

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	Pokrywa filtra przeciwzapachowego	L	Lampka kontrolna
B	Pokrywa	M	Blokada termostatu i wyłącznik
C	Koszyk	N	Kłapa pojemnika na przewód odprowadzający olej (nie we wszystkich modelach)
D	Blokada uchwytu	O	Przewód odprowadzający olej "easy clean system" (nie we wszystkich modelach)
E	Uchwyt koszyka	P	Schówek na przewód
F	Przycisk otwierający pokrywę	Q	Iluminator (nie we wszystkich modelach)
G	Uchwyt do podnoszenia urządzenia	R	Otwór kontrolny filtra
H	Licznik (nie we wszystkich modelach)		
I	Przycisk licznika (nie we wszystkich modelach)		

ZALECENIA

- 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 żywnościowymi.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Wlać do pojemnika na olej: 2 litra maksymalnej pojemności (lub 1,8 kg tłuszczu) lub 1,8 litra minimalnej pojemności (lub 1,6 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 (rys. 3). (Po wyłączeniu lampki kontrolnej termostatu do pojemnika należy włożyć koszyk (uprzednio napełniony) w uniesionej pozycji i zamknąć pokrywę. Koszyk należy zanurzyć (rys. 2). Nie przeciążać nadmiernie koszyka (maks. 1 kg świeżych ziemniaków). Jest rzeczą całkowicie normalną, jeśli natychmiast po wykonaniu tej czynności z pokrywy filtra 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 (I); na wyświetlaczu 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 zasygnalizuje koniec smażenia za pomocą dwóch serii dźwięków „bip” w około 20-sekundowym odstępie. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, wystarczy nacisnąć przycisk licznika (I).

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.**
- 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 produkt należy włożyć bezpośrednio do gorącego oleju, aby zapobiec przywarciu ciasta do koszyka.
- **Dokładnie osuszyć produkty przed zanurzeniem w oleju lub tłuszczu.**

Produkt spożywczy		Ilość maks. w gr	Temperatura °C	Czas w minutach
FRYTKI	Ilość zalecana do idealnego smażenia w 2 litrze oleju	500	190	8-10
	Ilość maksymalna dla 2 litra oleju	1000	190	16-18
RYBY	Kałamarnice	500	160	12-13
	Małże	500	160	12-13
	Homary	500	160	10-11
	Sardynki	500	170	12-13
	Małe kałamarnice	500	170	12-13
	Sola (2 szt.)	400	160	8-9
MIĘSO	Kotlety wołowe (2 szt.)	350	170	8-9
	Kotlety z kurczaka (2 szt.)	350	170	7-8
	Pulpety (8-10 szt.)	400	160	7-8
WARZYWA	Karczochy	250	150	10-12
	Kalafior	400	160	9-10
	Grzyby	400	150	9-10
	Bakłażany	300	170	7-8
	Cukinie	200	160	11-12

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 2 litrze oleju	300 (*)	190	7-9
	Ilość maksymalna dla 2 litra oleju	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 z kurczaka (3 szt.)	200	180	7-8

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.

FILTROWANIE OLEJU LUB TŁUSZCZU

Zaleca się przeprowadzanie tej czynności każdorazowo po zakończeniu smażenia, zwłaszcza w przypadku potraw panierowanych w bułce tartej lub w mące. Zaleca się całkowitą wymianę oleju po 5/8 użyciach lub w następujących przypadkach: nieprzyjemne zapachy, dym podczas smażenia, ciemniejący olej.

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

MODELE NIE WYPOSAŻONE W RURKĘ SPUSTU OLEJU (O)

1. Zdjąć pokrywę i opróżnić pojemnik przechylając w jedną ze stron (lewa lub prawa krawędź pojemnika).
2. Przymocować koszyk do brzegu pojemnika i na jego dnie umieścić filtr należący do wyposażenia urządzenia (rys. 6). 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. 7).

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

1. Otworzyć klapę (N), jak pokazuje rys. 4 i wyjąć przewód odprowadzający olej.
2. Zdjąć zatyczkę (rys. 5) 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.
3. Po zakończeniu czynności włożyć rurkę spustu oleju na miejsce po uprzednim założeniu zatyczki i zamknąć klapkę. Następnie powtórzyć czynności 2-3 opisane w poprzednim rozdziale.

WYMIANA FILTRA PRZECIWPACHOWEGO

Z czasem filtry przeciwpachowe umieszczone w pokrywie tracą swoją skuteczność.

Zmiana koloru filtra, widoczna przez otwór, na wewnętrznej stronie pokrywy, wskazuje na konieczność wymiany filtra. Aby dokonać jego wymiany, należy zdjąć plastikową pokrywę filtra (G).

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

Wymiana filtra przeciwpachowego

Zmiana koloru filtra, widoczna przez otwór, na wewnętrznej stronie pokrywy, wskazuje na konieczność wymiany filtra. Aby dokonać jego wymiany, należy zdjąć plastikową pokrywę filtra (rys. 11).

N.B: biały filtr powinien opierać się na metalowym elemencie 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 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. 9).

Aby oczyścić pojemnik, należy wykonać następujące czynności:

- Umyć pojemnik ciepłą wodą i płynem do mycia naczyń. Aby wyłączyć wodę należy zawsze korzystać z rurki spustu oleju (jeżeli została dostarczona) jak wskazano na rys. 8. 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.
- 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.



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 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).