

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 str. 3)

- A. Uchwyt koszyka
- B. Blokada uchwyty
- C. Pokrywa
- D. Iluminator
- E. Pokrywa filtra
- F. Koszyk
- G. Zaczep pokrywy filtra
- H. Schowek na kabel
- I. Uchwyt do podnoszenia urządzenia
- J. Nóżka
- K. Wyświetlacz licznika (nie we wszystkich modelach)
- L. Przycisk licznika (nie we wszystkich modelach)
- M. Lampka kontrolna
- N. Pokrętko termostatu
- O. Przycisk otwierania
- P. Wyjmowany pojemnik
- Q. Uchwyty do podnoszenia pojemnika

ZALECENIA

- Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy skontrolować, czy napięcie w sieci odpowiada wartości napięcia podanej na tabliczce znamionowej urządzenia
- Podłączać urządzenie jedynie do gniazdek o minimalnym obciążeniu 10A i wyposażonych w sprawnie działające uziemienie.
- (W razie niezgodności między gniazdkiem a wtyczką urządzenia, wykwalifikowany personel powinien wymienić gniazdko na właściwy model).
- Urządzenia nie należy ustawiać w pobliżu innych urządzeń lub obiektów będących źródłem ciepła.
- W razie uszkodzenia kabel zasilający powinien wymienić producent lub jego serwis techniczny, aby zapobiec wszelkiemu ryzyku.
- Urządzenie nagrzewa się podczas pracy.
- NIE POZOSTAWIAĆ URZĄDZENIA W ZASIĘGU DZIECI.**
- Jeżeli olej jest gorący, to nie wolno przenosić frytkownicy, gdyż grozi to poważnymi oparzeniami.
- Frytkownicę włączać jedynie po napełnieniu olejem lub tłuszczem.
- Jeżeli bowiem rozgrzejemy pustą frytkownicę, bezpiecznik termiczny przerwie jej funkcjonowanie.
- W takim wypadku, aby ponownie uruchomić frytkownicę, należy zwrócić się do autoryzowanego punktu napraw.
- W przypadku wystąpienia nieszczelności i wycieku oleju należy zwrócić się do punktu napraw lub personelu technicznego, autoryzowanego przez producenta.
- Koszyk automatycznie umieszcza się w centrum pojemnika.
- Dlatego, aby uniknąć uszkodzeń, nie należy przesuwając koszyka w poszukiwaniu właściwej pozycji.
- Przed przystąpieniem do pierwszego użycia frytkownicy

należy dokładnie umyć: zbiornik, kosz i pokrywę (wyjąć filtr) przy użyciu ciepłej wody oraz płynu do mycia naczyń.

- Po zakończeniu powyższej czynności, należy wszystkie części dokładnie osuszyć oraz usunąć pozostałości wody, które zebrały się na dnie zbiornika.
- Te czynności konieczne są w celu zapobieżenia niebezpiecznemu pryskaniu gorącego oleju podczas użytkowania urządzenia.
- Nie należy pozwolić na korzystanie z urządzenia osobom (w tym również dzieciom) o ograniczonych możliwościach psychicznych, fizycznych i ruchowych lub o niewystarczającym doświadczeniu i wiedzy, chyba że są one uważnie nadzorowane i pouczone przez osobę, która jest za nie odpowiedzialna.
- Należy pilnować, by dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Nie przenosić urządzenia, gdy olej jest gorący.
- Przenosić urządzenie korzystając z odpowiednich uchwytów (I). (Do tej czynności nie używać nigdy uchwytu koszyka). **Sprawdzić, czy olej jest dostatecznie chłodny (oczekać około 2 godzin).**
- Podczas pierwszego użytkowania frytkownica będzie wydzielala odmienny zapach, właściwy dla nowych urządzeń.
- W takim przypadku należy przewietrzyć pomieszczenie.
- Nie pozwolić, by kabel zasilający zwisał z krawędzi powierzchni, na której ustawiona jest frytkownica, ponieważ mogłoby go z łatwością dosięgnąć dziecko lub przeszkadzałby użytkownikowi.
- Należy uważać na gorącą parę wodną i ewentualnie rozpryskujący się olej po otwarciu pokrywy.
- Zabrania się używania olejów domowej produkcji lub olejów o wysokiej kwasowości.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania przez zewnętrzny regulator czasowy ani przez oddzielny układ do zdalnego sterowania.
- 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 "O" (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 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.

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 zgaśnięcie 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.

W MODELACH WYPOSAŻONYCH W LICZNIK ELEKTRONICZNY

1. Nastawić czas smażenia za pomocą przycisku (L); na wyświetlaczu (K) pojawią się nastawione minuty.
2. Wyświetlone cyfry od razu zaczną mrugać, co oznacza początek 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 (L).

UWAGA: licznik nie wyłącza urządzenia.

Wymiana baterii licznika (rys. 5)

- Wyjąć licznik z siedziska naciskając na dolną krawędź (zob. rys. 5A).
- Odkręcić pokrywę baterii w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, (rys. 5B) i zdjąć.
- Wymienić baterię na nową tego samego typu (L1131).

Zarówno po wymianie baterii, jak i w przypadku pozbycia się urządzenia, należy usunąć baterię i pozbyć się jej zgodnie z obowiązującymi przepisami, ponieważ stanowi ona zagrożenie dla środowiska

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.

Jeżeli uznamy smażenie za zakończone, powinniśmy wyłączyć urządzenie przekręcając pokrętkę termostatu 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.

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 (odczekać około dwie godziny).

1. Otworzyć pokrywę frytkownicy (rys. 6) i wyjąć pojemnik „P”, trzymając go za odpowiednie uchwyty „Q” (rys. 7). Opróżnić pojemnik.
2. Przy pomocy gąbki lub papierowego ręcznika usunąć z pojemnika ewentualne resztki jedzenia. Ponownie umieścić pojemnik „P” w obsadzie.
3. Ustawić koszyk z powrotem w wysokim położeniu i na jego dnie umieścić filtr (rys. 9). Filtry dostępne są w sklepach lub w naszym punkcie obsługi klientów.
4. Następnie olej lub tłuszcz bardzo powoli wylewać do frytkownicy uważając, aby nie przelewał się przez filtr (rys. 10).

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.

W przypadku użycia smalcu lub słoniny nie należy dopuścić do ich nadmiernego schłodzenia, bo skrzepną.

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 (11/12).

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 filtra.

Aby oczyścić pojemnik „P” postępować w następujący sposób:

- Wyjąć pojemnik z obsady i umyć go w zmywarce lub ręcznie, ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń. Do czyszczenia pojemnika używać jedynie miękkiej ściereczki i neutralnego środka myjącego; nie używać środków ściernych.
- Oplukać i starannie wysuszyć. Jeśli pojemnik myty jest w zmywarce, należy go ustawić tak, by nie porysować izolacji zapobiegającej przylepianiu.

Nigdy nie opróżniać frytkownicy nachylając ją lub odwracając do góry dnem (rys. 14).

- Zaleca się regularne czyszczenie koszyka oraz staranne usuwanie ewentualnych resztek jedzenia, które mogą się gromadzić wokół pierścienia naprowadzającego kółka koszyka.
- Po wyjęciu pojemnika „P”, wytrzeć wnętrze jego obsady i obudowę frytkownicy wilgotną miękką ściereczką w celu usunięcia ewentualnych plam czy śladów wycieku oleju lub pary.
- Oczyszczyć i wytrzeć także uszczelkę, aby nie przywarła do pojemnika frytkownicy, kiedy urządzenie nie jest wykorzystywane. (Aby otworzyć pokrywę w przypadku jej przylepienia, wystarczy podnieść pokrywę ręką, równocześnie naciskając przycisk otwierający).

RADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA

TRWAŁOŚĆ OLEJU LUB TŁUSZCZU

Poziom olej 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	Katamarnice	500	160	9-10
	Małże	500	160	9-10
	Krewetki	600	160	7-10
	Sardynki	500-600	170	8-10
	Małe katamarnice	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	4-6
	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 zanurzono 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.

