

Przed rozpoczęciem instalacji i użytkowania urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Tylko w ten sposób można osiągnąć najlepsze rezultaty i zagwarantować maksymalne bezpieczeństwo użytkownika.

Zwróć uwagę:

Ten symbol podkreśla ważne porady i informacje dla użytkownika.

- Wydzielanie przez urządzenie, podczas pierwszego użycia, zapachu "nowości", jest zjawiskiem zupełnie normalnym.
- Przewietrzyć pomieszczenie.
- Zabrania się używania olei domowej produkcji lub olei o wysokiej kwasowości.
- Urządzenie nie może być włączane przy pomocy zewnętrznego regulatora czasowego lub przy pomocy oddzielnego urządzenia zdalnego sterowania.
- Niniejsze urządzenie jest zgodne z Dyrektywą europejską 2004/108/WE w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej i z Rozporządzeniem (WE) 1935/2004 z dnia 27/10/2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Nie przewidziano użycia w: pomieszczeniach przeznaczonych na kuchnię dla pracowników sklepu, biurach i innych miejscach pracy, gospodarstwach agroturystycznych, hotelach, motelach i innych obiektach rekreacyjnych, wynajmowanych pokojach.

Ryzyko Oparzenia!

Niezastosowanie się do tego ostrzeżenia może być przyczyną lekkich lub poważnych oparzeń.

- Podczas funkcjonowania urządzenie jest gorące. NIE POZOSTAWIAĆ URZĄDZENIA W MIEJSCACH DOSTĘPNYCH DLA DZIECI.
- Nie przenosić frytkownicy z gorącym olejem, gdyż grozi to poważnymi oparzeniami.
- Przed pierwszym użyciem frytkownicy należy dokładnie umyć gorącą wodą i płynem do mycia naczyń, następujące elementy: pojemnik, koszyk i pokrywę (wyjąć filtr). Po zakończeniu mycia, osuszyć dokładnie wszystkie części i usunąć ewentualne pozostałości wody, zbierające się na dnie pojemnika i wewnątrz przewodu odprowadzającego olej. Służy to uniknięciu niebezpiecznego rozpryskiwania się gorącego oleju podczas funkcjonowania frytkownicy.
- Przenosić urządzenie używając odpowiednich uchwytów. (Nie używać nigdy uchwytu koszyka do przenoszenia urządzenia). Sprawdzić czy olej jest wystarczająco schłodzony, w tym celu należy odczekać około 2 godzin.
- Jeśli urządzenie wyposażone jest w przewód odprowadzający, należy upewnić się, że jest on zamknięty i schowany w swoim

schowku podczas funkcjonowania.

- Nie pozostawiać nigdy kabla urządzenia zwisającego z krawędzi powierzchni, na której stoi frytkownica, gdyż w ten sposób może go łatwo osiągnąć dziecko lub może przeszkadzać użytkownikowi.
- Należy uważać na gorącą parę i ewentualne rozpryskiwanie oleju, po otwarciu pokrywy.
- Przed zanurzeniem koszyka w oleju, należy upewnić się, że pokrywa jest dobrze zamknięta.

Uwaga!

Nieprzestrzeganie może być lub jest przyczyną obrażeń lub uszkodzeń urządzenia.

- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła.
- Frytkownica może zostać włączona tylko po uprzednim napełnieniu jej olejem lub tłuszczem. W przypadku nagrzania pustej frytkownicy zadziała bezpiecznik termiczny przerywając funkcjonowanie urządzenia. W takim przypadku, w celu przywrócenia funkcjonowania urządzenia, należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu technicznego.
- Jeśli z frytkownicy wycieka olej, należy zwrócić się do serwisu technicznego lub do autoryzowanego personelu producenta.
- Koszyk wchodzi automatycznie w centralny sworzeń pojemnika. Dlatego też, w celu uniknięcia uszkodzenia, nie przekręcać go ręcznie, szukając prawidłowej pozycji.
- Nie należy zezwalać 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.

Niebezpieczeństwo!

Nieprzestrzeganie może spowodować obrażenia stwarzające zagrożenie dla życia, wskutek porażenia prądem elektrycznym.

- Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy skontrolować, czy napięcie w sieci odpowiada wartości napięcia podanej na tabliczce znamionowej urządzenia
- Podłączać urządzenie wyłącznie do gniazdek o minimalnym obciążeniu 10 A i wyposażonych w sprawnie działające uziemienie. W razie uszkodzenia kabla zasilającego, należy zwrócić się o jego wymianę do producenta lub do jego Serwisu Technicznego, aby zapobiec jakiegokolwiek ryzyku.

UTYLIZACJA URZĄDZENIA



Zgodnie z dyrektywą Europejską 2002/96/WE, urządzenie nie może być składowane z odpadami domowymi, lecz oddane do oficjalnego ośrodka segregacji odpadów.

OPIS URZĄDZENIA

(zobacz rysunek na okładce)

- A. Pokrywa filtra
- B. Filtr antyzapachowy
- C. Filtr oleju
- D. Wyjmowany pojemnik
- E. Schowek na kabel
- F. Pokrętko termostatu i wyłączania
- G. Przycisk otwarcia
- H. Wyświetlacz minutnika
- I. Przycisk minutnika
- L. Lampka kontrolna
- M. Zbiornik na olej (*)
- N. Pokrywa zbiornika na olej (*)
- O. Zatyčka przewodu odprowadzającego (*)
- P. Obudowa zbiornika na olej (*)
- Q. Przewód odprowadzający olej (*)
- R. Klapka gniazda przewodu (*)
- S. Uchwyt koszyka
- T. Suwak uchwyty
- U. Koszyk
- V. Iluminator
- Z. Pokrywa

(*) Tylko model F38436

Waga neto: F38233 Kg 5,400 - F38436 Kg 5,690

NAPEŁNIANIE OLEJEM LUB SMAREM

- Podnieść koszyk (U) do najwyższej pozycji, pociągając w górę odpowiedni uchwyt (S) (rys. 1).

i Zwróć uwagę: Operacja podnoszenia i obniżania koszyka musi być ZAWSZE wykonywana przy zamkniętej pokrywie.

- Otworzyć pokrywę (Z), wciskając przycisk (G) (rys. 2).
- Wyciągnąć koszyk, pociągając w górę (rys. 3).
- Wlać do pojemnika (D) olej: 1,5 litra maksymalna pojemność (1,3 kg tłuszczu) lub 1,1 litra minimalna pojemność (1 kg tłuszczu).

! Uwaga! Poziom musi znajdować się zawsze między maksymalnym a minimalnym odniesieniem.

! Uwaga! Nie używać nigdy frytkownicy z olejem poniżej minimalnego poziomu, może to spowodować zadziałanie bezpiecznika termicznego; dla jego wymiany należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu technicznego.

i Zwróć uwagę: Najlepsze rezultaty uzyskuje się przy zastawianiu oleju arachidowego dobrej jakości.

Należy unikać mieszania różnych olejów.

Jeśli używa się kostek tłuszczu, należy pokroić go na małe kawałki,

aby uniknąć rozgrzewania pustej frytkownicy w pierwszych minutach. Temperatura musi być ustawiona na 150°C do momentu całkowitego rozpuszczenia tłuszczu, tylko wtedy można ustawić żądaną temperaturę.

POCZĄTEK SMAŻENIA

- Włączyć urządzenie przekręcając pokrętko termostatu (F) na żądaną temperaturę (rys. 4).
- Gdy zgaśnię lampka kontrolna termostatu (1), włożyć koszyk (U) (uprzednio napełniony) do pojemnika (D), w podniesionej pozycji (rys. 3) i zamknąć pokrywę (Z).
- Zanurzyć powoli koszyk, przesuwając suwak (T) w kierunku wskazanym przez strzałkę, obniżając jednocześnie uchwyt (S) (rys. 5).

! Uwaga! Nie napełniać nadmiernie koszyka (max 1,2 kg świeżych ziemniaków).

i Zwróć uwagę: Jest rzeczą całkowicie normalną, że po włożeniu koszyka, z pokrywy filtra (A) wydostaje się znaczna ilość pary wodnej, a w pobliżu uchwyty koszyka, tworzą się skropliny.

- Po upływie czasu smażenia, podnieść koszyk, pociągając w górę uchwyt i sprawdzić poziom wysmażenia.

USTAWIENIE ELEKTRYCZNEGO MINUTNIKA

- Ustawić czas smażenia, wciskając przycisk (I), wyświetlacz (H) pokaże ustawione minuty.
- Następnie cyfry zaczną migać, oznacza to, że rozpoczął się czas smażenia. Ostatnia minuta wyświetlona jest w sekundach.
- W przypadku błędu w ustawieniu czasu, można ustawić nowy czas, trzymając wciśnięty przycisk przez ponad 2 sekundy. Wyświetlacz wyzeruje się i będzie można powtórzyć operację.
- Minutnik sygnalizuje koniec smażenia dwoma seriami sygnałów dźwiękowych, w odstępie około 20 sekund. Aby wyłączyć sygnał akustyczny, wystarczy wcisnąć przycisk minutnika.

i Zwróć uwagę: minutnik nie wyłącza urządzenia.

Wymiana baterii minutnika

- Wyjąć licznik z siedziska naciskając na dolną krawędź (rys. 6).
- Przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, pokrywę baterii, (rys. 7), znajdującą się z tyłu minutnika, do momentu jej otwarcia.
- Wymienić baterię na nową, tego samego typu (L1131).

i Zwróć uwagę: Zarówno w przypadku wymiany, jak i wycofania z użytku urządzenia, bateria musi być składowana zgodnie z

obowiązującym prawem, jako niebezpieczna dla środowiska.

SMAŻENIE PRODUKTÓW ŚWIEŻYCH

i **Zwróć uwagę:** Produkty przeznaczone do smażenia należy zanurzać dopiero wtedy, gdy olej osiągnie właściwą temperaturę, czyli gdy zgaśnie lampka kontrolna.

Nie napełniać nadmiernie koszyka.

Mogłoby to spowodować gwałtowny spadek temperatury oleju, przez co produkty mogłyby być tłuste i nierówno wysmażone.

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 w cieście, zaleca się najpierw zanurzyć kosz a następnie, gdy tłuszcz osiągnie nastawioną temperaturę, (po wyłączeniu się lampki kontrolnej), należy zanurzyć produkt bezpośrednio w oleju. Pozwoli to uniknąć przyklejania się ciasta do koszyka.

Należy dokładnie osuszyć produkty, przed zanurzeniem ich w

oleju lub tłuszczu, ponieważ mokre produkty stają się miękkie 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.

Rodzaj jedzenia		Rodzaj jedzenia	Temperatura (°C)	Czas w minutach
FRYTKI	Zalecana ilość dla idealnego wysmażenia w 1,5 litra oleju	600	190°	10-12
	Maksymalna ilość dla 1,1 litra oleju	1000	190°	18-20
	Maksymalna ilość dla 1,5 litra oleju	1200	190°	20-22
RYBY	Kałamarnica	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
	Kotlety mielone (8-10)	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

Czas i temperatura smażenia są przybliżone i muszą być dostosowane do ilości smażonych produktów i do indywidualnych gustów.

SMAŻENIE PRODUKTÓW ZAMROŻONYCH

Zamrożone produkty często pokryte są kryształkami lodu, które należy usunąć przed smażeniem, potrząsając koszykiem.



Ryzyko Oparzenia! Przed zanurzeniem koszyka w oleju, należy upewnić się, że pokrywa jest dobrze zamknięta. Zanurzać koszyk w oleju bardzo powoli, aby uniknąć wrzenia oleju.

Rodzaj jedzenia	Maksymalna ilość g.	Temperatura (°C)	Czas w minutach	
PFRYTKI				
	Zalecana ilość dla idealnego wysmażenia w 1,5 litra oleju	200 (*)	190°	4-6
	Maksymalna ilość dla 1,1 litra oleju	600	190°	13-15
	Maksymalna ilość dla 1,5 litra oleju	1000	190°	18-20
RYBY	Paluszki z dorsza (6 szt.)	300	190°	4-6
	Krewetki	300	190°	4-6
MIĘSO	Kotlety drobiowe (3 szt.)	200	180°	6-8

Czas i temperatura smażenia są przybliżone i muszą być dostosowane do ilości smażonych produktów i do indywidualnych gustów.

(*) Jest to zalecana ilość do uzyskania idealnego wysmażenia. Można oczywiście smażyć większą ilość zamrożonych frytek, należy jednak pamiętać, że będą one bardziej tłuste z powodu nagłego obniżenia temperatury oleju, po ich zanurzeniu.

FILTROWANIE OLEJU LUB TŁUSZCZU



Zwróć uwagę: Zaleca się wykonanie tej operacji po każdym smażeniu, zwłaszcza gdy produkty były panierowane w bułce tartej lub w mące. Sprawdzić czy olej jest wystarczająco schłodzony (oczekać około 2 godzin).

Modele bez przewodu odprowadzającego (Q) i zbiornika na olej (M)

- Otworzyć pokrywę frytkownicy (Z) i wyjąć pojemnik (D) (rys. 8), podnosząc go za odpowiednie uchwyty. Przełożyć olej do innego pojemnika.
- Włożyć ponownie wyjmowany pojemnik do jego siedziska.
- Zaczeplić koszyk (U) o krawędź pojemnika i na jego dnie umieścić filtr (rys. 9). Filtry dostępne są u autoryzowanych sprzedawców lub w serwisie technicznym.
- Wlać ponownie olej lub tłuszcz do frytkownicy, bardzo powoli, uważając, aby nie przelewał się przez filtr (rys. 10).

Modele z przewodem odprowadzającym (Q) i zbiornikiem na olej (M)

- Umieścić frytkownicę w pobliżu krawędzi powierzchni roboczej (rys. 11).
- Wyciągnąć na zewnątrz obudowę (P), jak pokazano na rysunku 12.

- Ustawić zbiornik na olej (M) bez pokrywy (N) w jego obudowie (rys. 13).
- Otworzyć kłapkę (R) (rys. 14) i wyciągnąć przewód odprowadzający (Q).
- Ściągnąć zatyczkę (O), przekręcając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (rys. 15).
- Po zakończeniu operacji, nałożyć zatyczkę, przekręcając w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, umieścić ponownie przewód odprowadzający w jego siedzisku i zamknąć kłapkę.

TRWAŁOŚĆ OLEJU LUB TŁUSZCZU

Od czasu do czasu należy dokonać całkowitej wymiany oleju.

Jak w każdej frytkownicy, wielokrotnie podgrzewany olej psuje się! Dlatego też, nawet jeśli używany i filtrowany prawidłowo, olej powinien być wymieniany z określoną częstotliwością.

Zalecamy całkowitą wymianę oleju po 5/8 smażeniach lub w następujących przypadkach:

- nieprzyjemny zapach
- dym podczas smażenia
- olej stał się ciemny

Ponieważ frytkownica ta funkcjonuje z małą ilością oleju, dzięki obracaniu koszykowi, główną zaletą jest ograniczenie o prawie połowę zużywanego oleju, w stosunku do innych frytkownic dostępnych na rynku.

WYMIANA FILTRA ANTYZAPACHOWEGO

Z czasem filtry antyzapachowe, znajdujące się wewnątrz pokrywy tracą skuteczność. W celu ich wymiany należy ściągnąć plastikową pokrywę filtra (A) (rys. 11).

Filtry antyzapachowe dostępne są u autoryzowanych sprzedawców lub w serwisie technicznym.

CZYSZCZENIE

 **Niebezpieczeństwo!** Przed jakąkolwiek operacją czyszczenia, wyciągnąć zawsze wtyczkę z gniazdka. Nigdy nie zanurzać frytkownicy w wodzie i nie umieszczać jej pod strumieniem bieżącej wody. Woda, przedostając się do wnętrza urządzenia, może spowodować porażenie prądem.

 **Zwróć uwagę:** Po odpowiednim schłodzeniu oleju, przez około 2 godziny, opróżnić olej lub tłuszcz, jak opisano w paragrafie "filtrowanie oleju lub tłuszczu".

Nie opróżniać nigdy frytkownicy, nachylając ją lub odwracając (rys. 17).

Umyć dokładnie pojemnik, koszyk i pokrywę (wyjąć filtr), gorącą wodą i płynem do mycia naczyń. Pokrywa (Z) jest zdejmowana; w celu jej wyjęcia, należy popchnąć ją w tył, jednocześnie pociągając w górę (zobacz strzałka "A" i "B", rys.18).

 **Uwaga!** Przed zanurzeniem pokrywy w wodzie należy wyciągnąć filtr.

Czyszczenie pojemnika (D) odbywa się w następujący sposób:

- Wyjąć pojemnik z frytkownicy, podnosząc go delikatnie (zobacz rysunek 8) i wymyć gorącą wodą z płynem do naczyń, używając miękkiej gąbki.
- Pojemnik i koszyk mogą być myte w zmywarce. Należy zachować ostrożność, aby przewód nie doznał uszkodzeń, które mogłyby uniemożliwić jego prawidłowe funkcjonowanie.
- W celu ponownego włożenia pojemnika, otworzyć kłapkę (R) schowka na przewód, następnie włożyć pojemnik, nachylając go, z przewodem w pozycji poziomej i z nałożoną zatyczką; następnie zamknąć kłapkę.
- Aby wyczyścić filtr oleju (C), który znajduje się wewnątrz pojemnika, gdy jest brudny lub zatkany, należy go wyciągnąć, przekręcając go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

 **Uwaga!** Aby nie uszkodzić nieprzystawiającego pokrycia pojemnika, do jego czyszczenia nie używać przedmiotów lub środków ściernych, lecz tylko miękką szmatkę z neutralnym detergentem.

NIEPRAWIDŁOWOŚCI W FUNKCJONOWANIU

Nieprawidłowość	Przyczyna	Rozwiązanie
Nieprzyjemny zapach	Filtr antyzapachowy (B) jest zużyty.	Wymienić filtr.
	Olej jest zepsuty.	Wymienić olej lub tłuszcz.
	Płyn do smażenia jest nieodpowiedni.	Używać dobrej jakości oleju arachidowego.
Olej przyska	Olej jest zepsuty i powoduje tworzenie się nadmiernej ilości piany.	Wymienić olej lub tłuszcz.
	W gorącym oleju zostały zanurzone niewystarczająco osuszone produkty.	Dokładnie osuszyć produkty.
	Koszyk został zanurzony zbyt szybko.	Zanurzać powoli.
	Poziom oleju frytkownicy przekracza maksymalny limit.	Zmniejszyć ilość oleju w pojemniku.
Olej nie rozgrzewa się	Prawdopodobnie zainterweniował bezpiecznik termiczny.	Zwrócić się do serwisu technicznego (urządzenie musi zostać wymienione).
Usmażyła się jedynie połowa zawartości koszyka.	Koszyk nie obraca się podczas smażenia.	Wyczyścić dno pojemnika. Wyczyścić pierścień prowadnicy kółek koszyka (rys. 19).