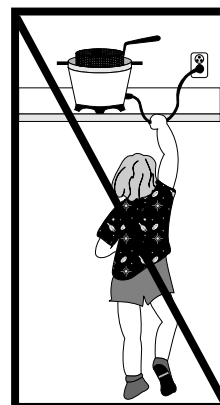


W A Ź N E

PL

- 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 (O).**
- **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 razie stwierdzenia wycieków oleju z frytkownicy, zwrócić się do punktu serwisowego lub do pracowników upoważnionych 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 zwiisać z miejsca p r a c y 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.



OPIS URZĄDZENIA

- | | |
|--|--|
| A. Otwór kontrolny filtra | I. Przycisk otwierający pokrywę |
| B. Uchwyt koszyka | L. Lampka kontrolna |
| C. Koszyk | M. Pokrętko termostatu i przyciski ON/OFF (włączony/wyłączony) |
| D. Pokrywa | N. Nóżka |
| E. Iluminator (nie we wszystkich modelach) | O. Uchwyt do podnoszenia urządzenia |
| F. Pokrywa filtra | |
| G. Zaczep pokrywy filtra | |
| H. Schowek na kabel | |

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

- Otworzyć pokrywę po naciśnięciu na przycisk (I) (rys. 1) i wyjąć akcesoria.
- Wlać do pojemnika 2,2 l oleju (lub 2 kg tłuszczu).

Najlepsze rezultaty uzyskuje się przy zastosowaniu dobrego oleju arachidowego. Unikać mieszania różnych gatunków oleju. W przypadku stosowania tłuszczu w kostkach, należy pokroić go w niewielkie kawałki, aby frytkownica w pierwszych minutach funkcjonowania nie nagrzewała się na pusto.

UWAGA

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.

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

NAGRZEWANIE WSTĘPNE

1. Ustawić pokrętkę termostatu (**M**) na żądanej temperaturze (rys. 2). Po osiągnięciu wybranej temperatury lampka kontrolna (**L**) zgaśnie.
2. Produkty przeznaczone do smażenia włożyć do koszyka nie powodując jego obciążenia (max. 1,25 kg surowych ziemniaków).
W przypadku produktów zamrożonych upewnić się czy nie zawierają dużo lodu i usunąć go potrząsając lekko koszykiem.

POCZĄTEK SMAŻENIA

- **Zaraz po zgaśnięciu lampki kontrolnej (L) powoli** zanurzać w oleju koszyk z produktami przeznaczonymi do usmażenia po uprzednim założeniu uchwytu (**B**) w koszyku (**C**), jak pokazuje rys. 3.
Następnie zamknąć pokrywę po uprzednim wyjęciu uchwytu z koszyka.
- Nie dotykać iluminatora (jeśli został przewidziany) w czasie smażenia, ponieważ się nagrzewa.
- **Jest rzeczą całkowicie normalną, że natychmiast po wykonaniu tej czynności ze szczeliny pokrywy wydostaje się znaczna ilość gorącej pary wodnej.**
- **Jest również rzeczą normalną, że w trakcie działania frytkownicy z pokrywy wzdłuż plastikowych ścian urządzenia spływają krople kondensatu.**

KONIEC SMAŻENIA

Po zakończeniu smażenia przymocować koszyk do obrzeża pojemnika (rys. 4) i sprawdzić czy jedzenie uzyskało żądany poziom przysmażenia.

W modelach wyposażonych w iluminator, można to zrobić bez konieczności otwarcia pokrywy. Jeżeli uznamy smażenie za zakończone, należy wyłączyć urządzenie przekręcając pokrętkę termostatu do pozycji "O" aż do kliknięcia przełącznika.

Jeśli przewidziano smażenie w dwóch fazach (np. ziemniaki), po zakończeniu pierwszej fazy należy unieść koszyk, poczekać na zgaśnięcie lampki kontrolnej, a następnie ponownie zanurzyć koszyk w oleju (zob. poniższe tabele).

FILTROWANIE OLEJU LUB TŁUSZCZU

Zalecamy przeprowadzanie tej czynności każdorazowo po zakończeniu smażenia, ponieważ drobiny produktów, zwłaszcza panierowanych w bułce tartej lub w mące, pozostające w tłuszczu łatwo się przypalają i w związku z tym znacznie przyspieszają psucie się oleju lub tłuszczu.

1. Zdjąć pokrywę (rys. 5) i opróżnić pojemnik przechylając go z jednej strony (rys. 6 – lewy lub prawy tylny brzeg pojemnika) nad naczyniem.
2. Przy użyciu gąbki lub papierowej bibuły usunąć z pojemnika ewentualne resztki jedzenia.
3. Koszyk umieścić w uniesionej pozycji, a na jego dnie rozłożyć jeden z filtrów będących na wyposażeniu urządzenia (rys. 7). 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. 8).

NB: Tak przefiltrowany olej można przechowywać we frytkownicy. Jednakże w przypadku dużego odstępu czasu między kolejnymi smażeniami, zaleca się przelanie oleju do zamkniętego pojemnika, 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) wewnętrznej strony pokrywy, wskazuje na konieczność wymiany filtra. Aby dokonać jego wymiany, należy zdjąć plastikową pokrywę filtra (rys. 9) naciskając zaczep w kierunku strzałki 1, a następnie unieść ją zgodnie ze strzałką 2. Wymienić filtry.

NB: Biały filtr należy założyć jako pierwszy, następnie włożyć filtr czarny. Pokrywę filtra należy umieścić nad czarnym filtrem.

Zamontować pokrywę filtra zwracając uwagę na prawidłowe wprowadzenie przednich zaczepów (jak pokazano na rys. 10).

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 przez około 2 godziny wylać olej lub tłuszcz zgodnie z zaleceniami podanymi w punkcie "filtrowanie oleju i tłuszczu".

Zdjąć pokrywę ostrożnie ją przesuwając do przodu (zob. strzałka "1" rys. 5), a następnie ku górze (zob. strzałka "2" rys. 5).

Nie zanurzać pokrywy w wodzie przed wyjęciem filtrów.

Aby oczyścić pojemnik, postępować według poniższych zaleceń:

- Umyć pojemnik w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń, następnie wypłukać i starannie wytrzeć.
- Zalecamy regularne czyszczenie koszyka oraz staranne usuwanie ewentualnych resztek jedzenia.
- Wytrzeć obudowę frytkownicy przy użyciu miękkiej i wilgotnej ściereczki, aby usunąć ewentualne plamy lub krople oleju czy kondensatu.
- **Po umyciu należy dokładnie wytrzeć każdy element i usunąć ewentualne pozostałości wody na dnie pojemnika.**
- Koszyk (C) można myć w zmywarce do naczyń.

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.
- 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 zmiękną 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 butki lub mąki przed zanurzeniem w oleju lub tłuszczu.

SMAŻENIE PRODUKTÓW NIE ZAMROŻONYCH

Rodzaj produktu		Maksymalna ilość	Temperatura °C	Czas w minutach	
FRYTKI	pół porcji	600	170	1° faza	7-9
				2° faza	3-5
	Ilość MAKSYMALNA (limit bezpieczeństwa) cała porcja	1250	190	1° faza	11-13
				2° faza	3-4
RYBY	Kalmary	550	160	9-10	
	Homary	600	160	8-11	
	Sardynki	450	160	10-12	
	Sola (2 kawałki)	400	160	7-9	
MIĘSO	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 mrożonek.

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

(*) 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 przyska.	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.	Zwrócić się do punktu serwisowego (wymiana bezpiecznika).