

Przed zainstalowaniem urządzenia i przystąpieniem do jego użytkowania należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Takie postępowanie zagwarantuje najlepsze wyniki podczas stosowania urządzenia oraz zapewni użytkownikowi bezpieczeństwo podczas wykonywanych czynności.

OPIS URZĄDZENIA (patrz rysunek na stronie 3)

A. Pokrywa	F. Lampka kontrolna
B. Iluminator	G. Wskaźnik termostatu
C. Filtr	H. Kosz
D. Pojemnik	I. Suwak uchwyty
E. Przycisk otwierania	L. Uchwyt kosza

OSTRZEŻENIA

- Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy skontrolować, czy napięcie w sieci odpowiada wartości napięcia podanej na tabliczce znamionowej urządzenia
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do gniazd elektrycznych o minimalnej zdolności przewodzenia prądu 10 A, wyposażonych w bolec uziemienia. (W przypadku braku kompatybilności gniazda i wtyczki urządzenia, ewentualną wymianę wtyczki na inną odpowiedniego typu należy zlecić wykwalifikowanemu specjalście).
- Urządzenia nie należy ustawiać w pobliżu innych urządzeń lub obiektów będących źródłem ciepła.
- Zabrania się użytkownikowi urządzenia wymiany przewodu zasilania, ponieważ wymiana przewodu zasilania wymaga zastosowania specjalnych narzędzi.
- W przypadku, gdy przewód zasilania jest uszkodzony, jego wymiany może dokonać producent, autoryzowany serwis techniczny albo wykwalifikowany specjalista. Zagwarantuje to prawidłowe i bezpieczne wykonanie wymienionej czynności.
- Urządzenie nagrzewa się podczas pracy. **USTAWIĆ URZĄDZENIE POZA ZASIĘGIEM DZIECI.**
- Jeżeli olej jest gorący, to nie wolno przenosić frytkownicy, gdyż grozi to poważnymi oparzeniami.
- **Nie wolno użytkować frytkownicy bez oleju.**
- W przypadku wystąpienia nieszczelności i wycieku oleju należy zwrócić się do punktu napraw lub personelu technicznego, autoryzowanego przez producenta.
- Przed przystąpieniem do pierwszego użycia frytkownicy należy dokładnie umyć zbiornik, kosz i pokrywę przy użyciu ciepłej wody oraz płynu do mycia naczyń. Po zakończeniu wymienionej czynności, należy wszystkie części dokładnie osuszyć oraz usunąć pozostałości wody, które zebrały się na dnie zbiornika. Pozwoli to uniknąć niebezpiecznych rozprysków gorącego oleju podczas smażenia.
- Dzieci i osoby niepełnosprawne mogą obsługiwać frytkownicę wyłącznie pod odpowiednim nadzorem. Nie pozwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie należy przemieszczać chwytając je w miejscu zagłębień znajdujących się ze wszystkich czterech stron w dolnej jego części. (Nigdy nie wolno przemieszczać urządzenia chwytając za uchwyt kosza).
- Nie wolno pozostawiać przewodu zwisającego ze stołu roboczego, ponieważ mógłby zostać pochwycony przez dzieci albo przeszkadzać użytkownikowi.
- Podczas pierwszego użytkowania frytkownica będzie wydzielala odmienny zapach, właściwy dla nowych urządzeń. Jest to zjawisko normalne. W takim przypadku należy przewietrzyć pomieszczenie.
- Materiały i przedmioty przeznaczone do kontaktu z produktami spożywczymi spełniają wymagania dyrektywy 89/109/EWG.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Wlać do pojemnika na olej: 2 litry oleju, pojemność maksymalna (odpowiada 1,8 kg tłuszczu).

UWAGA: Poziom tłuszczu powinien zawsze znajdować się pomiędzy liniami minimalnego i maksymalnego poziomu.

W żadnym wypadku nie wolno używać frytkownicy, jeżeli poziom oleju znajduje się poniżej linii minimalnego poziomu, ponieważ spowoduje to zadziałanie bezpiecznika, którego wymiany dokonać może wyłącznie autoryzowany punkt napraw.

Najlepsze rezultaty można uzyskać stosując olej arachidowy dobrej jakości.

W przypadku użycia bloków stałego tłuszczu, należy je pokroić na małe kawałki, aby uniknąć nagrzewania frytkownicy bez tłuszczu w pierwszych minutach po jej włączeniu.

Temperaturę należy ustawić na 150°C aż do całkowitego stopienia się tłuszczu a dopiero potem można stopniowo ją podnosić do żądanej wartości.

PRZYSTĄPIENIE DO SMAŻENIA

Podłączyć wtyczkę do gniazda, a następnie nastawić przy użyciu wskaźnika odpowiednią temperaturę. Gdy zgaśnie lampka kontrolna termostatu, należy kosz (po jego uprzednim napełnieniu) zanurzyć w oleju i zamknąć pokrywę. Nie wolno przeładować kosza (załadować maksymalnie 1 kg ziemniaków). Jest zjawiskiem normalnym, że zaraz po wykonaniu powyższej czynności z filtra będzie wydobywać się duża ilość pary, a krople rosy osadzą się w pobliżu uchwytu kosza.

Po upływie czasu smażenia należy unieść koszyk i skontrolować stopień usmażenia produktu.

SMAŻENIE PRODUKTÓW NIEZAMROŻONYCH

- **Produkty przeznaczone do smażenia należy zanurzać dopiero wtedy, gdy olej osiągnie właściwą temperaturę, czyli gdy zgaśnie lampka kontrolna.**
- Nie wolno przeładować kosza. Nadmierna ilość produktu w koszu może spowodować gwałtowne obniżenie temperatury oleju, powodując nasiąknięcie produktów tłuszczem i nierównomierne usmażenie.
- Należy skontrolować, czy produkty zostały pokrojone na odpowiednio cienkie kawałki o równej grubości, ponieważ zbyt grube kawałki pozostaną niedosmażone w środku.
- W przypadku smażenia produktów zanurzonych w cieście, zaleca się najpierw zanurzyć kosz a następnie, gdy tłuszcz osiągnie nastawioną temperaturę, (po wyłączeniu się lampki kontrolnej), należy zanurzyć produkt bezpośrednio w oleju. Pozwoli to uniknąć przyklejenia się ciasta do kosza.
- **Przed zanurzeniem produktów w oleju lub tłuszczu należy je dokładnie osuszyć**, ponieważ wilgotne produkty pozostaną miękkie po usmażeniu, (szczególnie ziemniaki). Zalecamy, aby produkty o dużej zawartości wody, (takie jak ryby, mięso i warzywa,) przed smażeniem obtoczyć w tartej bułce lub w mące, pamiętając, aby usunąć jej nadmiar przed zanurzeniem w oleju.

Produkt spożywczy		Maksymalna waga w gramach (g)	Temperatura °C	Czas w minutach
FRYTKI	Pół porcji	500	190	7-9
	Cała porcja	1000	190	11-13
RYBY	Katamarnice	500	160	12-13
	Homary	500	160	9-10
	Sardynki	500	170	12-13
	Sola	400	160	7-8
MIĘSO	Kotlet schabowy	300	170	8-9
	Kotlety z kurczaka	300	180	7-8
	Pulpety	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

Podane czasy i temperatury smażenia są przybliżone i należy je dostosować do wagi produktów oraz indywidualnych preferencji użytkownika.

SMAŻENIE PRODUKTÓW ZAMROŻONYCH

Produkty zamrożone są zazwyczaj pokryte kryształkami lodu, które należy usunąć przed rozpoczęciem smażenia. Aby usunąć lód, wystarczy potrząsnąć koszem. Następnie należy bardzo powoli zanurzać kosz w oleju lub w tłuszczu, aby uniknąć wrzenia oleju.

Produkt spożywczy		Quantität max. gr.	Temperatura °C	Tempo (minuti)
FRYTKI		300 (*)	190	6-8
KROKIETY Z ZIEMNIAKÓW		500	190	10-11
RYBY	Paluszki z dorsza	300	190	5-6
	Krewetki	300	190	5-6
MIĘSO	Kotlety z kurczaka	200	190	7-8

Podane czasy i temperatury smażenia są przybliżone i należy je dostosować do wagi produktów oraz indywidualnych preferencji użytkownika.

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

(*) Jest to zalecana porcja, która pozwala uzyskać optymalne usmażenie. Można oczywiście smażyć większą ilość mrożonych frytek, ale należy pamiętać, że w takim wypadku nasiąkną one bardziej tłuszczem w wyniku nagłego obniżenia temperatury oleju w chwili zanurzenia kosza w oleju.

TRWAŁOŚĆ OLEJU LUB TŁUSZCZU

Co pewien czas zalecamy całkowitą wymianę oleju. We wszystkich modelach frytkownicy olej traci swoje właściwości po kilkakrotnym użyciu do smażenia! Dlatego, nawet jeżeli olej jest prawidłowo używany i filtrowany, zalecamy jego całkowitą wymianę z określoną częstotliwością. Całkowitą wymianę oleju zaleca się po 5 - 8 użyciach lub w następujących przypadkach: - gdy pojawi się nieprzyjemny zapach; - jeżeli podczas smażenia olej dymi; - jeżeli olej zmienił zabarwienie na ciemniejsze.

Przed przystąpieniem do czynności czyszczenia lub konserwacji należy urządzenie wyłączyć i pozostawić do ostygnięcia. Zalecamy wykonanie czynności czyszczenia po każdym smażeniu, a zwłaszcza gdy produkty spożywcze były obtoczone w tartej bułce lub mące.

Drobiny produktów spożywczych, które pozostaną w oleju, będą się przypalać, powodując szybsze pogorszenie jakości oleju lub tłuszczu. Należy skontrolować, że olej jest wystarczająco zimny, (należy odczekać około dwie godziny).

CZYSZCZENIE

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

Nigdy nie należy zanurzać frytkownicy w wodzie, ani nie wolno umieszczać jej pod strumieniem bieżącej wody. Przedostanie się wody do wnętrza urządzenia może stać się przyczyną porażenia prądem.

Pokrywa jest zdejmowalna. Aby zdjąć pokrywę, należy wykonać następujące czynności: popchnąć pokrywę w kierunku do tyłu i równocześnie pociągnąć w kierunku do góry. Umyć zbiornik przy użyciu gorącej wody i płynu do mycia naczyń.

Następnie wypłukać i dokładnie osuszyć. Kosz można myć w zmywarkach do naczyń. W przypadku modeli ze zbiornikiem odpornym na przywieranie, nie wolno używać przedmiotów ani środków do mycia, które mogą mieć właściwości ściągające, lecz wyłącznie miękkiej szmatki i neutralnego detergentu.

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.

