

Przed przystąpieniem do instalowania i użytkowania urządzenia należy przeczytać uważnie poniższe instrukcje. Tylko w ten sposób można osiągnąć najlepsze rezultaty i zagwarantować maksymalne bezpieczeństwo użytkowania.

OPIS URZĄDZENIA

(zobacz rysunek na str. 3)

- A. Uchwyt koszyka
- B. Blokada uchwyty
- C. Pokrywa
- D. Iluminator
- E. Pokrywa filtra
- F. Koszyk
- G. Zaczep pokrywy filtra
- H. Schowek na przewód
- I. Uchwyt do podnoszenia urządzenia
- J. Zatyczka przewodu odprowadzającego (nie we wszystkich modelach)
- K. Nóżka
- L. Przewód odprowadzający olej (nie we wszystkich modelach)
- M. Lampka kontrolna
- N. Pokrętko termostatu
- O. Klapka schowka na przewód (nie we wszystkich modelach)
- P. Przycisk otwierania pokrywy

ZALECENIA

- Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy skontrolować, czy napięcie w sieci odpowiada wartości napięcia podanej na tabliczce znamionowej urządzenia
- Podłączać urządzenie jedynie do gniazdek o minimalnym obciążeniu 10A i wyposażonych w sprawnie działające uziemienie.
(W przypadku niekompatybilności między gniazdkiem a wtyczką urządzenia, należy wymienić gniazdko na odpowiedni typ, angażując do tego celu wykwalifikowany personel).
- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła.
- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta lub przez serwis techniczny, w celu uniknięcia wszelkiego ryzyka.
- Podczas funkcjonowania, urządzenie nagrzewa się. **NIE POZOSTAWIAĆ URZĄDZENIA W ZASIĘGU DZIECI.**
- Nie przenosić frytkownicy z gorącym olejem, gdyż grozi to poważnymi oparzeniami.
- Frytkownica może zostać włączona tylko po uprzednim napełnieniu jej olejem lub tłuszczem.
Faktycznie, jeśli frytkownica rozgrzewana jest na pusto, bezpiecznik termiczny przerywa jej funkcjonowanie.

W takim przypadku, aby przywrócić funkcjonowanie urządzenia, należy zwrócić się do naszego autoryzowanego punktu napraw.

- Jeśli z frytkownicy wycieka olej, należy zwrócić się do serwisu technicznego lub do autoryzowanego personelu producenta.
- Koszyk wchodzi automatycznie w centralny sworzeń pojemnika. Dlatego też nie należy przekręcać go w poszukiwaniu odpowiedniej pozycji, gdyż mogłoby to spowodować uszkodzenia.
- Przed pierwszym użyciem frytkownicy należy dokładnie umyć gorącą wodą i płynem do mycia naczyń, następujące elementy: pojemnik, koszyk i pokrywę (wyjąć filtr). Po umyciu należy dokładnie osuszyć wszystkie elementy i usunąć wodę zbierającą się na dnie pojemnika, zwłaszcza w przewodzie odprowadzającym olej.
Służy to uniknięciu rozpryskiwania gorącego oleju podczas funkcjonowania.
- Nie zezwalać na użytkowanie urządzenia przez osoby (również dzieci) o ograniczonych możliwościach psychicznych, fizycznych i ruchowych lub nieposiadających wystarczającej wiedzy i doświadczenia, chyba że są one nadzorowane i pouczone przez osobę za nie odpowiedzialną.
Należy nadzorować dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Przenosić urządzenie używając odpowiednich uchwytów (I).
(Nie przenosić nigdy urządzenia, trzymając je za uchwyt koszyka).

Sprawdzić czy olej jest wystarczająco schłodzony, w tym celu należy odczekać około 2 godzin.

- Jeśli urządzenie wyposażone jest w przewód odprowadzający, należy upewnić się, że jest on zamknięty i schowany w swoim schowku podczas funkcjonowania.
- Wydzielanie przez urządzenie, podczas pierwszego użycia, zapachu "nowości", jest zjawiskiem zupełnie normalnym. Należy wywietrzyć pomieszczenie.
- Nie pozostawiać nigdy kabla urządzenia zwisającego z krawędzi powierzchni, na której stoi frytkownica, gdyż w ten sposób może go łatwo osiągnąć dziecko lub może przeszkadzać użytkownikowi.
- Należy uważać na gorącą parę i ewentualne rozpryskiwanie oleju, po otwarciu pokrywy.
- Zabrania się używania olei domowej produkcji lub olei o wysokiej kwasowości.
- Urządzenie nie może być włączane przez zewnętrzny regulator czasowy lub przez oddzielne urządzenie zdalnego sterowania.
- Niniejsze urządzenie jest zgodne z Dyrektywą europejską 2004/108/WE w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej i z Rozporządzeniem (WE) 1935/2004 z dnia 27/10/2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

- Niniejsze urządzenie jest przeznaczone tylko i wyłącznie do użytku domowego. Jego użytkowanie nie jest dozwolone w: pomieszczeniach przeznaczonych na kuchnię dla pracowników sklepu, biurach i innych miejscach pracy, gospodarstwach agroturystycznych, hotelach, motelach i innych obiektach rekreacyjnych, wynajmowanych pokojach.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Napełnianie olejem lub tłuszczem

- Podnieść koszyk "F" do najwyższej pozycji, podnosząc w górę za uchwyt "A" (rys. 1). **Koszyk może być podnoszony lub opuszczany TYLKO przy zamkniętej pokrywie.**
- Otworzyć pokrywę "C", wciskając przycisk "P" (rys. 2).
- Wyciągnąć koszyk, pociągając w górę (rys. 3).
- Wlać do pojemnika 1,2 l. oleju (lub 1 kg tłuszczu).

UWAGA: Poziom musi zawsze znajdować się między oznaczeniami minimum i maksimum.

Nie używać nigdy frytkownicy z olejem poniżej minimalnego poziomu, może to spowodować interwencję bezpiecznika termicznego, którego wymiany może dokonać tylko autoryzowany punkt napraw.

Najlepsze rezultaty uzyskuje się stosując dobrej jakości oleju arachidowego.

Należy unikać mieszania różnych olei.

Jeśli używa się bloków tłuszczowych, należy pokroić go w małe kawałki tak, aby frytkownica nie rozgrzała się na sucho w pierwszych minutach pracy.

Temperatura musi być ustawiona na 150°C do całkowitego rozpuszczenia tłuszczu, następnie można ustawić żadaną temperaturę.

POCZĄTEK SMAŻENIA

- Włożyć produkty przeznaczone do smażenia do koszyka, nie wypełniając go nadmiernie (max 1 kg surowych ziemniaków). Aby uzyskać równomierne smażenie, zaleca się ułożenie produktów na obwodzie koszyka, pozostawiając mniej wypełnioną część centralną.
- Włożyć koszyk do pojemnika w pozycji podniesionej (rys. 3) i zamknąć pokrywę naciskając ją lekko, do momentu kliknięcia zatrasku. Aby uniknąć rozpryskiwania oleju, należy zawsze zamknąć pokrywę przed opuszczeniem koszyka.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka i ustawić pokrętkę termostatu "N" na żądanej temperaturze (rys. 4). Po osiągnięciu żądanej temperatury, lampka kontrolna "M" zgaśnie.
- Po zgaszeniu lampki kontrolnej, zanurzyć koszyk w oleju, obniżając powoli uchwyt, po uprzednim zwolnieniu jego blokady "B".
- Po zanurzeniu koszyka, z pokrywy filtra "E" wydobywa się znaczna ilość gorącej pary, jest to

zupełnie normalne zjawisko.

- Na początku smażenia, natychmiast po zanurzeniu żywności w oleju, wewnętrzna ścianka iluminatora "D" pokryje się parą, która będzie powoli znikać.
- Normalne jest też, że podczas funkcjonowania, w pobliżu uchwytu koszyka, tworzą się skropliny.

KONIEC SMAŻENIA

Po upłygnięciu czasu smażenia, podnieść koszyk i sprawdzić czy jedzenie uzyskało żądany poziom wysmażenia.

Kontroli tej można dokonać poprzez iluminator, bez konieczności podnoszenia pokrywy.

Jeśli uzna się, że smażenia zostało zakończone, należy wyłączyć urządzenie, ustawiając pokrętkę termostatu w pozycji "0", do usłyszenia kliknięcia wewnętrznego wyłącznika.

W celu pozbycia się nadmiaru oleju, należy pozostawić na chwilę koszyk w pojemniku frytkownicy, w górnej pozycji.

FILTROWANIE OLEJU LUB TŁUSZCZU

Zaleca się wykonanie tej operacji po każdym smażeniu, ponieważ cząsteczki jedzenia, zwłaszcza panierowane w bułce tartej lub w mące, pozostając w płynie, przypalają się, powodując szybkie psucie się oleju lub tłuszczu.

Sprawdzić czy olej jest wystarczająco schłodzony, w tym celu należy odczekać około 2 godzin.

Modele bez przewodu odprowadzającego

- Ściągnąć pokrywę, jak pokazano na rys. 13.
- Opróżnić frytkownicę przechylając ją, jak pokazano na rys. 16, zlewając oleju lub tłuszcz do pojemnika.

Modele z przewodem odprowadzającym

Zbliżyć frytkownicę do krawędzi powierzchni, na której stoi, uważając, aby nóżki (K) były zawsze na powierzchni (rys. 5).

- Otworzyć pokrywę frytkownicy i ściągnąć koszyk (rys. 3).
- Otworzyć klapę "O", jak pokazano na rys. 6.
- Wyciągnąć przewód odprowadzający "L".
- Zdjąć zatyczkę "J" i jednocześnie ścisnąć dwoma palcami przewód, aby uniknąć wycieku oleju lub tłuszczu przed skierowaniem go do pojemnika (rys. 7).
- Zlać olej lub tłuszcz do pojemnika (rys. 8).
- Usunąć ewentualne pozostałości z pojemnika, przy pomocy gąbki lub papierowego ręcznika.
- Po zakończeniu czynności, włożyć przewód do jego schowka, nakładając uprzednio zatyczkę.
- Ustawić ponownie koszyk w górnej pozycji i włożyć na jego dno filtr (rys. 9). Filtry dostępne są u sprzedawcy lub w naszym serwisie technicznym.
- Wlać ponownie olej lub tłuszcz do frytkownicy, bardzo powoli, uważając, aby nie przelewał się przez filtr (rys. 10).

10. Tak przefiltrowany olej może być przechowywany we wnętrzu frytkownicy.

Jeśli jednak między dwoma smażeniami może upłynąć dużo czasu, zaleca się przelanie oleju do zamkniętego pojemnika, w celu uniknięcia jego zepsucia. Zaleca się osobne przechowywanie oleju do smażenia ryb i tego użytego do smażenia innych produktów.

W przypadku użycia tłuszczu, należy uważać, aby go za bardzo nie schłodzić, ponieważ może stwardnieć.

UWAGA: Nie opróżniać nigdy frytkownicy nachylając ją lub odwracając, lecz używać zawsze przewodu odprowadzającego.

KONSERWACJA FILTRA ANTYZAPACHOWEGO

Filtr wyjmowany: z czasem filtr antyzapachowy, znajdujący się wewnątrz pokrywy traci skuteczność, zaleca się dlatego jego wymianę co 10/15 użyć.

W celu jego wymiany należy usunąć odpowiednią plastikową kratkę przykrywającą filtr (rys. 11/12).

CZYSZCZENIE

Przed rozpoczęciem jakiegokolwiek czyszczenia, należy najpierw wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.

Nigdy nie zanurzać frytkownicy w wodzie i nie ustawiać jej pod strumieniem wody z kranu. Przedostanie się wody do wnętrza może spowodować porażenie prądem.

Sprawdzić czy olej jest wystarczająco schłodzony (odczekać około 2 godzin).

Opróżnić oleju lub tłuszczu, jak opisano wcześniej w paragrafie "filtrowanie oleju lub tłuszczu".

Ściągnąć pokrywę, jak pokazano na rys. 13.

Pokrywa jest całkowicie zdejmowana, w tym celu należy postępować następująco: popchnąć pokrywę w tył (zobacz strzałka "1", rys.13) i jednocześnie pociągnąć ją w górę (zobacz strzałka "2", rys. 13).

Przed zanurzeniem pokrywy w wodzie należy wyciągnąć filtr.

Czyszczenie pojemnika odbywa się w następujący sposób:

- Umyć pojemnik ciepłą wodą z płynem do naczyń, następnie wypłukać i dokładnie osuszyć.

W modelach wyposażonych w przewód odprowadzający olej, opróżnić wodę poprzez przewód (rys. 14); następnie usunąć ewentualne resztki wody z przewodu odprowadzającego olej.

- Aby wyczyścić wnętrze przewodu odprowadzającego, należy użyć szczoteczki, będącej w wyposażeniu (rys. 15).

- Zaleca się regularne czyszczenie koszyka, dokładnie usuwając ewentualne pozostałości, które mogą zbierać się wokół pierścienia prowadnicy koszyka.

- Osuszyć zewnętrzną część frytkownicy przy pomocy miękkiej szmatki, usuwając ewentualne plamy lub ślady wycieku oleju lub pary.

Model z pojemnikiem nieprzywierającym

Do czyszczenia pojemnika nie używać przedmiotów lub środków ściernych, lecz tylko miękką szmatkę z neutralnym detergentem.

RADY DOTYCZĄCE SMAŻENIA

TRWAŁOŚĆ OLEJU LUB TŁUSZCZU

Olej lub tłuszcz nie mogą nigdy zejść poniżej minimalnego poziomu.

Co jakiś czas należy wymienić całość oleju lub tłuszczu. Trwałość oleju lub tłuszczu zależy od smażonych produktów.

Na przykład panierka brudzi olej bardziej od zwykłych produktów. Jak w każdej frytkownicy, wielokrotnie podgrzewany olej psuje się!

Dlatego też, nawet jeśli używany i filtrowany prawidłowo, olej powinien być wymieniany z określoną częstotliwością.

Ponieważ frytkownica ta funkcjonuje z małą ilością oleju, dzięki obracaniu koszykowi, główną zaletą jest ograniczenie o prawie połowę zużywanego oleju, w stosunku do innych frytkownic dostępnych na rynku.

PRAWIDŁOWE SMAŻENIE

- Ważne jest przestrzeganie, dla każdego przepisu, zalecanej temperatury. Przy zbyt niskiej temperaturze smażone produkty wchłaniają olej. Przy zbyt wysokiej temperaturze, tworzy się natychmiast chrupiąca skorupka, pozostawiając surowe wnętrze.
- **Produkty do smażenia powinny być zanurzone tylko po osiągnięciu przez olej prawidłowej temperatury, czyli po zgaśnięciu lampki kontrolnej.**
- Nie wypełniać nadmiernie koszyka. Mogłoby to spowodować gwałtowny spadek temperatury oleju, przez co produkty mogłyby być tłuste i nierówno wysmażone.
- Jeśli smaży się małe ilości jedzenia, ustawiona temperatura oleju powinna być niższa od tej wskazanej, w celu uniknięcia silnego wrzenia oleju.
- Należy sprawdzić czy produkty są cienko i równo pokrojone, ponieważ zbyt grube produkty są źle wysmażone w środku, mimo ładnego wyglądu, podczas gdy będąc jednej wielkości, smażą się jednocześnie, uzyskując idealny stopień wysmażenia.
- **Należy dokładnie osuszyć produkty, przed zanurzeniem ich w oleju lub tłuszczu,** ponieważ mokre produkty stają się miękkie po usmażeniu (zwłaszcza ziemniaki). Zaleca się panierowanie bułką tartą lub mąką produktów bogatych w wodę (ryby, mięso, warzywa), starając się usunąć nadmiar bułki lub mąki, przed zanurzeniem w oleju.

SMAŻENIE PRODUKTÓW ŚWIEŻYCH

Produkt		Max ilość w g.	Temperatura °C	Czas w minutach
FRYTKI	Ilość zalecana do idealnego wysmażenia	500	190	7-8
	MAX ilość (limit bezpieczeństwa)	1000	190	14-16
RYBY	Kałamarnice	500	160	9-10
	Małże	500	160	9-10
	Krewetki	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 drobiowe (3 szt.)	300	170	6-7
	Kotlety mielone (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

Należy pamiętać, że czas i temperatura smażenia są przybliżone i muszą być dostosowane do ilości smażonych produktów i do indywidualnych gustów.

SMAŻENIE PRODUKTÓW ZAMROŻONYCH

- Ze względu na bardzo niską temperaturę mrozonek, temperatura oleju lub tłuszczu znacznie się obniża. Aby uzyskać zadowalający rezultat, zaleca się nie przekraczać ilości podanych w poniższej tabeli.
- Zamrożone produkty często pokryte są kryształkami lodu, które należy usunąć przed smażeniem, potrząsając koszykiem. Zanurzać koszyk w oleju bardzo powoli, aby uniknąć wrzenia oleju.

Czas smażenia jest przybliżony i musi zostać zmieniony w zależności od początkowej temperatury produktów do smażenia i w zależności od temperatury zalecanej przez producenta mrozonek.

Produkt		Max ilość w g.	Temperatura °C	Czas w minutach
FRYTKI	Ilość zalecana do idealnego wysmażenia	180 (*)	190	3-4
	MAX ilość (limit bezpieczeństwa)	1000	190	16-18
KROKIETY ZIEMNIACZANE		500	190	7-8
RYBY	Paluszki z dorsza	300	190	4-6
	Krewetki	300	190	4-6
MIĘSO	Kotlety drobiowe (3 szt.)	200	180	6-8

OSTRZEŻENIE: Przed zanurzeniem koszyka w oleju, należy upewnić się, że pokrywa jest dobrze zamknięta.

(*) Jest do zalecana ilość do uzyskania idealnego wysmażenia.

Można oczywiście smażyć większą ilość zamrożonych frytek, należy jednak pamiętać, że będą one bardziej tłuste z powodu naglego obniżenia temperatury oleju, po ich zanurzeniu.

NIEPRAWIDŁOWOŚCI W FUNKCJONOWANIU

NIEPRAWIDŁOWOŚĆ	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Nieprzyjemny zapach	Filtr antyzapachowy jest zużyty. Olej jest zepsuty. Płyn do smażenia jest nieodpowiedni.	Wymienić filtr. Wymienić olej lub tłuszcz. Używać dobrej jakości oleju arachidowego.
Olej przyska	Olej jest zepsuty i powoduje tworzenie się nadmiernej ilości piany. W gorącym oleju zostały zanurzone niewystarczająco osuszone produkty. Koszyk został zanurzony zbyt szybko. Poziom oleju frytkownicy przekracza maksymalny limit.	Wymienić olej lub tłuszcz. Dokładnie osuszyć produkty Zanurzać powoli. Zmniejszyć ilość oleju w pojemniku.
Olej nie rozgrzewa się	Frytkownicę włączono bez oleju w pojemniku, co spowodowało uszkodzenie bezpiecznika termicznego.	Zwrócić się do serwisu technicznego (urządzenie musi zostać wymienione).
Usmażyła się jedynie połowa zawartości koszyka	Koszyk nie obraca się podczas smażenia.	Wyczyścić dno pojemnika. Wyczyścić pierścień prowadnicy kółek koszyka.

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.



Waga netto:

F28211-F28311: 3.465 kg