

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

OPIS URZĄDZENIA (zob. rysunek na stronie 3)

A. Otwór do kontroli filtra	M. Szufladka na zbiornik na olej (tylko w wybranych modelach)
B. Pokrywa	N. Zatyczka rurki spustu oleju (tylko w wybranych modelach)
C. Uchwyt koszyka	O. Pokrywa zbiornika na olej (tylko w wybranych modelach)
D. Suwak uchwytu	P. Zbiornik na olej (tylko w wybranych modelach)
E. Koszyk	Q. Filtr oleju (tylko w wybranych modelach)
F. Iluminator (tylko w wybranych modelach)	R. Rurka spustu oleju (tylko w wybranych modelach)
G. Pokrywa filtra	S. Przycisk licznika (tylko w wybranych modelach)
H. Schowek na przewód	T. Wyświetlacz licznika (tylko w wybranych modelach)
I. Lampka kontrolna	U. Kłapka na schowek rurki spustu oleju (tylko w wybranych modelach)
L. Pokrętko termostatu i wyłącznika	V. Przycisk otwierający
	Z. 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 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 kabla jego wymiany może dokonać producent lub jego serwis techniczny bądź osoba o odpowiednich kwalifikacjach w celu uniknięcia wszelkiego ryzyka.
- 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.
Dłatego, aby uniknąć uszkodzeń, nie należy przesuwac koszyka w poszukiwaniu właściwej pozycji. Przed użytkowaniem frytkownicy po raz pierwszy należy dokładnie umyć: 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 jak wskazano na rys. 14.
Po umyciu należy wszystko dokładnie wysuszyć i usunąć ewentualne pozostałości wody z dna pojemnika, 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 pozwalają, 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.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Wlać do pojemnika na olej: 1,4 litra maksymalnej pojemności (lub 1,2 kg tłuszczu) lub 1 litra minimalnej pojemności (lub 0,9 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 poziomu minimum, ponieważ 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, aby frytkownica nie rozgrzewała się na sucho w pierwszych minutach pracy.

Temperaturę należy ustawić na 150°C aż do całkowitego stopienia się tłuszczu, a dopiero potem należy stopniowo przechodzić do żądanej temperatury.

POCZĄTEK SMAŻENIA

Włączyć urządzenie umieszczając suwak na żądanej temperaturze. Po wyłączeniu lampki kontrolnej termostatu do pojemnika należy włożyć koszyk (uprzednio napełniony) w uniesionej pozycji i zamknąć pokrywę. Koszyk należy zanurzyć. Nie przeciążać nadmiernie koszyka (maks. 1,2 kg świeżych ziemniaków). Jest rzeczą całkowicie normalną, jeśli natychmiast po wykonaniu tej czynności z pokrywy filtra (G) wydostaje się znaczna ilość gorącej pary wodnej i wokół uchwytu koszyka gromadzą się krople kondensatu. Po upływie czasu smażenia należy unieść koszyk i sprawdzić stopień usmażenia.

W MODELACH WYPOSAŻONYCH W LICZNIK ELEKTRONICZNY

1. Ustawić czas smażenia za pomocą przycisku (S); na wyświetlaczu (T) pojawią się ustawione minuty.
2. Wyświetlone cyfry od razu zaczną migać, co oznacza rozpoczęcie czasu smażenia. Ostatnia minuta smażenia zostanie wyświetlona w sekundach.
3. W razie popełnienia błędu czas smażenia można ponownie ustawić trzymając wciśnięty przycisk przez ponad 2 sekundy. Wyświetlacz zostanie wyzerowany i wtedy można powtórzyć czynność.
4. Licznik zasignalizuje koniec smażenia za pomocą dwóch serii dźwięków „bip” w około 20-sekundowym odstępie.
Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, wystarczy nacisnąć przycisk licznika (S).

UWAGA: licznik nie wyłącza urządzenia.

SMAŻENIE PRODUKTÓW NIE ZAMROŻONYCH

- **Produkty 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.
- Sprawdzić czy kawałki produktów nie są zbyt grube i czy są podobnych rozmiarów, ponieważ zbyt duże kawałki nie usmażą się w całości.
- W przypadku smażenia produktów w cieście zaleca się zanurzenie najpierw pustego koszyka, a następnie po osiągnięciu ustawionej temperatury (wyłączy się lampka kontrolna) produkt należy włożyć bezpośrednio do gorącego oleju, aby zapobiec przywarciu ciasta do koszyka.
- **Dokładnie osuszyć produkty przed zanurzeniem w oleju lub tłuszczu**, ponieważ po usmażeniu zbyt wilgotne produkty 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.

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	20-22
	Ilość maksymalna dla 1,5 litra oleju	1200	190	20-22
RYBY	Kałamarnice	500	160	9-10
	Małże	500	160	9-10
	Homary	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 z kurczaka (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

Podane czasy i temperatury smażenia to wartości przybliżone i należy je dostosować do ilości produktów oraz do indywidualnych preferencji.

SMAŻENIE PRODUKTÓW ZAMROŻONYCH

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 w tłuszczu, aby uniknąć wrzenia oleju.

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	14-16
	Ilość maksymalna dla 1,5 litra oleju	1000	190	21-23
KROKIETY Z ZIEMNIAKÓW		500	190	7-8
RYBY	Paluszki z dorsza	300	190	4-6
	Krewetki	300	190	4-6
MIĘSO	Kotlety z kurczaka (3 szt.)	200	180	6-8

Podane czasy i temperatury smażenia to wartości przybliżone i należy je dostosować do ilości produktów oraz do indywidualnych preferencji.

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

(*) Jest to ilość zalecana dla uzyskania doskonałych wyników 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.

FILTROWANIE OLEJU LUB TŁUSZCZU

Zaleca się przeprowadzanie tej czynności każdorazowo po zakończeniu smażenia, zwłaszcza w przypadku potraw panierowanych w bułce tartej lub w mące.

Odczekać aż olej będzie wystarczająco schłodzony (odczekać około 2 godzin).

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

1. Po zdjęciu pokrywy (rys. 10) należy opróżnić pojemnik jak wskazano na rys. 19.
2. Przymocować koszyk do brzegu pojemnika i na jego dnie umieścić filtr należący do wyposażenia urządzenia (rys. 20). Filtry dostępne są w sklepach lub w naszym punkcie serwisowym.
3. Następnie bardzo powoli wlewać do frytkownicy olej lub tłuszcz, aby nie przelał się z filtra (rys. 21).

MODELE WYPOSAŻONE W RURKĘ SPUSTU OLEJU (R) 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) i włożyć filtr oleju (Q).
3. Otworzyć klapkę (U), jak pokazano na rys. 8, wyjąć rurkę spustu oleju (R) i zdjąć zatyczkę (N) (w modelach bez zbiornika na olej użyć jakiegokolwiek pojemnika).
4. Po zakończeniu czynności włożyć rurkę spustu oleju na miejsce po uprzednim założeniu zatyczki i zamknąć klapkę.

W modelach bez zbiornika na olej należy powtórzyć czynności 2-3 opisane w poprzednim rozdziale.

TRWAŁOŚĆ OLEJU LUB TŁUSZCZU

Od czasu do czasu zaleca się całkowitą wymianę oleju.

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

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

- nieprzyjemne zapachy
- dym podczas smażenia
- ciemniejący olej

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

WYMIANA FILTRA PRZECIWPACHOWEGO

Z czasem filtry przeciwpachowe 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).

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.

Pokrywa nie jest ruchoma. Aby ją zdjąć, należy wykonać następujące czynności: przesunąć pokrywę do tyłu i jednocześnie pociągnąć ją do góry (zob. strzałki „1” i „2”, rys. 10).

Nie zanurzać pokrywy w wodzie bez uprzedniego wyjęcia filtrów.

Przedostanie się wody do wnętrza może spowodować porażenie prądem.

Po schłodzeniu oleju odczekać około 2 godzin, wylać olej lub tłuszcz zgodnie z zaleceniami podanymi w rozdziale "Filtrowanie oleju lub tłuszczu".

Aby oczyścić pojemnik, należy wykonać następujące czynności:

- Umyć pojemnik (Z) ciepłą wodą i płynem do mycia naczyń.
Aby wylać wodę należy zawsze korzystać z rurki spustu oleju (jeżeli została dostarczona) jak wskazano na rys. 14. Następnie wypłukać i starannie osuszyć; usunąć ewentualne pozostałości wody, która

- zbiera się w rurce spustu oleju.
- Aby oczyścić wnętrze rurki spustu oleju, należy użyć szczoteczki dostarczonej wraz z urządzeniem (rys. 13).
 - Koszyk może być myty w zmywarce.

W przypadku modeli z nieprzywierającym pojemnikiem nie używać ostrych przedmiotów ani środków ściernych, ale jedynie miękką ściereczkę i neutralny środek czyszczący.

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.

NIEPRAWIDŁOWOŚĆ FUNKCJONOWANIA

NIEPRAWIDŁOWOŚĆ	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Nieprzyjemny zapach	Filtr przeciwzapachowy jest zużyty. Zepsuty olej. Nieodpowiedni do smażenia olej lub tłuszcz.	Wymienić filtr. Wymienić olej lub tłuszcz. Użyć oleju arachidowego dobrej jakości.
Olej pryska	Olej jest zepsuty i powoduje powstanie nadmiernej ilości 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 (należy wymienić bezpiecznik).
Usmażyła się jedynie połowa zawartości koszyka	Koszyk nie obraca się podczas gotowania.	Wyczyścić dno pojemnika. Wyczyścić pierścień naprowadzający kółka koszyka.