

PL

Przed rozpoczęciem instalacji i użytkowania urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi. To jedyny sposób na zapewnienie poprawnej obsługi i pełnego bezpieczeństwa.

OPIS URZĄDZENIA

(zob. diagram na str. 2)

- A. Pokrywa wewnętrzna
- B. Uchwyt koszyka z blokadą
- C. Koszyk
- D. Przycisk otwierający
- E. Lampka kontrolna
- F. Uchwyt do podnoszenia urządzenia
- G. Otwór kontrolny (nie we wszystkich modelach)
- H. Pokrywa filtra
- I. Schowek na przewód

ZALECENIA

- Przed użyciem sprawdzić, czy napięcie sieciowe odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Podłączać urządzenie jedynie do gniazdek o minimalnym obciążeniu 10A, wyposażonych w sprawnie działające uziemienie. (W przypadku niedopasowania wtyczki i gniazdka, należy zwrócić się do fachowca z prośbą o wymianę gniazda).
- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła.
- W razie konieczności wymiany przewodu zasilającego, należy użyć kabla H05VVF 3x1 2 mm. Użyty kabel musi spełniać obowiązujące normy i posiadać taką samą średnicę jak kabel oryginalny.
- Podczas funkcjonowania urządzenie jest gorące. **USTAWIĆ URZĄDZENIE POZA ZASIĘGIEM DZIECI.**
- Nie przenosić frytkownicy z gorącym olejem, gdyż grozi to oparzeniem.
- Frytkownicę włączać jedynie po napełnieniu olejem lub tłuszczem. W przypadku rozgrzania na sucho, bezpiecznik termiczny zatrzyma funkcjonowanie frytkownicy. W takim przypadku skontaktować się z najbliższym punktem serwisowym naszej firmy.
- Gdyby z frytkownicy zaczął wyciekać olej, należy skontaktować się z punktem serwisowym lub personelem upoważnionym przez producenta.
- Przed pierwszym użyciem frytkownicy, wymyć dokładnie pojemnik, koszyk, pokrywę (po uprzednim wyjęciu filtrów), przy pomocy ciepłej wody i płynu do mycia naczyń, a następnie dokładnie osuszyć.
- Całkowicie normalne jest, że przy pierwszym użytkowaniu urządzenie wydziela

charakterystyczny zapach nowego produktu. Należy przewietrzyć pomieszczenie.

- Materiały i przedmioty przeznaczone do kontaktu z produktami żywnościowymi spełniają postanowienia normy CEE 89/109.
- Dzieci lub osoby niepełnosprawne nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru.
- Urządzenie nie może służyć jako zabawka dla dzieci.
- Aby przestawić urządzenie, użyć specjalnych uchwytów (F). (W żadnym wypadku nie podnosić za uchwyt koszyka).

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Napełnianie olejem lub tłuszczem

- Otworzyć pokrywę poprzez pociągnięcie przycisku otwierającego (rys. 1), a następnie wyjąć akcesoria.
- Wlać ok. 2 l oleju (lub 1,8 kg tłuszczu) do pojemnika.

Można uzyskać dobre rezultaty stosując olej arachidowy dobrego gatunku. Unikać mieszania różnych gatunków oleju. W przypadku stosowania stałego tłuszczu w blokach, pokroić je na niewielkie kawałki tak, by frytkownica nie rozgrzewała się na sucho w pierwszych minutach funkcjonowania. 2. Temperatura powinna być ustawiona na 150°C aż do momentu całkowitego roztopienia się tłuszczu, i dopiero wtedy należy przejść do żądanej temperatury.

Rozgrzewanie

Uruchomić urządzenie poprzez przyłączenie do sieci i odczekać aż zgaśnie lampka kontrolna (rys. 2).

Początek smażenia

- **Po zgaśnięciu lampki kontrolnej, zanurzyć koszyk w oleju.**
W tym celu:
 - Upewnić się, czy blokada uchwytu znajduje się w położeniu tylnym.
 - Wprowadzić uchwyt koszyka (B) do koszyka (rys. 3) i zablokować go.**Zawsze upewniać się, czy blokada uchwytu znajduje się w odpowiednim położeniu przed zanurzeniem lub wyciąganiem koszyka z oleju.**
 - Usunąć uchwyt i zamknąć pokrywę.
- **Możliwy jest wyrzut znacznej ilości gorącej pary spod pokrywy filtra wskutek wykonania powyższych czynności.**
- **Możliwy jest opad pary skroplonej z pokrywy na metalowe lub plastikowe ścianki urządzenia.**

Koniec smażenia

Po zakończeniu smażenia, przesunąć uchwyt koszyka (rys. 4) i sprawdzić czy jedzenie ma pożądany złotawo-brązowy kolor.

W modelach wyposażonych w otwór kontrolny, sprawdzenie odbywa się bez konieczności otwarcia pokrywy.

Jeżeli uznamy smażenie za zakończone, wyłączamy urządzenie poprzez **odłączenie z sieci (rys. 5)**. Odczekać, aż obcieknie nadmiar oleju.

Jeśli smażenie ma przebiegać w dwóch fazach (np. ziemniaki), po zakończeniu pierwszej fazy należy unieść koszyk, poczekać na zgaśnięcie lampki kontrolnej, a następnie po raz drugi zanurzyć koszyk w oleju (zob. załączone tabele).

FILTROWANIE OLEJU LUB TŁUSZCZU

Zalecane jest przeprowadzenie filtrowania oleju lub tłuszczu celem usunięcia jakichkolwiek resztek pożywienia, szczególnie w przypadku potraw panierowanych w bułce tartej lub mące. Resztki pożywienia pozostające w tłuszczu łatwo się przypalają, co znacznie przyspiesza psucie się oleju bądź tłuszczu.

1. Usunąć pokrywę (rys. 6) i opróżnić zbiornik przechylając w jedną ze stron (rys. 7 - lewa lub prawa krawędź zbiornika).
2. Użyć gąbki lub papierowego ręcznika do usunięcia jakichkolwiek resztek z pojemnika.
3. Zawiesić koszyk na pojemniku i umieścić dostarczony filtr papierowy na dnie koszyka (rys. 8). Zapasowe filtry można nabyć w sklepie lub punkcie serwisowym naszej firmy.
4. Bardzo powoli wlewać olej do koszyka, upewniwszy się, czy nie zachodzi przelewanie się oleju z filtra (rys. 9).

Uwaga: Po przefiltrowaniu, olej można pozostawić we frytkownicy. W przypadku dłuższego odstępu pomiędzy jednym smażeniem a kolejnym, przeleć olej do zamkniętego naczynia, nie narażonego na bezpośrednie działanie promieni słonecznych, aby uniknąć zepsucia. Olej użyty do smażenia ryb powinien być przechowywany oddzielnie od oleju wykorzystywanego do smażenia innych potraw.

☛ **W przypadku użycia tłuszczu, nadmierne schłodzenie może spowodować skrzepnięcie.**

WYMIANA FILTRA PRZECIWZAPACHOWEGO

Z czasem filtry przeciwzapachowe umieszczone w pokrywie tracą skuteczność. Zmiana koloru filtra, widoczna przez otwór w zewnętrznej części pokrywy (rys. 10), dowodzi konieczności wymiany filtra. W celu wymiany, usunąć plastikową pokrywę filtra (rys. 11) poprzez naciśnięcie zaczepu w kierunku strzałki 1, a następnie podniesienie jej zgodnie ze strzałką 2. Przeprowadzić wymianę filtrów.

Uwaga: Biały filtr powinien zostać wsunięty jako pierwszy, a nad nim należy umieścić filtr czarny.

Pokrywę filtra umieszczamy na filtrze czarnym (rys. 12).

CZYSZCZENIE

Przed przystąpieniem do czyszczenia, **należy wyjąć wtyczkę z gniazda.**

☛ **Nigdy nie zanurzać frytkownicy w wodzie, ani nie umieszczać jej pod strumieniem wody bieżącej, gdyż może to spowodować porażenie.**

Nie zanurzać pokrywy w wodzie bez uprzedniego wyjęcia filtrów.

Aby wyczyścić pojemnik, należy postępować w następujący sposób:

- **Sprawdzić, czy olej jest dostatecznie chłodny (odczekać około 2 godziny), a następnie wylać olej lub tłuszcz zgodnie z zaleceniami podanymi powyżej w punkcie "filtrowanie oleju lub tłuszczu".**
- Usunąć jakiegokolwiek osady z dna pojemnika przy użyciu gąbki lub papierowego ręcznika.
- Umyć pojemnik ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń, po czym wypłukać i opróżnić pojemnik przychylając na jedną ze stron, jak pokazano na rys. 7.
- Zalecamy regularne czyszczenie koszyka i usuwanie wszelkich osadów.
- Frytkownika może być myta w zmywarce.
- Po smażeniu, przetrzeć obudowę frytkownicy przy użyciu miękkiej, wilgotnej ściereczki celem usunięcia jakichkolwiek plam i kropli oleju.
- Pokrywa ruchoma, aby zdjąć należy postępować w następujący sposób: pchnąć w tył (zob. strzałka "1", rys. 6) jednocześnie pociągając ku górze (zob. strzałka "2", rys. 6).

MODEL Z NIEPRZYLEPIAJĄCYM SI POJEMNIKIEM

Do czyszczenia pojemnika nie należy używać przedmiotów lub detergentów ścierających, lecz jedynie miękkiej ściereczki z łagodnym detergentem.

RADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA

TRWAŁOŚĆ OLEJU LUB TŁUSZCZU

Kiedy poziom oleju spadnie poniżej minimum, dolać nowego oleju. Zalecana jest wymiana oleju od czasu do czasu celem zachowania jakości i zapewnienia lekkostrawności smażonych potraw.

Częstość zmiany oleju zależy od rodzaju smażonego pożywienia. Na przykład, smażenie potraw panierowanych wymaga częstszej zmiany oleju. Zalecamy zmianę oleju co 5/8 smażeń lub w następujących okolicznościach:

- nieprzyjemny zapach
- dym podczas smażenia
- ciemniejsza barwa

ABY SMAŻYĆ POPRAWNIE

- **Produkty przeznaczone do smażenia należy zanurzyć w oleju dopiero wtedy, gdy zgaśnie lampka kontrolna.**
- Nie przetładowywać koszyka. Zbyt wiele jedzenia w koszyku powoduje 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 i równe kawałki. Grubsze kawałki nie będą usmażone, pomimo atrakcyjnego wyglądu zewnętrznego. Jednakowe kawałki smażą się w tym samym tempie.
- **Należy zupełnie osuszyć produkty przed smażeniem.** Wilgotne potrawy - szczególnie ziemniaki - zmiękną po usmażeniu. Produkty o dużej zawartości wody (np. ryby, mięso, warzywa) powinny być panierowane w bułce tartej lub mące. Należy pamiętać o usunięciu nadmiaru mąki lub bułki tartej przed rozpoczęciem smażenia.

SMAŻENIE PRODUKTÓW NIE ZAMROŻONYCH

Należy pamiętać o tym, że podane czasy i temperatury smażenia to wartości przybliżone, które powinny zostać skorygowane w zależności od ilości smażonego jedzenia oraz preferencji indywidualnych.

Produkt		Maks. ilość (g)	Czas w minutach
FRYTKI	pół porcji	500	I faza 5-6 II faza 2-3
	cała porcja	1000	I faza 8-10 II faza 4-6
Ryby	Kalmary	500	8 - 10
	Małże	500	8 - 10
	Krewetki	500	6 - 8
	Sardynki	500	9 - 11
	Kałamarnice	500	8 - 12
	Sole (3 szt.)	400	4 - 6
MIĘSO	Kotlety wołowe (2)	300	6 - 8
	Kotlety drobiowe (2)	300	4 - 7
	Kotlety mielone (13)	550	3 - 6
WARZYWA	Karczochy	250	6 - 9
	Kalafior	400	7 - 9
	Grzyby	400	5 - 8
	Bakłażany (4 plastry)	100	5 - 7
	Cukinie	300	8 - 10

SMAŻENIE PRODUKTÓW ZAMROŻONYCH

1. W związku z wyjątkowo niską temperaturą, mrożonki powodują spadek temperatury oleju. Celem osiągnięcia dobrych wyników zalecamy przestrzeganie limitów podanych w poniższej tabeli.
2. **Produkty zamrożone są często pokryte kryształkami lodu, które należy usunąć przed**

smażeniem. Powoli zanurzać koszyk w oleju, aby uniknąć wrzenia oleju.

Przed zanurzeniem koszyka, upewnić się czy pokrywa jest zamknięta.

3. Celem osiągnięcia dobrych wyników zalecamy przestrzeganie limitów podanych w poniższej tabeli.

Czasy smażenia podane w poniższej tabeli są przybliżone i mogą wahać się w zależności od temperatury początkowej jedzenia oraz temperatury smażenia zalecanej przez producenta mrożonek.

Produkt		Maks. ilość (g)	Czas w minutach
Mrożone frytki po wstępnym smażeniu		300(*)	I faza 5-6
Krokiety z ziemniaków		500	II faza 2-3 8 - 9
RYBY	Paluszki z dorsza	300	6 - 7
	Krewetki	300	6 - 7
MIĘSO	Kotlety drobiowe (2)	200	7 - 8

(*) To ilość zalecana dla uzyskania najlepszych efektów smażenia. Można oczywiście smażyć również większą ilość frytek, pamiętając, że będą one bardziej wilgotne ze względu na spadek temperatury oleju w chwili zanurzenia.

NIEPRAWIDŁOWOŚCI FUNKCJONOWANIA

NIEPRAWIDŁOWOŚĆ	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Nieprzyjemny zapach	Filtr przeciwapachowy jest zużyty Zepsuty olej lub tłuszcz Olej lub tłuszcz nieodpowiednie	Wymienić filtr Wymienić olej (lub tłuszcz) Użyć oleju arachidowego dobrej jakości
Olej przyska	Zbyt szybkie zanurzenie koszyka Zbyt dużo oleju we frytkownicy Zanurzono w gorącym oleju niewystarczająco osuszone produkty Zalecany poziom maksymalny został przekroczony	Powoli zanurzać koszyk Zmniejszyć ilość oleju w pojemniku Dokładnie osuszyć jedzenie 1 kg (surowe ziemniaki)
Olej nie podgrzewa się	Frytkownicę włączono przy pustym pojemniku, co spowodowało uszkodzenie bezpiecznika termicznego	Kontakt z Punktem Serwisowym (konieczna wymiana bezpiecznika)

