PL

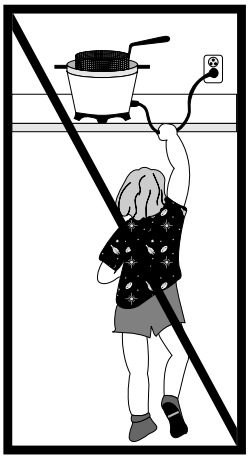
PRZED ROZPOCZĘCIEM INSTALACJI I UŻYTKOWANIA URZĄDZENIA NALEŻY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI.
TO JEDYNY SPOSÓB NA ZAPEWNIENIE NAJLEPSZYCH EFEKTÓW I MAKSYMALNEGO BEZPIECZEŃSTWA DZIAŁANIA.

OPIS URZĄDZENIA

A. Pokrętło termostatu do regulacji temperatury
B. Lampka kontrolna temperatury oleju (kolor czerwony, zielony)
C. Mikrowyłącznik bezpieczeństwa
D. Wskaźnik poziomów MIN - MAX
E. Podstawa koszyka
F. Iluminator (jeżeli został przewidziany)
G. Filtr (jeżeli został przewidziany)
H. Obudowa
I. Uchwyty
J. Miejsca do zamocowania zespołu sterującego
K. Pokrywa z uchwytem
L. Wyjmowany pojemnik
M. Koszyk z opuszczanym uchwytem
N. Opornik elektryczny
O. Schowek na kabel
P. Prowadnice do założenia zespołu sterującego na urządzenie
Q. Reset bezpiecznika termicznego
R. Zespół sterujący

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.
- Przed użyciem sprawdzić czy napięcie sieciowe odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej urządzenia.
- 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 przesuwać 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.
- 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.
- Dzieci lub osoby niepełnosprawne nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru.
- 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.
- 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 "Q" 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 "C" uniemożliwi działanie urządzenia, jeżeli zespół sterujący "R" będzie niewłaściwie zamocowany w obudowie "H".
Teraz frytkownica jest gotowa do użytku.

NAPEŁNIANIE OLEJEM LUB TŁUSZCZEM

- Zdjąć pokrywę "K" unosząc ją przy pomocy uchwytu. Obrócić uchwyt opuszczanego koszyka aż do jego zablokowania (poz. 2 rys. 2). Wyjąć koszyk "M" unosząc go do góry.
- Ze schowka na kabel "O" wysunąć kabel na długość odpowiednią do podłączenia urządzenia do sieci zasilającej (patrz rys. 3).
- W przypadku używania oleju, należy go wlać do pojemnika "L" 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 "D" (max. 3 lub 4 l w zależności od wersji). Najlepsze rezultaty uzyskuje się przy zastosowaniu oleju arachidowego dobrej jakości.
- W przypadku stosowania tłuszczu w kostkach należy pokroić je w niewielkie kawałki i rozpuścić w osobnym pojemniku, a następnie wlać rozpuszczony tłuszcz do pojemnika frytkownicy. Nigdy nie rozpuszczać tłuszczu w koszyku lub na oporniku frytkownicy (patrz rys. 5).
- Ponownie zamknąć pokrywę "K".

ROZGRZEWANIE

- Produkty przeznaczone do smażenia umieścić w koszyku "M" nigdy go nie przeciążając (max. 1 kg dla wersji 3 l i 1,3 dla wersji 4 l).
  Upewnić się czy koszyk jest prawidłowo założony (poz. 2 rys. 2).
- Pokrętło termostatu "A" (patrz rys. 6) ustawić na żądanej temperaturze (patrz tabela smażenia). Lampka kontrolna "B" zmieni się z koloru zielonego na czerwony.
- Po osiągnięciu nastawionej tempreatury lampka kontrolna zapali się na zielono.

POCZĄTEK SMAŻENIA

- Gdy tylko lampka kontrolna "B" zapali się na zielono, zanurzyć koszyk "M" w oleju opuszczając go bardzo wolno, aby uniknąć rozprysków i wylewania się gorącego oleju.
- Jest rzeczą całkowicie normalną, że z urządzenia wydostaje się znaczna ilość pary wodnej.

KONIEC SMAŻENIA

- Po zakończeniu smażenia unieść koszyk "M" i sprawdzić czy jedzenie uzyskało żądany poziom przysmażenia.
- Jeżeli uznamy smażenie za zakończone, należy wyłączyć urządzenie przekręcając pokrętło termostatu "A" do pozycji "•". Lampka kontrolna jest zielona.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego.
- Przymocować koszyk "M" do podstawy pojemnika "E" i poczekać aż odcieknie nadmiar oleju.
- NB. Jeżeli smażenie ma przebiegać w dwóch fazach lub chcemy smażyć kilkakrotnie, po pierwszej fazie należy zawiesić koszyk „M" na jego podstwaie „E" i odczekać aż lampka kontrolna zapali się na zielono, co oznacza ponowne osiągnięcie nastawionej tempreatury. Następnie powoli po raz drugi zanurzyć koszyk "M" w oleju.

ZALECENIA DOTYCZĄCE GOTOWANIA

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 zanieczyszczanie 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.

ABY SMAŻYĀ POPRAWNIE

Dla każdego przepisu należy przestrzegać zalecanej temperatury. Przy zbyt niskiej temperaturze, produkt wchłania olej. Przy zbyt wysokiej temperaturze, natychmiast tworzy się skorupka, a wnętrze pozostaje surowe.
Produkty przeznaczone do smażenia należy zanurzyć 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 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 pryskania 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.

SMAŻENIE PRODUKTÓW NIE ZAMROŻONYCH

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

	Produkt	**Maks. ilość (g)**	**Temperatura °C**	**Czas w minutach**
Surowe ziemniaki	pół porcji	700	170	1 faza 8 – 10 2 faza 1 – 2
	cała porcja	1300 (wersja 4 l)	170	1 faza 11 – 13 2 faza 2 – 4
		1000 (wersja 3 l)	170	1 faza 11 – 13 2 faza 2 – 4
Ryby	Kalmary	600	140	9 - 11
	Małże	600	140	10 - 12
	Sardynki	600	140	10 - 12
	Krewetki	600	140	8 - 10
	Sole	500	140	6 - 8
Mięso	Kotlety wieprzowe (3-4)	500	160	8 - 9
	Kotlety drobiowe (3-4)	500	160	8 - 10
	Kotlety mielone (15)	700	160	8 - 10
Warzywa	Karczochy	400	150	15 - 17
	Kalafior	600	150	10 - 11
	Grzyby	500	150	8 - 10
	Bakłażany	200	150	9 - 11
	Cukinie	500	150	13 - 15

SMAŻENIE PRODUKTÓW ZAMROŻONYCH

Ze względu na niską temperaturę produkty zamrożone
powodują znaczny spadek temperatury oleju lub tłuszczu. Aby osiągnąć dobre wyniki smażenia, zalecamy przestrzeganie limitów podanych w poniższej tabeli dla poszczególnych rodzajów produktów. 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	Maks. ilość (g)	Temperatura °C	Czas w minutach
Mrożone frytki po wstępnym smażeniu		600	180	9 - 11
Krokiety z ziemniaków		700	180	9 - 11
Ryby	Paluszki z dorsza	500	180	7 - 8
	Filety z flądry	500	180	6 - 7
Mięso	Kotlety drobiowe (3)	300	180	5 – 6

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. 7).
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 jakiekolwiek 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. 8).
Nigdy nie używać gąbek ścierających, aby nie zniszczyć frytkownicy.
Po zakończeniu czyszczenia dokładnie osuszyć wszystkie elementy, aby uniknąć wyprysków gorącego oleju w trakcie działania urządzenia.

NIEPRAWIDŁOWOŚCI FUNKCJONOWANIA

NIEPRAWIDŁOWOŚĆ	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Nieprzyjemny zapach	Zepsuty olej. Nieodpowiedni olej lub tłuszcz.	Wymienić olej lub tłuszcz. Używać oleju arachidowego lub roślinnego dobrej jakości.
Olej pryska.	Olej uległ zepsuciu i tworzy się nadmierna ilość piany. W gorącym oleju zanurzono produkty niewystarczająco osuszone. Koszyk zanurzono zbyt szybko. Poziom oleju przekracza maksymalny wskaźnik.	Wymienić olej lub tłuszcz. Dokładnie osuszyć produkty. Powoli zanurzać koszyk. Zmniejszyć ilość oleju w pojemniku.
Produkty nie uzyskują złotego koloru w fazie smażenia.	Zbyt niska temperatura oleju. Koszyk jest przeładowany.	Ustawić wyższą temperaturę. Zmniejszyć ilość jedzenia.
Olej nie nagrzewa się.	Frytkownicę włączono przy pustym pojemniku, co spowodowało uszkodzenie bezpiecznika termicznego.	Zwrócić się do punktu serwisowego (wymiana bezpiecznika).