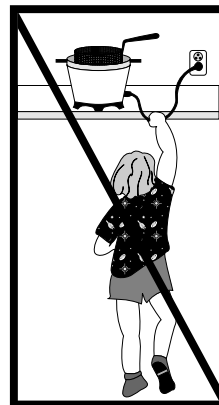


W A Ź N E

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 przeznaczonych do tego uchwytów "K". (Nie podnosić urządzenia za uchwyt koszyka).**
- **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 następujące części: pojemnik, koszyk i pokrywę (po wyjęciu filtrów) oraz elementy systemu odzysku oleju (J, P e Q), używając z tego ciepłej wody i płynu do mycia naczyń. Ponadto, przepuścić ciepłą wodę z płynem do mycia naczyń przez przewód odprowadzający olej, a następnie dokładnie osuszyć.
- Materiały i dodatkowe wyposażenie przeznaczone do kontaktu z żywnością spełniają wymogi dyrektywy CEE.
- W trakcie funkcjonowania urządzenia przewód odprowadzający olej musi pozostawać zamknięty i znajdować się w przeznaczonym na niego schowku.
- 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.
- Nie należy pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem.
- 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 o przekroju 3x1 mm². Kabel użyty do wymiany powinien spełniać obowiązujące normy bezpieczeństwa, a także posiadać taką samą średnicę jak kabel oryginalny.



OPIS URZĄDZENIA

- | | |
|--|--|
| A. Otwór kontrolny filtra | modelach) |
| B. Uchwyt koszyka | O. Przycisk licznika (nie we wszystkich modelach) |
| C. Blokada uchwytu | P. Filtr oleju |
| D. Pokrywa | Q. Pojemnik do odzyskiwania oleju |
| E. Iluminator (nie we wszystkich modelach) | R. Ramka do przenoszenia pojemnika |
| F. Pokrywa filtra | S. Przewód odprowadzający olej |
| G. Koszyk | T. Lampka kontrolna |
| H. Zaczep pokrywy filtra | U. Pokrętko termostatu i przyciski ON/OFF (włączony/wyłączony) |
| I. Schowek na kabel | V. Przycisk otwierający pokrywę |
| J. Pokrywa pojemnika na olej | Z. Kłapka schowka na przewód odprowadzający |
| K. Uchwyt do podnoszenia urządzenia | |
| L. Zatyczka przewodu odprowadzającego | |
| M. Nóżka | |
| N. Wyświetlacz licznika (nie we wszystkich | |

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

- Podnieść koszyk jak najwyżej przesuwając ku górze odpowiedni uchwyt "B" (rys. 1).
W czasie podnoszenia lub opuszczania koszyka pokrywa powinna być ZAWSZE zamknięta.
- Otworzyć pokrywę "D" po naciśnięciu przycisku "V" (rys. 2).
- Wyjąć koszyk unosząc go do góry (rys. 3).
- Wlać 2,2 litry oleju do pojemnika (lub 2 kg tłuszczu).

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 smalcu w kostkach należy pokroić go na niewielkie kawałki, aby frytkownica w pierwszych minutach funkcjonowania nagrzewała się z

równomiernym poziomem tłuszczu. 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 (maks. 1,25 kg surowych ziemniaków).
W przypadku produktów zamrożonych usunąć nadmiar lodu (zob. smażenie produktów zamrożonych).
2. Umieścić koszyk w pojemniku w pozycji uniesionej (rys. 3) i zamknąć pokrywę lekko ją naciskając aż do kliknięcia zatrzasku. Aby zapobiec wyciekom gorącego oleju, przed opuszczeniem koszyka zawsze zamykać pokrywę.
3. Ustawić pokrętko termostatu (U) na żądanej temperaturze (rys. 4). Po osiągnięciu wybranej temperatury lampka kontrolna "T" 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" uchwytu.
 - Jest rzeczą całkowicie normalną, że natychmiast po wykonaniu tej czynności z pokrywy 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 "O"; na wyświetlaczu "N" 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 "O" 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 stopień 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 "OFF" aż do kliknięcia przetącznika.

Unieść koszyk jak najwyżej 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.

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

Przesunąć frytkownicę na brzeg powierzchni, na której jest ustawiona (rys.8). **Aby nie dopuścić do upadku urządzenia, podczas filtrowania oleju, nie należy zamykać pokrywy, a nożki „M” powinny zawsze znajdować się na stabilnej powierzchni, na której znajduje się urządzenie.**

1. Wyjąć ramkę do przenoszenia pojemnika "R" (jak na rys.9)
 2. Umieścić pojemnik na olej "Q" bez pokrywy "J" w przeznaczonym na niego miejscu (rys.10).
 3. Wyjąć koszyk.
 4. Otworzyć klapkę "Z" (jak na rys.11).
 5. Włożyć filtr oleju "P" do pojemnika (rys. 11)
- Nie opróżniać frytkownicy przechylając ją lub odwracając do góry dnem (rys. 12)**
6. Wyjąć przewód odprowadzający olej "S", wyjąć zatyczkę "L" i jednocześnie zacisnąć przewód między dwoma palcami, aby uniknąć wyciekania płynu zanim umiejscowimy przewód na filtrze (patrz rys. 13).
 7. 1. Skierować olej do pojemnika filtrującego "Q" ściskając przewód "S" dwoma palcami, aby dokonać regulacji przepływu oleju w taki sposób, by nie wypłynął z otworów "X" (jak na rys.19); otwory te zapobiegają wylewaniu się oleju z pojemnika filtrującego, jeżeli olej spływa zbyt szybko lub wtedy, gdy filtr jest zatkany. W takim przypadku, filtrowanie nie będzie idealne. Jeżeli olej jest wyjątkowo „brudny”, uważać, aby nie się nie przelał ponad filtrem.
 8. Po włożeniu zatyczki ułożyć przewód w przeznaczonym na niego schowku i zamknąć klapkę.
 9. Wyjąć pojemnik podnosząc go do góry i założyć pokrywkę "J", aby przechowywać olej w optymalnych warunkach aż do następnego użycia.
 10. Przywrócić ramkę do przenoszenia pojemnika na jej pierwotne miejsce.
- * ***W przypadku korzystania ze smalcu lub słoniny, należy uważać, by się zbyt nie ochłodziły i nie zastygły.***

WYMIANA FILTRA PRZECIWZAPACHOWEGO

Z czasem filtry przeciwzapachowe umieszczone w pokrywie tracą swoją skuteczność. Zmiana koloru filtra, widoczna przez otwór "A" na rys. 14 na wewnętrznej stronie pokrywy, wskazuje na konieczność wymiany filtra. Aby dokonać jego wymiany, należy zdjąć plastikową pokrywę filtra

"F" (rys. 15) naciskając zaczep (H) w kierunku strzałki 1, a następnie unieść ją zgodnie ze strzałką 2. Wymienić filtry.

NB: Biały filtr powinien opierać się na metalowym elemencie (rys. 16) z częścią kolorową skierowaną ku górze (w stronę czarnego filtra).

Zamontować pokrywę filtra zwracając uwagę na prawidłowe wprowadzenie przednich zaczepów (jak pokazano na rys. 16).

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

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 godzin wylać olej lub tłuszcz zgodnie z zaleceniami podanymi w punkcie "filtrowanie oleju i tłuszczu".

Zjąć pokrywę ostrożnie ją przesuwając do przodu (zob. strzałka "1" rys. 14), a następnie ku górze (zob. strzałka "2" rys. 14).

Nie zanurzać pokrywy w wodzie przed wyjęciem filtrów.

Aby oczyścić pojemnik postępować według poniższych zaleceń:

- Umyć pojemnik ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń, następnie wypłukać i dokładnie wytrzeć. W modelach wyposażonych w przewód odprowadzający olej dobrze jest ustawić frytkownicę na brzegu zlewozmywaka i przewód skierować do jego wnętrza. W takim położeniu można czyścić pojemnik frytkownicy przy użyciu ciepłej wody z mydlinami i miękkiej szczoteczki: brudna woda będzie spływać bezpośrednio do zlewozmywaka (rys. 17).
- Aby oczyścić wnętrze przewodu odprowadzającego olej użyć szczoteczki należącej do wyposażenia urządzenia (rys. 18). Nie używać szczoteczki przed wyjęciem przewodu.
- Zaleca się regularne czyszczenie koszyka oraz staranne usuwanie ewentualnych resztek jedzenia.
- Wytrzeć obudowę frytkownicy przy użyciu miękkiej i wilgotnej ściereczki w celu usunięcia ewentualnych plam, kropel oleju czy pary.
- Oczyścić i wytrzeć także uszczelkę, aby nie przywarła do pojemnika frytkownicy, kiedy urządzenie nie jest wykorzystywane. (Aby otworzyć pokrywę w przypadku jej zablokowania, wystarczy podnieść pokrywę ręką równocześnie naciskając przycisk otwierający).
- Po zakończeniu czyszczenia dokładnie osuszyć wszystkie elementy. Usunąć ewentualne resztki wody na dnie pojemnika i w odpowiedni sposób także wodę we wnętrzu przewodu odprowadzającego olej. W ten sposób można uniknąć niebezpiecznych wytrysków gorącego oleju w trakcie działania urządzenia.
- Koszyk oraz części "J", "P" i "Q" służące do odzysku oleju 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 dopiero 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 pokrojone w cienkie kawałki o jednakowej grubości, ponieważ kawałki zbyt grubo krojone pozostaną częściowo surowe pomimo ładnego wyglądu zewnętrznego, natomiast kawałki o jednakowej wielkości usmażą 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 bułki 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	
	Krewetki	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 (15 sztuk)	600	170	7-9	
WARZYWA	Talarki 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

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. Zbyt szybkie zanurzenie koszyka. Maksymalny poziom oleju został przekroczony.	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).