

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

OPIS URZĄDZENIA

- | | |
|--|--|
| A. Pokrywa | L. Cursor termostatu do regulacji temperatury |
| B. Iluminator (jeżeli został przewidziany) | M. Obudowa frytkownicy |
| C. Filtr (jeżeli został przewidziany) | N. Miejsca do zamocowania zespołu sterującego |
| D. Koszyk wraz z uchwytem | O. Mikrowyłącznik bezpieczeństwa |
| E. Wyjmowany pojemnik | P. Przycisk otwierania pokrywy |
| F. Zespół sterujący | Q. Wskaźniki zamocowania zespołu sterującego |
| G. Czerwona lampka kontrolna „power” (moc) włączony/wyłączony | R. Reset bezpiecznika termicznego |
| H. Zielona lampka kontrolna „ready” (gotów) temperatury oleju | S. Opornik elektryczny |
| I. Pokrętko „power” (moc) włączony/wyłączony | T. 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.
- 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: zawsze ciągnąć za samą wtyczkę.
- 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.
- 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 (R) w pobliżu napisu RESET /RESTART (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 i pojemnik wraz z pokrywą przy pomocy ciepłej wody i płynu do mycia naczyń. Zespół sterujący (F) wraz z opornikiem można oczyścić przy użyciu wilgotnej ściereczki. Upewnić się czy do zespołu sterującego nie przedostała się woda i czy na dnie wymowanego pojemnika nie ma jej pozostałości. Starannie wytrzeć wszystkie części.

Sprawdzić czy zespół sterujący (F) jest dobrze zamocowany do korpusu frytkownicy (M). Mikrowyłącznik bezpieczeństwa (O) uniemożliwi działanie urządzenia, jeżeli zespół sterujący (F) będzie niewłaściwie zamocowany w obudowie frytkownicy (M). Teraz frytkownica jest gotowa do użytku.

NAPEŁNIANIE OLEJEM LUB TŁUSZCZEM

- Otworzyć pokrywę (A) naciskając na przycisk (P) (patrz rys. 2). Unieść uchwyt odwracalnego kosza aż do jego zablokowania (poz. 2 na rys. 3). Wyjąć koszyk (D) unosząc go do góry.
- Ze schowka na kabel (T) wysunąć kabel na długość odpowiednią do podłączenia urządzenia do sieci zasilającej (patrz rys. 4).
- W przypadku używania oleju, należy go wlać do pojemnika (E) aż do wskazanego maksymalnego poziomu (patrz rys. 5).
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 (maks. 3 l). 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. 6).

ROZGRZEWANIE

- Przesunąć kursor termostatu (L) (patrz rys. 7) na żądaną wysokość temperatury (patrz tabela smażenia).
- Przekręcić pokrętko "power" (moc) (I) ku górze. Zapali się odpowiadająca mu czerwona lampka kontrolna "power" (moc) (G).
Następnie zapali się zielona lampka kontrolna "ready" (gotów) (H) wskazując stan rozgrzania oleju.

POCZĄTEK SMAŻENIA

- Umieścić produkty do smażenia w koszyku (E), uważając aby go nie przeciążyć (maks. 1 kg). Upewnić się, że uchwyt koszyka znajduje się w pozycji poziomej (poz. 2 na rys. 3).
- Włożyć koszyk do frytkownicy. Upewnić się, że został on umieszczony poprawnie (rys. 8).
- Zamknąć pokrywę
- Jak tylko zielona lampka kontrolna "ready" (gotów) zgaśnie, zanurzyć koszyk (D) w oleju, opuszczając uchwyt i jednocześnie naciskając przycisk umieszczony w górnej części uchwyty (pozycja 1 na rysunku 3). Zanurzać koszyk bardzo powoli, aby uniknąć pryskania lub przelania się gorącego oleju.
- Jest rzeczą całkowicie normalną, że z urządzenia wydostaje się znaczna ilość pary wodnej.

KONIEC SMAŻENIA

- Po zakończeniu smażenia otworzyć pokrywę (D) (poz. 2 rys. 3) i sprawdzić czy jedzenie uzyskało żądany poziom przysmażenia.

- Jeżeli uznamy smażenie za zakończone, należy wyłączyć urządzenie przekręcając pokrętkę „power” (moc) (I) do dołu (rys. 9).
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego.
- Pozostawić koszyk uniesiony (poz. 2 na rys. 3) i poczekać aż odcieknie nadmiar oleju.

ZALECENIA DOTYCZĄCE GOTOWANIA

TRWAŁOŚĆ OLEJU LUB TŁUSZCZU

Poziom oleju lub tłuszczu nigdy nie może spaść poniżej poziomu minimalnego (2,5 lt). 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 SMAŻYĆ POPRAWNIE

Dla każdego przepisu należy przestrzegać zalecanej temperatury. Przy zbyt niskiej temperaturze, produkt wchłania olej. Przy zbyt wysokiej temperaturze, natychmiast tworzy się skorupka, a wewnątrz pozostaje surowe. Produkty przeznaczone do smażenia należy zanurzyć dopiero wtedy, gdy olej osiągnie właściwą temperaturę, to znaczy po zgaśnięciu zielonej lampki kontrolnej „ready” (gotów). 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 mięknią 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 NIEZAMROŻONYCH

Zapoznać się z następującą tabelą mając na uwadze, że podane czasy smażenia są przybliżone i powinny być regulowane w zależności od ilości i indywidualnych preferencji.

Produkt	Maks. ilość (g)	Temperatura °C	Czas w minutach
Surowe ziemniaki pół porcji	500	170	9 - 12
cała porcja	1000	170	13 - 16
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 mrozonek.

Produkt	Maks. ilość (g)	Temperatura °C	Czas w minutach
Mrożone frytki po wstępnym smażeniu	500	190	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. 10). Woda przedostając się do wnętrza urządzenia może spowodować porażenie użytkownika prądem.

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

Usunąć jakiegokolwiek osadu 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. 11). 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. Użyć oleju arachidowego lub oleju roślinnego dobrej jakości.
Olej pryska.	Olej uległ zepsuciu i tworzy się nadmierna ilość piany. W gorącym oleju zanurzono produkty niewystarczająco osuszone. Koszyk został zanurzony zbyt szybko. Poziom oleju przekracza maksymalny wskaźnik.	Wymienić olej lub tłuszcz. Dokładnie osuszyć produkty. Zanurzać powoli. 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).