



PL ■ Frytkownica

Tłumaczenie oryginalnej instrukcji

PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ W CELU SKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI.

Ostrzeżenia ogólne

- Tego urządzenia nie mogą używać dzieci w wieku od 0 do 8 lat. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat, jeżeli będą pod stałym nadzorem. To urządzenie może być użytkowane przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, czuciowymi lub mentalnymi oraz bez doświadczenia i wiedzy w zakresie użytkowania, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym ryzyko.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Dzieci nie mogą wykonywać czyszczenia i konserwacji, przeznaczonych do wykonania przez użytkownika.
- Urządzenie oraz jego przewód należy przechowywać poza dostępem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Jeżeli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, jego wymianę należy wykonać w specjalizowanym punkcie serwisowym, w celu uniknięcia pojawienia się niebezpiecznych sytuacji. Zabrania się używania urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym.
- Powierzchnie urządzenia będące w kontakcie z artykułami spożywczymi, należy czyścić zgodnie ze wskazówkami podanymi w niniejszej instrukcji.
- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania za pośrednictwem programatora, zewnętrznego wyłącznika czasowego lub zdalnego sterowania.

- To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych oraz podobnego rodzaju pomieszczeniach, takich jak:
 - aneksy kuchenne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - w gospodarstwach rolnych;
 - dla gości w hotelach, motelach i innych obiektach noclegowych;
 - usługodawcy oferujący noclegi ze śniadaniem.



Uwaga:

Gořąca powierzchnia.

- Urządzenie musi być umieszczone w stabilnej pozycji z uchwytami umieszczonymi tak, aby wykluczyć rozlanie gorących płynów.
- Obudowa urządzenia, naczynie do smażenia, kosz do smażenia oraz wewnętrzne części pokrywy są podczas eksploatacji bardzo gorące!

Bezpieczeństwo elektryczne

- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka sieciowego upewnij się, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w Twoim gniazdku.
- Urządzenie podłączaj wyłącznie do prawidłowo uziemionego gniazdka sieciowego. Nie używaj przedłużaczy.
- Przewód zasilający nie podłączaj i nie odłączaj od gniazdka elektrycznego mokrymi rękoma.
- Przestrzegaj, aby wtyczka przewodu zasilającego nie była w kontakcie z wodą ani wilgocią.
- Nie odłączaj urządzenia z gniazdka zasilania poprzez pociąganie za przewód zasilający. Mogłoby to spowodować uszkodzenie przewodu zasilającego lub gniazdka. Przewód zasilający należy odłączyć od gniazdka elektrycznego pociągając za wtyczkę przewodu zasilającego.
- Nie kładź ciężkich przedmiotów na przewód zasilający. Dbaj o to, by przewód sieciowy nie zwisał przez krawędź stołu albo by nie dotykał gorącej powierzchni lub ostrych przedmiotów.
- Aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym, zabrania się wykonywania we własnym zakresie napraw, dostosowań i modyfikacji urządzenia. Wszelkie naprawy i regulację niniejszego urządzenia należy autoryzowanemu serwisowi. Ingerując w urządzenie w trakcie obowiązywania okresu gwarancyjnego, narażasz się na niebezpieczeństwo utraty prawa do gwarancji.
- Aby zapobiec niebezpieczeństwu porażenia prądem, nigdy nie zanurzaj obudowy urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki zasilania w wodzie ani innej cieczy.
- Urządzenie zawsze wyłącz i odłącz od gniazdka sieciowego po zakończeniu używania.

Poprawny sposób eksploatacji urządzenia

- Urządzenie służy do termicznej obróbki żywności. Urządzenie nie jest przeznaczone do ogrzewania cieczy do temperatury wrzenia. Zabrania się stosowania urządzenia do innych celów, niż do których jest przeznaczone.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w pomieszczeniach wewnętrznych. Nigdy nie używaj go na zewnątrz lub w środowisku przemysłowym.
- Urządzenia wolno używać wyłącznie zgodnie z treścią niniejszej instrukcji obsługi.
- Używaj urządzenia wyłącznie z oryginalnymi akcesoriami, dostarczonymi wraz z urządzeniem.



Ostrzeżenie:

Używanie nieoryginalnych akcesoriów może prowadzić do niebezpiecznych sytuacji.

- Nie używaj frytkownicy do ogrzewania pomieszczenia!
- Zawsze wyłączaj i odłączaj urządzenie od gniazdka elektrycznego, kiedy urządzenie nie jest używane, przed przystąpieniem do czyszczenia, konserwacją lub przemieszczeniem urządzenia. Nigdy nie przemieszczaj urządzenia będącego w trybie pracy.

- Nie używaj urządzenia, jeśli nie działa poprawnie lub upadło na podłogę, po zanurzeniu w wodzie lub jeżeli uległo uszkodzeniu w jakikolwiek inny sposób. Urządzenie przekazaj do autoryzowanego serwisu w celu kontroli lub naprawy.
- Nie włączaj urządzenia z naczyniem do smażenia bez zawartości żywności.
- Zabrania się wkładania do naczynia do smażenia innych przedmiotów niż kosza do smażenia.
- Zabrania się dostosowywać (modyfikować) powierzchni urządzenia, np. z użyciem tapety samoklejącej, folii itp.

Umieszczenie urządzenia

- Używaj urządzenia wyłącznie na równej, suchej, czystej i stabilnej powierzchni, odpornej na działanie wysokich temperatur.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych, jak franki, ściereki do naczyń itp.
- Nie stawiaj urządzenia na krawędzi stołu, na ociekacz zlewozmywaka, na niestabilnej, pochylonej lub nierównej powierzchni, jak również na płycie grzejnej kuchenki elektrycznej lub gazowej lub innych źródłach ciepła, ani w ich pobliżu.
- Podczas pracy musi być pozostawione ze wszystkich stron urządzenia wolne miejsce co najmniej 15 cm aby zapewnić wystarczającą cyrkulację powietrza. Nie stawiaj żadnych przedmiotów na urządzeniu i nie zakrywaj otworów wentylacyjnych.
- Nie stawiaj frytkownicy w pobliżu przedmiotów, powierzchni lub pod przedmiotami, które mogą ulec uszkodzeniu w wyniku działania pary wodnej, na przykład: ściany, szafki kuchenne, kredensy, obrazy, firany i zasłony. Para wydostająca się z urządzenia może uszkodzić inne przedmioty.

Bezpieczeństwo podczas eksploatacji

- Przed włączeniem do urządzenia zawartość do smażenia, należy upewnić się, czy wszystkie elementy są całkowicie suche. Wszystkie artykuły żywnościowe należy pieczeniowo wysuszyć przed włożeniem do frytkownicy. W odrotnym przypadku występuje ryzyko rozpryskiwania się gorącej zawartości smażenia.
- Zachowaj szczególną ostrożność przy pracy ze zamrożonymi artykułami spożywczymi. Usuń wszystkie kawałki lodu. Czym większa ilość lodu będzie uchwycona na żywności, tym większy będzie rozprysk gorącego oleju.
- Stary, ewentualnie zanieczyszczony olej do smażenia może po przegrzaniu zapalić się. Olej do smażenia należy regularnie wymieniać. W przypadku pożaru frytkownicy, należy wyciągnąć przewodu zasilającego wyciągnąć z gniazdka elektrycznego i pożar stłumić kocem.



Ostrzeżenie:

Nie używaj wody do gaszenia pożaru frytkownicy!

- Nie wlewaj do frytkownicy większą ilość oleju niż ponad kreskę MAX i nigdy mniej niż pod kreskę MIN. Przy każdym włączeniu frytkownicy przestrzegaj, aby w naczyniu do smażenia była dostateczna ilość oleju.
- Nie włączaj urządzenia, jeżeli w naczyniu do smażenia nie ma żadnego wkładu. W przeciwnym wypadku może dojść do jego przegrzania.
- Nigdy nie rozpuszczaj w frytkownicy zagęszczonego tłuszczu. W wyniku działania wysokiej temperatury, urządzenie może ulec uszkodzeniu lub wybuchnąć pożar, jeżeli tłuszcz lub olej nie jest rozmieszony na całej powierzchni grzewczej. Tłuszcz należy rozpuścić w garnku lub innym podobnym naczyniu.
- Nie pozostawiaj pracującego urządzenia bez nadzoru.
- Pokrywa frytkownicy musi być podczas pracy urządzenia poprawnie zamknięta. Nie kładź na pokrywie żadnych przedmiotów (np. rękawice ochronne, ściereki), które mogłyby zakryć otwór do odprowadzania pary.
- Podczas pracy urządzenia, należy nad oraz wokół urządzenia zabezpieczyć wystarczającą ilość wolnej przestrzeni pozwalającej na cyrkulację powietrza. Nie zakrywaj urządzenia i nie blokuj otworów wentylacyjnych.
- Dopilnuj, aby otwór do odprowadzania pary nie był skierowany na materiały wrażliwe na ciepło, na użytkownika lub inne osoby. Gorąca para może spowodować poważne poparzenia.
- Nie dotykaj miejsc, z których uchodzi gorąca para, grozi niebezpieczeństwo popalenia i oparzenia.
- Przy podnoszeniu pokrywy należy zachować szczególną ostrożność, uważając aby gorąca para nie stwarzała niebezpieczeństwa dla obsługi.
- Podczas pracy urządzenia nie wkładaj ręce do przestrzeni wewnętrznej urządzenia.
- Unikaj kontaktu z gorącą parą, która wydobywa się z otworów wentylacyjnych podczas pracy urządzenia.
- Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka. Jeżeli urządzenie pracuje. Nie dotykaj rozgrzanej powierzchni. W przeciwnym wypadku może dojść do oparzenia. Do wyjmowania i przenoszenia gorącego kosza do smażenia używaj uchwyty.
- Chroni wtyczkę zasilania i gniazdko zasilania przed pryskającą wodą i innymi cieczami oraz przed gorącą parą wydostającą się z urządzenia. Jeśli, mimo tego, dojdzie do styczności tych elementów z cieczą lub parą, uruchom bezpiecznik gniazdka (wyłącz zasilanie), a następnie ostrożnie osusz gniazdko i wtyczkę przed kolejnym użyciem.
- Kiedy pokrywa jest gorąca, nie kładź jej na powierzchniach wrażliwych na wysoką temperaturę.

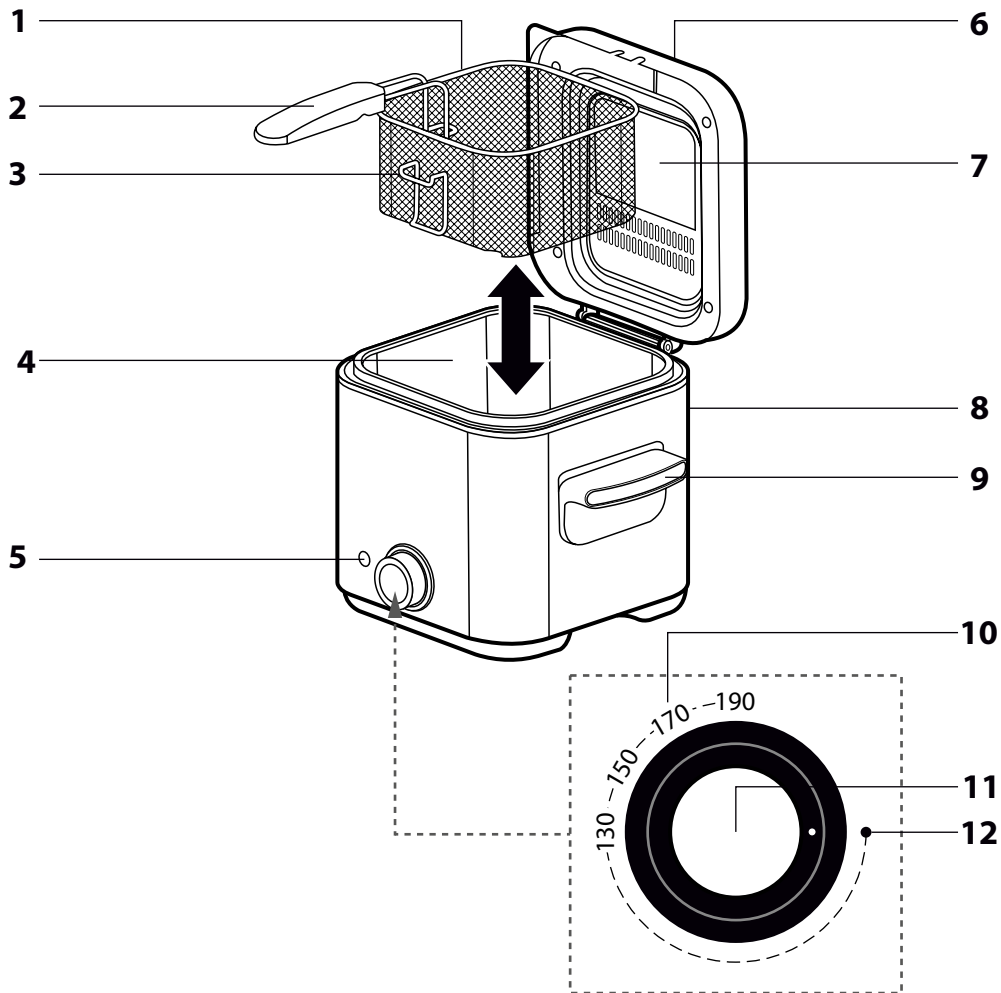
Manipulacja z urządzeniem i jego częściami

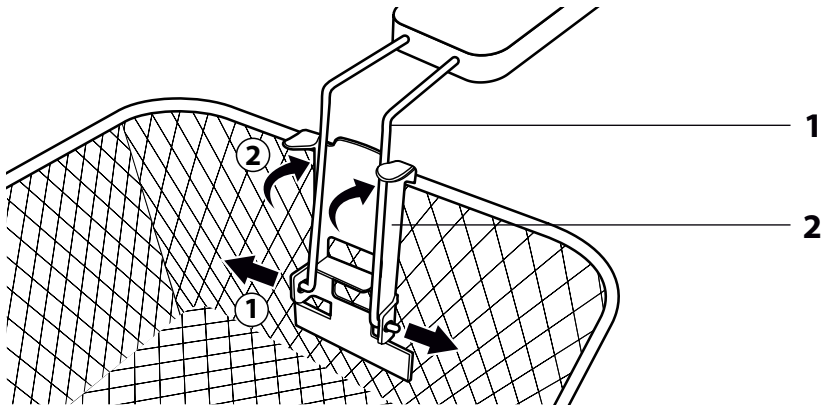
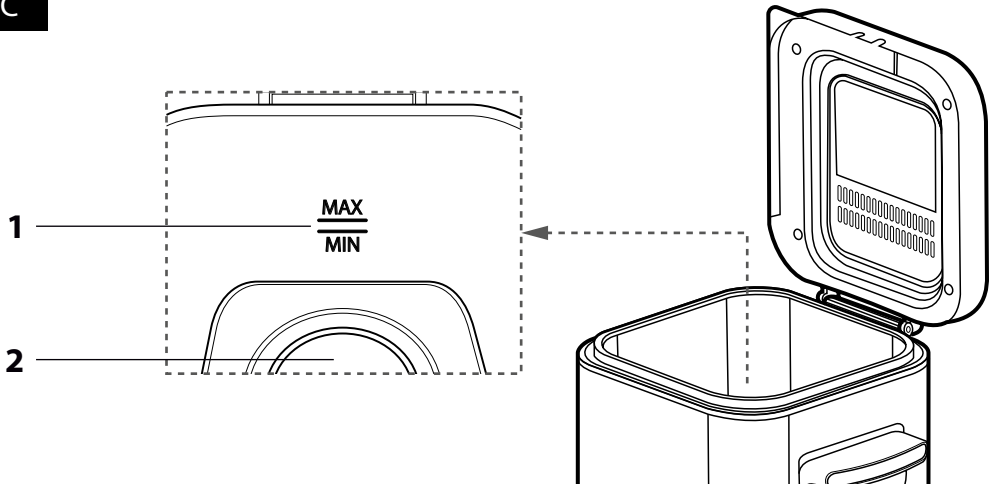
- Po zakończeniu smażenia zawsze przenieś urządzenie tak, abyś nie dotykał jego obudowy ani innych części, które z powodu ciepła resztkowego są nadal gorące.
- Nie dotykaj gorącej powierzchni urządzenia. Po wyłączeniu urządzenia i odłączeniu od gniazdka elektrycznego, używaj uchwytów obudowy do podnoszenia i przenoszenia urządzenia. W celu zachowania bezpieczeństwa, zalecamy używać rękawic kuchennych.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas przenoszenia kosza do smażenia wypełnionego gorącą potrawą lub gorącymi cieczami.

Bezpieczeństwo podczas konserwacji

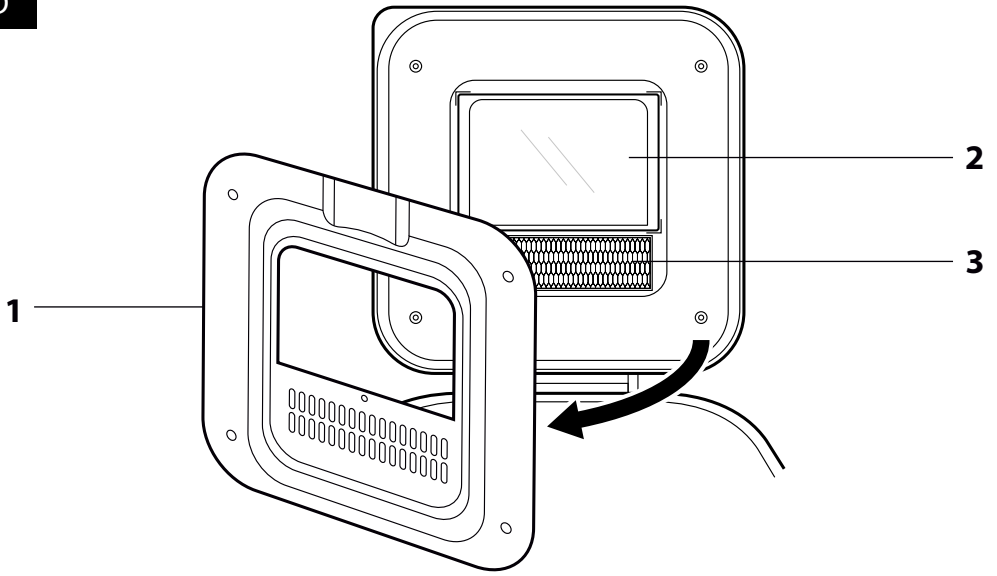
- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy odczekać do całkowitego wystygnięcia urządzenia.
- Frytkownicę należy czyścić regularnie po każdym użyciu zgodnie z zaleceniami w rozdziale Czyszczenie i konserwacja. Nie wykonuj żadnych czynności konserwacyjnych, poza czyszczeniem opisanym w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.
- Obudowa urządzenia nie jest przeznaczona do mycia w zmywarce naczyń.
- Nie myj urządzenia pod bieżącą wodą, ani nie zanurzaj w wodzie lub innej cieczy.

A



B**C**

D



PL Frytkownica

Instrukcja obsługi

- Przed użyciem tego urządzenia prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją, nawet jeżeli używasz produktu podobnego rodzaju. Używaj urządzenia zgodnie z treścią niniejszej instrukcji obsługi. Niniejszą instrukcję obsługi zachowaj do zastosowania w przyszłości. Jeśli będziesz przekazywać urządzenie innej osobie, zapewnij, aby była załączona z urządzeniem niniejsza instrukcja obsługi.
- Rozpakuj uważnie urządzenie, zwracając przy tym uwagę, abyś nie wyrzucił żadnej części materiału opakowaniowego, zanim nie znajdziesz wszystkich części urządzenia. Minimum przez okres ustawowej rękojmi za wady produktu lub gwarancji na jakość zalecamy przechować oryginalne opakowanie transportowe, materiał opakowaniowy, paragon oraz potwierdzenie o zakresie odpowiedzialności, lub kartę gwarancyjną. W razie konieczności przewożenia urządzenia, zaleca się zapakować urządzenie w oryginalny karton producenta.

OPIS URZĄDZENIA

A1 Kosz do smażenia z pochromowanej stali	Uchwyt są odporne na działanie podwyższonej temperatury i chronią przed poparzeniem oraz umożliwiają manipulację z gorącą frytkownicą podczas gotowania nawet bez użycia rękawic ochronnych.
A2 Uchwyt kosza odpinany	
A3 Stały uchwyt kosza, do odsączenia zawartości oleju	
A4 Naczynie do smażenia	
A5 Kontrolka włączenia urządzenia	A10 Termometry smażenia 130 °C, 150 °C, 170 °C oraz 190 °C
A6 Pokrywa	A11 Regulator obrotowy termostatu
A7 Wziernik umożliwiający pełną kontrolę przygotowania potrawy	A12 Pozycja „wylączono”
A8 Obudowa frytkownicy	
A9 Uchwyt obudowy	

B1 Pręty uchwyty	B2 Uchwyt prętów
-------------------------	-------------------------

C1 Znaki minimalnego i maksymalnego poziomu zawartości oleju	D1 Osłona blaszana pokrywy
C2 Powierzchnia grzejna	D2 Wziernik
	D3 Filtr metalowy

ZASTOSOWANIE FRYTKOWNICY

- Frytkownica jest przeznaczona wyłącznie do smażenia potraw, z zastosowaniem oleju lub tłuszczu. Frytkownica nie nadaje się do ogrzewania wody lub innych cieczy lub do gotowania potraw w naczyniu do smażenia bez zastosowania oleju lub tłuszczu.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Przed pierwszym użyciem umyj kosz do smażenia **A1** wraz z uchwytem **A2** za pomocą gorącego roztworu saponatu. Następnie opłukaj w czystej wodzie i dokładnie wytrzyj delikatną ściereczką. Obie części można umyć w zmywarce naczyń.
- Za pomocą lekko nawilżonej miękkiej ściereczki wytrzyj również wewnętrzne i zewnętrzne części frytkownicy i następnie wytrzyj do sucha. Korpus frytkownicy nigdy nie zanurzaj w wodzie albo innej cieczy!

ZASTOSOWANIE

PRZYKŁADOWANIE FRYTKOWNICY DO SMAŻENIA

- Postaw frytkownicę na odpowiedniej równej powierzchni, poza dostępem dzieci. Uchwyt frytkownicy należy skierować tak, aby nikt nie zawadził o urządzenie, nie strącił go, nie przewrócił ani nie wylał gorącej zawartości.
- Jeżeli chcesz postawić frytkownicę pod okap, upewnij się, czy płyta grzewcza kuchenki jest wyłączona.
- Wyjmij kosz do smażenia, przymocuj uchwyt **A2** do kosza do smażenia, naciskając palcami na pręty uchwyty **B1** i rozwierając je od siebie, wsuń wygięte końce do otworów w uchwycie **B2** w koszu. Następnie lekko dociskając zablokuj ich pozycję w uchwycie. Zabrzmisz słyszalne kliknięcie.
- Do suchego i pustego naczynia do smażenia **A4** wlej olej lub tłuszcz (specjalny olej do głębokiego smażenia, płynny lub roztopiony tłuszcz) do kreski MAX, patrz rys. C. Używaj wyłącznie olejów i tłuszczów, które posiadają oznaczenie „niepieniące” i są przeznaczone do głębokiego smażenia. Informacje o oleju lub tłuszczu są zamieszczone na etykiecie opakowania.



Ostrzeżenie:

Nie wlewaj do frytkownicy większą ilość oleju niż ponad kreskę MAX i nigdy mniej niż pod kreskę MIN.
Nie wlewaj do frytkownicy żadnej cieczy, na przykład wodę.
Nigdy nie mieszaj różnych rodzajów tłuszczów lub olejów. Ryzyko wycieku z frytkownicy.

- Oczyszcz górną krawędź naczynia do smażenia ewentualnie wszystkie pozostałe części, które zostały zabrudzone resztkami podczas wkładania składników.

PRZYGOTOWANIE SUROWCÓW

- Artykuły spożywcze należy pokroić w jednakowe kawałki, aby zostały przygotowane (ugotowane) w jednakowym czasie.
- Poszczególne składniki, jeżeli są wilgotne, należy w pierwszej kolejności wysuszyć przed przystąpieniem do do smażenia. Przyprawy należy dodać po usmażeniu potrawy, nie dodawaj przypraw nad naczyniem do smażenia lub podczas smażenia.

- Panierka potraw musi być równomierna, potrawy muszą być dokładnie pozbowiane resztek bułki tartej, ponieważ ziarenka bułki tartej obniżają przydatność oleju do następnego smażenia.
- Niektóre rodzaje potraw, np. pączki można smażyć bezpośrednio w naczyniu do smażenia na głębokim oleju, bez użycia kosza do smażenia.
- Większa porcja potraw, np. kurczak, podzieli na dwie części. Unikniesz popalenia przy wyjmowaniu z kosza.
- Nie wkładaj na siebie dużej ilości potraw, ponieważ mogą się przykleić.
- Usuń łód z mrożonek, ponieważ łód może spowodować wykpienie oleju.
- Nie napielnij kosza ponad połowę jego pojemności. Większa zawartość może spowodować obniżenie temperatury oleju, w skutek czego, wynik smażenia nie będzie optymalny.

GLĘBOKIE SMAŻENIE

- Wtyczkę przewodu zasilającego podłącz do gniazdka elektrycznego.
- Regulator termostatu **A11** ustaw na żadaną temperaturę. Informację o odpowiedniej temperaturze otrzymasz z etykiety potrawy lub z tabeli niniejszej instrukcji. Rozświeci się kontrolka **A5**. Osiągnięcie wymaganej temperatury jest sygnalizowane zgśnieciem kontrolki - po około 10 minutach.
- Kosz z potrawą ostrożnie włóż do naczynia do głębokiego smażenia. Zamknij pokrywe, głębokie smażenie jest rozpoczęte. Wilgotna para może wydostawać się z urządzenia podczas smażenia. Jest to normalne zjawisko, nie rozchodzi się o usterkę urządzenia.



Uwaga:

Podczas smażenia mrożonek lub potraw zawierających dużą ilość wody lub mrożonek, powoli opuść kosz do rozrzanego oleju. Zapobiegnie to wykpieniu zawartości oleju.

- Zalecamy od czasu do czasu zamieszać potrawę, aby uniknąć przywarcia poszczególnych kawałków potrawy. Przebieg smażenia można obserwować w wzierniku.



Notatka:

Aby utrzymać poprawną temperaturę zawartości frytkownicy, termostat będzie się automatycznie włączał i wyłączał. Kontrolka pracy urządzenia będzie naprzemiennie świecić lub zgśnieć.



Ostrzeżenie:

Frytkownica oraz pokrywa są podczas smażenia bardzo gorące. Do przenoszenia i przesuwania frytkownicy używaj rękawic kuchennych, z frytkownicą należy manipulować wyłącznie używając uchwytów **A9**.

- Po zakończeniu smażenia przekręć regulator termostatu do pozycji **A12** (wylączono). Podnieś pokrywe, wystrzegając się kontaktu z gorącą parą, podnieś kosz ponad poziom oleju, kosz następnie powiesz za stały uchwyt **A3** w stabilnej pozycji. Potrawę pozostaw do osuszenia z nadmiaru oleju.



Ostrzeżenie:

Nigdy nie dotykaj kosza, zakończeniu smażenia, jest bardzo gorący! Kosz do smażenia wyjmuj z frytkownicy używając wyłącznie uchwytów kosza.

- Przy otwartej pokrywie, poczekaż na ostygnięcie urządzenia, zabronisz w ten sposób pojawieniu się kondensatu wewnątrz urządzenia.
- Po odsączeniu oleju, przełóż potrawę na odpowiednie naczynie. Do naczynia z potrawami, zalecamy włożyć chłonny papier kuchenny.

TABELA ZALECANYCH CZASÓW I TEMPERATURY

- Ogólnie, zalecamy stosować niższe temperatury do obróbki cieplnej delikatnych potraw (warzywa, ryby), wyższe temperatury do mrożonek (frytki, kurczak itp.).



Notatka:

Zalecany czas i temperatura mają wyłącznie charakter informacyjny.

Rodzaj żywności	Czas (min)	Temperatura (°C)
Grzyby	3	150
Krajkę cebulowe	3	150
Cukinia	3	150
Ryby	3-5	150
Pączki	3-5	170
Paluszki z kurczaka	6-8	170
Kawałki kurczaka	13-20	170
Frytki (zrożone)	6-9	190

Rady dotyczące smażenia

- Do smażenia lekkich potraw stosuj wyższe temperatury. Na odwrót, do smażenia cięższych potraw, np. nożki z kurczaka lub kotlety mielone, wybierz wyższą temperaturę, aby potrawa została równomiernie usmażona.
- Frytki należy smażyć w dwóch etapach. W pierwszym etapie smażymy przez okres 5 - 10 minut w 170 °C, następnie pozostaw do wystygnięcia. W drugim etapie smażymy przez okres 2 - 4 minut w 190 °C.

- Do smażenia kilku rodzajów żywności, rozpocznij smażenie od potrawy, która wymaga niższej temperatury.
- Do smażenia wstępnie usmażonych potraw, stosuj wyższą temperaturę i krótszy czas, niż w przypadku surowych potraw.

Usunięcie nieprzyjemnego zapachu oleju.

- Olej lub tłuszcz do smażenia może otrzymać od niektórych rodzajów żywności nieprzyjemny woń. Zapach ten można zneutralizować w następujący sposób:
 - ogrzej zawartość oleju do temperatury 160 °C
 - do rozgrzanego oleju włóż kilka gałązek naci pietruszki lub dwie kromki.
 - odczekaj nim znikną „bąbelki”, następnie nać lub chleb wyjmij z użyciem odpowiedniej pomocy.

Ochrona przed przegrzaniem

- Frytkownica wyposażona jest w bezpiecznik ochronny przed przegrzaniem, który chroni ją przed uszkodzeniem. Jeśli dojdzie do nadmiernego zwiększenia się temperatury frytkownicy, na przykład w wyniku długiego użytkowania, automatycznie aktywuje się bezpiecznik ochronny przeciwko przegrzaniu. Frytkownica wyłączy się, w skutek nastania tej sytuacji. Frytkownicę odłącz je od gniazdka elektrycznego i pozostaw przez kilka minut do ostygnięcia. Zwrócić się do autoryzowanego punktu serwisowego w celu wymiany bezpiecznika. Nie wymieniasz bezpiecznika we własnym zakresie.



Uwaga:

Nie uruchamiasz frytkownicy bez oleju lub tłuszczu, pomimo iż urządzenie jest wyposażone w ochronę przeciwko przegrzaniu. Nieprawidłowa eksploatacja frytkownicy może mieć negatywny wpływ na jej działanie oraz trwałość.

Manipulacja z olejem

- Zalecamy, przelać zimny olej do zamykanych butelek lub innych naczyń i przechowywać w lodówce lub w innych chłodnym miejscu, jeżeli frytkownica nie jest regularnie eksploatowana. Aby usunąć reszki potraw, olej wlej do butelek przez delikatne sitko.



Ostrzeżenie:

Olej, przed przystąpieniem do przelania, musi ostygnąć, zabronisz poważnym oparzeniom.

- Nie jest wymagana każdorazowa wymiana oleju po każdym użyciu. Olej do smażenia ziemniaków można wykorzystywać nawet od 8 do 10 razy, pod warunkiem wykonania filtracji po każdym zastosowaniu. Nie używaj jednakowego oleju dłużej niż 6 miesięcy.

- Zawsze wymień olej lub tłuszcz, jeżeli:

- ma brązowy kolor, ma nieprzyjemną woń lub z oleju wydostaje się dym.
- zawiera dużą ilość wody. Dużą zawartość wody w oleju lub tłuszczu można poznać według dużych bąbelków i kropli wody, pary wodnej lub szybkiego podniesienia się poziomu oleju lub tłuszczu. Istnieje ryzyko wyrzutu oleju, jeżeli zawartość wody w frytkownicy jest za duża, może to być bardzo niebezpieczne dla osób korzystających z frytkownicy lub dla osób znajdujących się w pobliżu frytkownicy.

- Do wymiany oleju lub tłuszczu w frytkownicy należy postępować w następujący sposób:
 - przygotuj naczynie o odpowiedniej pojemności
 - odłącz frytkownicę od sieci elektrycznej
 - otwórz pokrywę, wyjmij kosz do smażenia, frytkownicę podnieś za uchwyty na obudowie, zawartość oleju wlej do przygotowanych naczyń.



Ostrzeżenie:

Olej z frytkownicy wylej, dopiero po całkowitym ostygnięciu. Zagęszczony tłuszcz, musi być jeszcze płynny, aby była możliwość jego wylania do innego naczynia.

- Nie wylewaj zużytego oleju do smażenia do kanalizacji domowej. Każda jednostka administracyjna posiada własne przepisy utylizacji olejów i tłuszczu. Informacje o właściwych przepisach są dostępna w urzędzie gminy lub miasta.

- Do wymiany oleju lub tłuszczu w frytkownicy należy postępować w następujący sposób:
 - odłącz frytkownicę od sieci elektrycznej
 - całkowicie ostygnięty olej przelaj z frytkownicy do innego naczynia o odpowiedniej pojemności.
 - naczynie do smażenia umyj i dokładnie wypierz
 - wlej olej ponownie przez odpowiedni papier filtracyjny

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



Uwaga:

Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia lub konserwacji, należy frytkownicę odłączyć od elektrycznej sieci i odczekać do całkowitego ostygnięcia.



Uwaga:

Obudowa frytkownicy oraz przewód zasilający nie są przeznaczone do mycia w zmywarce.

Nie czyść pod bieżącą wodą, nie spryskuj wodą ani innymi płynami ani nie zanurzaj jej w wodzie ani innej cieczy.

- Zalecamy czyścić urządzenie natychmiast po użyciu, aby nie doszło do zaschnięcia reszek potraw. Później są trudno usuwalne.
- Po każdym użyciu, wytrzyj obudowę miękką i wilgotną ściereczką, przewód zasilający wytrzyj suchą ściereczką.
- Wysuń uchwyty z kosza do smażenia, obie części umyj w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, oplukaj i dokładnie wysusz za pomocą delikatnej ściereczki. Części te można myć w zmywarce.
- Wnętrze naczynia do smażenia wytrzyj papierowym ręcznikiem kuchennym; większe zanieczyszczenia umyj nawilżoną miękką gąbką i następnie wytrzyj do sucha.
- Jeżeli filtr **D3** lub szybka **D2** wziernika są bardzo zanieczyszczone, odkręć osłonę z blachy **D1** na wewnętrznej stronie pokrywy, filtr i szybki umyj w gorącej wodzie z dodatkiem saponatu i dokładnie wysusz delikatną ściereczką. Obie części zamontuj na właściwe miejsce i ponownie przykręć osłonę z blachy.

Uwaga:

Nigdy nie używaj substancji chemicznych, druciaka do naczyń, druciaka metalowego ani środków czyszczących ze składnikami ściernymi, do czyszczenia obudowy frytkownicy lub naczynia do smażenia, ponieważ mogą one uszkodzić obudowę frytkownicy lub naczynie do smażenia.



- Po każdym wylaniu oleju usuń ewentualne krople i resztki z poprzedniego smażenia, które przylegają do powierzchni grzewczej lub do ściany wewnętrznej.

PRZECHOWYWANIE

- Frytkownicę należy przechowywać całkowicie ostygniętą, odłączoną od zasilania, w czystym i suchym stanie.
- Do naczynia do smażenia włóż kosz i zamknij pokrywę.
- Frytkownicę postaw w czystym, suchym miejscu poza dostępem dzieci.

Uwaga:

Nie narażaj przechowywanej frytkownicy na działanie ekstremalnej temperatury, bezpośrednie działanie promieni słonecznych, nadmiernej wilgoci, oraz pozostaw w miejscu znajdującym się poza nadmiernie zapyłonym środowiskiem. Nie stawiaj żadnych przedmiotów na przewodzie zasilającym.



ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

- Jeśli urządzenie nie działa tak jak jest opisane w instrukcji użytkowania, skontroluj wymieniony poniżej wykaz najczęstszych problemów, aby móc usunąć problem. Jeśli Twój problem nie jest wymieniony poniżej, lub jeśli problem nadal trwa, wyłącz urządzenie, wyjmij wtyczkę z gniazdka i skontaktuj się z autoryzowanym punktem serwisowym. W żadnym wypadku nie próbuj naprawiać samodzielnie.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Frytkownica nie działa.	Frytkownica nie jest podłączona do gniazdka. Nie włączyłeś frytkownicy, nie ustawiłeś czasu lub temperatury smażenia.	Skontroluj, czy wtyczka przewodu zasilającego jest włożona do gniazdka. Włącz frytkownicę przekręcając pokrętko regulatora termostatu i ustaw wymaganą temperaturę.
	Frytkownica uległa przegrzaniu, nastąpiła aktywacja ochrony.	Odczekaj kilka minut na ostygnięcie frytkownicy i spróbuj ponownie włączyć. Jeżeli jest to konieczne, zwróć się do autoryzowanego punktu serwisowego.
Potrawy nie są dobrze usmażone.	Ustawiłeś zbyt niską temperaturę. W koszu do smażenia jest za duża ilość żywności.	Podwyższ temperaturę za pomocą pokrętki termostatu. Wyjmij część potraw.
	Żywność zawiera reszki lodu lub dużo wilgoci.	Przed przystąpieniem do smażenia, usuń resztki lodu i odpowiednio wysusz żywność.
Świeże frytki nie są chrupiące.	Chrupkość świeżych frytek zależy od ilości oleju i zawartości wody.	Frytki odpowiednio wysusz przed przystąpieniem do smażenia. Frytki należy pokroić na mniejsze kawałki dodaj więcej oleju, jeżeli jest to konieczne.
	Żywność zawiera reszki lodu lub dużo wilgoci.	Przed przystąpieniem do smażenia, usuń resztki lodu i odpowiednio wysusz żywność.
Olej jest bardzo spieniony przy smażeniu.	Olej nie nadaje się do smażenia. Olej jest używany za długo.	Użyj oleju lub tłuszczu nadającego się do smażenia. Olej do smażenia należy regularnie wymieniać.
Z frytkownicy wydzielą się nieprzyjemny zapach	Olej do smażenia nie jest świeży. Olej nie nadaje się do smażenia.	Wymień olej do smażenia. Użyj oleju lub tłuszczu nadającego się do smażenia. Nie mieszaj różnych rodzajów olejów lub tłuszczów.

DANE TECHNICZNE

Znamionowy zakres napięcia	230 V AC
Częstotliwość znamionowa	50/60 Hz
Nominalny pobór mocy	900 W
Objętość naczynia do smażenia	1,5 l / 600 g frytek
Wymiary (wysokość × szerokość × głębokość)	210 mm × 270 mm × 220 mm
Masa	1,9 kg

Zmiana tekstu i parametrów technicznych zastrzeżona.

WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

Zużyty materiał opakowaniowy należy odnieść na miejsce wyznaczone przez władze lokalne do zbiórki odpadów.

UTYLIZACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNY I ELEKTRONICZNYCH



Niniejszy symbol na produktach lub towarzyszących dokumentach oznacza, iż zużytych produktów elektrycznych lub elektronicznych nie wolno wyrzucać do zwykłego odpadu komunalnego. Do poprawnej utylizacji, renowacji i recyklingu przekaż produkty do specjalistycznych punktów zbiórki odpadów. W niektórych krajach Unii Europejskiej lub w innych krajach europejskich możesz zwrócić swoje produkty lokalnemu sprzedawcy w przypadku zakupu podobnego nowego produktu.

Poprawną utylizacją produktu pomagasz zachować cenne źródła naturalne i przyczyniasz się do zapobiegania potencjalnym negatywnym wpływom na środowisko naturalne i zdrowie człowieka, które mogłyby być następstwem niewłaściwej utylizacji odpadów. Aby uzyskać szczegółowych informacji, skontaktuj się z lokalnym urzędem lub najbliższym miejscem zbiórki odpadów.

W przypadku niedotrzymania postępowania utylizacji tego rodzaju odpadów, zgodnie krajowymi przepisami, mogą zostać nałożone kary.

Dla podmiotów gospodarczych na terenie Unii Europejskiej

Przed przystąpieniem do utylizacji urządzeń elektrycznych lub elektronicznych, uzyskaj potrzebne informacje od swego sprzedawcy lub dostawcy.

Utylizacja w krajach poza Unię Europejską

Symbol ten obowiązuje w Unii Europejskiej. Przed przystąpieniem do utylizacji produktu, zażądaj w lokalnych urzędach lub od sprzedawcy potrzebnych informacji o poprawnym sposobie utylizacji.



Niniejszy produkt spełnia wszelkie właściwe podstawowe wymagania dyrektyw UE.