

Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje.

Zachować niniejszą instrukcję.

- W razie uszkodzenia kabla zasilającego, należy zwrócić się o jego wymianę do producenta lub do jego Serwisu Technicznego, aby zapobiec jakimkolwiek ryzyku.
- Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie.
- Niniejsze urządzenie elektryczne działa w wysokich temperaturach, które mogą spowodować oparzenia. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i przez osoby o ograniczonych zdolnościach psychicznych, fizycznych i ruchowych lub o niewystarczającym doświadczeniu i wiedzy, pod warunkiem, że będą uważnie nadzorowane lub zostały pouczone o bezpiecznym użytkowaniu urządzenia i o ryzyku z nim związanym. Należy pilnować, by dzieci nie bawiły się urządzeniem. Czynności czyszczenia i konserwacji nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają powyżej 8 lat i są stale nadzorowane. Trzymać urządzenie i kabel zasilający z dala od dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- 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 re-

kreacyjnych, wynajmowanych pokojach.

- Urządzenie nie może być włączane przy pomocy zewnętrznego regulatora czasowego lub przy pomocy oddzielnego urządzenia zdalnego sterowania.
- Urządzenia do przyrządzania potraw należy umieścić na stabilnej powierzchni używając uchwytów (jeżeli obecne), aby uniknąć wylania gorących płynów.



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
- Podłączyć 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).



Ryzyko oparzenia!

Brak przestrzegania ostrzeżeń może spowodować oparzenia.

- 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.
- Przenosić urządzenie korzystając z odpowiednich uchwytów. (Do tej czynności nie używać nigdy uchwytu koszyka). Sprawdzić, czy olej jest dostatecznie chłodny (odczekać około 2 godzin).
- 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.



Uwaga!

Nieprzestrzeganie ostrzeżeń może spowodować obrażenia lub uszkodzenie urządzenia.

- Urządzenia nie należy ustawiać w pobliżu innych urządzeń lub obiektów będących źródłem ciepła.
- 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.



Zwróć uwagę:

Ten symbol podkreśla ważne porady i informacje dla użytkownika.

- 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.
- Podczas pierwszego użytkowania frytkownica będzie wydawała odmienny zapach, właściwy dla nowych urządzeń. W takim przypadku należy przewietrzyć pomieszczenie.
- Zabrania się używania olejów domowej produkcji lub olejów o wysokiej kwasowości.

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.

OPIS URZĄDZENIA

- A. Pokrywa
- B. Iluminator (jeżeli został przewidziany)
- C. Filtr (wyjmowany w niektórych modelach)
- D. Pojemnik
- E. Przycisk otwierania
- F. Wskaźnik termostatu/Lampka kontrolna
- G. Kosz
- H. Suwak uchwyty
- I. Uchwyt kosza

DANE TECHNICZNE

Waga netto	2.5 kg
Moc pobierana:	Patrz tabliczka znamionowa
Częstotliwość:	Patrz tabliczka znamionowa
Napięcie:	Patrz tabliczka znamionowa

INSTRUKCJA OBSŁUGI

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

Wlać do pojemnika na olej: 2,3 litra oleju, pojemność maksymalna (odpowiada 2 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 150°C aż do całkowitego stopienia się tłuszczu a dopiero potem można stopniowo ją podnosić do żądanej wartości.

PRZYSTĄPIENIE DO SMAŻENIA

Podłączyć wtyczkę do gniazda, 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 1 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 uchwyty 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.

Produkt spożywczy		Maksymalna waga w gramach (g)	Temperatura °C	Czas w minutach
FRYTKI	Pół porcji	500	190	7-9
	Cała porcja	1000	190	16-18
RYBY	Kałamarz	500	160	12-13
	Homary	500	160	9-10
	Sardynki	500	160	12-13
	Sola	400	160	7-8
MIĘSO	Kotlet schabowy	300	170	8-9
	Kotlety z kurczaka	300	180	7-8
	Pulpety	500	170	7-8
WARZYWA	Karczochy	250	150	11-12
	Kalafior	300	160	7-8
	Grzyby	300	150	6-7
	Bakłażany	100	170	7-8
	Cukinie	300	160	11-12

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.

Produkt spożywczy		Maksymalna waga w gramach (g)	Temperatura °C	Czas w minutach
FRYTKI		350 (*)	190	6-8
FRYTKI (maksymalna ilość)		800	190	16-18
KROKIETY Z ZIEMNIAKÓW		500	190	9-11
RYBY	Paluszki z dorsza	300	190	5-6
	Krewetki	300	190	5-6
MIĘSO	Kotlety z kurczaka	200	190	7-8

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.

Drobiny 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.

SKŁADOWANIE URZĄDZENIA



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