

PRZED ROZPOCZĘCIEM INSTALACJI I UŻYTKOWANIA URZĄDZENIA NALEŻY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI. TO JEDYNY SPOSÓB NA ZAPEWNIENIE NAJLEPSZYCH EFEKTÓW I MAKSYMALNEGO BEZPIECZEŃSTWA DZIAŁANIA.

OPIS URZĄDZENIA

- | | |
|--|--|
| A. Pokrętko termostatu do regulacji temperatury | L. Obudowa |
| B. Lampka kontrolna zasilania urządzenia (kolor czerwony) | M. Uchwyty |
| C. Lampka kontrolna temperatury oleju (kolor zielony) | N. Miejsca do zamocowania zespołu sterującego |
| D. Mikrowyłącznik bezpieczeństwa | O. Pokrywa z uchwytem |
| E. Wskaźnik maksymalnego poziomu produktów żywnościowych | P. Iluminator (jeżeli został przewidziany) |
| F. Wskaźnik poziomów MIN - MAX | Q. Filtr (jeżeli został przewidziany) |
| G. Podstawa koszyka | R. Wyjmowany pojemnik |
| H. Licznik (nie we wszystkich modelach) | S. Koszyk z opuszczanym uchwytem |
| I. Przycisk licznika (nie we wszystkich modelach) | T. Opornik elektryczny |
| J. Kłapka kurka spustowego oleju (nie we wszystkich modelach) | U. Zespół sterujący |
| K. Kurek spustowy oleju (nie we wszystkich modelach) | V. Schowek na kabel |
| | Z. Reset bezpiecznika termicznego |

WAŻNE UWAGI

- Urządzenie przeznaczone jest do smażenia produktów żywnościowych wyłącznie na użytek domowy. Nie używać go w innym celu, jak również nie dokonywać w nim jakichkolwiek zmian czy przeróbek
- Nie uruchamiać urządzenia, jeżeli jest uszkodzone (np. wskutek upuszczenia na ziemię) lub nie funkcjonuje prawidłowo.
- Zwrócić się do autoryzowanego przez producenta serwisu technicznego.
- W przypadku uszkodzenia kabla jego wymiany może dokonać producent lub jego serwis techniczny w celu uniknięcia wszelkiego ryzyka.
- Podłączać urządzenie jedynie do gniazdek o minimalnym obciążeniu 10A i wyposażonych w sprawnie działające uziemienie
- Użytkownik nie powinien wymieniać kabla zasilającego urządzenia, ponieważ czynność ta wymaga użycia specjalnych narzędzi. W przypadku uszkodzenia kabla lub konieczności jego wymiany należy zwracać się wyłącznie do autoryzowanego przez producenta serwisu technicznego.
- Nie wyjmować wtyczki z gniazdka pociągając za kabel.
- Kabel zasilający nie powinien się znajdować w pobliżu lub dotykać gorących powierzchni urządzenia, źródeł ciepła lub ostrych krawędzi.
- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła lub wody.
- Poważne oparzenia może spowodować upadek frytkownicy. Kabel zasilający nie powinien zwisać z miejsca pracy frytkownicy, ponieważ mógłby dostać się w ręce dzieci lub przeszkadzać użytkownikowi. Nie używać przedłużaczy.
- Podczas funkcjonowania urządzenia jest gorące. **USTAWIĆ URZĄDZENIE POZA ZASIĘGIEM DZIECI.**
- Nie przenosić frytkownicy z gorącym olejem, ponieważ może to spowodować poważne oparzenia.
- Urządzenie należy przesuwać tylko wtedy, gdy jest zimne i przy użyciu odpowiednich uchwytów.
- Frytkownicę włączać jedynie po prawidłowym napełnieniu olejem lub już stopionym tłuszczem. W przypadku rozgrzania na sucho bowiem, bezpiecznik termiczny zatrzyma funkcjonowanie frytkownicy.
- Przestrzegać zawsze poziomów MIN i MAX wskazanych na wyjmowanym pojemniku.
- Mikrowyłącznik bezpieczeństwa gwarantuje, że część grzewcza działa tylko wtedy, gdy zespół sterujący jest prawidłowo zamocowany.
- Urządzenie powinno być odłączone od źródła zasilania w trakcie czynności czyszczenia i jeśli nie jest używane.
- Nigdy nie zanurzać zespołu sterującego, kabla czy wtyczki elektrycznej w wodzie lub w innych płynach.
- Nie należy pozwolić na korzystanie z urządzenia przez osoby (w tym również dzieci) o ograniczonych możliwościach psychicznych, fizycznych i ruchowych, chyba że są one nadzorowane i pouczone przez osobę, która jest za nie odpowiedzialna. Pilnować, by dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Olej i tłuszcz są substancjami łatwopalnymi; w przypadku zapalenia odłączyć natychmiast urządzenie od źródła zasilania i stłumić ogień przy pomocy pokrywy lub koca. Nigdy nie używać do gaszenia ognia wody.
- Przed wyjęciem pojemnika odczekać aż olej lub tłuszcz będą całkowicie zimne.
- Niniejsze instrukcje należy zachować.
- Materiały i akcesoria przeznaczone do kontaktu z produktami żywnościowymi są zgodne z przepisami aktu normatywnego UE 1935/2004.

BEZPIECZNIK TERMICZNY

Urządzenie jest wyposażone w bezpiecznik termiczny, który przerywa nagrzewanie w razie nieprawidłowego użytkowania lub działania frytkownicy. Po schłodzeniu urządzenia, przy pomocy wykałaczki lub podobnego przyrządu delikatnie nacisnąć przycisk włączający bezpiecznik (Z) w pobliżu napisu RESET (patrz rys. 1). Jeżeli urządzenie nie będzie działać, należy się zwrócić do autoryzowanego przez producenta serwisu technicznego.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Przed pierwszym użyciem frytkownicy starannie umyć koszyk, pojemnik i pokrywę przy pomocy ciepłej wody i płynu do mycia naczyń. Zespół sterujący wraz z kablem zasilającym i opornikiem można oczyścić przy użyciu wilgotnej ściereczki. Upewnić się czy do zespołu sterującego nie przedostała się woda i czy na dnie wyjmowanego pojemnika nie ma jej pozostałości. Starannie wytrzeć wszystkie części.

Sprawdzić czy zespół sterujący jest dobrze zamocowany do korpusu frytkownicy. Mikrowyłącznik bezpieczeństwa (D) uniemożliwi działanie urządzenia, jeżeli zespół sterujący „U” będzie niewłaściwie zamocowany w obudowie (N).

NAPEŁNIANIE OLEJEM LUB TŁUSZCZEM

- Obrócić uchwyt opuszczanego koszyka aż do jego zablokowania (poz. 2 rys. 2). Wyjąć koszyk (S) unosząc go do góry.
- W przypadku używania oleju, należy go wlać do pojemnika (R) aż do wskazanego maksymalnego poziomu (patrz rys. 4).
Nigdy nie przekraczać tego poziomu, w przeciwnym wypadku istnieje zagrożenie wycieku oleju z pojemnika. Poziom oleju powinien zawsze mieścić się między wskaźnikiem maksymalnym a minimalnym (F). Najlepsze rezultaty uzyskuje się przy zastosowaniu oleju arachidowego dobrej jakości.
- W przypadku stosowania tłuszczu w kostkach należy pokroić je w niewielkie kawałki i rozpuścić w osobnym pojemniku, a następnie wlać rozpuszczony tłuszcz do pojemnika frytkownicy. Nigdy nie rozpuszczać tłuszczu w koszyku lub na oporniku frytkownicy (patrz rys. 5).

ROZGRZEWANIE

- Produkty przeznaczone do smażenia umieścić w koszyku (S) nigdy nie przekraczając maksymalnego poziomu zaznaczonego na koszyku (rys. 9). Upewnić się czy koszyk jest prawidłowo założony (poz. 2 rys. 2).
- Podłączyć urządzenie do sieci zasilającej. Zapalą się obie lampki kontrolne (B) i (C).
- Pokrętko termostatu (A) (patrz rys. 6) ustawić na żądanej temperaturze (patrz tabela smażenia). Lampka kontrolna oleju (C) w kolorze zielonym wyłączy się.
- Po osiągnięciu wybranej temperatury lampka kontrolna (C) w kolorze zielonym zapali się.

POCZĄTEK SMAŻENIA

- Gdy tylko lampka kontrolna „B” zapali się na zielono, zanurzyć koszyk „M” w oleju opuszczając go bardzo wolno, aby uniknąć rozprysków i wylewania się gorącego oleju.
- Jest rzeczą całkowicie normalną, że z urządzenia wydostaje się znaczna ilość pary wodnej.

SMAŻENIE

- Zaraz po zapaleniu lampki kontrolnej (C), bardzo powoli zanurzać koszyk (S) w oleju, aby uniknąć przysmażenia lub wycieku gorącego oleju.
- Jest rzeczą całkowicie normalną, że z urządzenia wydostaje się znaczna ilość pary wodnej.
- Po zakończeniu smażenia unieść koszyk (S) i sprawdzić czy jedzenie uzyskało żądany poziom przysmażenia.
- Jeżeli uznamy smażenie za zakończone, należy wyłączyć urządzenie przekręcając pokrętko termostatu „A” do pozycji „•”.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego.
- N.B. Jeśli smażenie ma być wykonywane w kilku fazach, poczekać zapalenie lampki kontrolnej w kolorze zielonym informującej o ponownym osiągnięciu ustawionej temperatury. Następnie powoli po raz drugi zanurzyć koszyk (S) w oleju.

TRWAŁOŚĆ OLEJU LUB TŁUSZCZU

Poziom oleju lub tłuszczu nigdy nie może spaść poniżej poziomu minimalnego. Od czasu do czasu dobrze jest wymienić całkowicie olej. Na przykład smażenie potraw panierowanych powoduje szybsze zanieczyszczanie oleju aniżeli zwykłe smażenie. Podobnie jak w innych frytkownicach, olej kilkakrotnie rozgrzewany ulega zniszczeniu! Dlatego, nawet jeżeli jest prawidłowo użytkowany, zalecamy jego całkowitą wymianę z określoną częstotliwością.

SMAŻENIE PRODUKTÓW NIE ZAMROŻONYCH

Nie przeładowywać koszyka, ponieważ mogłoby to spowodować gwałtowny spadek temperatury oleju, w wyniku czego potrawy będą zbyt tłuste i nierówno wysmażone. 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, aby uniknąć przyskania oleju; ponadto, zbyt wilgotne potrawy mięknią 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.

W przypadku gotowania potraw panierowanych zaleca się zanurzenie najpierw pustego koszyka, a następnie po osiągnięciu ustawionej temperatury (wyłączona lampka kontrolna) zanurzenie potrawy bezpośrednio w gorącym oleju, aby zapobiec przyczepianiu się panierki do koszyka.

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

Produkt		Temperatura (°C)	Czas w minutach
Surowe ziemniaki cała porcja		170°	11-15
Ryby	Kalmary	140°	9-13
	Małże	140°	10-14
	Sardynki	140°	10-14
	Krewetki	140°	8-12
	Sole	140°	6-10
Mięso	Kotlety wieprzowe	160°	8-12
	Kotlety drobiowe	160°	9-13
	Kotlety mielone	160°	9-13
Warzywa	Karczochy	150°	13-18
	Kalafior	150°	10-14
	Grzyby	150°	8-12
	Bakłażany	150°	9-13
	Cukinie	150°	13-18

SMAŻENIE PRODUKTÓW ZAMROŻONYCH

Ze względu na niską temperaturę produkty zamrożone

powodują znaczny spadek temperatury oleju lub tłuszczu. Aby osiągnąć dobre wyniki smażenia, zalecamy unikanie nadmiernego napełniania koszyka. Produkty zamrożone są często pokryte kryształkami lodu, które należy usunąć przed smażeniem. Następnie bardzo powoli zanurzać koszyk w oleju, 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 mrożonek.

Produkt		Temperatura (°C)	Czas w minutach
Mrożone frytki po wstępnym smażeniu		190°	10-14
Krokiety z ziemniaków		180°	7-10
Ryby	Paluszki z dorsza	180°	3-6
	Filety z flądry	180°	2-5
Mięso	Kotlety drobiowe	180°	3-6

W MODELACH WYPOSAŻONYCH W LICZNIK ELEKTRONICZNY

1. Ustawić czas smażenia za pomocą przycisku (I); na wyświetlaczu (H) 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).

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
UWAGA: licznik nie wyłącza urządzenia.

MODELE WYPOSAŻONE W KUREK SPUSTOWY OLEJU

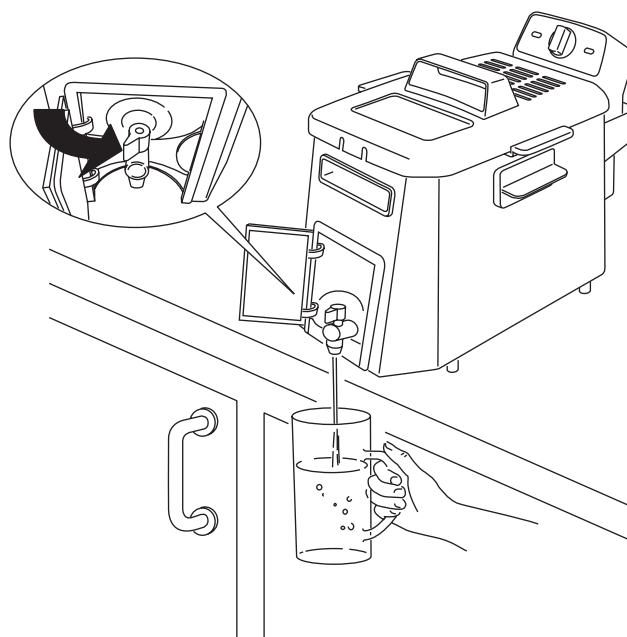
UWAGA: nie usuwać oleju, jeżeli jest gorący, ponieważ może spowodować oparzenia.

Postępować w poniższy sposób:

1. Wyjąć koszyk.
2. Otworzyć klapkę (J).
3. Odkręcić kurek (K) obracając go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
4. Pozwolić by olej spłynął do pojemnika (patrz rysunek poniżej) upewniając się, że z niego nie wypłynie.
5. Przy użyciu gąbki lub papierowego ręcznika usunąć z pojemnika ewentualne resztki jedzenia.
6. Zakręcić kurek obracając go zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
7. Zamknąć klapkę (J).

Olej używany do smażenia ryb i olej do smażenia pozostałych produktów należy przechowywać oddzielnie.

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



CZYSZCZENIE

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy się zawsze upewnić czy wtyczka została wyjęta z gniazdka. Nigdy nie zanurzać frytkownicy w wodzie i nie umieszczać jej pod strumieniem bieżącej wody (patrz rys. 7). Woda przedostając się do wnętrza urządzenia może spowodować porażenie użytkownika prądem. Sprawdzić czy olej jest wystarczająco schłodzony, a następnie wyjąć zespół sterujący i wylać olej.

Usunąć jakiegokolwiek osady z pojemnika przy użyciu gąbki lub papierowego ręcznika.

Z wyjątkiem zespołu sterującego, kabla zasilającego i opornika, wszystkie elementy urządzenia można myć ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń (patrz rys. 8).

Nigdy nie używać gąbek ścierających, aby nie zniszczyć frytkownicy.

Po zakończeniu czyszczenia dokładnie osuszyć wszystkie elementy, aby uniknąć wyprysków gorącego oleju w trakcie działania urządzenia.

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.

