

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 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

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!

Nieprzestrzeżenie 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.
- Podłączać 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 POZOSTAWIĄĆ 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 uchwytu koszyka). Sprawdzić czy olej jest wystarczająco schłodzony (odczekać około 2 godzin).
- Nie pozwolić, by kabel zasilający zwiisał 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 rozpryskujący 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 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 (dotyczy wyłącznie modeli z plastikową pokrywą).

Zwróć uwagę:

Ten symbol podkreśla ważne porady i informacje dla użytkownika.

- Podczas pierwszego użytkowania frytkownica będzie wydzielala odmienny zapach, właściwy dla nowych urządzeń. Przewietrzyc 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.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z przepisami europejskiego aktu normatywnego nr 1935/2004 dotyczącego materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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 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. 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:
F44510	455x275x295	3.72Kg
F44520	455x275x325	3.98Kg
F44532	445x285x330	5.18Kg

Więcej informacji można znaleźć na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu.

OPIS URZĄDZENIA

- A. Pokrętko termostatu do regulacji temperatury
- B. Lampka kontrolna zasilania urządzenia (kolor czerwony)
- C. Lampka kontrolna temperatury oleju (kolor zielony)
- D. Mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- E. Wskaźnik maksymalnego poziomu produktów żywnościowych
- F. Wskaźnik poziomów MIN - MAX
- G. Podstawa koszyka
- H. Klapka kurka spustowego oleju (nie we wszystkich modelach)
- I. Kurek spustowy oleju (nie we wszystkich modelach)
- J. Filtr oleju
- K. Plastikowa pokrywa (nie we wszystkich modelach) nie używać podczas smażenia
- L. Obudowa
- M. Uchwyty
- N. Miejsca do zamocowania zespołu sterującego
- O. Pokrywa z uchwytem

- P. Iluminator (nie we wszystkich modelach)
- Q. Filtr pokrywa (nie we wszystkich modelach)
- R. Wyjmowany pojemnik
- S. Koszyk z opuszczanym uchwytem
- T. Opornik elektryczny
- U. Zespół sterujący
- V. Schowek na kabel
- Z. 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 (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. Należy upewnić się czy do zespołu sterującego nie przedostała się woda i czy na dnie wyjmowanego pojemnika nie ma jej pozostałości. Starannie wytrzeć wszystkie części. Należy sprawdzić czy zespół sterujący jest dobrze zamocowany do korpusu frytkownicy. Mikrowyłacznik 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 ku górze.
- W przypadku używania oleju, należy go wlać do pojemnika (R) 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

- Produkty przeznaczone do smażenia umieścić w koszyku (S) nigdy nie przekraczając maksymalnego poziomu zaznaczonego na koszyku (rys. 8). Upewnić się czy uchwyt koszyka jest ustawiony w prawidłowej pozycji (poz. 2 rys. 2).
- Podłączyć urządzenie do sieci zasilającej. Zapalą się obie lampki kontrolne (B) i (C).
- Pokrętkę termostatu (A) (patrz rys. 5) 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.

SMAŻENIE

- Zaraz po zapaleniu lampki kontrolnej (C), bardzo powoli zanurzać koszyk (S) w oleju, aby uniknąć pryskania 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 pokrętkę termostatu (A) do pozycji “-”.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego.
- N.B. Jeśli smażenie ma być wykonywane w kilku fazach, poczekać na zapalenie lampki kontrolnej w kolorze zielonym informującej o ponownym osiągnięciu ustawionej temperatury. Następnie powoli po raz drugi zanurzyć koszyk (S) 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 potrawa będzie zbyt tłusta i nierówno wysmażona.

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 ziem-

niaki). 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 ustalonej temperatury zanurzenie potrawy bezpośrednio w gorącym oleju, aby zapobiec przyklepaniu się panierki do koszyka.

Należy pamiętać, że podane w tabeli 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
Kalafor	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

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 (H).
3. Odkręcić kurek (I) obracając go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
4. Pozwolić by olej spłynął do pojemnika (patrz rysunek 10) 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 (H).

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.

i **Zwróć uwagę:** pojemnik urządzenia jest wyposażony w wymiowany filtr, który zatrzymuje większe części smażonego jedzenia. Po całkowitym opróżnieniu pojemnika z oleju, wyjąć filtr, ciągnąc go jak pokazano na rysunku 9; następnie umyć go, używając płynu do mycia naczyń i założyć ponownie na swoje miejsce.

i **Zwróć uwagę:** po wyciągnięciu panelu sterowania i licznika, wszystkie pozostałe części frytkownicy mogą być myte w zmywarce.