

- A Pokrywa filtra przeciwapachowego
- B Pokrywa
- C Koszyk
- D Blokada uchwytu
- E Uchwyt koszyka
- F Przycisk otwierający pokrywę
- G Uchwyt do podnoszenia urządzenia
- H Licznik (nie we wszystkich modelach)

- I Przycisk licznika (nie we wszystkich modelach)
- L Lampka kontrolna
- M Blokada termostatu i wyłącznik
- N Kłapa pojemnika na przewód odprowadzający olej (nie we wszystkich modelach)
- O Przewód odprowadzający olej "easy clean system" (nie we wszystkich modelach)
- P Schowek na przewód

WAŻNE ZALECENIA

Przed rozpoczęciem instalacji i użytkowania urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi. To jedyny sposób na zapewnienie najlepszych efektów i maksymalnego bezpieczeństwa działania.

- Urządzenie przeznaczone jest do smażenia produktów żywnościowych wyłącznie na użytek domowy. Nie używać urządzenia w innym celu, jak również nie dokonywać w nim jakichkolwiek zmian czy przeróbek.
- Nie uruchamiać urządzenia, jeżeli jest uszkodzone.
- Przed pierwszym użyciem frytkownicy starannie umyć koszyk, pojemnik i pokrywę (wyjąć filtry) używając ciepłej wody i płynu do mycia naczyń. Należy również przepłukać ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń przewód odprowadzający olej (jeżeli występuje). Całość starannie wytrzeć.
- **Frytkownicę włączać jedynie po napełnieniu olejem lub tłuszczem. W przypadku rozgrzania na sucho bowiem, bezpiecznik termiczny zatrzyma funkcjonowanie frytkownicy.** W takim przypadku należy się skontaktować z naszym autoryzowanym punktem serwisowym.
- 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).
- W razie konieczności wymiany kabla zasilającego, należy użyć wyłącznie kabla H05VV-F 3x1 mm². Kabel użyty do wymiany powinien spełniać obowiązujące normy bezpieczeństwa, a także posiadać taką samą średnicę jak kabel oryginalny.
- Podczas funkcjonowania urządzenie jest gorące. **USTAWIĆ URZĄDZENIE POZA ZASIĘGIEM DZIECI.**
- Podczas funkcjonowania przewód odprowadzający olej (nie we wszystkich modelach) zawsze powinien być zamknięty i umieszczony na swoim miejscu.
- Nie przenosić frytkownicy z gorącym olejem,

gdyż grozi to poważnym oparzeniem.

- Jeżeli z frytkownicy zacznie wyciekać olej, należy skontaktować się z punktem serwisowym lub z personelem upoważnionym przez producenta.
- Nie wyjmować wtyczki z gniazdka pociągając za kabel.
- **Poważne oparzenia może spowodować upadek frytkownicy. Kabel zasilający nie powinien zwiisać z miejsca pracy frytkownicy, ponieważ mógłby dostać się w ręce dzieci lub przeszkadzać użytkownikowi. Nie używać przedłużaczy.**
- Dzieci lub osoby niepełnosprawne nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru.
- Urządzenie nie może służyć jako zabawka dla dzieci.
- Przesuwać urządzenie przy użyciu specjalnych uchwytów "G". (Nigdy nie używać w tym celu uchwytu koszyka).
- Całkowicie normalne jest, że przy pierwszym użytkowaniu urządzenie wydziela zapach nowego produktu. Należy przewietrzyć pomieszczenie.
- Niniejsze urządzenie jest zgodne z dyrektywami CEE 89/336 i 92/31 dotyczącymi zgodności elektromagnetycznej i z regulacją (EC) Nr 1935/2004 z dnia 27/10/2004 dotyczącą kontaktu materiałów z produktami żywymi.

Uwagi dotyczące prawidłowego usuwania produktu zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/EC.

Na koniec okresu użyteczności produktu nie należy wyrzucać do odpadów miejskich. Można go dostarczyć do odpowiednich ośrodków segregujących odpady przygotowanych przez władze miejskie lub do jednostek zapewniających takie usługi. Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć negatywnych skutków dla środowiska naturalnego i zdrowia z powodu jego nieodpowiedniego usuwania i umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których jest złożony, w celu uzyskania znaczącej oszczędności energii i zasobów. Na obowiązek osobnego usuwania sprzętu AGD wskazuje umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.



Czynności wstępne

- Otworzyć pokrywę naciskając przycisk "F" (rys. 1).
- Unieść/opuścić koszyk frytkownicy przy pomocy suwaka "D".

Koszyk może znajdować się w dwóch pozycjach: pozycji niższej do smażenia i pozycji wyższej do odsączania produktów po zakończeniu gotowania (rys. 2).

Napełnianie olejem lub tłuszczem

- Wyjąć koszyk pociągając go ku górze.
- Wlać do pojemnika 2 l oleju (lub 1,8 kg tłuszczu). 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 (1,8 lt.), 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 przeładować (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. 3).
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.

- Jest rzeczą normalną, że w trakcie działania urządzenia wokół uchwytu koszyka gromadzą się krople kondensatu.

W MODELACH WYPOSAŻONYCH W ELEKTRONICZNY LICZNIK

1. Ustawić czas smażenia za pomocą przycisku "I"; na wyświetlaczu pojawią się ustawione minuty.
2. Liczby natychmiast zaczną świecić wskazując początek czasu smażenia. Ostatnia minuta smażenia zostanie wyświetlona w sekundach.
3. W razie popełnienia błędu można ponownie ustawić czas smażenia naciskając na przycisk dłużej niż 2 sekundy. Wyświetlacz zostanie wyzerowany i wtedy można powtórzyć czynności od punktu 1.
4. Licznik zasygnalizuje koniec smażenia za pomocą dwóch serii odgłosów dźwiękowych w 20 sekundowym odstępie. Aby wyłączyć sygnał akustyczny, nacisnąć przycisk "I" licznika.

UWAGA: licznik nie powoduje wyłączenia urządzenia.

Wymiana baterii licznika (rys. 4)

- Wyjąć licznik z jego miejsca zamocowania unosząc go z prawej strony (patrz rys. 4 A).
- Obrócić pokrywę baterii (rys. 4 B) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, umieszczoną na odwrocie pokrywy, aż do jej odblokowania.
- Wymienić baterię na baterię tego samego typu.

KONIEC SMAŻENIA

Po zakończeniu smażenia unieść koszyk i sprawdzić czy jedzenie uzyskało żądany poziom przysmażenia. Jeżeli uznamy smażenie za zakończone, należy wyłączyć urządzenie przekręcając pokrętkę termostatu do pozycji "Off" aż do kliknięcia wewnętrznego przełącznika. Unieść koszyk nad frytkownicę i poczekać aż odcieknie nadmiar oleju.

FILTROWANIE OLEJU LUB TŁUSZCZU

Zalecamy 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, co znacznie przyspiesza psucie się oleju lub tłuszczu.

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

Modele bez przewodu odprowadzającego olej

1. Zdjąć pokrywę i opróżnić pojemnik przechylając w jedną ze stron (lewa lub prawa krawędź pojemnika).
2. Usunąć ewentualne resztki z pojemnika przy pomocy gąbki lub papierowego ręcznika.
3. Zawiesić koszyk na pojemniku i na dnie koszyka umieścić jeden z filtrów będących na wyposażeniu urządzenia. Filtry są dostępne w sklepach lub w punkcie serwisowym naszej firmy.
4. Następnie bardzo powoli wlewać do frytkownicy olej lub tłuszcz unikając przelania się z filtra.

N.B.: Tak przefiltrowany olej można przechowywać we frytkownicy. Jednakże, w przypadku dużego odstępu czasu między kolejnymi smażeniami, zaleca się przelanie oleju do zamkniętego pojemnika umieszczonego w zaciemnionym miejscu, aby uniknąć zepsucia. Olej używany do smażenia ryb i olej do smażenia pozostałych produktów należy przechowywać oddzielnie.

W razie użycia tłuszczu nie należy dopuścić do nadmiernego schłodzenia, które może spowodować ich skrzepnięcie.

Modele z przewodem odprowadzającym

Postępować według poniższych wskazówek:

1. Otworzyć pokrywę frytkownicy i wyjąć koszyk.
Sprawdzić czy olej jest wystarczająco schłodzony (odczekać około dwie godziny).
2. Otworzyć klapę "N", jak pokazuje rys. 5 i wyjąć przewód odprowadzający olej "O".
3. Zdjąć zatyczkę (rys. 6) i równocześnie dwoma palcami ścisnąć przewód, by olej lub tłuszcz nie wypłynął z niego, zanim nie zostanie skierowany do odpowiedniego pojemnika.
Skierować olej lub tłuszcz do pojemnika (rys. 6).
5. Przy pomocy gąbki lub papierowego ręcznika usunąć z pojemnika ewentualne resztki jedzenia.
6. Na zakończenie czynności ponownie założyć przewód odprowadzający na miejsce jego przeznaczenia **po założeniu zatyczki**.
7. Koszyk umieścić w uniesionej pozycji, a na jego dnie umieścić filtr będący na wyposażeniu urządzenia (rys. 7). Filtry dostępne są w sklepach lub w naszym punkcie serwisowym.
8. Następnie olej lub tłuszcz bardzo powoli wlewać do frytkownicy unikając przelania się z filtra (rys. 8).

Uwagi: Tak przefiltrowany olej można przechowywać we frytkownicy. Jednakże w przypadku dużego odstępu czasu między kolejnymi smażeniami, zaleca się przelanie oleju do zamkniętego pojemnika, aby uniknąć zepsucia. Aby odprowadzić olej do pojemnika, należy wyjąć przewód odprowadzający i postępować jak pokazano na rys. 9. Zaleca się przelanie oleju do zamkniętego pojemnika, aby uniknąć zepsucia.

W razie użycia tłuszczu nie należy dopuścić do nadmier-

nego schłodzenia, które może spowodować ich skrzepnięcie.

CZYSZCZENIE

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazdka.

Nigdy nie zanurzać frytkownicy w wodzie i nie umieszczać jej pod strumieniem bieżącej wody. Woda przedostając się do wnętrza urządzenia może spowodować porażenie użytkownika prądem.

Aby wyczyścić pojemnik, należy postępować w następujący sposób:

- **Sprawdzić czy olej jest wystarczająco schłodzony (odczekać około dwie godziny).** Wylać olej lub tłuszcz, zgodnie z zaleceniami podanymi powyżej w punkcie "filtrowanie oleju lub tłuszczu".
- Usunąć jakiegokolwiek osady z pojemnika przy użyciu gąbki lub papierowego ręcznika.
- Umyć pojemnik ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń, następnie wypłukać i dokładnie wytrzeć.
- Zaleca się regularne czyszczenie koszyka i usuwanie wszelkich ewentualnie nagromadzonych osadów.
- Koszyk można myć w zmywarce w naczyniu.
- Po każdym smażeniu przetrzeć obudowę frytkownicy przy użyciu miękkiej i wilgotnej ściereczki w celu usunięcia ewentualnych plam i kropli oleju lub kondensatu.
- Pokrywa jest ruchoma; aby ją zdjąć postępować w następujący sposób: pchnąć w tył (patrz strzałka "1", rys. 10) i jednocześnie pociągnąć ku górze (patrz strzałka "2", rys. 10).
- Po zakończeniu czyszczenia dokładnie osuszyć wszystkie elementy i usunąć ewentualne resztki wody zgromadzone na dnie pojemnika i przede wszystkim we wnętrzu przewodu odprowadzającego olej. W ten sposób można uniknąć niebezpiecznych wyprysków gorącego oleju w trakcie działania urządzenia.

MODEL Z NIEPRZYLEPIAJĄCYM SIĘ POJEMNIKIEM

Do czyszczenia nieprzylepiającego się pojemnika nie używać przedmiotów lub detergentów ściernych, lecz jedynie miękkiej ściereczki z łagodnym detergentem.

TRWAŁOŚĆ OLEJU LUB TŁUSZCZU

Kiedy poziom oleju spadnie poniżej minimum, dolać nowego oleju. Od czasu do czasu dobrze jest wymienić całkowicie olej, aby nie tylko zachować jego jakość, lecz 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.

Zaleca się zmianę oleju każdorazowo co 5 – 8 smażeń, a także w następujących przypadkach:

- nieprzyjemny zapach
- dym w trakcie smażenia
- ciemniejsza barwa oleju

ABY SMAŻYŁ POPRAWNIE

- **Potrawy przeznaczone do smażenia należy zanurzyć dopiero wtedy, gdy olej osiągnie właściwą temperaturę, to znaczy po zgaśnięciu lampki kontrolnej.**
- Nie przeładowywać koszyka. Zbyt wiele jedzenia

w koszyku powoduje 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 pokrojono w cienkie kawałki o jednakowej grubości, ponieważ kawałki zbyt grubo krojone nie zostaną wysmażone pomimo ładnego wyglądu zewnętrznego, natomiast jednakowe kawałki smażą 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

Należy pamiętać, że podane czasy i temperatury smażenia to wartości przybliżone i należy dostosować do ilości smażonego jedzenia oraz indywidualnych preferencji.

Produkt		Maks. ilość (g)	Temperatura °C	Czas (minuty)
Świeże ziemniaki	pół porcji	500	190	8 - 10
	cała porcja	1000	190	16 - 18
Ryby	Kalmary	500	160	12 - 13
	Małże	500	160	12 - 13
	Homary	500	160	10 - 11
	Sardynki	500	170	12 - 13
	Kałamarńce	500	170	12 - 13
	Sole (1 szt.)	400	160	8 - 9
Mięso	Kotlety wołowe (1)	300	170	8 - 9
	Kotlety drobiowe (1)	300	170	7 - 8
	Kotlety mielone (13)	550	160	7 - 8
Warzywa	Karczochy	250	150	11 - 12
	Kalafior	400	160	9 - 10
	Grzyby	400	150	9 - 10
	Bakłażany (4 plastry)	100	170	7 - 8
	Cukinie	300	160	11 - 12

SMAŻENIE

1. Ze względu na niską temperaturę produkty zamrożone powodują znaczny spadek temperatury oleju. Aby osiągnąć dobre wyniki smażenia, zalecamy przestrzeganie limitów podanych w poniższej tabeli dla poszczególnych rodzajów produktów.
2. **Produkty zamrożone są często pokryte kryształkami lodu, które należy usunąć przed smażeniem.** Następnie powoli zanurzać koszyk w oleju, aby uniknąć wrzenia oleju.
Przed zanurzeniem koszyka, upewnić się czy pokrywa jest zamknięta.

Podane czasy smażenia są przybliżone i mogą się wahać w zależności od początkowej temperatury produktów przeznaczonych do smażenia oraz od temperatury smażenia zalecanej przez producenta mrozonek.

Produkt		Maks. ilość (g)	Temperatura °C	Czas (minuty)
Mrożone frytki po wstępnym smażeniu		300(*)	190	7 - 9
		1000	190	18 - 20
Krokiety z ziemniaków		500	190	7 - 8
Ryby	Paluszki z dorsza	300	190	6 - 7
	Krewetki	300	190	6 - 7
Mięso	Kotlety drobiowe (2 szt.)	200	190	7 - 8

(*) Jest to ilość zalecana dla uzyskania najlepszych efektów smażenia. Można oczywiście smażyć większą ilość frytek, ale należy pamiętać, że będą one bardziej wilgotne ze względu na spadek temperatury oleju w chwili zanurzenia.

NIEPRAWIDŁOWOŚCI FUNKCJONOWANIA

Nieprawidłowość	Przyczyna	Rozwiązanie
Nieprzyjemny zapach	Zepsuty olej. Nieodpowiedni olej lub tłuszcz.	Wymienić olej lub tłuszcz. Użyć oleju arachidowego dobrej jakości.
Olej pryska.	Zbyt szybkie zanurzenie koszyka. Maksymalny poziom oleju w frytkownicy został przekroczony. W gorącym oleju zanurzono produkty niewystarczająco osuszone. Zalecany poziom maksymalny został przekroczony. Zanurzono zbyt małą ilość produktów.	Powoli zanurzać koszyk. Zmniejszyć ilość oleju w pojemniku. Dokładnie osuszyć jedzenie. 1 kg (surowe ziemniaki) Ustawić niższą temperaturę.
Olej nie podgrzewa się.	Frytkownicę włączono przy pustym pojemniku, co spowodowało uszkodzenie bezpiecznika termicznego.	Zwrócić się do punktu serwisowego (konieczna wymiana bezpiecznika)