażany	300	150	11-12
	Cukinie	200	150	8-10

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

SMAŻENIE PRODUKTÓW ZAMROŻONYCH

- Ze względu na ich niską temperaturę produkty zamrożone powodują znaczny spadek temperatury oleju lub tłuszczu. Aby osiągnąć dobre wyniki smażenia, zaleca się przestrzeganie limitów podanych w poniższej tabeli.
- Produkty zamrożone są zazwyczaj pokryte kryształkami lodu, które należy usunąć przed rozpoczęciem smażenia. Aby to zrobić wystarczy potrząsnąć koszykiem. Następnie bardzo powoli zanurzać koszyk w oleju lub tłuszczu, 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 mrozonek.

Produkt spożywczy		Ilość maks. w g.	Temperatura w °C	Czas (minuty)
FRYTKI	Ilość zalecana do idealnego wysmażenia	350 (*)	190	6-8
	Ilość maksymalna (granica bezpieczeństwa)	800	190	16-18
KROKIETY Z ZIEMNIAKÓW		500	190	9-11
RYBY	Paluszkiz dorsza	300	190	4-6
	Krewetki	300	190	4-6
MIĘSO	Kotlety drobiowe	200	190	6-8

UWAGA: Przed zanurzeniem koszyka sprawdzić czy pokrywa jest dobrze zamknięta.

(*) Jest to ilość zalecana dla uzyskania najlepszych efektów smażenia. Można oczywiście smażyć większą ilość frytek, ale należy pamiętać, że w takim wypadku bardziej nasiąkną tłuszczem wskutek nagłego obniżenia temperatury oleju w chwili zanurzenia.

NIEPRAWIDŁOWOŚCI FUNKCJONOWANIA

NIEPRAWIDŁOWOŚĆ	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Nieprzyjemny zapach	Filtr przeciwzapachowy jest zużyty. Zepsuty olej. Nieodpowiedni olej lub tłuszcz.	Wymienić filtr. Wymienić olej lub tłuszcz. Użyć oleju arachidowego dobrej jakości.
Olej przyska	Olej uległ zepsuciu i tworzy się nadmierna ilość piany. W gorącym oleju zanurzone produkty niewystarczająco osuszone. Zbyt szybkie zanurzenie koszyka. Maksymalny poziom oleju został przekroczony.	Wymienić olej lub tłuszcz. Produkty dokładnie osuszyć. Zanurzać powoli. Zmniejszyć ilość oleju w pojemniku.
Olej się nie rozgrzewa	Frytkownicę włączono wcześniej bez oleju w pojemniku, co spowodowało uszkodzenie bezpiecznika termicznego.	Zwrócić się do punktu napraw (bezpiecznik należy wymienić).
Usmażyła się jedynie połowa zawartości koszyka	Koszyk nie obraca się podczas gotowania.	Wyczyścić dno pojemnika. Wyczyścić pierścień naprowadzający kółka koszyka.

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.

WAGA NETTO: 3KG