

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

OPIS (pag. 3)

- | | |
|---|--|
| A Koszyk | H Zabezpieczenie baterii (jako opcja, nie występuje w modelu F 026) |
| B Uchwyt koszyka z blokadą | I Dioda kontrolna |
| C Pokrywa | L Schowek na rurkę spustu oleju |
| D Przycisk otwierający pokrywę | M Rurka spustu oleju |
| E Zegar elektroniczny (jako opcja, nie występuje w modelu F 026) | N suwak termostatu i wyłączenia |
| F Regulacja czasu pieczenia (jako opcja, nie występuje w modelu F 026) | O Schowek na przewód zasilający |
| G Przycisk ON/START (jako opcja, nie występuje w modelu F 026) | P Uchwyt do przenoszenia |

DANE TECHNICZNE

Napięcie:

por. tabliczka danych znamionowych na urządzeniu

Pobór mocy:

por. tabliczka danych znamionowych na urządzeniu

Maksymalna wydajność: 1,3 litra oleju
lub ok. 1,2 kg tłuszczu

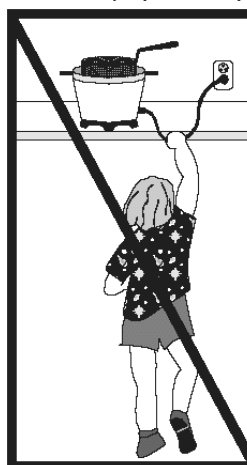
Maksymalna ilość: 700 g frytek

Materiały i elementy stosowane do gotowania są zgodne z postanowieniami dyrektywy CEE 89/109 i ustawy 25/01/1992 nr 108. Ponadto urządzenie spełnia wymogi dyrektyw  odnośnie zakłóceń elektromagnetycznych.

UWAGI

- Urządzenie zaprojektowano do smażenia jedzenia, wyłącznie do użytku domowego. Nie może być używane do innych celów. Nie może być modyfikowane w żaden sposób.
- Nie podłączaj urządzenia, jeśli jest uszkodzone (np. po upadku).
- Przed pierwszym użyciem frytkownicy ostrożnie umyć pojemnik i koszyk ciepłą wodą i płynem do naczyń, po czym wytrzeć wodę pozostającą w pojemniku.
- **Frytkownica może być podłączona wyłącznie po napełnieniu olejem lub tłuszczem. W przypadku nagrzania bez oleju bezpiecznik termiczny wyłącza urządzenie.** Przed kolejnym podłączeniem należy zgłosić się do autoryzowanego serwisu.
- 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.
- Podczas funkcjonowania urządzenie jest gorące. Ustawić urządzenie poza zasięgiem dzieci.

- Podczas pracy rurka odprowadzająca (o ile występuje) musi być zawsze zamknięta i umieszczona na swoim miejscu.
- Nie przenosić frytkownicy z gorącym olejem, gdyż grozi to oparzeniem
- Gdyby z frytkownicy zaczął wyciekać olej, należy skontaktować się z punktem serwisowym lub personelem upoważnionym przez producenta.
- Nie odłączać urządzenia ciągnąc za kabel zasilający, lecz wyciągając wtyczkę.



- **Upadek frytkownicy z dużej wysokości może spowodować poparzenie. Nie pozostawiać zwisającego kabla, gdyż może on zostać pociągnięty przez dziecko lub może przeszkadzać użytkownikowi. Nie stosować przedłużaczy.**

INSTRUKCJA OBSŁUGI

NAPEŁNIANIE

- Po wyjęciu urządzenia z opakowania, podnieść pokrywę chwytając za odpowiedni uchwyt (rys.1) i wyjąć wszystkie elementy.
- Wlać 1,3 litra oleju (lub około 1,2 kg tłuszczu) do pojemnika.

Odpowiednia ilość oleju to poziom pomiędzy maksimum i minimum. Nigdy nie przekraczać poziomu maksymalnego.

Najlepiej używać oleju arachidowego do smażenia. Olej z oliwek jest również bardzo dobry, gdyż zużywa się wolniej, a dłuższe użycie wzmacnia jego smak. Nie wolno jednak mieszać olejów różnego typu.

W przypadku stosowania stałego tłuszczu w blokach, pokroić je na niewielkie kawałki tak, by frytkownica nie rozgrzewała się na sucho w pierwszych minutach funkcjonowania. Poza tym w pierwszej fazie podgrzewania ustawić temperaturę na 150 stopni.

Kawałki pokrojonego tłuszczu rozpuścić bezpośrednio w pojemniku, a nie koszyku. Dopiero gdy tłuszcz rozpuści się całkowicie, rozpocząć smażenie.

ROZGRZEWANIE

Ustawić suwak termostatu (N) (rys.4) na dowolną temperaturę (por. tabele orientacyjne). Gdy temperatura osiągnie żądany poziom, lampka kontrolna zgaśnie.

POCZĄTEK SMAŻENIA

1. **Po zgaśnięciu lampki kontrolnej**, powoli zanurzyć koszyk w oleju.
Postępować w następujący sposób:
 - Upewnić się, czy blokada uchwytu znajduje się w położeniu tylnym (rys.2).
 - Wprowadzić uchwyt koszyka (B) do koszyka (rys. 2) i zablokować go. Zawsze upewniać się, czy blokada uchwytu znajduje się w odpowiednim położeniu przed zanurzaniem lub wyciąganiem koszyka z oleju.
 - Usunąć uchwyt i zamknąć pokrywę.
 - **Możliwy jest wyrzut znacznej ilości gorącej pary spod pokrywy filtra wskutek wykonania powyższych czynności. To zupełnie normalne zjawisko.**

- **Możliwy jest opad pary skroplonej z pokrywy na metalowe lub plastikowe ścianki urządzenia.**

2. W modelach z zegarem elektronicznym (E) można ustawić wymagany czas gotowania. Jeśli zegar wyposażony jest w zabezpieczenie baterii (H), wyjąć je pociągając delikatnie, po czym postępować w następujący sposób:

- Nacisnąć przycisk "ON/START" (G): zegar załącza się a cyfry zaczynają migać
- Nacisnąć przycisk "+min" (F) aż do osiągnięcia wymaganego czasu (w minutach).
- Nacisnąć przycisk "ON/START" (G). Zegar zacznie odliczać ustawiony czas od tyłu. Miga jedynie kropka, a cyfry już nie,.
- Aby anulować ustawiony czas, nacisnąć jednocześnie przyciski F i G; zegar zostanie wyzerowany.
- Koniec czasu gotowania zostanie wskazany za pomocą sygnału dźwiękowego (aby go wyłączyć, nacisnąć dowolny przycisk).

UWAGA: Zegar sygnalizuje koniec czasu gotowania, **lecz nie wyłącza urządzenia.**

- Po około 20 sekundach od wyłączenia dzwonka, zegar wyłącza się sam.

Elektroniczny zegar może zostać usunięty dla ułatwienia obsługi (rys.5).

WYMIANA BATERII ZEGARA

(w modelach, w których występuje)

- Wyjmij zegar (rys.5).
- Odkręć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara wieko baterii znajdujące się na spodzie (rys.15).
- Wymień baterię.

KONIEC SMAŻENIA

Po zakończeniu gotowania, Zawiesić koszyk na brzegu pojemnika (rys.3) i sprawdzić, czy jedzenie jest wystarczająco usmażone. Jeżeli nie, ponownie zanurzyć koszyk i kontynuować gotowanie. W razie zakończenia smażenia, wyłączyć urządzenie poprzez przesunięcie suwak termostatu w położenie "OFF" aż do "kliknięcia" wewnętrznego wyłącznika i przez chwilę pozostawić koszyk do obcieknięcia.

Jeśli gotowanie wymaga drugiej fazy (np. frytki), podnieść pokrywę, Zawiesić koszyk na brzegu pojemnika, oprzeć (bez dociskania) pokrywę na koszyku, odczekać aż lampka kontrolna zgaśnie i zanurzyć koszyk w oleju po raz drugi (por. tabela).

FILTROWANIE OLEJU I 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.

Modele z rurką odprowadzającą

Postępować w następujący sposób:

1. Podnieść pokrywę frytkownicy i wyjąć koszyk. Sprawdzić, czy jest on dostatecznie zimny (należy odczekać około 2 godzin).
2. Otworzyć wlot (L) (rys.5) i wyjąć rurkę odprowadzającą (M).
3. Zdjąć korek (rys.6) i ścisnąć dwoma palcami rurkę, aby olej lub tłuszcz nie wypłynął w nieodpowiednim kierunku.
4. Odprowadzić olej lub tłuszcz do pojemnika (rys.7).
5. Usunąć pozostałe w pojemniku resztki jedzenia gąbką lub papierowym ręcznikiem.
6. Ponownie założyć czop na rurkę i odłożyć ją na miejsce.
7. Zawiesić koszyk na brzegu pojemnika i umieścić dostarczony filtr na dnie koszyka (rys.8). Zapasowe filtry można nabyć w sklepie lub punkcie serwisowym naszej firmy.
8. Bardzo powoli wlewać olej lub tłuszcz do koszyka, upewniwszy się, czy nie zachodzi przelewanie się oleju z filtra (rys. 9).

Po przefiltrowaniu, olej można pozostawić we frytkownicy. W przypadku dłuższego odstępu pomiędzy smaženiami, przelać olej do zamkniętego naczynia, nie narażonego na bezpośrednie działanie promieni słonecznych, aby uniknąć zepsucia.

Aby napętnić pojemnik, zdjąć rurkę i postępować wg wskazówek podanych na Rys. 10.

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.

Modele bez rurki odprowadzającej

Postępować w następujący sposób:

1. Po zdjęciu pokrywy (rys.11) opróżnić pojemnik wg wskazówek podanych na Rys.12.
2. Zawiesić koszyk na brzegu pojemnika i umieścić dostarczony filtr na dnie. Zapasowe filtry można nabyć w sklepie lub punkcie serwisowym naszej firmy.
3. Bardzo powoli wlewać olej lub tłuszcz do koszyka, upewniwszy się, czy nie zachodzi przelewanie się oleju z filtra (rys. 9).

Po przefiltrowaniu, olej można pozostawić we frytkownicy. W przypadku dłuższego odstępu pomiędzy smaženiami, przelać 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 FILTRU PRZECIWZAPACHOWEGO

Z czasem filtry przeciwzapachowe umieszczone w pokrywie tracą skuteczność. Radzimy wymianę filtrów po 20 smaženiach.

Odkręcić śrubki znajdujące się w pokrywie (rys.13). Wymienić filtry.

Biały filtr powinien zostać wsunięty jako pierwszy, a nad nim należy umieścić filtr czarny. Pokrywę filtra umieszczamy na filtrze czarnym

Dokręcić śrubki pokrywy.

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 godzin)**, 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 ostrożnie osuszyć.
- Do czyszczenia w środku rurki odprowadzającej (jeśli jest przewidziana) użyj zatężonego czyścika (rys.14).

- 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.
- Modele z uszczelką myć i wycierać, aby nie przykleiła się ona do pojemnika, gdy nie używasz frytkownicy.

GOTOWANIE

Trwałość oleju i 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.

Smażenie

- Utrzymywać odpowiednią temperaturę. Gdy temperatura jest zbyt niska, jedzenie pochłania olej. **Gdy temperatura jest zbyt wysoka, natychmiast tworzy się skorupa, zaś w środku jedzenie pozostaje surowe.**
- **Jedzenie może być umieszczone we frytkownicy dopiero wtedy, gdy olej osiągnie odpowiednią temperaturę, tzn. gdy tylko zgaśnie lampka kontrolna.**
- Nie przeciążać koszyka. Może to spowodować gwałtowny spadek temperatury oleju, a w związku z tym nierównomierne smażenie.
- Sprawdzić, czy produkty są miękkie i jednakowej grubości. Produkty zbyt grube będą niedosmażone w środku pomimo ładnego wyglądu z zewnątrz. Tylko produkty o jednakowej grubości smażą się tyle samo czasu.
- **Osuszyć wszystkie produkty przed włożeniem do oleju lub tłuszczu**, w przeciwnym bowiem razie po usmażeniu będą miękkie (zwłaszcza frytki). Radzimy panierować produkty o dużej zawartości wody (ryby, mięso, warzywa), usuwając jednak przed zanurzeniem w oleju czy tłuszczu nadmiar panierki.

TEMPERATURA I CZAS SMAŻENIA: DANE ORIENTACYJNE**Smażenie świeżych produktów**

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		Ilość maks. w gramach	Temperatura w °C	Czas w min.
Świeże frytki	pół porcji	350	190	1 ^a faza 4 - 5 2 ^a faza 1 - 2
	cała porcja	700	190	1 ^a faza 6 - 8 2 ^a faza 4 - 5
Ryby	Kalmary	250	160	6 - 7
	Mięczaki	250	160	6 - 7
	Ogony homarów	250	160	5 - 6
	Sardynki	250	170	6 - 7
	Mątwy	250	160	6 - 7
	Sole(1)	130	160	5 - 6
Mięso	Kotlet wołowy(1)	120	160	5 - 7
	Kotlet z kurczaka(1)	120	160	4 - 6
	Kotlet siekany(6)	250	160	4 - 6
Warzywa	Karczochy	150	150	5 - 6
	Kalafior	200	160	4 - 5
	Grzyby	200	150	4 - 5
	Bakłażan (2 kawałki)	50	170	3 - 4
	Cukinia	150	160	5 - 6

Smażenie mrożonych produktów

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.

Upewnij się, czy po zanurzeniu koszyka wieko jest dobrze zamknięte.

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		Ilość maks. w g	Temperatura °C	Czas w min.
Ugotowane frytki mrożone		200(*)	190	1 zanurzenie 2 - 4 2 zanurzenie 1 - 2
Krokiety ziemniaczane		350	190	6 - 7
Ryby	Dorszowe paluszki	150	190	4 - 5
	Krewetki	150	190	4 - 5
Mięso	Kotlet z kurczaka	120	190	3 - 5

(*) 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.

USUWANIE USTEREK

Usterka	Przyczyna	Sposób naprawy
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 rozpryskuje się	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 ulega podgrzaniu	Frytkownicę włączono przy pustym pojemniku, co spowodowało uszkodzenie bezpiecznika termicznego	Kontakt z Punktem Serwisowym (konieczna wymiana bezpiecznika)

