

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje. Tylko w ten sposób osiągnie się najlepsze rezultaty i zapewni się największe bezpieczeństwo.

- W razie uszkodzenia kabla zasilającego, należy zwrócić się o jego wymianę do producenta lub do jego Serwisu Technicznego, aby zapobiec jakiegokolwiek ryzyku.
- Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie.
- Niniejszego urządzenia nie mogą używać dzieci w wieku 0 do 8 lat. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat pod warunkiem, że będą uważnie nadzorowane. Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach psychicznych, fizycznych i ruchowych lub o niewystarczającym doświadczeniu i wiedzy, pod warunkiem, że będą uważnie nadzorowane lub zostały pouczone o bezpiecznym użytkowaniu urządzenia i o ryzyku z nim związanym. Trzymać urządzenie i kabel zasilający z dala od dzieci w wieku poniżej 8 lat. Procesy czyszczenia i konserwacji, znajdujące się w gestii użytkownika, nie powinny być wykonywane przez dzieci.
- Urządzenie nie może być włączane przy pomocy zewnętrznego regulatora czasowego lub przy pomocy oddzielnego urządzenia zdalnego sterowania.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie przewidziano

no użytkowania w: pomieszczeniach pełniących funkcję kuchni dla personelu sklepów, biur i innych stref pracy, w agroturystyce, hotelach, motelach i innych strukturach rekreacyjnych oraz w pokojach do wynajęcia.

- Urządzenia do przyrządzania potraw należy umieścić na stabilnej powierzchni używając uchwytów (jeżeli obecne), aby uniknąć wylania gorących płynów.



Niebezpieczeństwo!

Nieprzestrzeganie może spowodować obrażenia stwarzające zagrożenie dla życia, wskutek porażenia prądem elektrycznym.

- Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy skontrolować, czy napięcie w sieci odpowiada wartości napięcia podanej na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Podłączyć urządzenie jedynie do gniazdek o minimalnym obciążeniu 15A i wyposażonych w sprawnie działające uziemienie. (W razie niezgodności między gniazdkiem a wtyczką urządzenia, wykwalifikowany personel powinien wymienić gniazdko na właściwy model).
- Kabel zasilania nie powinien znajdować się blisko lub w styczności z gorącymi częściami urządzenia, źródłami ciepła lub ostrymi krawędziami.
- Urządzenie powinno być odłączone od źródła zasilania w trakcie czynności czyszczenia i jeśli nie jest używane.



Ryzyko oparzenia!

Brak przestrzegania ostrzeżeń może spowodować oparzenia.

- Urządzenie nagrzewa się podczas pracy. **NIE POZOSTAWIAĆ URZĄDZENIA W ZASIĘGU DZIECI.**
- Nie przenosić frytkownicy, gdy olej jest gorący, gdyż grozi to poważnymi oparzeniami.
- Przenosić urządzenie korzystając z odpowiednich uchwytów. (Do tej czynności nie używać nigdy uchwyty koszyka). Sprawdzić czy olej jest wystarczająco schłodzony (odczekać około 2 godzin).
- Nie pozwolić, by kabel zasilający zwiślał z krawędzi powierzchni, na której ustawiona jest frytkownica, ponieważ mogłoby go z łatwością dosięgnąć dziecko lub przeszkadzałby użytkownikowi.
- Należy uważać na gorącą parę wodną i ewentualnie rozpryskującą się olej po otwarciu pokrywy.
- Olej i tłuszcz są substancjami łatwopalnymi; w przypadku zapalenia odłączyć natychmiast urządzenie od źródła zasilania.

lania i stłumić ogień przy pomocy pokrywy lub koca. Nigdy nie używać do gaszenia ognia wody.

- Przed wyjęciem pojemnika poczekać aż olej lub tłuszcz będą całkowicie zimne.



Uwaga!

Nieprzestrzeganie ostrzeżeń może skutkować obrażeniami lub uszkodzeniami urządzenia.

- Urządzenia nie należy ustawiać w pobliżu innych urządzeń lub obiektów będących źródłem ciepła.
- Frytkownicę włączać jedynie po napełnieniu olejem lub tłuszczem. Jeżeli bowiem rozgrzejemy pustą frytkownicę, bezpiecznik termiczny przerwie jej funkcjonowanie. W takim wypadku, aby ponownie uruchomić frytkownicę, należy zwrócić się do autoryzowanego punktu napraw
- W przypadku wystąpienia nieszczelności i wycieku oleju należy zwrócić się do punktu napraw lub personelu technicznego, autoryzowanego przez producenta.
- Nie uruchamiać urządzenia, jeśli jest uszkodzone (np. wskutek upuszczenia na ziemię) lub nie funkcjonuje prawidłowo. Zwracać się wyłącznie do autoryzowanego przez producenta serwisu technicznego.
- Nie należy odłączać wtyczki ciągnąc za kabel zasilający; zawsze trzymać za wtyczkę.
- Nigdy nie zanurzać zespołu sterującego, kabla czy wtyczki elektrycznej w wodzie lub w innych płynach.
- Nie używać pokrywy podczas smażenia.



Zwróć uwagę:

Ten symbol podkreśla ważne porady i informacje dla użytkownika.

- Podczas pierwszego użytkowania frytkownica będzie wydalała odmienny zapach, właściwy dla nowych urządzeń. Przewietrzć pokój.
- Zabrania się używania olejów domowej produkcji lub olejów o wysokiej kwasowości.
- 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 jest zgodne z następującymi Dyrektywami CE:

- Rozporządzenie WE 1935/2004 z 27/10/2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
- Rozporządzenie Komisji 1275/2008.

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. 6). Woda przedostając się do wnętrza urządzenia może spowodować porażenie użytkownika prądem.

Sprawdzić czy olej jest wystarczająco schłodzony, a następnie wyjąć zespół sterujący i wyłączyć olej. Usunąć jakiegokolwiek osadu 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. 7).

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.

UTYLIZACJA URZĄDZENIA



Nie można wyrzucać urządzenia do odpadów domowych, należy je oddać do zakładu gospodarowania odpadami.

DANE TECHNICZNE

model:	wymiary (głęb. x szer. x wys.):	waga:
F32110	400x255x280	3.1Kg
F32210	400x255x280	2.8Kg
F32410	400x255x280	3.1Kg
F32420	400x255x300	3.3Kg

Więcej informacji można znaleźć na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu.

OPIS URZĄDZENIA

- A. Pokrętko termostatu do regulacji temperatury
- B. Lampka kontrolna temperatury oleju (kolor zielony)
- C. Zespół sterujący
- D. Koszyk z opuszczanym uchwytem
- E. Wskaźnik maksymalnego poziomu produktów żywnościowych (jeśli jest dołączony)
- F. Wskaźnik poziomów MIN - MAX
- G. Podstawa koszyka
- H. Wyjmowany pojemnik
- I. Opornik elektryczny
- L. Obudowa
- M. Uchwyty
- N. Pokrywa z uchwytem
- O. Schowek na kabel

P. Reset bezpiecznika termicznego

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 (P) 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 (D), pojemnik (H) i pokrywę (N) 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. Mikro-wyłącznik bezpieczeństwa uniemożliwi działanie urządzenia, jeżeli zespół sterujący (C) będzie niewłaściwie zamocowany w obudowie.

NAPEŁNIANIE OLEJEM LUB TŁUSZCZEM

- Obrócić uchwyt opuszczanego koszyka aż do jego zablokowania (poz. 2 rys. 2). Wyjąć koszyk (D), unosząc go do góry.
- W przypadku używania oleju, należy go wlać do pojemnika (H), aż do wskazanego maksymalnego poziomu (patrz rys. 3).
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. 4).

ROZGRZEWANIE

- Zdjąć pokrywę.



Zwróć uwagę: Nie używać pokrywy podczas smażenia lub nagrzewania (patrz rys. 9).

- Produkty przeznaczone do smażenia umieścić w koszyku (D) nigdy nie przekraczając maksymalnego poziomu za-

znaczonego na koszyku (E) (rys. 8). Upewnić się czy koszyk jest prawidłowo założony (poz. 2 rys. 2).

- Podłączyć urządzenie do sieci zasilającej.
- Pokręćło termostatu (A) (patrz rys. 5) ustawić na żądanej temperaturze (patrz tabela smażenia).
- Po osiągnięciu wybranej temperatury lampka kontrolna (B) zgaśnie.

SMAŻENIE

- Gdy lampka kontrolna (B) zgaśnie, zanurzyć kosz(D) w oleju, powoli go opuszczając, aby zapobiec rozpryskom lub wylaniu się oleju.
- Jest rzeczą całkowicie normalną, że z urządzenia wydostaje się znaczna ilość pary wodnej.
- Po zakończeniu smażenia unieść koszyk (D) i sprawdzić czy jedzenie uzyskało żądany poziom przysmażenia.
- Jeżeli uznamy smażenie za zakończone, należy wyłączyć urządzenie przekręcając pokręćło termostatu (A) do pozycji “.”.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego.
- Zwróć uwagę: Jeśli chce się dokonać kilku smażeń, należy poczekać dopóki nie zgaśnie lampka kontrolna (B), wskazując ponowne osiągnięcie ustawionej temperatury. Następnie powoli po raz drugi zanurzyć koszyk (D) w oleju.

TRWAŁOŚĆ OLEJU I TŁUSZCZU

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

SMAŻENIE PRODUKTÓW NIEMROŻONYCH

Nie przeładowywać koszyka, ponieważ mogłoby to spowodować gwałtowny spadek temperatury oleju, w wyniku czego potrawy będą zbyt tłuste i nierówno wysmażone.

Należy 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 rozpryskiwania oleju; ponadto, zbyt wilgotne potrawy miękną 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 smażenia (w minutach)
SUROWE ZIEMNIAKI CAŁA PORCJA		170°	11-15
RYBY	Kalmary	140°	9-13
	Przegrzebki	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 MROŻONYCH

Ze względu na niską temperaturę produkty mrożone. Powodują znaczny spadek temperatury oleju lub tłuszczu. Aby osiągnąć dobre wyniki smażenia, zalecamy unikanie nadmiernego napełniania koszyka. Produkty mrożone 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 mrozonek.

Produkt		Temperatura °C	Czas smażenia (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