

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. rysunek na skrzydełku)

- A. Otwór kontrolny filtra.
- B. Uchwyt koszyka.
- C. Suwak uchwytu.
- D. Pokrywa.
- E. Okienko (nie we wszystkich modelach)
- F. Osłona filtra.
- G. Koszyk.
- H. Zaczep osłony filtra.
- I. Schowek na przewód.
- J. Pokrywa zbiornika oleju.
- K. Uchwyt do podnoszenia urządzenia
- L. Korek rurki spustowej oleju.
- M. Nóżka.
- N. Wyświetlacz cyfrowy licznika (nie we wszystkich modelach)
- O. Przycisk licznika minut (nie we wszystkich modelach)
- P. Filtr oleju.
- Q. Zbiornik oleju.
- R. Szuflada na zbiornik oleju.
- S. Rurka spustowa oleju.
- T. Lampka kontrolna.
- U. Pokrętko termostatu i przycisk ON/OFF (włączony/wyłączony)
- V. Przycisk otwierania pokrywy.
- Z. Kłapka pomieszczenia na rurkę.

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 do gniazdka, należy zlecić wymianę gniazdka wykwalifikowanemu personelowi.
- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła.
- * Przewód zasilający powyższego urządzenia nie powinien być wymieniany przez użytkownika, ponieważ wymiana taka wymaga odpowiednich narzędzi. W przypadku uszkodzenia przewodu należy skontaktować się z autoryzowanym punktem napraw.
- Podczas funkcjonowania urządzenie jest gorące. USTAWIAĆ URZĄDZENIE W MIEJSCU NIEDOSTĘPNYM DLA DZIECI.
- Nie przenosić frytkownicy z gorącym olejem, gdyż grozi to poważnymi oparzeniami.
- Frytkownicę włączać jedynie po napełnieniu olejem lub tłuszczem. W przypadku rozgrzania na sucho, bezpiecznik termiczny zatrzyma funkcjonowanie frytkownicy. W takim przypadku, aby ponownie uruchomić frytkownicę, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem napraw.

- Gdyby z frytkownicy zaczął wyciekać olej, należy skontaktować się z punktem napraw lub personelem upoważnionym przez producenta.
- Koszyk automatycznie umiejscawia się w punkcie centralnym pojemnika. **Nie należy obracać koszykiem w celu umieszczenia go we właściwej pozycji bo może to doprowadzić do uszkodzenia.**
- Przed pierwszym użyciem frytkownicy należy dokładnie wymyć pojemnik, koszyk, pokrywę (po uprzednim wyjęciu filtrów) oraz zespół odzysku oleju (J, P i Q) używając do tego ciepłej wody i płynu do mycia naczyń. Do usuwania wody należy zawsze używać s ą czka do oleju; patrz rys. 15. Po zakończeniu czynności mycia należy wszystko dokładnie osuszyć i usunąć pozostałą wodę z s ą czka do oleju.
- 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 są zgodne z norm ą CEE 89/109.
- Podczas funkcjonowania urządzenia s ą czek musi być zawsze zamknięty i znajdować się na swoim miejscu.
- Dzieci lub osoby niepełnosprawne nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru.
- Urządzenie nie może służyć jako zabawka dla dzieci.
- Podczas użytkowania, a także gdy olej jest gorący, drzwiczki obudowy rurki muszą być zawsze zamknięte.
- Aby przestawić urządzenie, użyć specjalnych uchwytów (K). (W żadnym wypadku nie podnosić za uchwyt koszyka).

INSTRUKCJA OBSŁUGI

NAPEŁNIANIE OLEJEM LUB TŁUSZCZEM

- Trzymając za rączkę "B", podnieść koszyk jak najwyżej (rys.1).
Czynność podnoszenia i opuszczania koszyka należy przeprowadzać ZAWSZE przy zamkniętej pokrywie.
- Otworzyć pokrywę "D" naciskając przycisk "V" (rys.2).
- Wyjąć koszyk pociągając go ku górze (rys.3).
- Wlać ok. 1,2 l oleju (lub 1 kg tłuszczu) do pojemnika.

UWAGA: Poziom musi być zawsze utrzymywany w przedziale pomiędzy zaznaczonym maksimum a minimum. Nigdy nie używać frytkownicy z olejem poniżej minimum, ponieważ może to spowodować interwencję bezpiecznika termicznego, którego wymiany może dokonać jedynie autoryzowany punkt napraw.

Można uzyskać dobre rezultaty stosując olej arachidowy dobrej jakości. Unikać mieszania różnych gatunków oleju. W przypadku stosowania bloków stałego tłuszczu, należy je pokroić 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.

POCZĄTEK SMAŻENIA

1. Umieścić produkty przeznaczone do smażenia w koszu, nie przeładowując go (max 1kg świeżych ziemniaków).
2. Umieścić koszyk w pojemniku w pozycji podniesionej (rys.3), następnie zamknąć pokrywę naciskając lekko, aż do jej zatrzaśnięcia. W celu uniknięcia rozpryskiwania się oleju, należy zawsze zamykać pokrywę przed opuszczeniem koszyka.
3. Ustawić pokrętkę termostatu "U" na wymaganą temperaturę (rys.4). Po osiągnięciu wymaganej temperatury lampka kontrolna "T" zgaśnie.
4. Natychmiast po zgaśnięciu lampki kontrolnej zanurzyć koszyk w oleju, opuszczając powoli rączkę po przesunięciu suwaka "C".
 - Jest rzeczą normalną, że natychmiast po wykonaniu tej czynności spod pokrywy "F" ujdzie znaczna ilość gorącej pary.
 - Na początku smażenia, natychmiast po zanurzeniu produktów w oleju, ścianka wewnętrzna okienka "E" (jeżeli takie istnieje) pokryje się parą, która następnie zniknie.
 - Jest zjawiskiem normalnym, że podczas funkcjonowania urządzenia pojawią się krople pary w pobliżu uchwytu.

DLA MODELI WYPOSAŻONYCH W ELEKTRONICZNY LICZNIK MINUT

1. Ustawić czas smażenia naciskając przycisk "O", na wyświetlaczu "N" pokaże się liczba ustawionych minut.
2. Następnie cyfry zaczną migać, co oznacza, że czas smażenia się rozpoczął. Ostatnia minuta będzie wyświetlana w sekundach.
3. W przypadku błędu, można ustawić na nowo czas smażenia naciskając przycisk przez co najmniej 2 sekundy. Gdy wyświetlacz wyzeruje się, należy przystąpić do punktu 1.
4. Licznik zasygnalizuje koniec czasu smażenia dwókrótnym "bip-bip" co 20 sekund. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy nacisnąć przycisk licznika minut "O".

UWAGA : Licznik minut nie wyłącza urządzenia.

Wymiana baterii licznika minut, rys.5 A.

- Wyjąć licznik minut z przeznaczonego nań miejsca podważając go z prawej strony (rys 5A).
- Pokrywkę baterii przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara; rys.5 B.
- Wymienić baterię na nową tego samego typu. Zarówno w przypadku wymiany baterii, jak i pozbycia się urządzenia, należy pozbyć się baterii zgodnie z obowiązującymi przepisami ochrony środowiska.

KONIEC SMAŻENIA

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

brązowy kolor. W modelach wyposażonych w okienko, sprawdzenie odbywa się bez konieczności otwarcia pokrywy.

Jeżeli uznamy smażenie za zakończone, wyłączamy urządzenie poprzez ustawienie pokrętki termostatu w pozycji "I", aż do usłyszenia "kliknięcia" wyłącznika wewnętrznego.

Odczekać, aż ścieknie nadmiar oleju, pozostawiając koszyk wewnątrz frytkownicy w pozycji górej.

Uwaga: Jeżeli smażenie jest dwufazowe (np.: ziemniaki), otworzyć pokrywę; zawiesić koszyk na pojemniku, obniżyć pokrywę bez zamykania, poczekać na zgaśnięcie lampki kontrolnej i ponownie opuścić koszyk (zob).

FILTROWANIE OLEJU LUB TŁUSZCZU

Zalecane jest przeprowadzenie tej czynności po każdym smażeniu, 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.

Skontrolować, czy olej jest dostatecznie schłodzony (oczekać przynajmniej 2 godz.).

Ustawić frytkownicę przednią stroną na krawędzi blatu, na którym się znajduje, uważając przy tym, aby nóżki "M" pozostawały zawsze na blacie; rys.6.

1. Wyciągnąć szufladę "R" patrz rys.7.
2. Ustawić pojemnik na olej "O" bez pokrywy "J" w odpowiednim miejscu (rys.8)
3. Wyjąć koszyk.
4. Otworzyć klapę "Z" jak na rys.9.
5. Umieścić filtr oleju "P" na pojemniku.
6. Wyjąć sącdek "S", zdjąć korek "L", jednocześnie ściskając rurkę dwoma palcami, aby nie dopuścić do wylania się płynu dopóki nie założymy filtra (patrz rys.10).
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" (rys.17); 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 bardzo "zanieczyszczony" uważać, aby olej nie przelał się przez filtr.
8. Na koniec, zakorkować rurkę i odłożyć ją na swoje miejsce, zamknąć klapkę.
9. Odstawić pojemnik, zamknięty pokrywką "J", aby przechować olej do następnego użycia.
10. Umieścić szufladę w pozycji początkowej.
11. Usunąć pozostałości z pojemnika za pomocą gąbki lub papierowego ręcznika.

W przypadku użycia tłuszczu, nadmierne schłodzenie może spowodować jego skrzepnięcie.

WYMIANA FILTRA PRZECIWZAPACHOWEGO

Z czasem, filtry przeciwzapachowe umieszczone w pokrywie tracą skuteczność. Zmiana koloru filtra, widoczna przez otwór "A" w zewnętrznej części pokrywy rys. 11, świadczy o konieczności wymiany filtra. W celu wymiany, usunąć plastikową pokrywę filtra "F" (rys. 12) naciskając zaczep "H" w kierunku strzałki 1, a następnie podnosząc pokrywę zgodnie ze strzałką 2. Przeprowadzić wymianę filtrów.

Uwaga: Biały filtr należy ułożyć na części metalowej (rys.13) stroną zabarwioną do góry, tzn.: od strony czarnego filtra.

Następnie zamontować pokrywkę filtra, zwracając uwagę na właściwe umiejscowienie zaczepów; rys.13.

CZYSZCZENIE

Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy wyjąć wtyczkę z gniazdka.

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

Po pozostawieniu oleju na 2 godz. - do ostygnięcia - opróżnić frytkownicę z oleju lub z tłuszczu zgodnie ze sposobem opisanym w rozdziale "filtrowanie oleju lub tłuszczu"

ZDJĄĆ POKRYWĘ W SPOSÓB PRZEDSTAWIONY NA RYS. 11.

Pokrywa ruchoma, aby zdjąć należy postępować w następujący sposób: pchnąć w tył (zob. strzałka "1", rys. 11) jednocześnie pociągając ku górze (zob. strzałka "2", rys. 11).

Nie zanurzać pokrywy w wodzie bez uprzedniego wyjęcia filtrów.

Aby wyczyścić pojemnik, należy postępować w następujący sposób:

- Umyć pojemnik ciepłą wodą z płynem do zmywania naczyń. W celu opróżnienia z wody należy używać zawsze sącza oleju; patrz rys.15. Następnie osuszyć i wytrzeć starannie; usunąć ewentualne resztki wody z wnętrza sącza.
- **Nie opróżniać frytkownicy poprzez jej przechylenie lub odwracanie (rys.16).**
- W celu wyczyszczenia wnętrza sącza użyć wycioru z wyposażenia (rys.14).
- Zalecamy regularne czyszczenie koszyka i usuwanie wszelkich osadów, które mogą się gromadzić w zakamarkach prowadnicy jego kółek.
- Przetrzeć obudowę frytkownicy przy użyciu miękkiej, wilgotnej ściereczki celem usunięcia jakichkolwiek plam i kropli oleju.
- Oczyszczyć i wytrzeć uszczelkę, aby nie przykleiła się do pojemnika w okresie nieużywania frytkownicy. (W przypadku sklejenia, aby otworzyć pokrywę, wystarczy ją podnieść naciskając jednocześnie przycisk otwierania.)
- Po umyciu, dokładnie osuszyć resztki wody pozostałej na dnie zbiornika, a szczególnie w rurce spustowej. Zapobiega to spustowi gorącego

oleju podczas użytkowania.

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

Poziom oleju lub tłuszczu nie powinien zejść poniżej zaznaczonego minimum. Od czasu do czasu należy olej całkowicie wymienić. Częstość zmiany oleju zależy od rodzaju smażonego pożywienia.

Na przykład, smażenie potraw panierowanych wymaga częstszej zmiany oleju.

Jak w każdej frytkownicy, olej wielokrotnie rozgrzewany jest jeszcze! Dlatego - pomimo odpowiedniego używania filtrów - zaleca się jego okresową wymianę.

Ponieważ frytkownica ta, dzięki obracalnemu koszykowi, funkcjonuje przy niewielkiej ilości oleju, zużywa go o połowę mniej w porównaniu z innymi frytkownicami znajdujących się w sprzedaży.

ABY SMAŻYŁ POPRAWNIE

- Jest bardzo ważne, aby stosować odpowiednią temperaturę smażenia. Przy temperaturze zbyt niskiej produkty pochłaniają olej. Przy temperaturze zbyt wysokiej na zewnątrz od razu powstaje skorupa, ale wewnątrz pozostaje surowe.
- **Produkty przeznaczone do smażenia należy zanurzyć w oleju dopiero wtedy, gdy olej osiągnie odpowiednią temperaturę tj. gdy zgaśnie lampka kontrolna.**
- Nie przeładowywać koszyka. Umieszczenie zbyt dużej ilości produktów w koszyku powoduje gwałtowny spadek temperatury oleju, w wyniku czego potrawy są 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 są w cienkie i równe kawałki. Grubsze kawałki nie usmażą się dobrze, choć będą ładnie wyglądały. Jednakowe kawałki usmażą się w tym samym tempie.
- **Należy całkowicie osuszyć produkty przed smażeniem.** Wilgotne produkty - szczególnie ziemniaki - zmiękną przy smażeniu. Produkty o dużej zawartości wody (np. ryby, mięso, warzywa) powinny być wcześniej rowane w bułce tartej lub mące. Należy pamiętać o usunięciu nadmiaru mąki lub bułki tartej przed rozpoczęciem smażenia.

SMAŻENIE PRODUKTÓW NIE ZAMROŻONYCH

Produkt		Maks. ilość (g)	Temperatura °C	Czas w minutach	
FRYTKI	ilość optymalna	500	190	1a faza	6-7
				2a faza	1-2
	ilość maksymalna	1000	190	1a faza	10-12
				2a faza	2-3
RYBY	Kalmary	500	160		9-10
	Małże	500	160		9-10
	Krewetki	600	160		7-10
	Sardynki	500-600	170		8-10
	Kalamarnice	500	160		8-10
	Sole (3 szt.)	500-600	160		6-7
MIĘSO	Kotlety wołowe (2)	250	170		5-6
	Kotlety drobiowe (3)	300	170		6-7
	Kotlety mielone (8-10)	400	160		7-9
WARZYWA	Karczochy	250	150		10-12
	Kalafior	400	160		8-9
	Grzyby	400	150		9-10
	Bakłażany	300	170		11-12
	Cukinie	200	170		8-10

Należy pamiętać o tym, że podane czasy i temperatury smażenia są przybliżone i powinny być korygowane w zależności od ilości smażonego produktu oraz indywidualnych preferencji.

SMAŻENIE PRODUKTÓW ZAMROŻONYCH

- W związku z wyjątkowo niską temperaturą, mrożonki powodują spadek temperatury oleju. Celem osiągnięcia dobrych wyników zalecamy przestrzeganie limitów podanych w poniższej tabeli.
- Produkty zamrożone są często pokryte kryształkami lodu, które należy usunąć przed smażeniem. Powoli zanurzać koszyk w oleju, aby uniknąć wtórnego wrzenia oleju.

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)	Temperatura °C	Czas w minutach	
MROŻONE FRYTKI PO WSTĘPNYM SMAŻENIU	ilość optymalna	180 (*)	190	1a faza	3-4
				2a faza	1-2
	ilość maksymalna	500	190	1a faza	6-7
				2a faza	1-2
KROKIETY Z ZIEMNIAKÓW		500	190		7-8
RYBY	Paluszki z dorsza	300	190		4-6
	Krewetki	300	190		4-6
MIĘSO	Kotlety drobiowe (3)	200	180		6-8

UWAGA: Przed zanurzeniem koszyka, upewnić się czy pokrywa jest zamknięta.

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

NIEPRAWIDŁOWOCI 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 Napraw (konieczna wymiana bezpiecznika)
Smażenie nastąpiło tylko w połowie koszyka	Koszyk nie obraca się w trakcie smażenia	Oczyścić spód pojemnika Oczyścić zagłębienie prowadnicy obracającej koszyk