

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 okładce)

- A. Pokrywa
- B. Iluminator (nie we wszystkich modelach)
- C. Filtrowy
- D. Wyjmowany pojemnik
- E. Przycisk otwierania
- F. Licznik
- G. Przycisk licznika
- H. Wyświetlacz licznika (nie we wszystkich modelach)
- I. Zdejmowany panel sterowania
- L. Wskaźnik termostatu
- M. Lampka kontrolna
- N. Schowek na przewód
- O. Wskazówka odniesienia
- P. Suwak uchwyty
- Q. Uchwyt koszyka
- R. Koszyk
- S. Pokrywa filtra
- T. Zaczep pokrywy filtra

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

go punktu napraw.

- 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 (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 przyskaniu 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.
- Przenieść urządzenie korzystając z odpowiednich uchwytów (I). (Do tej czynności nie używać nigdy uchwytu koszyka). Sprawdzić, czy olej jest dostatecznie chłodny (odczekać około 2 godzin).
- Podczas pierwszego użytkowania frytkownica będzie wydzielalał 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.
- Korzystać wyłącznie z odłączalnego panelu sterowania dostarczonego z F26237.
- 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.
- Niniejsze urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie jest przewidziane do użytku w: pomieszczeniach kuchennych przeznaczonych dla pracowników sklepów, biur i innych ob-

szarów roboczych, ośrodkach agroturystycznych, hotelach, motelach i innych ośrodkach wypoczynkowych, kwaterach prywatnych.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Przed włożeniem wtyczki do gniazda zasilającego upewnić się, czy w pojemniku jest zawsze olej.

Wlać do pojemnika na olej: 2,3 litry oleju, pojemność maksymalna (odpowiada 2 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.

ROZPOCZĘCIE SMAŻENIA

1. Umieścić produkty przeznaczone do smażenia w koszyku uważając, aby go nie przetadować (maks. 1 kg surowych ziemniaków).
Aby produkty usmażyły się równomiernie, radzimy je rozmieścić na obwodzie koszyka, obciążając w mniejszym stopniu jego część centralną.
2. Ustawić pokrętkę termostatu „L” na żądanej temperaturze (rys. 1). Po osiągnięciu wybranej temperatury lampka kontrolna „M” zgaśnie.
3. Gdy zgaśnie lampka kontrolna, powoli zanurzyć koszyk w oleju, opuszczając powoli jego uchwyt po uprzednim zwolnieniu jego blokady „P”; zamknąć pokrywę.
 - Jest rzeczą całkowicie normalną, jeśli natychmiast po wykonaniu tej czynności z pokrywy filtra wydostaje się znaczna ilość gorącej pary wodnej.
 - Na początku smażenia, zaraz po zanurzeniu produktów w oleju, wewnętrzna część iluminatora „B” (jeżeli został przewidziany) 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. Ustawić czas smażenia za pomocą przycisku „G”; na wyświetlaczu pojawią się ustawione minuty.
2. Wyświetlone cyfry od razu zaczną migać, co oznacza rozpoczęcie 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 „G”.

UWAGA: licznik nie wyłącza urządzenia.

WYMIANA BATERII LICZNIKA

W celu wymiany baterii należy się zwrócić do najbliższego centrum serwisowego.

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 „L” do pozycji „0” aż do kliknięcia wewnętrznego przetącznika.

Aby pozbyć się nadmiaru oleju, należy pozostawić koszyk w pozycji uniesionej po to, by olej spłynął do wnętrza frytkownicy (Rys. 2).

FILTROWANIE OLEJU LUB TŁUSZCZU

Zaleca się filtrowanie oleju lub tłuszczu 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 dostatecznie chłodny (oczekać około 2 godzin). W przypadku użycia tłuszczu nie należy dopuścić do jego nadmiernego schłodzenia, bo skrzepnie.

1. Otworzyć pokrywę frytkownicy, zdjąć panel sterowania „I”, jak pokazano na rysunku 3; następnie wyjąć wyjmowany pojemnik „D” trzymając go za uchwyty (rys. 4). Zdjąć pokrywę jak pokazano na rys. 5. Opróżnić pojemnik (rys. 6).
2. Przy użyciu gąbki lub papierowego ręcznika usunąć z pojemnika ewentualne resztki jedzenia.
3. Założyć z powrotem wyjmowany pojemnik „D” na miejsce, zwracając uwagę, aby wskazówka odniesienia umieszczona na pojemniku była wyrównana ze wskazówką odniesienia umieszczoną na korpusie urządzenia.
4. Założyć z powrotem panel sterowania „I”, wkładając do właściwego miejsca.
5. Ustawić koszyk z powrotem w wysokim położeniu i na jego dnie umieścić filtr (rys. 7). Filtry dostępne są w sklepach lub w naszym punkcie obsługi klien-

tów.

6. Następnie olej lub tłuszcz bardzo powoli wylewać do frytkownicy, uważając, aby nie przelał się przez filtr (rys. 7).

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.

WYMIANA FILTRA PRZECIWZAPACHOWEGO

Z czasem filtr przeciwzapachowy umieszczony w pokrywie traci swoją skuteczność.

Aby dokonać jego wymiany, należy zdjąć plastikową pokrywę filtra "S", naciskając haczyk "T" w kierunku wskazanym strzałką 1, a następnie podnosząc w kierunku wskazanym strzałką 2 (Rys. 8).

Wymienić filtry.

CZYSZCZENIE

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

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

Sprawdzić, czy olej jest dostatecznie chłodny (odczekać około 2 godzin). Opróżnić frytkownicę z oleju lub tłuszczu w sposób opisany wcześniej w części „Filtrowanie oleju i tłuszczu”.

Zdjąć pokrywę jak pokazano na rys. 5.

Nie zanurzać pokrywy w wodzie przed wyjęciem filtra.

Aby oczyścić pojemnik "D", należy wykonać następujące czynności:

- wyjąć panel sterowania „I” oraz licznik „F”, jak pokazano na rys (3); wyjąć wyciągany pojemnik „D”, trzymając go za uchwyty; należy go umyć w zmywarce lub ręcznie, używając ciepłej wody i płynu do mycia naczyń.
- Słukać i starannie osuszyć całość. Jeżeli pojemnik jest myty w zmywarce, należy go umieszczać w taki sposób, aby powłoka teflonowa nie uległa zarysowaniu.

Uwaga: po wyciągnięciu panelu sterowania i licznika, wszystkie pozostałe części frytkownicy mogą być myte w zmywarce.

Nigdy nie opróżniać frytkownicy przechylając ją lub obracając do góry dnem (rys. 9).

- Zaleca się regularne czyszczenie koszyka oraz staranne usuwanie ewentualnych resztek jedzenia, które mogą się w nim znajdować.

WYCIĄGANY POJEMNIK Z POWŁOKĄ ZAPOBIEGAJĄCĄ PRZYWIERANIU

Aby oczyścić pojemnik, użyć miękkiej ściereczki i neutralnego środka myjącego; nie używać natomiast 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. Smażenie potraw panierowanych, na przykład, powoduje szybsze zanieczyszczanie oleju niż Na przykład, zwykłe smażenie.

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

ABY SMAŻYĆ POPRAWNIE

- Ważne jest, by przestrzegać temperatury zalecanej dla poszczególnych przepisów. Przy zbyt niskiej temperaturze smażone produkty nasiąkną olejem. Przy zbyt wysokiej temperaturze od razu formuje się zewnętrzna skorupa, ale 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.
- Sprawdzić czy kawałki produktów nie są zbyt grube i czy są podobnych rozmiarów. Zbyt duże kawałki nie usmażą w całości pomimo ładnego wyglądu zewnętrznego, podczas gdy kawałki jednakowej wielkości usmażą się w tym samym tempie.
- Dokładnie osuszyć produkty przed zanurzeniem w oleju lub tłuszczu, ponieważ po usmażeniu produkty zbyt wilgotne okażą się miękkie (zwłaszcza ziemniaki). Produkty o dużej zawartości wody (ryby, mięso, warzywa) radzimy 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. (gramy)	Temperatura °C	Tempo (minuti)
FRYTKI	Ilość zalecana do idealnego wysmażenia	500	190	7-9
	Ilość maksymalna (granica bezpieczeństwa)	1000	190	16-18
RYBY	Kalmary	500	160	9-10
	Małże	500	160	9-10
	Homary	600	160	7-10
	Sardynki	500-600	160	8-10
	Małe katamarnice	500	160	8-10
	Sola	500-600	160	6-7
MIĘSO	Kotlety wołowe	250	170	5-6
	Kotlety drobiowe	300	170	6-7
	Pulpety	400	170	7-9
WARZYWA	Karczochy	250	150	10-12
	Kalafior	400	150	8-9
	Grzyby	400	150	9-10
	Bakłażany	300	150	11-12
	Cukinie	200	150	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 ich 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 mrożonek.

Produkt spożywczy		Ilość maks. w g.	Temperatura w °C	Czas (minuty)
FRYTKI	Ilość zalecana do idealnego wysmażenia	350 (*)	190	6-8
	Ilość maksymalna (granica bezpieczeństwa)	800	190	16-18
KROKIETY Z ZIEMNIAKÓW		500	190	9-11
RYBY	Paluszkiz dorsza	300	190	4-6
	Krewetki	300	190	4-6
MIĘSO	Kotlety drobiowe	200	190	6-8

(*) 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 wcześniej bez oleju w pojemniku, co spowodowało uszkodzenie bezpiecznika termicznego.	Zwrócić się do punktu napraw (bezpiecznik należy wymienić).

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 symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.

WAGA NETTO: 3KG