

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

OPIS URZĄDZENIA

(zob. rysunek na stronie 3)

- A. Otwór do kontroli filtra
- B. Pokrywa
- C. Uchwyt koszyka
- D. Suwak uchwytu
- E. Koszyk
- F. Iluminator (tylko w wybranych modelach)
- G. Pokrywa filtra
- H. Schowek na przewód
- I. Lampka kontrolna
- L. Pokrętko termostatu i wyłącznika
- M. Szufladka na zbiornik na olej (tylko w wybranych modelach)
- N. Zatyczka rurki spustu oleju (tylko w wybranych modelach)
- O. Pokrywa zbiornika na olej (tylko w wybranych modelach)
- P. Zbiornik na olej (tylko w wybranych modelach)
- Q. Filtr oleju (tylko w wybranych modelach)
- R. Rurka spustu oleju (tylko w wybranych modelach)
- S. Przycisk licznika (tylko w wybranych modelach)
- T. Wyświetlacz licznika (tylko w wybranych modelach)
- U. Klapka na schowek rurki spustu oleju (tylko w wybranych modelach)
- V. Przycisk otwierający
- Z. Wyjmowany pojemnik

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 gniazodka 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 kabla lub konieczności jego wymiany należy zwracać się wyłącznie do autoryzowanego przez producenta serwisu technicznego lub do osoby o podobnych kwalifikacjach, aby zapobiec wszelkiemu ryzyku.
- Urządzenie nagrzewa się podczas pracy.
NIE POZOSTAWIAĆ URZĄDZENIA W ZASIĘGU DZIECI.
- Nie przenosić frytkownicy, gdy olej jest gorący, bo grozi to poważnymi oparzeniami.
- **Nie używać frytkownicy bez oleju.**
- 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: wyjmowany pojemnik (Z), koszyk (E), pokrywę (B) (po wyjęciu zapobiegawczo filtrów) i zestaw części do oleju (O, P i Q) ciepłą wodą i płynem do mycia naczyń.
Aby wylać wodę, należy zawsze używać rurki spustu oleju (jeżeli został dostarczony), jak wskazano na rys. 14.
Po umyciu należy wszystko dokładnie wysuszyć i usunąć ewentualne pozostałości wody z dna pojem-

nika, a przede wszystkim z wnętrza rurki spustu oleju.

Te czynności konieczne są w celu zapobieżenia niebezpiecznemu pryskaniu gorącego oleju podczas użytkowania urządzenia.

- Podczas użytkowania urządzenia rurka spustu oleju powinna zawsze być zamknięta i umieszczona w przeznaczonym dla niej schowku.
- Dzieci oraz osoby niepełnosprawne nie powinny korzystać z urządzenia bez specjalnego nadzoru. Nie pozwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.
- Nie przenosić urządzenia, gdy olej jest gorący.
- Przenosić urządzenie korzystając z jego uchwytów. (Do tej czynności nie używać nigdy uchwytu koszyka).
- 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 89/109/EWG.
- Wyjmowany pojemnik (Z) należy wyjmować i wkładać ostrożnie zgodnie z nachyleniem siedziska.

Operację tę należy wykonać wtedy, gdy olej i urządzenie są zimne. Po włożeniu pojemnika na miejsce upewnić się czy jest prawidłowo ustawiony, w przeciwnym wypadku może zostać uszkodzony po zamknięciu pokryw (B).

INSTRUKCJA OBSŁUGI

NAPEŁNIANIE OLEJEM LUB TŁUSZCZEM

- Unieść koszyk jak najwyżej pociągając ku górze za jego uchwyt (C) (rys.1).
Należy podnosić lub opuszczać koszyk TYLKO wtedy, gdy pokrywa jest zamknięta.
- Otworzyć pokrywę (B) naciskając przycisk (V) (rys. 2).
- Wyjąć koszyk pociągając go ku górze (rys. 3).
- Wlać do pojemnika olej: 1,5 litra maksymalnej pojemności (lub 1,3 kg tłuszczu) lub 1 litr minimalnej pojemności (lub 1 kg tłuszczu).

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

W żadnym wypadku nie wolno używać frytkownicy, jeżeli poziom oleju spadł poniżej minimum, bo uruchomi to bezpiecznik termiczny, którego wymianę 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 całkowitego stopienia się tłuszczu, dopiero potem należy stopniowo przechodzić do żądanej temperatury.

POCZĄTEK SMAŻENIA

1. Umieścić produkty przeznaczone do smażenia w koszyku uważając, aby go nie przeładować (maks. 1,2 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 zatrasku.
Aby zapobiec pryskaniu gorącego oleju, przed opuszczeniem koszyka zawsze zamykać pokrywę.
3. Ustawić pokrętkę termostatu (L) na żądanej temperaturze (rys. 4).
Po osiągnięciu wybranej temperatury lampka kontrolna (I) 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 (G) wydostaje się znaczna ilość gorącej pary wodnej.
 - Na początku smażenia, zaraz po zanurzeniu produktów w oleju, wewnętrzna część iluminatora (F)

(jeżeli została dostarczona) 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 (S); na wyświetlaczu (T) pojawią się nastawione minuty.
2. Wyświetlone cyfry od razu zaczną migać, 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 (S).

Możliwe jest wyjęcie licznika z frytkownicy i przyczepianie go do ubrania dzięki jego klipsowi.

UWAGA: licznik nie wyłącza urządzenia.

WYMIANA BATERII LICZNIKA

- Wyjąć licznik z jego miejsca w urządzeniu (rys. 16).
- Odkręcić przednią pokrywę śrubokrętem (rys. 17).
- Przekręcić pokrywę baterii (rys. 18) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do jej zwolnienia.
- Wymienić baterię na nową tego samego typu.
- Zamontować licznik na jego miejsce.

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 (E) i sprawdzić, czy jedzenie uzyskało żądany poziom przysmażenia. W modelach wyposażonych w iluminator (F), nie trzeba otwierać pokryw, wystarczy spojrzeć przez iluminator. Jeżeli uznamy smażenie za zakończone, należy wyłączyć urządzenie przekręcając pokrętkę termostatu (L) 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.

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 (oczekać około 2 godzin).

Frytkownicę przesunąć do krawędzi powierzchni jej ustawienia (rys. 5).

W celu uniknięcia upadku frytkownicy podczas gdy olej jest filtrowany, należy każdorazowo upewnić się, że nóżki „U” znajdują się zawsze na powierzchni ustawienia urządzenia (rys. 5).

MODELE NIE WYPOSAŻONE W RURKĘ SPUSTU OLEJU (R) I ZBIORNIK NA OLEJ (P)

1. Otworzyć pokrywę frytkownicy (B) i wyjąć wymowany pojemnik (Z) (rys. 24) trzymając go za uchwyty. Opróżnić pojemnik.
2. Usunąć ewentualne resztki produktów z pojemnika za pomocą gąbki lub papierowego ręcznika. Włożyć wymowany pojemnik (Z) na miejsce.
3. Umieścić koszyk w pozycji uniesionej, a na jego dnie umieścić filtr należący do wyposażenia urządzenia (rys. 20). Filtry dostępne są w sklepach lub w naszym punkcie obsługi klientów.
4. Następnie olej lub tłuszcz bardzo powoli wylewać do frytkownicy uważając, aby nie przelał się przez filtr (rys. 21).

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.

MODELE WYPOSAŻONE W RURKĘ SPUSTU OLEJU (R) (ELASTYCZNĄ LUB SZTYWNĄ W ZALEŻNOŚCI OD MODELU) ALE BEZ ZBIORNIKA NA OLEJ (P)

1. Otworzyć pokrywę frytkownicy (B) i wyjąć koszyk (E).
2. Otworzyć klapkę (U) jak wskazano na rys. 22.
3. Wyjąć rurkę spustu oleju (R).
4. Zdjąć zatyczkę (N) i równocześnie dwoma palcami zacisnąć elastyczną rurkę (jeżeli została dostarczona), aby uniknąć wyciekania oleju lub tłuszczu do momentu, gdy koniec rurki znajdzie się w ustawionym pojemniku (rys. 22). W przypadku rurki sztywnej (tam gdzie została przewidziana) należy wyjąć zatyczkę (N) i skierować ją do pojemnika (rys. 22).
5. Pozwolić spływać olejowi i tłuszczowi do pojemnika (rys. 23).
Przed wyjęciem pojemnika z frytkownicy należy zawsze usunąć olej.
6. Usunąć ewentualne resztki produktów z pojemnika za pomocą gąbki lub papierowego ręcznika lub umyć pojemnik zgodnie ze wskazówkami w rozdziale „Czyszczenie”.
7. Aby włożyć pojemnik na miejsce, otworzyć klapkę na schowek rurki spustu oleju (U), a następnie włożyć pojemnik nachylając go wraz z rurką z założoną zatyczką w pozycji poziomej. Rurkę spustu oleju włożyć na miejsce i na koniec zamknąć klapkę (rys. 24).
8. Umieścić koszyk w pozycji uniesionej, a na jego dnie umieścić filtr należący do wyposażenia urządzenia (rys. 20).
Filtry dostępne są w sklepach lub w naszym punkcie obsługi klientów.
9. Następnie olej lub tłuszcz bardzo powoli wylewać do frytkownicy uważając, aby nie przelał się przez filtr (rys. 21).

N.B. 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 tłuszczu nie należy dopuścić do jego nadmiernego schłodzenia, bo skrzepnie.

MODELE WYPOSAŻONE W RURKĘ SPUSTU OLEJU (R) (ELASTYCZNĄ LUB SZTYWNĄ W ZALEŻNOŚCI OD MODELU) I ZBIORNIK NA OLEJ (P)

1. Wyciągnąć szufladkę (M) jak wskazano na rys. 6.
2. Umieścić zbiornik na olej (P) bez pokrywy (O) na jego miejscu (rys. 7).
3. Wyjąć koszyk.
4. Otworzyć klapkę (U) jak pokazano na rys. 8.
5. Umieścić filtr oleju (Q) w zbiorniku (rys. 8).
6. Wyjąć rurkę spustu oleju (R), zdjąć zatyczkę (N) i w tym samym czasie zacisnąć dwoma palcami rurkę elastyczną (jeżeli została dostarczona), aby uniknąć wyciekania oleju lub tłuszczu do momentu kiedy koniec rurki znajdzie się nad filtrem (Q) (zob. rys. 9). W przypadku rurki sztywnej (tam, gdzie została przewidziana) należy wyjąć zatyczkę (N) i skierować ją nad filtr (Q) (rys. 9).
7. Pozwolić wypływać olejowi do zbiornika (P) zwracając uwagę, by olej nie przelewał się przez otwory „X” (rys. 15); otwory te służą zapobieganiu przelewania się oleju z pojemnika z filtrem jeżeli ten zbyt szybko wypływa lub jeżeli filtr jest zatkany.

W takim wypadku filtrowanie nie będzie dawało optymalnych rezultatów.

Jeżeli olej jest szczególnie „zanieczyszczony”, należy uważać, aby nie zatkał filtra. Przed wyjęciem pojemnika z frytkownicy należy zawsze usunąć olej.

8. Po zakończeniu tej czynności ponownie włożyć rurkę spustu oleju na jej miejsce po uprzednim założeniu na nią zatyczki i zamknąć klapkę.
9. Usunąć ewentualne resztki produktów z pojemnika za pomocą gąbki lub papierowego ręcznika lub umyć pojemnik zgodnie ze wskazówkami w rozdziale „Czyszczenie”.

10. Aby włożyć pojemnik na miejsce, otworzyć klapkę na schowek rurki spustu oleju (U), a następnie włożyć pojemnik nachylając go wraz z rurką z założoną zatyczką w pozycji poziomej. Rurkę spustu oleju włożyć na miejsce i na koniec zamknąć klapkę (rys. 24).
 11. Odstawić zbiornik zakręcony pokrywą (O), aby jak najlepiej przechować olej do następnego smażenia.
 12. Wsunąć szufladkę na jej początkowe położenie.
 13. Usunąć ewentualne resztki produktów ze zbiornika za pomocą gąbki lub papierowego ręcznika.
- W przypadku użycia tłuszczu nie należy dopuścić do jego nadmiernego schłodzenia, bo skrzepnie.**

WYMIANA FILTRA PRZECIWZAPACHOWEGO

Z czasem filtry przeciwzapachowe umieszczone w pokrywie tracą swoją skuteczność.

Zmiana koloru filtra, widoczna przez otwór (A), jak na rys. 10, na wewnętrznej stronie pokrywy, wskazuje na konieczność wymiany filtra.

Aby dokonać jego wymiany, należy zdjąć plastikową pokrywę filtra (G) (rys. 11).

UWAGA: Biały filtr powinien opierać się na metalowym elemencie (rys. 12) z częścią kolorową skierowaną ku górze (w stronę czarnego filtra).

Założyć pokrywę filtra zwracając uwagę na prawidłowe wprowadzenie przednich zaczepów jak pokazano na rys. 12.

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 godzin, wyłączyć olej lub tłuszcz zgodnie z zaleceniami podanymi w punkcie "filtrowanie oleju lub tłuszczu".

Zdjąć pokrywę jak pokazano na rys. 10.

Pokrywa nie jest ruchoma, aby ją zdjąć należy postępować w następujący sposób: przesunąć ją do tyłu (zob. strzałka „1”, rys. 10) i jednocześnie pociągnąć do góry (zob. strzałka „2”, rys. 10).

Nie zanurzać pokrywy w wodzie przed wyjęciem filtrów.

Aby oczyścić pojemnik należy postępować w następujący sposób:

- Wyjąć pojemnik z frytkownicy lekko go unosząc (zob. rys. 24) i umyć ciepłą wodą i płynem do mycia naczyń przy pomocy miękkiej gąbki. Nie stosować nigdy detergentów ani ostrych gąbek, ponieważ niszczą powłokę pojemnika zapobiegającą przywieraniu. Pojemnik i rurkę można myć w zmywarce do naczyń. Zwracać uwagę, by przewód nie był narażony na uderzenia, które mogłyby mieć negatywny wpływ na jego działanie.
- Aby oczyścić wnętrze rurki spustu oleju, należy użyć szczoteczki dostarczonej wraz z urządzeniem (rys. 13). Nie używać szczoteczki przed wyjęciem rurki.
- Zalecamy regularną kontrolę rurki. Jeżeli wydaje się uszkodzona, powinien ją wymienić wykwalifikowany personel. Skontaktować się z serwisem technicznym w celu uzyskania adresu lokalnego przedstawiciela.
- Zaleca się regularne czyszczenie koszyka oraz staranne usuwanie ewentualnych resztek jedzenia. Koszyk wraz z uchwytem można myć w zmywarce do naczyń.
- Osuszyć obudowę frytkownicy wilgotną miękką ściereczką w celu usunięcia ewentualnych plam czy śladów oleju lub pary.
- **Po umyciu starannie osuszyć. Usunąć ewentualne resztki wody na dnie pojemnika, szczególnie z wnętrza rurki spustu oleju. W ten sposób zapobiega się niebezpieczeństwu pryskania gorącego oleju w trakcie działania urządzenia.**
- Aby włożyć pojemnik na miejsce, otworzyć klapkę na schowek rurki spustu oleju (U), a następnie włożyć pojemnik nachylając go wraz z rurką z założoną zatyczką w pozycji poziomej. Rurkę spustu oleju włożyć na miejsce i na koniec zamknąć klapkę (rys. 24).
- Nigdy nie opróżniać frytkownicy przechylając ją lub obracając do góry dnem (rys. 19).

MODEL Z NIE PRZYLEPIAJĄCYM SIĘ POJEMNIKIEM

Do czyszczenia pojemnika nie używać ostrych przedmiotów ani środków ściernych, ale jedynie miękkiej ściereczki i neutralnego środka myjącego.

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 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. Zaleca się całkowitą wymianę oleju po 5/8 użyciach w następujących przypadkach:

- nieprzyjemne zapachy
- dym podczas smażenia
- ciemniejący olej

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.
Mogłoby to spowodować gwałtowny spadek temperatury oleju, w wyniku czego potrawy będą zbyt tłuste i nierówno wysmażone.
- W przypadku smażenia umiarkowanej ilości produktów należy ustawić niższą temperaturę oleju aniżeli temperatura wskazana, w celu uniknięcia silnego wrzenia oleju.
- Sprawdzić czy kawałki produktów nie są zbyt grube i czy są podobnych rozmiarów, ponieważ zbyt duże kawałki nie usmażą się 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.

SMAŻENIE PRODUKTÓW NIE ZAMROŻONYCH

Produkt spożywczy		Ilość maks. w gr	Temperatura °C	Czas w minutach
FRYTKI	Ilość zalecana do idealnego smażenia w 1,5 litrze oleju	600	190	10-12
	Ilość maksymalna dla 1,1 litra oleju	1000	190	18-20
	Ilość maksymalna dla 1,5 litra oleju	1200	190	20-22
RYBY	Katamarnice	500	160	9-10
	Małże	500	160	9-10
	Krewetki	600	160	7-10
	Sardynki	500-600	170	8-10
	Małe katamarnice	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 produktów oraz do indywidualnych preferencji.

SMAŻENIE PRODUKTÓW ZAMROŻONYCH

- Produkty zamrożone mają bardzo niską temperaturę.
Z tego powodu 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 mrozonek.

Produkt spożywczy		Ilość maks. w gr	Temperatura °C	Czas w minutach
FRYTKI	Ilość zalecana do idealnego smażenia w 1,5 litrze oleju	200 (*)	190	4-6
	Ilość maksymalna dla 1,1 litra oleju	600	190	13-15
	Ilość maksymalna dla 1,5 litra oleju	1000	190	18-20
KROKIETY Z ZIEMNIAKÓW		500	190	7-8
RYBY	Paluszki z dorsza	300	190	4-6
	Krewetki	300	190	4-6
MIĘSO	Kotlety drobiowe (3 szt.)	200	180	6-8

UWAGA: Przed zanurzeniem koszyka należy sprawdzić czy pokrywa jest dobrze zamknięta.

(*) Jest to ilość zalecana dla uzyskania najlepszych efektów smażenia.

Można oczywiście smażyć większą ilość mrożonych 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 do smażenia olej lub tłuszcz.	Wymienić filtr. Wymienić olej lub tłuszcz. Użyć arachidowego oleju dobrej jakości.
Olej przyska	Olej jest zepsuty 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. Zanurzać powoli. Zmniejszyć ilość oleju w pojemniku.
Olej się nie rozgrzewa	Możliwe, że zadziałał bezpiecznik termiczny.	Zwrócić się do punktu naprawy (bezpiecznik powinien zostać wymieniony).
Usmażyła się jedynie połowa zawartości koszyka	Koszyk nie obraca się podczas gotowania.	Wyczyścić dno pojemnika. Wyczyścić pierścień naprowadzający kółka koszyka.