

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

OPIS URZĄDZENIA

(patrz rysunek na str. 3)

- A. Uchwyt koszyka
- B. Blokada uchwytu
- C. Pokrywa
- D. Iluminator
- E. Pokrywa filtra
- F. Koszyk
- G. Zaczep pokrywy filtra
- H. Schowek na kabel
- I. Uchwyt do podnoszenia urządzenia
- J. Zatyczka przewodu odprowadzającego (nie we wszystkich modelach)
- K. Nóżka
- L. Przewód odprowadzający olej
- M. Lampka kontrolna
- N. Pokrętko termostatu
- O. Kłapa schowka na przewód odprowadzający (nie we wszystkich modelach)
- P. Przycisk otwierający pokrywę

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 pozostałą 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 pouczane przez osobę, która jest za nie odpowiedzialna. Pilnować, by dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Nie przenosić urządzenia, gdy olej jest jeszcze gorący.
- Przenosić 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 (odczekać 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

- Unieść koszyk "F" jak najwyżej pociągając ku górze za jego uchwyt „A” (rys.1).
- **Należy podnosić lub opuszczać koszyk TYLKO wtedy, gdy pokrywa jest zamknięta.**
- Otworzyć pokrywę "C" naciskając przycisk "P" (rys. 2)
- Wyjąć koszyk pociągając go ku górze (rys. 3)
- Wlać do pojemnika 1,2 l oleju (lub 1 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 dokonąć 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.

POCZĄTEK 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. Umieścić koszyk w pojemniku w pozycji uniesionej (rys. 3) i zamknąć pokrywę, lekko ją naciskając, aż do kliknięcia zatrzasku. Aby zapobiec pryskaniu gorącego oleju, przed opuszczeniem koszyka zawsze zamykać pokrywę.
3. Podłączyć wtyczkę do gniazda ustawić pokrętkę termostatu (N) na żądanej temperaturze (rys. 4). Po osiągnięciu wybranej temperatury lampka kontrolna "M" zgaśnie.
4. Gdy zgaśnie lampka kontrolna, natychmiast zanurzyć koszyk w oleju, opuszczając powoli jego uchwyt po uprzednim zwolnieniu jego blokady „B”.
 - Jest rzeczą całkowicie normalną, jeśli natychmiast po wykonaniu tej czynności z pokrywy filtra "E" wydostaje się znaczna ilość gorącej pary wodnej.
 - Na początku smażenia, zaraz po zanurzeniu jedzenia w oleju, wewnętrzna część iluminatora "D" (w niektórych modelach) pokryje się parą wodną, która będzie stopniowo znikać
 - Jest rzeczą normalną, że w trakcie działania urządzenia wokół uchwytu koszyka gromadzą się krople kondensatu.

KONIEC SMAŻENIA

Po zakończeniu smażenia unieść koszyk i sprawdzić czy jedzenie uzyskało żądany poziom przysmażenia. W modelach wyposażonych w iluminator, nie trzeba otwierać pokrywy, wystarczy spojrzeć przez iluminator.

Po zakończeniu smażenia należy wyciągnąć koszyk i wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego.

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

FILTROWANIE OLEJU LUB TŁUSZCZU

Zaleca się przeprowadzanie tej czynności 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 wystarczająco schłodzony (oczekać około dwie godziny).

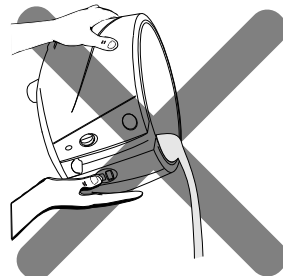
Modele z przewodem odprowadzającym olej

Przesunąć frytkownicę na brzeg podłoża, na którym jest ustawiona, uważając aby nóżki "K" przez cały czas znajdowały się na powierzchni podłoża (rys. 5).

1. Otworzyć pokrywę frytkownicy i wyjąć koszyk (rys. 3).
2. Otworzyć klapę "O", jak na rys. 6.
3. Wyjąć przewód odprowadzający olej "L".
4. Zdjąć zatyczkę "J" i równocześnie dwoma palcami ścisnąć przewód, by olej lub tłuszcz nie wypłynął z niego, zanim nie zostanie skierowany do odpowiedniego pojemnika (rys. 7).
5. Skierować olej lub tłuszcz do pojemnika (rys.8).

UWAGA

Nigdy nie opróżniać frytkownicy nachylając ją lub odwracając do góry dnem (rys. 11), lecz zawsze używać przewodu odprowadzającego olej.



6. Przy pomocy gąbki lub papierowego ręcznika usunąć z pojemnika ewentualne resztki jedzenia.
7. Na zakończenie czynności ponownie umieścić przewód odprowadzający w przeznaczonym na niego schowku.
8. Ponownie umieścić koszyk w pozycji uniesionej, a na jego dnie ułożyć filtr należący do wyposażenia urządzenia (rys. 9). Filtry dostępne są w sklepach lub w naszym punkcie obsługi klientów.
9. Następnie olej lub tłuszcz bardzo powoli wylewać do frytkownicy uważając, aby nie przelewał się przez filtr (rys. 10).
10. Tak przefiltrowany olej można przechowywać we frytkownicy. Jednakże w przypadku dłuższego odstępu czasu między kolejnymi smażeniami, zaleca się przelanie oleju do zamkniętego pojemnika, aby uniknąć zepsucia. Olej używany do smażenia ryb i olej do smażenia pozostałych produktów należy przechowywać oddzielnie.

W razie użycia smalcu lub słoniny nie należy dopuścić do nadmiernego schłodzenia, które powoduje ich krzepnięcie.

KONSERWACJA FILTRA ANTYZAPACHOWEGO

Filtr wyjmowany: z czasem filtr antyzapachowy umieszczony we wnętrzu pokrywy traci swą skuteczność. Z tego względu zaleca się jego wymianę każdorazowo po 10-15 użyciach frytkownicy. W celu jego wymiany należy wyjąć odpowiednią kratkę osłaniającą filtr plastikowy.

CZYSZCZENIE

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazdka.

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

Po schłodzeniu oleju (odczekać około 2 godzin) wylać olej lub tłuszcz zgodnie z zaleceniami podanymi w punkcie "filtrowanie oleju i tłuszczu".

ZDJĄĆ POKRYWĘ TAK JAK POKAZANO NA RYS. 13. Aby zdjąć pokrywę, należy postępować w następujący sposób: ostrożnie przesunąć ją do przodu (zob. strzałka "1" rys. 13) i jednocześnie pociągnąć ku górze (zob. strzałka "2" rys. 13).

Nie zanurzać pokrywy w wodzie przed wyjęciem filtrów.

Aby oczyścić pojemnik postępować w następujący sposób:

- Umyć pojemnik ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń, następnie wypłukać i dokładnie wytrzeć. **W modelach wyposażonych w przewód odprowadzający olej** należy go zawsze używać do odprowadzenia wody (rys. 14), a następnie usunąć ewentualne pozostałości wody z wnętrza przewodu.
- Aby oczyścić wnętrze przewodu odprowadzającego olej, użyć szczoteczki należącej do wyposażenia urządzenia (rys. 15).
- Zaleca się regularne czyszczenie koszyka oraz staranne usuwanie ewentualnych resztek jedzenia, które mogą się gromadzić wokół pierścienia naprowadzającego kółka koszyka.
- Wytrzeć obudowę frytkownicy przy użyciu miękkiej i wilgotnej ściereczki w celu usunięcia ewentualnych plam czy śladów wycieku oleju lub pary.

MODEL Z NIE PRZYLEPIAJĄCYM SIĘ POJEMNIKIEM

Aby oczyścić nie przylepiający się pojemnik, użyć miękkiej ściereczki i neutralnego środka myjącego; nie używać 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.

Na przykład, smażenie potraw panierowanych powoduje szybsze zanieczyszczanie oleju aniżeli zwykłe smażenie.

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

Ponieważ ten model frytkownicy pracuje z małą ilością oleju dzięki zastosowaniu koszyka obrotowego, jego wielką zaletą jest zużycie około połowy ilości oleju w stosunku do innych frytkownic dostępnych na rynku.

ABY SMAŻYĆ POPRAWNIE

- Ważne jest, by w przypadku poszczególnych sposobów przygotowania potraw, stosować zalecaną temperaturę. Przy zbyt niskiej temperaturze smażone produkty nasiąkną olejem. Przy zbyt wysokiej temperaturze natychmiast powstaje zewnętrzna chrupiąca powłoka, natomiast 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.
- W przypadku smażenia umiarkowanej ilości pożywienia temperatura oleju powinna być niższa od podanej temperatury w celu uniknięcia silnego wrzenia oleju.
- Sprawdzić czy produkty pokrojono w cienkie kawałki o jednakowej grubości, ponieważ kawałki zbyt grubo krojone nie usmażą się dobrze pomimo ładnego wyglądu zewnętrznego, podczas gdy kawałki jednakowej wielkości usmażą się w tym samym tempie.
- **Produkty, przed zanurzeniem w oleju lub tłuszczu, należy dokładnie osuszyć,** ponieważ zbyt wilgotne potrawy zmiękną 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 lub tłuszczu

SMAŻENIE PRODUKTÓW NIE ZAMROŻONYCH

Produkt spożywczy		Ilość maks. w g.	Temperatura w °C	Czas w minutach
FRYTKI	Ilość zalecana do idealnego wysmażenia	500	190	7-8
	Ilość maksymalna (granica bezpieczeństwa)	1000	190	14-16
RYBY	Kałamarnice	500	160	9-10
	Małże	500	160	9-10
	Krewetki	600	160	7-10
	Sardynki	500-600	170	8-10
	Małe kałamarnice	500	160	8-10
	Sola (3 szt.)	500-600	160	6-7
MIĘSO	Kotlety wołowe (2 szt.)	250	170	5-6
	Kotlety drobiowe (3 szt.)	300	170	6-7
	Pulpety (8 – 10 szt.)	400	160	7-9
WARZYWA	Karczochy	250	150	10-12
	Kalafior	400	160	8-9
	Grzyby	400	150	9-10
	Bakłażany	300	170	11-12
	Cukinie	200	170	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 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 w minutach
FRYTKI	Ilość zalecana do idealnego wysmażenia	180 (*)	190	3-4
	Ilość maksymalna (granica bezpieczeństwa)	1000	190	16-18
KROKIETY Z ZIEMNIAKÓW		500	190	7-8
RYBY	Paluszkiz dorsza	300	190	4-6
	Krewetki	300	190	4-6
MIĘSO	Kotlety drobiowe (3 szt.)	200	180	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 przeciwwzapachowy 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 przy pustym 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 przekreślonego pojemnika na śmieci.

