

PRZED ROZPOCZĘCIEM INSTALACJI I UŻYTKOWANIA URZĄDZENIA NALEŻY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI. TYLKO W TEN SPOSÓB MOŻNA OSIĄGNĄĆ NAJLEPSZE WYNIKI I ZAGWARANTOWAĆ MAKSYMALNE BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWANIA.

OPIS URZĄDZENIA

- A. Wyświetlacz
- B. Przyciski „-/+” do zwiększania/zmniejszania czasu i temperatury
- C. Przycisk TEMP/TIME do wyboru trybów czas/temperatura
- D. Przycisk START/STOP włączony/wyłączony
- E. Czerwona lampka kontrolna POWER włączenie
- F. Zielona lampka kontrolna READY temperatura osiągnięta
- G. Przycisk LF do rozpuszczania tłuszczu + reset licznika
- H. Mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- I. Koszyk z opuszczanym uchwytem
- J. Wskaźnik maksymalnego poziomu produktów spożywczych
- K. Wyjmowany pojemnik
- L. Wskaźnik poziomu oleju MIN – MAX
- M. Podstawa koszyka
- N. Miejsce do zamocowania zespołu napędowego
- O. Uchwyty
- P. Obudowa
- Q. Kurek spustowy oleju (jeśli przewidziany)
- R. Kłapka kurka spustowego oleju (jeśli przewidziana)
- S. Pokrywa z uchwytem
- T. Filtr (jeśli przewidziany)
- U. Iluminator (jeśli przewidziany)
- V. Opornik elektryczny
- W. Reset bezpiecznika termicznego
- X. Filtr oleju
- Z. Schowek na kabel

WAŻNE OSTRZEŻENIA

- Urządzenie przeznaczone jest do smażenia produktów spożywczych 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.
- Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia sprawdzić czy napięcie w sieci odpowiada wartości napięcia podanej na tabliczce znamionowej urządzenia
- Podłączać urządzenie wyłącznie do gniazdek o minimalnym obciążeniu 16A i wyposażonych w sprawnie działające uzie-

mienie.

- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta lub przez serwis techniczny, celem uniknięcia potencjalnego ryzyka.
- W celu wyjęcia wtyczki z gniazdka, należy trzymać bezpośrednio za wtyczkę. Nie ciągnąć za przewód, gdyż mogłoby to spowodować jego uszkodzenie.
- Kabel zasilający nie powinien przebiegać w pobliżu lub dotykać gorących powierzchni urządzenia, źródeł ciepła lub ostrych krawędzi.
- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła lub wody.
- Upadek frytkownicy z wysokości może spowodować poważne oparzenia. Nie pozostawiać nigdy kabla urządzenia zwisającego z krawędzi powierzchni, na której stoi frytkownica, gdyż w ten sposób dziecko może go łatwo dosięgnąć lub może on przeszkadzać. Nie używać przedłużaczy.
- Podczas pracy, urządzenie jest gorące. Używać wyłącznie uchwytów i pokręteł.

NIE POZOSTAWIAĆ URZĄDZENIA W MIEJSCACH DOSTĘPNYCH DLA DZIECI.

- Nie przenosić frytkownicy z gorącym olejem, ponieważ grozi to poważnymi oparzeniami. Urządzenie może zostać przeniesione tylko wtedy, gdy jest zimne i przy użyciu odpowiednich uchwytów.
- Frytkownica może zostać włączona tylko po uprzednim napełnieniu jej olejem lub tłuszczem, ponieważ w przypadku nagrzania pustej frytkownicy zadziała bezpiecznik termiczny przerywając funkcjonowanie urządzenia. W razie używania tłuszczu należy bezwzględnie włączyć funkcję „Lard Function”.
- Przestrzegać zawsze poziomów MIN i MAX wskazanych we wnętrzu wyjmowanego pojemnika.
- Mikrowyłącznik bezpieczeństwa gwarantuje działanie części grzewczej wyłącznie wtedy, gdy zespół napędowy jest prawidłowo zamocowany.
- Urządzenie powinno być zawsze odłączone od źródła zasilania w trakcie czynności czyszczenia oraz gdy nie jest używane.
- Nigdy nie zanurzać zespołu napędowego, kabla i wtyczki elektrycznej w wodzie lub w innych płynach.
- Nie zezwalać na użytkowanie urządzenia przez osoby (również dzieci) o ograniczonych możliwościach psychicznych, fizycznych i ruchowych lub nieposiadających wystarczającej wiedzy i doświadczenia, chyba że są one nadzorowane i pouczone przez osobę za nie odpowiedzialną. Należy nadzorować dzieci, aby 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.

Do gaszenia ognia nigdy nie używać wody.

- Przed wyjęciem pojemnika odczekać, aż olej i tłuszcz będą całkowicie zimne.
- Materiały i akcesoria przeznaczone do kontaktu z produktami żywnościowymi spełniają przepisy rozporządzenia WE 1935/2004.
- Po otwarciu pokrywy należy uważać na gorącą parę i ewentualne rozpryskiwanie się oleju.
- Urządzenie nie może być włączane przez zewnętrzny regulator czasowy lub przez oddzielne urządzenie zdalnego sterowania.
- Niniejsze urządzenie jest przeznaczone tylko i wyłącznie do użytku domowego. Jego użytkowanie nie jest dozwolone w: pomieszczeniach przeznaczonych na kuchnię dla pracowników sklepu, biurach i innych miejscach pracy, gospodarstwach agroturystycznych, hotelach, motelach i innych obiektach rekreacyjnych, wynajmowanych pokojach.
- Niniejszą instrukcję należy zachować.

BEZPIECZNIK TERMICZNY

Urządzenie wyposażone jest 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 napędowy wraz z kablem zasilającym i opornikiem można oczyścić przy użyciu wilgotnej ściereczki.

Upewnić się czy do zespołu napędowego nie przedostała się woda i czy nie zedbrała się na dnie wyjmowanego pojemnika.

Starannie osuszyć wszystkie części.

Sprawdzić, czy zespół napędowy jest dobrze zamocowany w korpusie frytkownicy. Mikrowyłacznik bezpieczeństwa (H) uniemożliwi działanie urządzenia, jeżeli zespół napędowy będzie niewłaściwie zamocowany w obudowie (N).

NAPEŁNIANIE OLEJEM

- Przekręcić uchwyt 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 wskaźnikami minimalnym i maksymalnym (L).

Najlepsze rezultaty uzyskuje się przy zastosowaniu oleju arachidowego dobrej jakości.

PRZYGOTOWANIE

- Produkty przeznaczone do smażenia umieścić w koszyku (I), nigdy nie przekraczając maksymalnego poziomu zaznaczonego na koszyku (rys. 7). Upewnić się, że koszyk jest prawidłowo umieszczony (poz. 2 rys. 2).
- Podłączyć urządzenie do sieci zasilającej.

PROGRAMOWANIE FRYTKOWNICY

Za pomocą przycisków „-/+” (B) można ustawić temperaturę w zakresie od 120°C do 190°C.

Każdorazowe naciśnięcie przycisku powoduje zwiększenie lub zmniejszenie temperatury o 5°C. Przy pomocy przycisku TEMP/TIME (C) można przejść z ustawień temperatury do ustawień czasu i na odwrót. Za pomocą przycisków „-/+” (B) można ustawić czas smażenia w zakresie od 0 do 60 minut. Każdorazowe naciśnięcie przycisku powoduje zwiększenie lub zmniejszenie czasu o 1 minutę. Po ustawieniu temperatury i czasu nacisnąć przycisk START/STOP (D) (jeżeli nie ustawimy czasu, frytkownica i tak zacznie się rozgrzewać). Frytkownica zaczyna rozgrzewanie.

Zapala się czerwona lampka kontrolna (E). W tej fazie, nadal możemy zmienić zarówno temperaturę jak i czas smażenia za pomocą przycisków „-/+”. Gdy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę, zapali się zielona lampka kontrolna (F) a frytkownica wyemituje dwa krótkie sygnały dźwiękowe.

POCZĄTEK SMAŻENIA

1. Kiedy zapali się lampka kontrolna (F), frytkownica jest gotowa do smażenia.
2. Jeśli czas smażenia został uprzednio ustawiony, wcisnąć przycisk START/STOP (D) w celu rozpoczęcia odliczania. Na wyświetlaczu (A), ustawiony czas smażenia będzie odliczany wstecz. W tej fazie, nadal możemy zmienić zarówno temperaturę jak i czas smażenia za pomocą przycisków „-/+” (B) i przycisku TEMP/TIME (C).
3. Jeśli czas smażenia nie został uprzednio ustawiony, można zaprogramować go w tym momencie; odliczanie rozpocznie się automatycznie, po 2 sekundach
4. Zanurzyć koszyk (I) w oleju, opuszczając go bardzo powoli, aby uniknąć pryskania i wylewania się gorącego tłuszczu.
5. Zamknąć pokrywę.
6. Po zakończeniu odliczania czasu, frytkownica wyemituje 3 krótkie sygnały dźwiękowe.
7. Frytkownica nie wyłącza się automatycznie: jeśli chce się

wykonać kolejne smażenie, należy odczekać do zapalenia się zielonej lampki kontrolnej (F).

- 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 z jednej strony w celu wypuszczenia pary wodnej.

KONIEC SMAŻENIA

- Po zakończeniu smażenia należy podnieść koszyk (I) i sprawdzić, czy produkty żywnościowe uzyskały żądany poziom wysmażenia.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego.
- W celu usunięcia nadmiaru oleju, zacześć koszyk (I) o podstawę (M) pojemnika.

FUNKCJE „OIL COUNTER”

Funkcja ta umożliwia kontrolę trwałości oleju, informując automatycznie, kiedy należy dokonać jego wymiany. Po około 5 godzinach smażenia, na wyświetlaczu pojawi się migający napis „OIL” i równocześnie urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy. Migający napis pojawiać się będzie co 3 minuty. Należy zatem wymienić olej i zresetować urządzenie, trzymając wciśnięty przycisk reset (G) przez co najmniej 3 sekundy. O wykonaniu resetu poinformuje sygnał dźwiękowy. W tym momencie urządzenie jest aktywne i może liczyć czas użytkowania nowego oleju.

UWAGA!:

- Wyświetlenie napisu „OIL” nie wyklucza normalnego działania urządzenia.
- Trwałość oleju lub tłuszczu zależy od smażonych produktów. Na przykład smażenie potraw panierowanych powoduje szybsze zanieczyszczenie oleju. W takim wypadku olej należy wymienić, zanim urządzenie pokaże komunikat „OIL” i wyemituje sygnał dźwiękowy.
- Użycie funkcji „lard function” powoduje automatyczny reset licznika oleju.
- Godziny liczone dla funkcji „Oil counter” ustawiane są przez użytkownika przy pomocy funkcji „czas”.

FUNKCJA „LARD FUNCTION”

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

- Przed waniem oleju należy upewnić się, że kurek spustowy (Q) jest dobrze zamknięty.

- Pokroić słoninę na kawałki i włożyć je bezpośrednio do pojemnika (K). Zaleca się stosowanie następujących ilości: (F34519: MIN 2300g. MAX 2750g.) (F34529: MIN 3200g. MAX 3650g.).
 - 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 ustalonego poziomu.
 - Gdy tylko zapali się lampka kontrolna (F), zanurzyć koszyk (I) w tłuszczu, opuszczając go bardzo powoli, aby uniknąć przyskania i wylewania się gorącego tłuszczu.
 - Zamknąć pokrywę.
 - Nacisnąć przycisk START/STOP (D). Na wyświetlaczu (A) pokazane zostanie odliczanie ustawionego czasu smażenia. W tej fazie, nadal możemy zmienić zarówno temperaturę jak i czas smażenia przy pomocy przycisków „-/+” (B) i przycisku TEMP/TIME (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 START/STOP (D) nie zostanie naciśnięty, urządzenie nie włączy się i nie rozpocznie odliczania czasu a 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 z jednej strony w celu wypuszczenia pary wodnej.
- UWAGA!: użycie funkcji „lard function” powoduje automatyczny reset licznika oleju.

TRWAŁOŚĆ OLEJU LUB TŁUSZCZU

Poziom oleju lub tłuszczu nie powinien nigdy spaść poniżej poziomu minimalnego. Od czasu do czasu należy dokonać całkowitej wymiany oleju. Trwałość oleju lub tłuszczu zależy od smażonych produktów. Na przykład smażenie potraw panierowanych powoduje szybsze zanieczyszczanie oleju aniżeli zwykłe smażenie. Podobnie jak w innych frytkownicach, kilkakrotnie rozgrzewany olej lub tłuszcz ulega degradacji! Dlatego, nawet jeżeli jest prawidłowo używany, zalecamy jego całkowitą wymianę z określoną częstotliwością.

SMAŻENIE PRODUKTÓW ŚWIEŻYCH

Nie wypełniać nadmiernie koszyka, ponieważ mogłoby to spowodować gwałtowny spadek temperatury oleju, wskutek czego potrawy będą zbyt tłuste i nierówno wysmażone. Należy sprawdzić czy produkty są cienko i równo pokrojone, ponieważ zbyt grubo pokrojone produkty, mimo ładnego wyglądu, są źle wysmażone w środku, podczas gdy będące jednej wielkości, smażą się jednocześnie, uzyskując idealny stopień wysmażenia. Przed zanurzeniem w oleju lub tłuszczu produkty należy dokładnie osuszyć, aby uniknąć pryskania oleju. Ponadto, zbyt wilgotne produkty 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 smażenia produktów w cieście, zaleca się zanurzenie najpierw koszyka, a następnie po osiągnięciu ustawionej temperatury, zanurzenie produktu bezpośrednio w gorącym oleju, aby zapobiec przyczepieniu się ciasta do koszyka. Należy zapoznać się z poniższą tabelą pamiętając, że podane czasy i temperatury smażenia to wartości przybliżone i należy je dostosować do ilości produktów oraz indywidualnych gustów.

Produkt spożywczy		Temperatura (°C)	Czas smażenia (w minutach)
Frytki ze świeżych ziemniaków - cała porcja		170°	11-15
Ryby	Kalmary	140°	9-13
	Małże	140°	10-14
	Sardynki	140°	10-14
	Krewetki	140°	8-12
	Sola	140°	6-10
Mięso	Kotlety wieprzowe	160°	8-12
	Kotlety drobiowe	160°	9-13
	Kotlety mielone	160°	9-13
Warzywa	Karczochy	150°	13-18
	Kalaflor	150°	10-14
	Grzyby	150°	8-12
	Bakłażany	150°	9-13
	Cukinie	150°	13-18

SMAŻENIE PRODUKTÓW ZAMROŻONYCH

Ze względu na bardzo niską temperaturę mrozonek temperatura oleju lub tłuszczu znacznie się obniża.

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. Czas smażenia jest przybliżony i musi zostać zmniejszony w zależności od początkowej temperatury produktów do smażenia i w zależności od temperatury zalecanej przez producenta mrozonek.

Produkt spożywczy		Temperatura (°C)	Czas smażenia (w minutach)
Frytki mrożone wstępnie smażone		190°	10-14
Krokiety ziemniaczane		180°	7-10
Ryby	Paluszki z dorsza	180°	3-6
	Paluszki z dorsza	180°	2-5
Mięso	Kotlety drobiowe	180°	3-6

MODELE WYPOSAŻONE W KUREK SPUSTOWY OLEJU

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

Wykonać poniższe czynności:

1. Wyjąć koszyk.
2. Otworzyć klapkę (R).
3. Odkręcić kurek (Q) przekręcając go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
4. Pozwolić, by olej spłynął do dowolnego pojemnika (patrz rysunek 9) upewniając się, że się nie przeleje.
5. Przy użyciu gąbki lub papierowego ręcznika usunąć z pojemnika ewentualne osady.
6. Zakręcić kurek przekręcając 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.

UWAGA! pojemnik urządzenia jest wyposażony w wymiowany filtr (X), który zatrzymuje największe pozostałości po smażeniu.

Po całkowitym opróżnieniu oleju z pojemnika, należy usunąć filtr, wyciągając go tak, jak pokazano na rysunku 8, umyć go płynem do mycia naczyń i ponownie włożyć na miejsce.

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 prądem.

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

Przy użyciu gąbki lub papierowego ręcznika usunąć z pojemnika wszelkie osady.

Z wyjątkiem zespołu napędowego, kabla zasilającego i opornika, wszystkie elementy urządzenia można myć w zmywarce (patrz rys. 6).

Nigdy nie używać gąbek ściernych, aby nie zniszczyć frytkownicy.

Po zakończeniu czyszczenia dokładnie osuszyć wszystkie elementy, aby uniknąć wyprysków 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.

Waga netto:

F34519: 4.775 Kg

F34529: 5.035 Kg