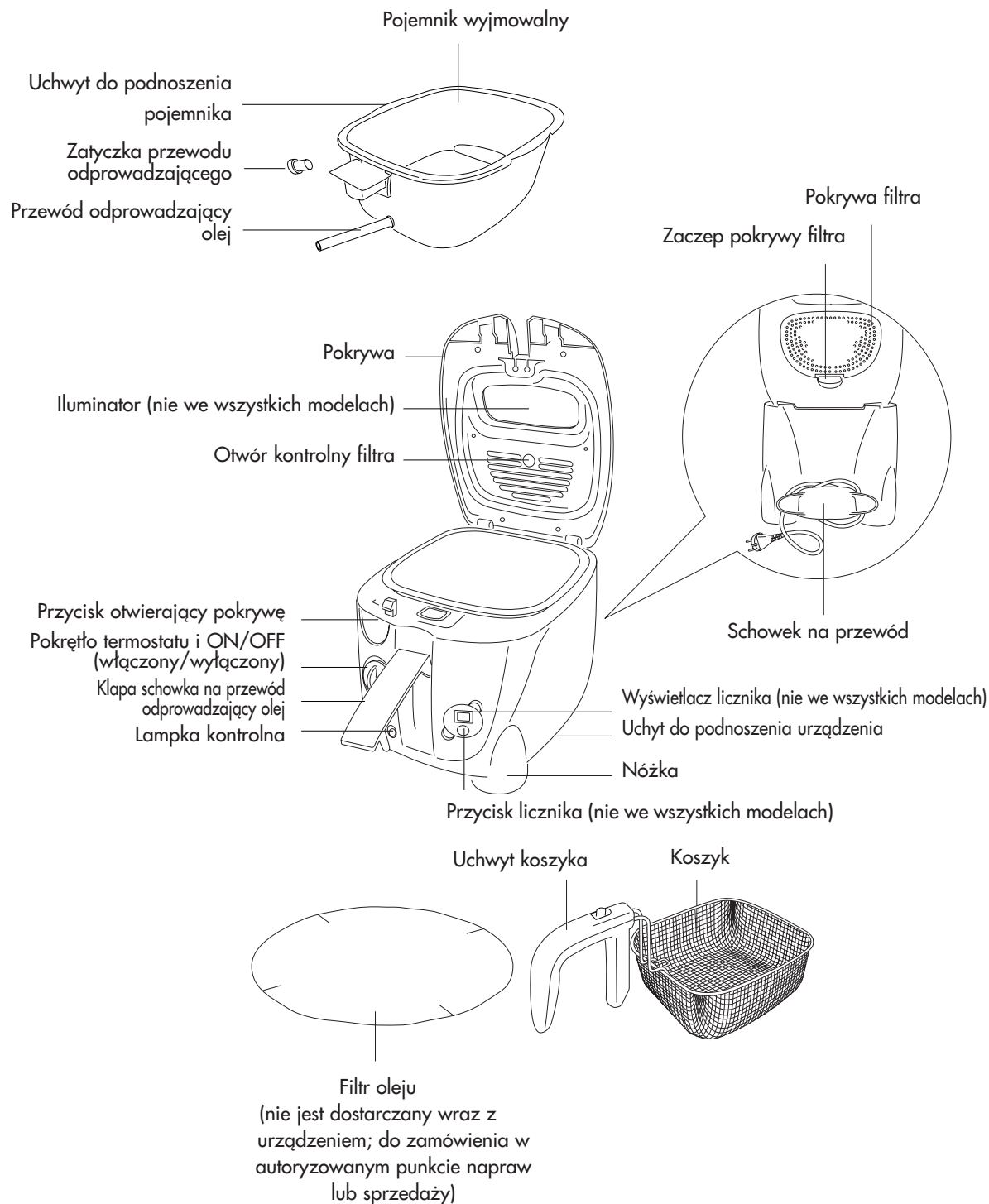


Opis urządzenia

W instrukcji obsługi stosowane są następujące terminy:



Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa

- Jak w przypadku wszystkich innych urządzeń elektrycznych instrukcje przewidują jak największą ilość możliwych sytuacji. W trakcie użytkowania frytkownicy należy jednak zawsze zachować ostrożność i zdrowy rozsądek, zwłaszcza gdy w pobliżu znajdują się dzieci.
- Przed użyciem należy sprawdzić, czy napięcie sieci elektrycznej odpowiada napięciu podanemu na tabliczce z danymi technicznymi urządzenia.
Urządzenie podłączać wyłącznie do gniazdek sieci elektrycznej o minimalnym obciążeniu 10 A i sprawnym uziemieniu. (W przypadku niezgodności gniazdka zasilającego i wtyczki urządzenia wymianę wtyczki na odpowiednią należy zlecić wykwalifikowanemu personelowi).
- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła.
- Nie zanurzać frytkownicy w wodzie, ponieważ przedostając się do wnętrza urządzenia mogłaby ona spowodować porażenie prądem.
- W trakcie działania urządzenie się nagrzewa. **NIE POZOSTAWIAĆ FRYTKOWNICY W ZASIĘGU DZIECI.**
- Gorący olej może spowodować poważne oparzenia. Nie przenosić frytkownicy, gdy olej jest gorący.
- W czasie smażenia nie dotykać iluminatora, ponieważ mocno się nagrzewa.
- Do przenoszenia urządzenia stosować przeznaczony do tego celu uchwyt. (Do podnoszenia frytkownicy nie używać uchwytu koszyka).
- Frytkownicę można włączyć dopiero po napełnieniu jej olejem lub tłuszczem. Jeżeli rozgrzejemy pustą frytkownicę, bezpiecznik termiczny przerwie jej funkcjonowanie. W tym wypadku, w celu wymiany bezpiecznika, należy zwrócić się do autoryzowanego punktu napraw.
- Przed pierwszym użyciem frytkownicy należy dokładnie umyć ciepłą wodą i płynem do mycia naczyń następujące elementy: pojemnik, koszyk, pokrywę (wyjąć filtry). Ponadto, do przewodu odprowadzającego olej należy wlać ciepłą wodę z płynem do mycia naczyń, a następnie starannie wysuszyć.
- Materiały i przedmioty przeznaczone do kontaktu z produktami spożywczymi odpowiadają dyrektywie CEE.
- Podczas pracy urządzenia przewód odprowadzający olej powinien pozostawać zamknięty i umieszczony w przeznaczonym na niego schowku.
- **Należy sprawdzać okresowo szczelność przewodu odprowadzającego olej, w szczególności w okolicy przegubu. W przypadku wycieku płynu należy skontaktować się z autoryzowanym personelem technicznym. Pojemnik należy opróżniać jedynie, gdy olej oraz urządzenie są zimne.**
- Przy pierwszym użyciu z frytkownicy może się wydostawać dym. Jest to całkowicie normalne i dym po kilku minutach zniknie. Pomieszczenie należy przewietrzyć.
- Nie pozwalać, by bez odpowiedniego nadzoru z urządzenia korzystały dzieci lub osoby niepełnosprawne.
- Nie pozwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.
- Nie pozwolić, by kabel zasilający zwisał z powierzchni roboczej, ponieważ mógłby się dostać w ręce dzieci lub przeszkadzać użytkownikowi. Nie używać przedłużaczy.
- W razie konieczności wymiany kabla zasilającego należy się zwrócić do punktu napraw autoryzowanego przez producenta.

Dziękujemy za wybór niniejszej frytkownicy. Aby uzyskać najlepsze wyniki, zalecamy przeczytanie instrukcji obsługi przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia. Tylko w ten sposób zagwarantować można najlepsze rezultaty i całkowite bezpieczeństwo użytkowania.

Instalowanie

- Przed użyciem należy sprawdzić czy napięcie sieci elektrycznej odpowiada napięciu podanemu na tabliczce z danymi technicznymi urządzenia.
- Przed użyciem należy umyć pojemnik wymiwalny (usunąć filtry) i koszyk ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń, a następnie pojemnik dokładnie osuszyć.
- Nie włączać frytkownicy przed waniem do niej oleju lub tłuszczu. Jeżeli użyjemy frytkownicy bez oleju lub tłuszczu, bezpiecznik termiczny przerwie jej funkcjonowanie. W tym wypadku, przed ponownym wykorzystaniem urządzenia, należy zwrócić się do jednego z naszych autoryzowanych punktów napraw. Nie włączać urządzenia, jeżeli przewód odprowadzający olej nie znajduje się na swoim miejscu i nie jest zatkany.

Czynności wstępne

- Otworzyć pokrywę naciskając przycisk (rys. 1).
- Wyjąć koszyk z frytkownicy. Unieść uchwyt, jak pokazano na rys. 2.
- Pociągnąć uchwyt na zewnątrz koszyka, aż zaczepi się w odpowiedniej pozycji (rys. 3).

Koszyk może znajdować się w dwóch pozycjach:

pozycji niższej do smażenia i pozycji wyższej do odsączania produktów po zakończeniu gotowania.

Napełnianie olejem lub tłuszczem

- Wyjąć koszyk pociągając go ku górze.
- Wlać do pojemnika 2 l oleju (lub 1,8 kg tłuszczu).
- Przed waniem oleju należy się upewnić, że pojemnik znajduje się we frytkownicy i że przewód odprowadzający olej jest zatkany i znajduje się na swoim miejscu.

Najlepsze rezultaty uzyskamy używając oleju dobrej jakości. Nie należy mieszać różnych gatunków oleju. W przypadku użycia bloków stałego tłuszczu, należy je pokroić na małe kawałki, aby frytkownica w pierwszych minutach pracy nie rozgrzewała się z nierównomiernie rozproszonym tłuszczem. Należy utrzymać temperaturę 150°C, dopóki tłuszcz całkowicie się nie rozpuści. Dopiero wtedy można ustawić żądaną temperaturę.

Ostrzeżenie

Poziom tłuszczu musi zawsze znajdować się między maksymalnym i minimalnym poziomem oznaczonym na pojemniku.

Nie wolno używać frytkownicy, jeśli poziom oleju spadł poniżej minimum, ponieważ uruchomi to bezpiecznik termiczny. Jego wymiany dokonać może jedynie jeden z naszych autoryzowanych punktów napraw.

Początek smażenia

1. Umieścić produkty przeznaczone do smażenia w koszyku uważając, aby go nie przetadować (maks. 1 kg surowych ziemniaków). Należy się upewnić, że produkty są równomiernie rozmieszczone w koszyku. W przypadku produktów zamrożonych należy się upewnić, że znajduje się na nich mało lodu (zob. smażenie produktów zamrożonych).
2. Umieścić koszyk w pojemniku w pozycji uniesionej i zamknąć pokrywę, lekko ją naciskając w dół, aż do kliknięcia zatrzasku. Aby zapobiec pryskaniu gorącego oleju, przed opuszczeniem koszyka zawsze zamykać pokrywę.
3. Ustawić pokrętkę termostatu na żądanej temperaturze (rys. 5). Po osiągnięciu wybranej temperatury lampka kontrolna zgaśnie.
4. Jak tylko lampka kontrolna zgaśnie, pociągnąć na zewnątrz za pomocą przycisku umieszczonego w górnej części uchwyty koszyka i wolno opuszczając koszyk zanurzyć go w oleju.
 - Jest rzeczą całkowicie normalną, że natychmiast po wykonaniu tej czynności z pokrywy filtra wydostaje się znaczna ilość gorącej pary wodnej.
 - Na początku smażenia, zaraz po zanurzeniu potrawy w oleju, wewnętrzna część iluminatora (tylko w niektórych modelach) pokryje się parą wodną, która będzie stopniowo znikać.
 - Jest rzeczą normalną, że w trakcie działania urządzenia wokół uchwyty koszyka gromadzą się krople kondensatu.
 - W trakcie smażenia nie należy dotykać iluminatora (w wyposażonych w niego modelach), ponieważ mocno się nagrzewa.

W MODELACH WYPOSAŻONYCH W LICZNIK ELEKTRONICZNY

Ustawić czas smażenia za pomocą przycisku licznika; na wyświetlaczu pojawią się ustawione minuty.

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

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

Licznik zasygnalizuje koniec smażenia za pomocą dwóch serii krótkich dźwięków w 20 sekundowym odstępie. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy nacisnąć przycisk licznika. Licznik można przyczepić do ubrania przy pomocy odpowiedniego klipsa. Sygnał dźwiękowy poinformuje o upływie zaprogramowanego czasu.

UWAGA: licznik nie wyłącza urządzenia.

Wymiana baterii licznika

- Wyjąć licznik z jego siedziska (rys. 6).
- Zdjąć tylną pokrywę przy użyciu śrubokręta (rys. 7).
- Przekręcić pokrywę baterii (rys. 8) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do jej odblokowania.
- Wymienić baterię na nową tego samego typu.
- Licznik ponownie zamontować.

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 pokryw, wystarczy spojrzeć przez iluminator.

Jeżeli uznamy smażenie za zakończone, należy wyłączyć urządzenie przekręcając pokrętkę termostatu do pozycji „OFF” aż do kliknięcia przełącznika.

Aby pozbyć się nadmiaru oleju, należy pozostawić koszyk w pozycji uniesionej.

Filtrowanie oleju lub tłuszczu

Przed przystąpieniem do czynności czyszczenia lub konserwacji należy wyłączyć urządzenie, poczekać aż ostygnie i wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego.

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 podłoża, na którym jest ustawiona (rys. 10). Aby zapobiec przewróceniu się urządzenia w trakcie filtrowania oleju, należy sprawdzić czy nóżki cały czas opierają się na podłożu.

Przewód odprowadzający olej

Postępować w poniższy sposób:

1. Otworzyć pokrywę frytkownicy i wyjąć koszyk.
2. Otworzyć klapę (jak na rys. 11) i wyjąć przewód odprowadzający olej.
3. Zdjąć zatyczkę (jak na rys. 11).
4. Skierować tłuszcz do odpowiedniego pojemnika (rys. 12) upewniając się, że z niego nie wypływa. Nie opróżniać frytkownicy poprzez jej nachylenie lub odwrócenie do góry dnem (rys. 9). **Należy zawsze usunąć olej przed wyjęciem pojemnika z frytkownicy.**
5. Przy pomocy gąbki lub papierowego ręcznika usunąć z pojemnika ewentualne resztki jedzenia lub umyć pojemnik tak jak opisano w rozdziale „Czyszczenie”.
6. Aby ponownie założyć pojemnik, należy otworzyć klapkę schowka na przewód odprowadzający olej, a następnie założyć pojemnik przechylając go z przewodem w pozycji poziomej i włożoną zatyczką; ponownie zamknąć klapkę (rys. 18).
7. Ponownie umieścić koszyk w pozycji uniesionej, i ułożyć na jego dnie filtr oleju (rys. 13). Filtry oleju można zamówić w punkcie sprzedaży lub napraw.

8. Następnie olej lub tłuszcz bardzo powoli wlewać do frytkownicy uważając, by nie przelał się przez filtr.

Po wykorzystaniu filtr należy wyrzucić (rys. 14).

NB: Tak przefiltrowany olej można przechowywać we frytkownicy. Jednakże w przypadku dłuższego odstępu czasu między kolejnymi smażeniami, zaleca się przelanie oleju do zamkniętego pojemnika i przechowywanie go z dala od światła, 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 powoduje ich krzepnięcie.

Radzimy regularne sprawdzanie stanu zużycia przewodu odprowadzającego. W razie wątpliwości należy się skontaktować z naszym najbliższym punktem serwisowym.

Wymiana filtra przeciwzapachowego

Z czasem filtry przeciwzapachowe umieszczone w pokrywie tracą swoją skuteczność.

Zmiana koloru filtra, widoczna przez otwór "A", jak na rys. 15 na wewnętrznej stronie pokrywy, wskazuje na konieczność wymiany filtra.

Aby dokonać jego wymiany, należy zdjąć plastikową pokrywę filtra (rys. 16) naciskając zaczepek w kierunku strzałki 1, a następnie unieść ją zgodnie ze strzałką 2. Wymienić filtry.

N.B: biały filtr powinien opierać się na metalowym elemencie (rys. 17) z częścią kolorową skierowaną ku górze (w stronę czarnego filtra).

Założyć pokrywę filtra zwracając uwagę na prawidłowe wprowadzenie przednich zaczepek (jak pokazano na rys. 17).

Nie włączać urządzenia z zużytymi filtrami, ponieważ mogą spowodować powstanie nieprzyjemnych zapachów lub zablokować wydostawanie się pary wodnej.

Czyszczenie

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego.

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

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

Zdjąć pokrywę pociągając ją ostrożnie w górę (rys. 15).

Nie zanurzać pokrywy w wodzie przed wyjęciem filtrów.

Aby oczyścić pojemnik, postępować w następujący sposób:

- Wyjąć pojemnik z frytkownicy podnosząc go delikatnie (patrz rysunek 18) i umyć ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń używając do tego miękkiej gąbki; nigdy nie używać detergentów ani gąbek ściernych, ponieważ uszkodzą one warstwę zapobiegającą przywieraniu pojemnika. Pojemnik wraz z przewodem odprowadzającym olej można myć w zmywarce do naczyń.
Zwracać uwagę, by przewód odprowadzający olej nie został uszkodzony, co uniemożliwiłoby jego poprawne funkcjonowanie.
- Do czyszczenia wnętrza przewodu odprowadzającego olej użyć szczoteczki należącej do wyposażenia urządzenia (rys. 19). Nie używać szczoteczki przed wyjęciem przewodu.
- Zaleca się regularną kontrolę przewodu. Jeżeli przewód jest uszkodzony, jego wymiany powinien dokonać autoryzowany personel. Należy się zwrócić do punktu serwisowego w celu uzyskania adresu najbliższego przedstawiciela.
- Zaleca się regularne czyszczenie koszyka oraz staranne usuwanie ewentualnych resztek jedzenia. Koszyk i jego uchwyt można myć w zmywarce do naczyń.
- Wytrzeć obudowę frytkownicy przy użyciu miękkiej i wilgotnej ściereczki w celu usunięcia ewentualnych plam czy śladów wycieku oleju lub pary.
- **Po umyciu dokładnie osuszyć. Z pojemnika, a zwłaszcza z przewodu odprowadzającego olej usunąć ewentualne pozostałości wody. W ten sposób można zapobiec niebezpiecznemu pryskaniu gorącego oleju w trakcie działania urządzenia.**
- Aby ponownie założyć pojemnik, należy otworzyć klapkę schowka na przewód odprowadzający olej, a następnie założyć pojemnik przechylając go z przewodem w pozycji poziomej i włożoną zatyczką; ponownie zamknąć klapkę (rys. 18).

Rady dotyczące gotowania

Trwałość oleju lub tłuszczu

Poziom oleju lub tłuszczu nie powinien nigdy spaść poniżej wyznaczonego minimum. W przeciwnym wypadku, należy dolać oleju.

Od czasu do czasu zaleca się całkowitą wymianę oleju nie tylko po to, by zachować jego właściwy smak, ale również zapewnić lekkostrawność smażonych potraw. Trwałość oleju lub tłuszczu zależy od smażonych produktów.

Na przykład, smażenie potraw panierowanych powoduje szybsze zanieczyszczanie oleju aniżeli zwykłe smażenie.

Olej psuje się po kilkakrotnym rozgrzaniu. Dlatego zaleca się jego całkowitą wymianę każdorazowo po 5 - 8 smażeniach i zawsze wtedy, gdy:

- ma nieprzyjemny zapach
- w trakcie smażenia pojawia się dym
- ma ciemny kolor.

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 zanurzać dopiero wtedy, gdy olej osiągnie właściwą temperaturę, to znaczy po zgaśnięciu lampki kontrolnej.
- W przypadku smażenia małych ilości produktów należy ustawić temperaturę niższą od podanej, aby zapobiec przegrzaniu się oleju.
- 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 usmażą się dobrze pomimo ładnego wyglądu zewnętrznego, podczas gdy kawałki jednakowej wielkości usmażą się w tym samym tempie.
- **Należy dokładnie osuszyć produkty przed zanurzeniem w oleju lub tłuszczu**, , ponieważ produkty zbyt wilgotne będą miękkie 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

Produkt spożywczy		Ilość maks. w g	Temperatura °C	Czas (minuty)
FRYTKI	pół porcji	500	190	7-9
	cała porcja	1000	190	15-17
RYBY	Kałamarnice	500	160	12-13
	Krewetki duże	500	160	9-10
	Sardynki	500	170	12-13
	Sole (2)	400	160	7-8
MIĘSO	Szniczel po mediolańsku (2)	300	170	8-9
	Kotlety drobiowe (2)	300	180	7-8
	Pulpety (13)	500	170	7-8
WARZYWA	Karczochy	250	150	11-12
	Kalafior	300	160	7-8
	Grzyby	300	160	6-7
	Bakłażany	100	170	7-8
	Cukinie	300	160	11-12

Z niniejszej tabeli należy korzystać pamiętając, 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 niską temperaturę produkty zamrożone powodują znaczny spadek temperatury oleju lub tłuszczu. Aby osiągnąć dobre wyniki smażenia, zaleca się przestrzeganie limitów podanych w poniższej tabeli dla poszczególnych rodzajów smażonych produktów.
- 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. Po włożeniu koszyka do frytkownicy, należy dobrze zamknąć pokrywę.

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 °C	Czas (minuty)
FRYTKI (*)		300	190	7-9
KROKIETY Z ZIEMNIAKÓW		500	190	10-11
RYBY	Paluszki z dorsza	300	190	5-6
	Krewetki	300	190	5-6
MIĘSO	Kotlety drobiowe (2)	200	190	7-8

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 filtry. Wymienić olej lub tłuszcz. Użyć oleju arachidowego lub 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. Produkty dokładnie osuszyć. Zanurzać powoli. Zmniejszyć ilość oleju w pojemniku. Zmniejszyć ilość produktów.
Produkty nie uzyskują złotego koloru w trakcie smażenia	Temperatura oleju jest zbyt niska. Koszyk jest przeładowany.	Wybrać wyższą temperaturę. Zmniejszyć ilość produktów.
Olej się nie rozgrzewa	Frytkownicę włączono przy pustym pojemniku, co spowodowało uszkodzenie bezpiecznika termicznego. Pojemnik nie jest poprawnie założony.	Zwrócić się do punktu napraw (bezpiecznik należy wymienić). Sprawdzić, czy pojemnik włożony jest do końca i od właściwej strony.