

Przed zainstalowaniem urządzenia i przystąpieniem do jego użytkowania należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Takie postępowanie zagwarantuje najlepsze wyniki podczas stosowania urządzenia oraz zapewni użytkownikowi bezpieczeństwo podczas wykonywanych czynności.

- Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy skontrolować, czy napięcie w sieci odpowiada wartości napięcia podanej na tabliczce znamionowej urządzenia
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do gniazd elektrycznych o minimalnej zdolności przewodzenia prądu 10 A, wyposażonych w bolec uziemienia. (W przypadku braku kompatybilności gniazda i wtyczki urządzenia, ewentualną wymianę wtyczki na inną odpowiedniego typu należy zlecić wykwalifikowanemu specjalście).
- Urządzenia nie należy ustawiać w pobliżu innych urządzeń lub obiektów będących źródłem ciepła.
- Zabrania się użytkownikowi urządzenia wymiany przewodu zasilania, ponieważ wymiana przewodu zasilania wymaga zastosowania specjalnych narzędzi.
- W przypadku, gdy przewód zasilania jest uszkodzony, jego wymianę może dokonać producent, autoryzowany serwis techniczny albo wykwalifikowany specjalista. Zagwarantuje to prawidłowe i bezpieczne wykonanie wymienionej czynności.
- Urządzenie nagrzewa się podczas pracy. **USTAWIĆ URZĄDZENIE POZA ZASIĘGIEM DZIECI.**
- Jeżeli olej jest gorący, to nie wolno przemieszczać frytkownicy, gdyż grozi to poważnymi oparzeniami.
- Nie wolno użytkować frytkownicy bez oleju.
- W przypadku wystąpienia nieszczelności i wycieku oleju należy zwrócić się do punktu napraw lub personelu technicznego, autoryzowanego przez producenta.
- Przed przystąpieniem do pierwszego użycia frytkownicy należy dokładnie umyć zbiornik, kosz i pokrywę przy użyciu ciepłej wody oraz płynu do mycia naczyń. Po zakończeniu wymienionej czynności, należy wszystkie części dokładnie osuszyć oraz usunąć pozostałości wody, które zebrały się na dnie zbiornika. Pozwoli to uniknąć niebezpiecznych rozprysków gorącego oleju podczas smażenia.
- 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 pouczone przez osobę, która jest za nie odpowiedzialna. Pilnować, by dzieci nie bawiły się urządzeniem.

- Urządzenie należy przemieszczać chwytając je w miejscu zagłębienia znajdującego się ze wszystkich czterech stron w dolnej jego części. (Nigdy nie wolno przemieszczać urządzenia chwytając za uchwyt kosza).
- Nie wolno pozostawiać przewodu zwisającego ze stołu roboczego, ponieważ mógłby zostać pochwycony przez dzieci albo przeszkadzać użytkownikowi.
- Podczas pierwszego użytkowania frytkownica będzie wydzielala odmienny zapach, właściwy dla nowych urządzeń. Jest to zjawisko normalne. W takim przypadku należy przewietrzyć pomieszczenie.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania przez zewnętrzny regulator czasowy ani przez oddzielny układ do zdalnego sterowania.
- Materiały i akcesoria przeznaczone do kontaktu z produktami żywnościowymi są zgodne z przepisami aktu normatywnego UE 1935/2004.
- Należy uważać na gorącą parę wodną i ewentualnie rozpryskujący się olej po otwarciu pokrywy.
- Niniejsze urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie jest przewidziane do użytku w: pomieszczeniach kuchennych przeznaczonych dla pracowników sklepów, biur i innych obszarów roboczych przedsiębiorstwach rolnych, hotelach, motelach i innych ośrodkach wypoczynkowych, kwaterach prywatnych.

OPIS URZĄDZENIA

(patrz rysunek na stronie 2)

- A. Pokrywa
- B. Iluminator (nie we wszystkich modelach)
- C. Filtr (wyjmowany w niektórych modelach)
- D. Pojemnik
- E. Przycisk otwierania
- F. Wskaźnik termostatu
- G. Kosz
- H. Suwak uchwytu
- I. Uchwyt kosza
- L. Lampka kontrolna

DANE TECHNICZNE

Waga netto 2.6 kg
Moc pobierana 1200 W
Częstotliwość 50/60 Hz
Napięcie 220-240 V

SKŁADOWANIE URZĄDZENIA



Zgodnie z dyrektywą europejską 2002/96/WE, nie składować urządzenia wraz z nieposortowanymi odpadami komunalnymi, lecz dostarczyć do oficjalnego punktu segregacji odpadów.

Przed włożeniem wtyczki do gniazdka zasilającego upewnić się, czy w pojemniku jest zawsze olej. Wlać do pojemnika na olej: 1,2 litry oleju, pojemność maksymalna (odpowiada 0,7 kg tłuszczu).

UWAGA: Poziom oleju powinien zawsze znajdować się pomiędzy liniami minimalnego i maksymalnego poziomu umieszczonymi we wnętrzu pojemnika. W żadnym wypadku nie wolno używać frytkownicy, jeżeli poziom oleju znajduje się poniżej linii minimalnego poziomu, ponieważ spowoduje to zadziałanie bezpiecznika, którego wymiany dokonać może wyłącznie autoryzowany punkt napraw. Najlepsze rezultaty można uzyskać stosując olej arachidowy dobrej jakości. W przypadku użycia bloków stałego tłuszczu, należy je pokroić na małe kawałki, aby uniknąć nagrzewania frytkownicy bez tłuszczu w pierwszych minutach po jej włączeniu. Temperaturę należy ustawić na 160°C aż do całkowitego stopienia się tłuszczu a dopiero potem można stopniowo ją podnosić do żądanej wartości.

PRZYSTĄPIENIE DO SMAŻENIA

Podłączyć wtyczkę do gniazdka, a następnie nastawić przy użyciu wskaźnika odpowiednią temperaturę. Gdy zgaśnie lampka kontrolna termostatu, należy kosz (po jego uprzednim napełnieniu) zanurzyć w oleju i zamknąć pokrywę. Nie wolno przeładować kosza (załadować maksymalnie 0,7 kg ziemniaków). Jest zjawiskiem normalnym, że zaraz po wykonaniu powyższej czynności z filtra będzie wydobywać się duża ilość pary, a krople rosy osadzą się w pobliżu uchwytu kosza.

KONIEC SMAŻENIA

Po zakończeniu smażenia unieść koszyk i sprawdzić, czy jedzenie uzyskało żądany poziom przysmażenia. W modelach

wyposażonych w iluminator, wystarczy przez niego spojrzeć, nie trzeba otwierać pokrywy. Jeżeli uznamy smażenie za zakończone, należy wyłączyć urządzenie przesuwając pokrętkę termostatu „F” 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.

SMAŻENIE PRODUKTÓW NIEZAMROŻONYCH

- Produkty przeznaczone do smażenia należy zanurzać dopiero wtedy, gdy olej osiągnie właściwą temperaturę, czyli gdy zgaśnie lampka kontrolna.
- Nie wolno przeładować kosza. Nadmierna ilość produktu w koszu może spowodować gwałtowne obniżenie temperatury oleju, powodując nasiąknięcie produktów tłuszczem i nierównomierne usmażenie.
- Należy skontrolować, czy produkty zostały pokrojone na odpowiednio cienkie kawałki o równej grubości, ponieważ zbyt grube kawałki pozostaną niedosmażone w środku.
- W przypadku smażenia produktów zanurzonych w cieście, zaleca się najpierw zanurzyć kosz a następnie, gdy tłuszcz osiągnie nastawioną temperaturę, (po wyłączeniu się lampki kontrolnej), należy zanurzyć produkt bezpośrednio w gorącym oleju. Pozwoli to uniknąć przyklejenia się ciasta do kosza.
- Przed zanurzeniem produktów w oleju lub tłuszczu należy je dokładnie osuszyć, ponieważ wilgotne produkty pozostaną miękkie po usmażeniu, (szczególnie ziemniaki). Zalecamy, aby produkty o dużej zawartości wody, (takie jak ryby, mięso i warzywa,) przed smażeniem obtoczyć w tartej bułce lub w mące, pamiętając, aby usunąć jej nadmiar przed zanurzeniem w oleju.

Rodzaj produktu		Maksymalna ilość	Temperatura (°C)	Czas w minutach
FRYTKI	pół porcji	350	190°	5-7
	cała porcja	700	190°	11-13
RYBY	Kalmary	250	160°	6-7
	Małże	250	160°	6-7
	Homary	250	160°	5-7
	Sardynki	250	170°	6-7
	Kałamarnice	250	160°	6-7
	Sole (1)	130	160°	5-6
MIĘSO	Kotlety wieprzowe (1)	120	160°	5-7
	Kotlety drobiowe (2)	240	180°	4-6
	Kotlety drobiowe (2)	300	180°	20-25
	Kotlety mielone (6)	250	160°	4-6
WARZYWA	Karczochy	150	160°	5-6
	Kalańor	200	160°	4-5
	Grzyby	200	160°	4-5
	Bakłażany (2 plastry)	50	170°	3-4
	Cukinie	150	160°	5-6

Podane czasy i temperatury smażenia są przybliżone i należy je dostosować do wagi produktów oraz indywidualnych preferencji użytkownika.

SMAŻENIE PRODUKTÓW ZAMROŻONYCH

Produkty zamrożone są zazwyczaj pokryte kryształkami lodu, które należy usunąć przed

rozpoczęciem smażenia. Aby usunąć lód, wystarczy potrząsnąć koszem. Następnie należy bardzo powoli zanurzać kosz w oleju lub w tłuszczu, aby uniknąć wrzenia oleju.

Rodzaj produktu	Maksymalna ilość	Temperatura (°C)	Czas w minutach
FRYTKI	200 (*)	190	3-6
KROKIETY Z ZIEMNIAKÓW	350	190	6-7
RYBY Paluszki z dorsza (6)	150	190	4-5
Krewetki	150	190	4-5
MIĘSO Kotlety drobiowe (1)	120	190	3-5

Podane czasy i temperatury smażenia są przybliżone i należy je dostosować do wagi produktów oraz indywidualnych preferencji użytkownika.

(*) Jest to zalecana porcja, która pozwala uzyskać optymalne usmażenie.

TRWAŁOŚĆ OLEJU LUB TŁUSZCZU

Co pewien czas zalecamy całkowitą wymianę oleju. We wszystkich modelach frytkownicy olej traci swoje właściwości po kilkakrotnym użyciu do smażenia! Dlatego, nawet jeżeli olej jest prawidłowo używany i filtrowany, zalecamy jego całkowitą wymianę z określoną częstotliwością. Całkowitą wymianę oleju zaleca się po 5 - 8 użyciach lub w następujących przypadkach: - gdy pojawi się nieprzyjemny zapach; - jeżeli podczas smażenia olej dymi; - jeżeli olej zmienił zabarwienie na ciemniejsze. Przed przystąpieniem do czynności czyszczenia lub konserwacji należy urządzenie wyłączyć wyciągając wtyczkę z gniazdka zasilającego i pozostawić do ostygnięcia. Zalecamy wykonanie czynności czyszczenia po każdym smażeniu, a zwłaszcza gdy produkty spożywcze były obtoczone w tartej bułce lub mące. Drobinę produktów spożywczych, które pozostaną w oleju, będą się przypalać, powodując szybsze pogorszenie jakości oleju lub tłuszczu. Należy skontrolować, że olej jest wystarczająco zimny, (należy odczekać około dwie godziny).

CZYSZCZENIE

Przed przystąpieniem do czyszczenia zawsze należy wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego.

Nigdy nie należy zanurzać frytkownicy w wodzie, ani nie wolno umieszczać jej pod strumieniem bieżącej wody. Przedostanie się wody do wnętrza urządzenia może stać się przyczyną porażenia prądem.

Pokrywę można myć w zmywarce do naczyń. Aby zdjąć pokrywę, należy pociągnąć ją do góry. Umyć zbiornik przy użyciu gorącej wody i płynu do mycia naczyń. Następnie wypłukać i dokładnie osuszyć. Kosz można myć w zmywarkach do naczyń. W przypadku modeli ze zbiornikiem odpornym na przywieranie, nie wolno używać przedmiotów ani środków do mycia, które mogą mieć właściwości ścierające, lecz wyłącznie miękkiej szmatki i neutralnego detergentu.

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.

Filtr stały: filtr stały nie wymaga wymiany, ponieważ jest czyszczony w trakcie zwykłego mycia pokrywy.