

PL

Przed zainstalowaniem i użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi. Tylko w ten sposób zagwarantować można najlepsze rezultaty i całkowite bezpieczeństwo użytkowania.

OPIS URZĄDZENIA

(patrz rysunek na okładce)

- A. Pojemnik wymowalny
- B. Uchwyty do podnoszenia pojemnika
- C. Uchwyt koszyka
- D. Suwak uchwyty
- E. Koszyk
- F. Pokrywa filtra
- G. Zaczep pokrywy filtra
- H. Schowek na przewód
- I. Uchwyty do podnoszenia urządzenia
- L. Nóżka
- M. Wyświetlacz licznika (nie we wszystkich modelach)
- N. Przycisk licznika (nie we wszystkich modelach)
- O. Lampka kontrolna
- P. Termostat i przycisk ON/OFF
- Q. Przycisk otwierający
- R. Obsada pojemnika
- S. Otwór do kontroli filtra
- T. Pokrywa
- U. Iluminator (nie we wszystkich modelach)

ZALECENIA

- Przed użyciem należy sprawdzić czy napięcie sieci elektrycznej odpowiada napięciu podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Urządzenie podłączać wyłącznie do gniazdek sieci elektrycznej o minimalnej obciążalności 10 A i sprawnym uziemieniu. (W przypadku niekompatybilności gniazdka i wtyczki urządzenia zlecić wymianę wtyczki na odpowiednią wykwalifikowanemu personelowi).
- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła.
- Użytkownik nie powinien samodzielnie wymieniać przewodu zasilającego urządzenia, ponieważ wymiana ta wymaga użycia odpowiednich narzędzi. W przypadku uszkodzenia należy zwracać się wyłącznie do punktu napraw autoryzowanego przez producenta.
- Urządzenie nagrzewa się podczas pracy.
NIE POZOSTAWIAĆ URZĄDZENIA W ZASIĘGU DZIECI
- Dzieci oraz osoby niepełnosprawne nie powinny korzystać z urządzenia bez specjalnego nadzoru.
- Nie pozwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.
- Nie przenosić frytkownicy, gdy olej jest gorący, bo grozi to poważnymi oparzeniami.
- **Z frytkownicy można korzystać dopiero po**

napętnieniu jej olejem lub tłuszczem. Jeżeli rozgrzejemy pustą frytkownicę, to bezpiecznik termiczny przerwie jej funkcjonowanie. W tym wypadku, aby ponownie uruchomić frytkownicę, należy zwrócić się do autoryzowanego punktu napraw

- W przypadku wycieków oleju należy zwrócić się do punktu napraw lub personelu autoryzowanego przez producenta.
- Koszyk automatycznie umiejscawia się w centrum pojemnika. Dlatego, aby uniknąć uszkodzeń, nie należy przesuwac koszyka w poszukiwaniu właściwej pozycji.
- Przed użytkowaniem frytkownicy po raz pierwszy należy dokładnie umyć ciepłą wodą i płynem do mycia naczyń następujące elementy: pojemnik, koszyk, pokrywę (najpierw wyjąć filtry). Po umyciu wszystko starannie wysuszyć.
- Pojemnik „A” należy wyjmować i zakładać zwracając uwagę na kształt jego obsady. Czynności te należy wykonywać jedynie wtedy, gdy olej i całe urządzenie są zimne. Gdy pojemnik „A” znajduje się w obsadzie „R”, należy się upewnić czy został właściwie umieszczony; w przeciwnym wypadku grozi mu uszkodzenie przy zamykaniu pokrywy „T”.
- Wydzielanie przez urządzenie zapachu „nowości” jest podczas pierwszego użytkowania zjawiskiem jak najbardziej normalnym. Pomieszczenie należy przewietrzyć.
- Materiały i przedmioty przeznaczone do kontaktu z produktami spożywczymi odpowiadają dyrektywie CEE 89/109

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Napełnianie olejem lub tłuszczem

- Unieść koszyk „G” jak najwyżej pociągając ku górze za jego uchwyt „C” (rys.1).
Należy podnosić lub opuszczać koszyk TYLKO wtedy, gdy pokrywa jest zamknięta.
- Otworzyć pokrywę „T” naciskając przycisk „Q” (rys. 2)
- Wyjąć koszyk pociągając go ku górze (rys. 3)
- Wlać do pojemnika 1,3 l oleju (lub 1,1 kg tłuszczu).

UWAGA: Poziom tłuszczu musi zawsze znajdować się między oznaczonym maksimum i minimum.

W żadnym wypadku nie wolno używać frytkownicy, jeśli poziom oleju spadł poniżej minimum, bo uruchomi to bezpiecznik termiczny, którego wymiany dokonać może jedynie autoryzowany punkt napraw.

Najlepsze rezultaty uzyskamy używając oleju arachidowego dobrej jakości. Nie należy mieszać różnych gatunków oleju. W przypadku użycia bloków stałego tłuszczu, należy je pokroić na małe kawałki po to, by frytkownica nie rozgrzewała się na sucho w pierwszych minutach pracy. 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 koszyku uważając, aby go nie przeładować (maks. 1 kg surowych ziemniaków)
Aby produkty usmażyły się równomiernie, radzimy je rozmieścić na obwodzie koszyka, obciążając w mniejszym stopniu jego część centralną.
2. Umieścić koszyk w pojemniku w pozycji uniesionej (rys. 3) i zamknąć pokrywę, lekko ją naciskając, aż do kliknięcia zatrzasku. Aby zapobiec pryskaniu gorącego oleju, przed opuszczeniem koszyka zawsze zamykać pokrywę.
3. Ustawić pokrętkę termostatu (P) na żądanej temperaturze (rys. 4). Po osiągnięciu wybranej temperatury lampka kontrolna "O" zgaśnie.
4. Gdy zgaśnie lampka kontrolna, natychmiast zanurzyć koszyk w oleju, opuszczając powoli jego uchwyt po uprzednim zwolnieniu jego blokady „D”.
 - Jest rzeczą całkowicie normalną, jeśli 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 "U" (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 LICZNIK ELEKTRONICZNY

1. Nastawić czas smażenia za pomocą przycisku (N); na wyświetlaczu (M) pojawią się nastawione minuty.
2. Wyświetlone cyfry od razu zaczną mrugać, co oznacza początek czasu smażenia. Ostatnia minuta smażenia zostanie wyświetlona w sekundach.
3. W razie popełnienia błędu można ponownie ustawić czas smażenia naciskając przycisk dłużej niż 2 sekundy. Wyświetlacz zostanie wyzerowany i wtedy można powtórzyć całą procedurę od punktu 1.
4. Licznik zasygnalizuje koniec smażenia za pomocą dwóch serii dźwięków „bip-bip” w 20-sekundowym odstępie. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, wystarczy nacisnąć przycisk licznika (N).

UWAGA: licznik nie wyłącza urządzenia.

Wymiana baterii licznika (rys. 5)

- Wyjąć licznik podważając go z prawej strony (patrz rys. 5).
 - Odkręcić pokrywę baterii w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, (rys. 5B) i zdjąć.
 - Wymienić baterię na nową tego samego typu.
- Zarówno po wymianie baterii, jak i w przypadku

pozbycia się urządzenia, należy usunąć baterię i pozbyć się jej zgodnie z obowiązującymi przepisami, ponieważ stanowi ona zagrożenie dla środowiska

KONIEC SMAŻENIA

Po zakończeniu smażenia unieść koszyk i sprawdzić, czy jedzenie uzyskało żądany poziom przysmażenia. W modelach wyposażonych w iluminator, nie trzeba otwierać pokrywy, wystarczy spojrzeć przez iluminator.

Jeżeli uznamy smażenie za zakończone, powinniśmy wyłączyć urządzenie przekręcając pokrętkę termostatu do pozycji „0” aż do kliknięcia wewnętrznego przełącznika.

Aby pozbyć się nadmiaru oleju, należy pozostawić koszyk w pozycji uniesionej po to, by olej spłynął do wnętrza frytkownicy.

UWAGA: Jeśli smażenie ma być wykonywane w dwóch fazach (np. ziemniaki), po zakończeniu pierwszej fazy należy unieść koszyk i poczekać na ponowne zgaśnięcie lampki kontrolnej. Następnie po raz drugi zanurzyć koszyk w oleju (zob. tabele w załączeniu).

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 2 godziny).

1. Otworzyć pokrywę frytkownicy (rys. 11) i wyjąć pojemnik „A”, trzymając go za odpowiednie uchwyty „B” (rys. 7). Opróżnić pojemnik.
2. Przy pomocy gąbki lub papierowego ręcznika usunąć z pojemnika ewentualne resztki jedzenia. Ponownie umieścić pojemnik „A” w obsadzie „R”.
3. Ponownie umieścić koszyk w pozycji uniesionej, a na jego dnie ułożyć filtr należący do wyposażenia urządzenia (rys. 9). Filtry dostępne są w sklepach lub w naszym punkcie obsługi klientów.
4. Następnie olej lub tłuszcz bardzo powoli wylewać do frytkownicy uważając, aby nie przelewał się przez filtr (rys. 10).

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

W przypadku użycia smalcu lub słoniny nie należy dopuścić do ich nadmiernego schłodzenia, bo skrzepną.

WYMIANA FILTRA PRZECIWPACHOWEGO

Z czasem filtry przeciwpachowe umieszczone w pokrywie tracą swoją skuteczność. Zmiana koloru filtra, widoczna przez otwór (S), jak na rys. 10, na wewnętrznej stronie pokrywy, wskazuje na konieczność wymiany filtra.

Aby dokonać jego wymiany, należy zdjąć plastikową pokrywę filtra „F” (rys. 12) naciskając zaczep (G) w kierunku strzałki 1, a następnie unieść ją w kierunku strzałki 2.

Wymienić filtry.

UWAGA: Biały filtr powinien opierać się na metalowym elemencie (rys. 13) z częścią kolorową skierowaną ku górze (w stronę czarnego filtra).

Założyć pokrywę filtra zwracając uwagę na prawidłowe wprowadzenie przednich zaczepów jak pokazano na rys. 13.

CZYSZCZENIE

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazdka.

Nigdy nie zanurzać frytkownicy w wodzie, ani nie umieszczać jej pod strumieniem bieżącej wody. Przedostanie się wody do wnętrza, może spowodować porażenie prądem.

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

ZDJĄĆ POKRYWĘ TAK JAK POKAZANO NA RYS. 11. Nie zanurzać pokrywy w wodzie przed wyjęciem filtrów.

Aby oczyścić pojemnik „A” postępować w następujący sposób:

- Wyjąć pojemnik z obsady „R” i umyć go w zmywarce lub ręcznie, ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń.
- Opłukać i starannie wysuszyć. Jeśli pojemnik myty jest w zmywarce, należy go ustawić tak, by nie porysować izolacji zapobiegającej przylepianiu.

Nigdy nie opróżniać frytkownicy nachylając ją lub odwracając do góry dnem (rys. 14).

- Zaleca się regularne czyszczenie koszyka oraz staranne usuwanie ewentualnych resztek jedzenia, które mogą się gromadzić wokół pierścienia naprowadzającego kółka koszyka.
- Po wyjęciu pojemnika „A”, wytrzeć wnętrze jego obsady „R” i obudowę frytkownicy wilgotną miękką ściereczką w celu usunięcia ewentualnych plam czy śladów wycieku oleju lub pary.
- Oczyszczyć i wytrzeć także uszczelkę, aby nie przywarła do pojemnika frytkownicy, kiedy urządzenie nie jest wykorzystywane. (Aby otworzyć pokrywę w przypadku jej przylepienia, wystarczy podnieść pokrywę ręką, równocześnie naciskając przycisk otwierający).

POJEMNIK NIE PRZYLEPIAJĄCY SIĘ, KTÓRY MOŻNA WYJĄĆ

Do czyszczenia pojemnika używać jedynie miękkiej ściereczki i neutralnego środka myjącego; nie używać środków ściernych.

RADY 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. Smażenie potraw panierowanych, na przykład, powoduje szybsze zanieczyszczanie oleju niż Na przykład, zwykłe smażenie.

We wszystkich modelach frytkownicy olej psuje się po kilkakrotnym rozgrzaniu! Dlatego, nawet jeżeli olej jest używany i filtrowany prawidłowo, zaleca się jego całkowitą wymianę z określoną częstotliwością.

Ponieważ dzięki zastosowaniu koszyka obrotowego frytkownica ta pracuje z małą ilością oleju, jej wielką zaletą jest zużycie około połowy ilości oleju w stosunku do innych frytkownic dostępnych na rynku.

ABY SMAŻYĆ POPRAWNIE

- Ważne jest, by przestrzegać temperatury zalecanej dla poszczególnych przepisów. Przy zbyt niskiej temperaturze smażone produkty nasiąkną olejem. Przy zbyt wysokiej temperaturze od razu formuje się zewnętrzna skorupa, ale środek pozostaje surowy.
- **Potrawy przeznaczone do smażenia należy zanurzać 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.
- Sprawdzić czy kawałki produktów nie są zbyt grube i czy są podobnych rozmiarów. Zbyt duże kawałki nie usmażą w całości pomimo ładnego wyglądu zewnętrznego, podczas gdy kawałki jednakowej wielkości usmażą się w tym samym tempie.
- **Dokładnie osuszyć produkty przed zanurzeniem w oleju lub tłuszczu**, ponieważ po usmażeniu produkty zbyt wilgotne okażą się miękkie (zwłaszcza ziemniaki). Produkty o dużej zawartości wody (ryby, mięso, warzywa) radzimy 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

PRODUKT SPOŻYWCZY		Ilość maks. w g. (gramy)	Temperatura °C	Tempo (minuti)	
FRYTKI	Ilość zalecana do idealnego wysmażenia	500	190	1 faza	6-7
				2 faza	1-2
	Ilość maksymalna (granica bezpieczeństwa)	1000	190	1 faza	10-12
				2 faza	2-3
RYBY	Kałamarnice	500	160		9-10
	Małże	500	160		9-10
	Krewetki	600	160		7-10
	Sardynki	500-600	170		8-10
	Małe kałamarnice	500	160		8-10
	Sola (3 szt.)	500-600	160		6-7
MIĘSO	Kotlety wołowe (2 szt.)	250	170		5-6
	Kotlety drobiowe (3 szt.)	300	170		6-7
	Pulpety (8 – 10 szt.)	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 to wartości przybliżone i należy je dostosować do ilości smażonych produktów oraz do indywidualnych preferencji

SMAŻENIE PRODUKTÓW ZAMROŻONYCH

- Ze względu na ich 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 zazwyczaj 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 spożywczy		Ilość maks. w g.	Temperatura w °C	Czas (minuty)	
FRYTKI	Ilość zalecana do idealnego wysmażenia	180 (*)	190	1 faza	3-4
				2 faza	1-2
	Ilość maksymalna (granica bezpieczeństwa)	500	190	1 faza	6-7
				2 faza	1-2
KROKIETY Z ZIEMNIAKÓW		500	190		7-8
RYBY	Paluszkiz dorsza	300	190		4-6
	Krewetki	300	190		4-6
MIĘSO	Kotlety drobiowe (3 szt.)	200	180		6-8

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 filtr. Wymienić olej lub tłuszcz. Użyć oleju arachidowego dobrej jakości.
Olej pryska	Olej uległ zepsuciu i tworzy się nadmierna ilość piany. W gorącym oleju zanurzone produkty niewystarczająco osuszone. Zbyt szybkie zanurzenie koszyka. Maksymalny poziom oleju został przekroczony.	Wymienić olej lub tłuszcz. Produkty dokładnie osuszyć. Zanurzać powoli. Zmniejszyć ilość oleju w pojemniku.
Olej się nie rozgrzewa	Frytkownicę włączono wcześniej bez oleju w pojemniku, co spowodowało uszkodzenie bezpiecznika termicznego.	Zwrócić się do punktu napraw (bezpiecznik należy wymienić).
Usmażyła się jedynie połowa zawartości koszyka	Koszyk nie obraca się podczas gotowania.	Wyczyścić dno pojemnika. Wyczyścić pierścień naprowadzający kółka koszyka.