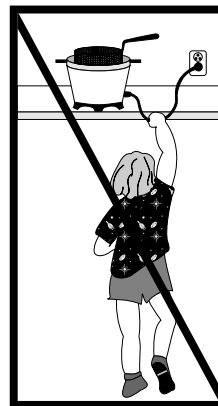


PL

W A Ź N E

- Jak w przypadku innych urządzeń elektrycznych, celem instrukcji obsługi jest przedstawienie jak największej ilości możliwych sytuacji; w trakcie użytkowania frytkownicy należy jednak zawsze zachować ostrożność i zdrowy rozsądek, zwłaszcza jeżeli w pobliżu znajdują się dzieci.
- Przed użyciem sprawdzić czy napięcie sieciowe odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Podłączać urządzenie jedynie do gniazdek o minimalnym obciążeniu 10A i wyposażonych w sprawnie działające uziemienie. (W razie niedopasowania gniazdka i wtyczki urządzenia zwrócić się do wykwalifikowanego pracownika z prośbą o wymianę gniazdka).
- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła.
- Nie zanurzać frytkownicy w wodzie. Po przedostaniu się do wnętrza urządzenia woda spowodowałaby porażenie prądem elektrycznym.
- W trakcie funkcjonowania urządzenie się nagrzewa. **USTAWIĆ URZĄDZENIE POZA ZASIĘGIEM DZIECI.**
- Gorący olej może spowodować poważne oparzenia. Nie przenosić frytkownicy z gorącym olejem.
- Nie dotykać iluminatora w czasie smażenia, ponieważ się nagrzewa.
- **Aby przestawić urządzenie, użyć specjalnych uchwytów (J). (Nie podnosić urządzenia za uchwyty koszyka).** Nie przenosić frytkownicy, kiedy olej jest gorący, ponieważ grozi to poważnymi oparzeniami.
- **Frytkownicę włączać jedynie po napełnieniu jej olejem lub tłuszczem. W przypadku rozgrzewania na sucho, bezpiecznik termiczny zatrzyma funkcjonowanie frytkownicy. W takim wypadku należy zwrócić się do najbliższego autoryzowanego punktu serwisowego w celu wymiany bezpiecznika**
- W przypadku wycieku oleju należy zwrócić się do punktu serwisowego autoryzowanego przez producenta.
- Przed pierwszym użyciem frytkownicy starannie umyć pojemnik, koszyk i pokrywę (po wyjęciu filtrów) przy pomocy ciepłej wody i płynu do mycia naczyń
- Materiały i dodatkowe wyposażenie przeznaczone do kontaktu z żywnością spełniają wymogi dyrektywy CEE.
- Przy pierwszym użytkowaniu urządzenie może trochę dymić. Jest to całkowicie normalne i dym zniknie po kilku minutach. Pomieszczenie należy przewietrzyć.
- Dzieci i osoby niepełnosprawne nie powinny bez nadzoru korzystać z urządzenia.
- Urządzenie nie może stanowić zabawki dla dzieci
- Kabel zasilający nie powinien zwisać z miejsca pracy urządzenia, ponieważ mógłby dostać się w ręce dzieci lub przeszkadzać użytkownikowi. Nie używać przedłużaczy.
- W razie konieczności wymiany kabla zasilającego, należy użyć wyłącznie kabla H05VV-F 3x1 2mm. Kabel użyty do wymiany powinien spełniać obowiązujące normy bezpieczeństwa, a także posiadać taką samą średnicę jak kabel oryginalny.
- Wyjmowany pojemnik (K) należy wsadzać i wyciągać z dużą ostrożnością (rys. 8). Czynności te wykonywać kiedy olej i urządzenie zostały schłodzone. Po włożeniu wyjmowanego pojemnika (K) do obudowy (S) upewnić się czy został prawidłowo wsadzony, w przeciwnym wypadku w momencie zamykania pokrywy (D) można go uszkodzić.



OPIS URZĄDZENIA

- | | |
|--|--|
| A. Otwór kontrolny filtra | L. Nóżka |
| B. Uchwyt koszyka | M. Wyświetlacz licznika (nie we wszystkich modelach) |
| C. Blokada uchwytu | N. Przycisk licznika (nie we wszystkich modelach) |
| D. Pokrywa | O. Uchwyty wyjmowanego pojemnika |
| E. Iluminator (nie we wszystkich modelach) | P. Lampka kontrolna |
| F. Pokrywa filtra | Q. Pokrętko termostatu i przyciski ON/OFF (włączony/wyłączony) |
| G. Koszyk | R. Przycisk otwierający pokrywę |
| H. Zaczep pokrywy filtra | S. Miejsce na wyjmowany pojemnik |
| I. Schowek na kabel | |
| J. Uchwyt do podnoszenia urządzenia | |
| K. Wyjmowany pojemnik | |

INSTRUKCJA OBSŁUGI

- Przed rozpoczęciem użytkowania sprawdzić czy napięcie sieciowe odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Przed rozpoczęciem użytkowania umyć w ciepłej wodzie pojemnik, pokrywę (po wyjęciu filtrów) i koszyk, następnie pojemnik dokładnie osuszyć.
- Nie włączać frytkownicy przed napełnieniem jej olejem lub tłuszczem. Jeżeli urządzenie będzie używane bez oleju lub tłuszczu, jego działanie zostanie zablokowane przez bezpiecznik termiczny.
W takim wypadku przed przystąpieniem do ponownego użytkowania należy skontaktować się z jednym z naszych autoryzowanych punktów serwisowych.

NAPEŁNIANIE OLEJEM LUB TŁUSZCZEM

- Unieść lekko koszyk podnosząc odpowiedni uchwyt (B) (rys. 1).
W czasie podnoszenia lub opuszczania koszyka pokrywa powinna być ZAWSZE zamknięta.
- Otworzyć pokrywę (D) po naciśnięciu przycisku (R) (rys. 2).
- Wyjąć koszyk unosząc go do góry (rys. 3).
- Wlać 2,2 litry oleju do pojemnika (lub 2 kg tłuszczu).

UWAGA

Wyjmowany pojemnik wsadzać zgodnie z zaleceniami. Jeżeli pokrywa zamyka się z trudem, upewnić się czy cały pojemnik został prawidłowo umieszczony.

Poziom oleju powinien zawsze mieścić się między wskaźnikiem maksymalnym a minimalnym umieszczonym na pojemniku.

Nie używać frytkownicy, jeżeli poziom oleju nie przekracza wskaźnika "min": w przeciwnym wypadku zadziała bezpiecznik termiczny; aby dokonać jego wymiany należy się zwrócić do jednego z naszych punktów serwisowych.

Nie przekraczać maksymalnej ilości oleju, aby zapobiec wyciekom oleju w czasie smażenia.

Najlepsze rezultaty uzyskuje się przy zastosowaniu oleju dobrej jakości. Unikać mieszania różnych gatunków oleju. W przypadku stosowania tłuszczu w kostkach należy pokroić je w niewielkie kawałki, aby frytkownica w pierwszych minutach funkcjonowania nagrzewała się z równomiernym poziomem tłuszczu. 2. Temperatura powinna być ustawiona na 150°C aż do momentu całkowitego roztopienia się tłuszczu, i dopiero wtedy należy przejść do żądanej temperatury.

POCZĄTEK SMAŻENIA

1. Produkty przeznaczone do smażenia włożyć do koszyka nie powodując nigdy jego przeciążenia (max. 2,25 kg świeżych ziemniaków). Z produktów zamrożonych usunąć natomiast nadmiar lodu (zob. smażenie produktów zamrożonych).
 2. Umieścić koszyk w pojemniku w pozycji uniesionej (rys. 3) i zamknąć pokrywę aż do kliknięcia zatrzasku. Aby zapobiec wyciekowi gorącego oleju, przed opuszczeniem koszyka zamykać zawsze pokrywę.
 3. Ustawić pokrętkę termostatu (Q) na żądanej temperaturze (rys. 4). Po osiągnięciu wybranej temperatury lampka kontrolna "P" zgaśnie.
 4. Nie dotykać iluminatora w czasie smażenia, ponieważ bardzo się nagrzewa.
 5. Zaraz po zgaśnięciu lampki kontrolnej, powoli zanurzać koszyk w oleju po uprzednim cofnięciu blokady (C) na uchwyt.
- Jest rzeczą całkowicie normalną, że natychmiast po wykonaniu tej czynności z pokrywki filtra "F" wydostaje się znaczna ilość gorącej pary wodnej.
 - Na początku smażenia, zaraz po zanurzeniu jedzenia w oleju, wewnętrzna część iluminatora "E" (w niektórych modelach) 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 ELEKTRONICZNY LICZNIK

Ustawić czas smażenia za pomocą przycisku (N); na wyświetlaczu (M) pojawią się ustawione minuty.

Liczby natychmiast zaczną świecić wskazując początek czasu smażenia. Ostatnia minuta smażenia zostanie wyświetlona w sekundach.

W razie popełnienia błędu można ponownie ustawić czas smażenia naciskając na przycisk dłużej niż 2 sekundy. Wyświetlacz zostanie wyzerowany i wtedy można powtórzyć całą procedurę.

Licznik zasygnalizuje koniec smażenia za pomocą dwóch serii odgłosów dźwiękowych w 20 sekundowym odstępie.

Aby wyłączyć sygnał akustyczny nacisnąć przycisk (N) licznika. Licznik można przymocować do ubrania przy pomocy specjalnego klipsa.

UWAGA: licznik nie powoduje wyłączenia urządzenia.

Wymiana baterii licznika

- Wyjąć licznik (rys. 5).
- Wyjąć tylną pokrywę używając w tym celu śrubokrętu (rys. 6).
- Obrócić pokrywę baterii (rys. 7) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do jej odblokowania.
- Wymienić baterię na baterię tego samego typu.
- Ponownie założyć licznik.

Zarówno po dokonaniu wymiany baterii jak i jej usunięcia z urządzenia, należy ją zniszczyć zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi, ponieważ jest szkodliwa dla środowiska.

KONIEC SMAŻENIA

Po zakończeniu smażenia unieść koszyk i sprawdzić czy jedzenie uzyskało żądany poziom przysmażenia. W modelach wyposażonych w iluminator, można to zrobić bez konieczności otwarcia pokrywki.

Jeżeli uznamy smażenie za zakończone, należy wyłączyć urządzenie przekręcając pokrętkę

termostatu do pozycji "O" aż do kliknięcia przełącznika.

Unieść koszyk nad frytkownicę i poczekać aż odcieknie nadmiar oleju.

Uwaga: Jeśli smażenie ma być wykonywane w dwóch fazach (np. ziemniaki), po zakończeniu pierwszej fazy należy unieść koszyk, poczekać na ponowne zgaśnięcie lampki kontrolnej, a następnie zanurzyć koszyk w oleju (zob. poniższe tabele).

FILTROWANIE OLEJU LUB TŁUSZCZU

Zaleca się przeprowadzanie tej czynności 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.

UWAGA

Nigdy nie opróżniać frytkownicy przez jej nachylenie czy odwrócenie, ale wylewać olej z pojemnika po jego wyjęciu z urządzenia.

Sprawdzić czy olej jest wystarczająco schłodzony (odczekać około dwie godziny).

1. Zdjąć pokrywę, wyjąć ruchomy pojemnik (K) przy pomocy uchwytów (O) (rys. 8) i opróżnić pojemnik (rys. 9).
2. Przy użyciu gąbki lub papierowego ręcznika usunąć z pojemnika ewentualne resztki jedzenia. Ponownie włożyć ruchomy pojemnik (K) do miejsca jego mocowania (S).
3. Koszyk umieścić w uniesionej pozycji, a na jego dnie umieścić filtr będący na wyposażeniu urządzenia (rys. 11). Filtry dostępne są w sklepach lub w naszym punkcie serwisowym.
4. Następnie olej lub tłuszcz bardzo powoli wlewać do frytkownicy unikając przelania się z filtra (rys. 12).

UWAGA: Tak przefiltrowany olej można przechowywać we frytkownicy. Jednakże w przypadku dużego odstępu czasu między kolejnymi smażeniami, zaleca się przelanie oleju do zamkniętego pojemnika umieszczonego w zaciemnionym miejscu, aby uniknąć zepsucia. Olej używany do smażenia ryb i olej do smażenia pozostałych produktów należy przechowywać oddzielnie.

- **W razie użycia smalcu lub słoniny nie należy dopuścić do nadmiernego schłodzenia, które może spowodować ich skrzepnięcie.**

WYMIANA FILTRA PRZECIWZAPACHOWEGO

Z czasem filtry przeciwzapachowe umieszczone w pokrywie tracą swoją skuteczność. Zmiana koloru filtra, widoczna przez otwór (A) na rys. 13 na wewnętrznej stronie pokrywy, wskazuje na konieczność wymiany filtra. Aby dokonać jego wymiany, należy zdjąć plastikową pokrywę filtra (F) (rys. 14) naciskając zaczep (H) w kierunku strzałki 1, a następnie unieść ją zgodnie ze strzałką 2. Wymienić filtry.

UWAGA: Biały filtr powinien opierać się na metalowym elemencie (rys. 15) z częścią kolorową skierowaną ku górze (w stronę czarnego filtra).

Zamontować pokrywę filtra zwracając uwagę na prawidłowe wprowadzenie przednich zaczepów (jak pokazano na rys. 15).

Nie uruchamiać urządzenia z zużytymi filtrami; w przeciwnym wypadku pojawi się nieprzyjemny zapach, a wyrzut pary wodnej zostanie zablokowany.

CZYSZCZENIE

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazdka.

- **Nie zanurzać frytkownicy w wodzie i nie umieszczać jej pod strumieniem bieżącej wody. Woda przedostając się do wnętrza urządzenia może spowodować spięcie i porażenie użytkownika prądem.**

Po schłodzeniu oleju (odczekać około 2 godziny) wylać olej lub tłuszcz zgodnie z zaleceniami podanymi w punkcie "filtrowanie oleju i tłuszczu".

- **Nigdy nie opróżniać frytkownicy przez jej nachylenie czy odwrócenie (rys. 10).**

Zdjąć pokrywę ostrożnie ją przesuwając do przodu (zob. strzałka "1" rys. 13), a następnie ku górze (zob. strzałka "2" rys. 13).

Nie zanurzać pokrywy w wodzie przed wyjęciem filtrów.

Aby oczyścić pojemnik (K) postępować według poniższych zaleceń:

- Pojemnik wyjąć z miejsca jego mocowania (S) i umyć w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń lub z detergentem przeznaczonym do zmywarek.
- Następnie opłukać, starannie wytrzeć: w razie korzystania ze zmywarki umieścić go tak, by w trakcie mycia nie zniszczyć jego zewnętrznej powłoki.
- Zaleca się regularne czyszczenie koszyka oraz staranne usuwanie ewentualnych resztek jedzenia.
- Po założeniu wyjmowanego pojemnika (K), wytrzeć wnętrze jego podstawy (S) oraz obudowę frytkownicy przy użyciu miękkiej i wilgotnej ściereczki, aby usunąć plamy i ewentualne niewielkie pozostałości oleju czy kondensatu.
- Oczyścić i wytrzeć także uszczelkę, aby nie przywarła do pojemnika frytkownicy, kiedy urządzenie nie jest wykorzystywane. (W razie przywarcia, aby otworzyć pokrywę wystarczy unieść ją ręką trzymając równocześnie wciśnięty przycisk otwierający).
- Koszyk można myć w zmywarce.

MODEL Z NIE PRZYLEPIAJĄCYM SIĘ POJEMNIKIEM

Aby oczyścić nie przylepiający się pojemnik użyć miękkiej ściereczki i neutralnego środka myjącego; nie używać środków ściernych.

ZALECENIA 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. Na przykład smażenie potraw panierowanych powoduje szybsze zanieczyszczanie oleju aniżeli zwykłe smażenie. We wszystkich modelach frytkownicy olej psuje się po kilkakrotnym rozgrzaniu! Dlatego nawet jeżeli jest używany i filtrowany prawidłowo, zaleca się jego całkowitą wymianę z określoną częstotliwością. Zaleca się wymianę oleju co 5/8 smażeń lub w następujących przypadkach:

- nieprzyjemny zapach
- dym w trakcie smażenia
- ciemniejsza barwa oleju

ABY SMAŻYĆ POPRAWNIE

- Ważne jest by w przypadku poszczególnych sposobów przygotowania potraw stosować zalecaną temperaturę. Przy zbyt niskiej temperaturze smażone produkty nasiąkną olejem. Przy zbyt wysokiej temperaturze natychmiast powstaje zewnętrzna chrupiąca powłoka, natomiast środek pozostaje surowy.
- Potrawy przeznaczone do smażenia należy zanurzyć tylko 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.
- 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 kawałki o jednakowej grubości, ponieważ kawałki zbyt grubo krojone nie zostaną wysmażone pomimo ładnego wyglądu zewnętrznego, natomiast jednakowe kawałki smażą się w tym samym tempie.
- Produkty przed zanurzeniem w oleju lub tłuszczu należy dokładnie osuszyć, ponieważ zbyt wilgotne potrawy zmiekną 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 lub tłuszczu.

SMAŻENIE PRODUKTÓW NIE ZAMROŻONYCH

Rodzaj produktu		Maksymalna ilość	Temperatura °C	Czas w minutach	
FRYTKI	poł porcji	600	170	1° faza	7-9
				2° faza	3-5
	Ilość MAKSYMALNA (limit bezpieczeństwa) cała porcja	1250	190	1° faza	11-13
RYBY				2° faza	3-4
	Kalmary	550	160	9-10	
	Homary	600	160	8-11	
	Sardynki	450	160	10-12	
MIĘSO	Sola (2 kawałki)	400	160	7-9	
	Kotlety wieprzowe (3-4 sztuki)	350	170	7-9	
	Kotlety drobiowe (3-4 sztuki)	350	180	6-8	
	Kotlety mielone (1.5 sztuk)	600	170	7-9	
WARZYWA					
	Główki cebuli	400	170	6-8	
	Kalafior	450	150	7-9	
	Grzyby	450	150	7-9	
	Bakłażany	350	150	8-10	
	Cukinie	400	150	9-11	

Należy pamiętać o tym, że podane czasy i temperatury smażenia to wartości przybliżone i należy je dostosować do ilości smażonych produktów a także do indywidualnych preferencji

SMAŻENIE PRODUKTÓW ZAMROŻONYCH

- Ze względu na 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 często 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 mrozonek.

Produkt	Maksymalna ilość	Temperatura °C	Czas w minutach
FRYTKI Ilość zalecana w celu otrzymania doskonałego wysmażenia.	330 (*)	190	5-6
KROKIETY Z ZIEMNIAKÓW	600	190	6-7
RYBY Paluszki z dorsza Krewetki	400 400	190 190	5-6 4-5
MIĘSO Kotlety drobiowe (3 szt.)	300	190	4-5

UWAGA: Przed zanurzeniem koszyka sprawdzić czy pokrywa jest dobrze zamknięta.

(*) 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 przeciwapachowy jest zużyty. Zepsuty olej. Nieodpowiedni olej lub tłuszcz.	Wymienić filtry. Wymienić olej lub tłuszcz. Użyć oleju słonecznikowego lub oleju roślinnego dobrej jakości.
Olej pryska.	Olej uległ zepsuciu i tworzy się nadmierna ilość piany. W gorącym oleju zanurzono produkty niewystarczająco osuszone. Koszyk zanurzono zbyt szybko. Poziom oleju przekracza maksymalny wskaźnik.	Wymienić olej lub tłuszcz. Dokładnie osuszyć produkty. Powoli zanurzać koszyk. Zmniejszyć ilość oleju w pojemniku.
Produkty nie uzyskują złotego koloru w fazie smażenia.	Zbyt niska temperatura oleju. Koszyk jest przeładowany.	Ustawić wyższą temperaturę. Zmniejszyć ilość jedzenia.
Olej nie nagrzewa się.	Frytkownicę włączono przy pustym pojemniku, co spowodowało uszkodzenie bezpiecznika termicznego. Nieprawidłowo włożony pojemnik	Zwrócić się do punktu serwisowego (wymiana bezpiecznika). Sprawdzić czy pojemnik został prawidłowo założony.