



## 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;
  - w placówkach oferujących nocleg ze śniadaniem.
- Urządzenie musi być umieszczone w stabilnej pozycji z uchwytnymi umieszczonymi tak, aby wykluczyć rozlanie gorących płynów.
- Obudowa frytkownicy, 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.
- Przewodu zasilającego urządzenia nie podłączaj ani nie odłączaj od gniazdka sieciowego mokrymi rękami.
- 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 powierzyć 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 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 przekaż 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 pieczeniowicie 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 uchwyczona 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 rozmieszczony 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.
- W trakcie pracy nie wkładaj rąk do wewnętrznej przestrzeni 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.
- Chronić wtyczkę zasilania i gniazdko zasilania przed przyskającą 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.

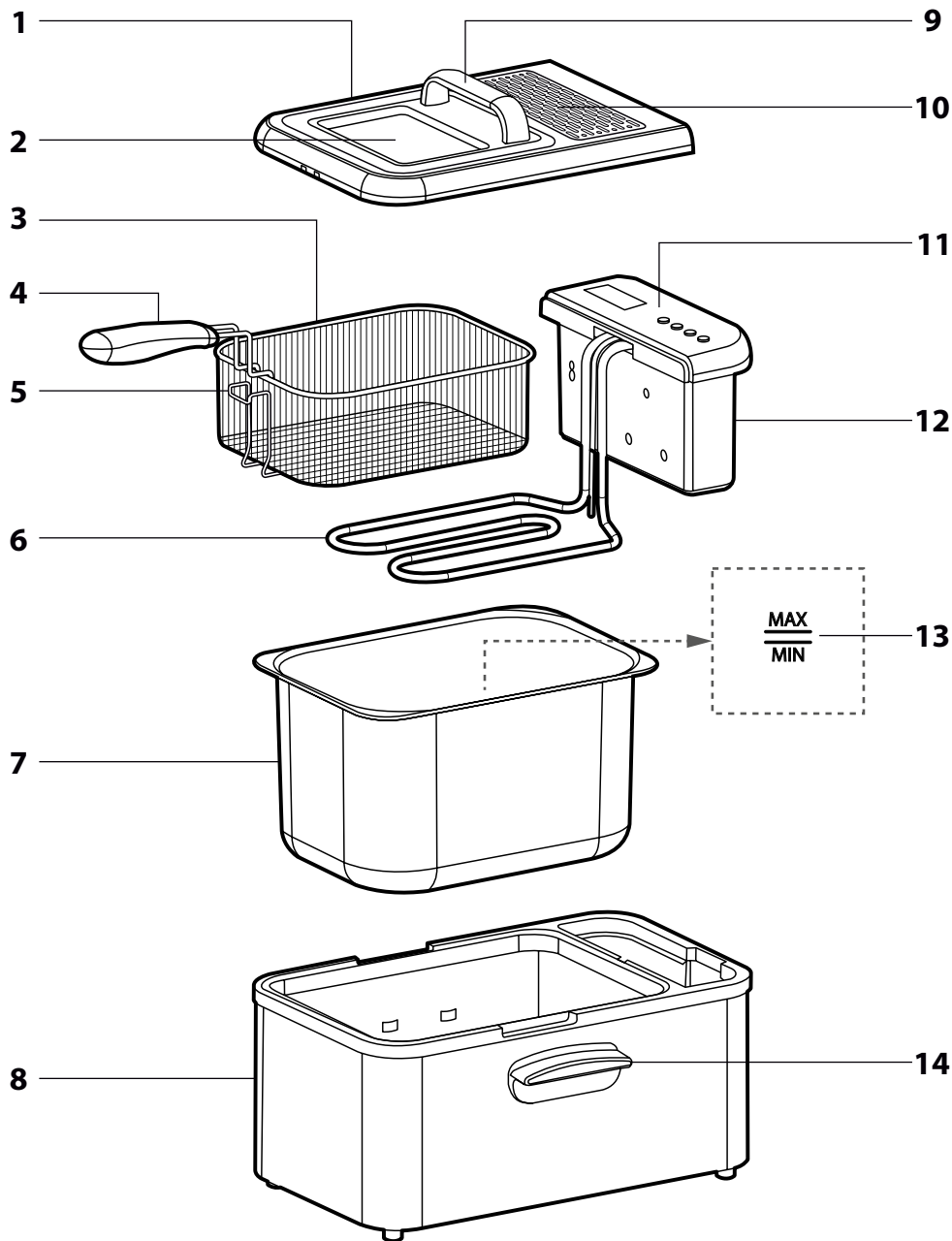
### Manipulacja z urządzeniem i jego częściami

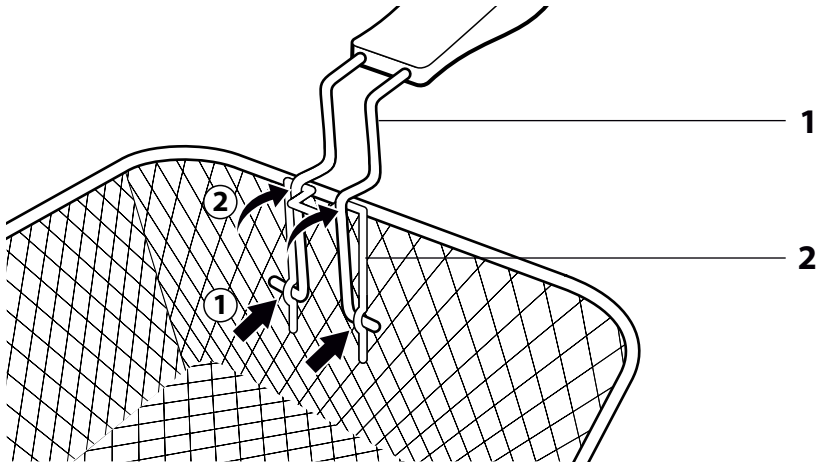
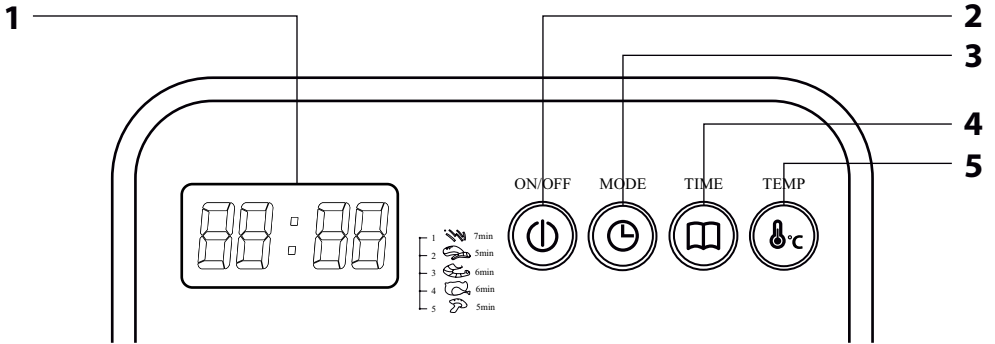
- Po zakończeniu smażenia zawsze przenoś urządzenie tak, abyś nie dotykał jego obudowy ani innych części, które z powodu ciepła resztkowego są nadal gorące.
- Nie dotykaj gorącej powierzchni urządzenia. Po wyłączeniu urządzenia i odłączeniu od gniazdka elektrycznego, używaj uchwytów obudowy do podnoszenia 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

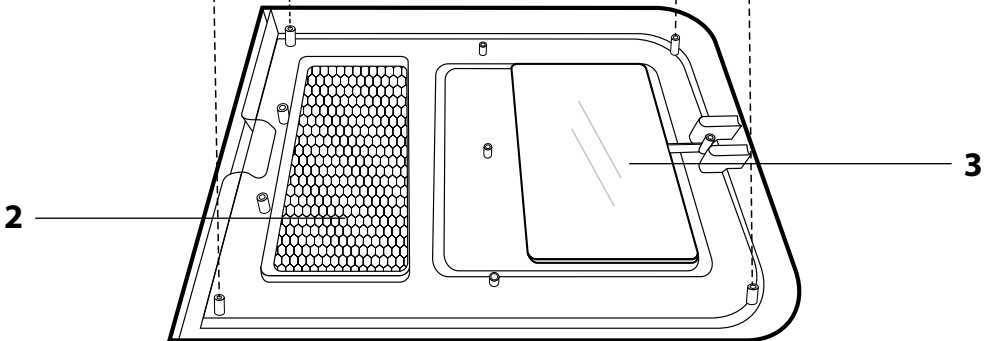
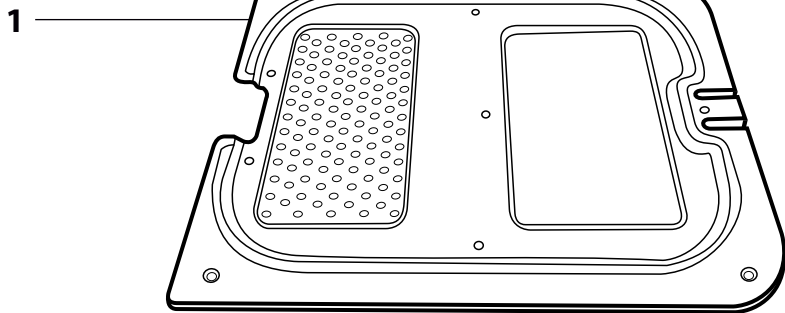
- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy odczekać do całkowitego wystygnięcia urządzenia.
- Frytkownicę należy czyścić regularnie po każdym użyciu zgodnie z zaleceniami w rozdziale Czyszczenie i konserwacja. Nie wykonuj żadnych czynności konserwacyjnych, poza czyszczeniem opisanym w rozdziale Czyszczenie 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 przewozić urządzenie, zaleca się zapakować urządzenie w oryginalny karton producenta.

### OPIS URZĄDZENIA

<b>A1</b> Pokrywa	<b>A11</b> Panel sterowania
<b>A2</b> Wziernik umożliwiający pełną kontrolę przygotowania potrawy	<b>A12</b> Zespół grzewczy w pojemniku na przewód zasilający
<b>A3</b> Kosz do smażenia z pochromowanej stali	<b>A13</b> Znaki minimalnego i maksymalnego poziomu zawartości oleju
<b>A4</b> Uchwyty kosza odspiny	<b>A14</b> Uchwyty obudowy
<b>A5</b> Stały uchwyt kosza, do odsączenia zawartości oleju	Uchwyty są odporne na działanie podwyższonej temperatury i chronią przed poparzeniem oraz umożliwiają manipulację z gorącą frytkownicą podczas gotowania nawet bez użycia rękawic ochronnych
<b>A6</b> Grzałka	
<b>A7</b> Naczynie do smażenia	
<b>A8</b> Obudowa frytkownicy	
<b>A9</b> Uszczelka pokrywy	
<b>A10</b> Otwory wentylacyjne	

<b>B1</b> Pręty uchwyty	<b>B2</b> Uchwyt prętów
-------------------------	-------------------------

<b>C1</b> Wyświetlacz cyfrowy	<b>C4</b> Przycisk TIME (czas)
<b>C2</b> Przycisk ON/OFF (włączone/wyłączone)	Umożliwia ustawić czas smażenia w zakresie od 1 do 99 minut, w 1 minutowych krokach
Służy do uruchomienia i przerwania procesu smażenia.	<b>C5</b> Przycisk TEMP (temperatura)
<b>C3</b> Przycisk MODE (tryb)	Umożliwia ustawić temperaturę smażenia w zakresie od 110 do 190 °C, w 5 °C krokach.
Umożliwia wybrać jeden z pięciu wstępnie ustawionych programów smażenia.	

<b>D1</b> Osłona blaszana pokrywy	<b>D3</b> Wziernik
<b>D2</b> Filtr metalowy	

### ZASTOSOWANIE FRYTKOWNICY

- Frytkownica jest przeznaczona wyłącznie do smażenia potraw, w zastosowaniu 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 przystąpieniem do eksploatacji umyj pokrywę **A1**, kosz do smażenia **A3** z uchwytem **A4**, naczynie do smażenia **A7** z użyciem gorącego roztworu saponatu. Następnie opłukaj w czystej wodzie i dokładnie wytrzyj delikatną ściereczką. Naczynie wewnętrzne można myć w zmywarce do 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 PRZYGETOWANIE FRYTKOWNICY DO SMAŻENIA

- Postaw frytkownicę na odpowiedniej równej powierzchni, poza dostępem dzieci. Uchwyty 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 kucharki jest wyłączona.
- Wyjmij kosz do smażenia, przymocuj uchwyt **A4** 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.
- Włóż suche i puste naczynie do smażenia **A7** do korpusu frytkownicy. Do naczynia wsuń zespół grzewczy **A12** z grzałką **A6**.
- Do naczynia do smażenia wlej olej, płynny lub rozpuszczony tłuszcz, do kreski MAX. Stosuj wyłącznie oleje i tłuszcze, które są oznaczone jako „niepieńjące” i nadają się 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 wody.
- Nigdy nie mieszaj różnych rodzajów tłuszczów lub olejów. Ryzyko wycieku z frytkownicy.

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

### PRZYGETOWANIE SUROWCÓW

- Potrawę 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 pozbawione resztek bulki tartej, ponieważ ziarenka bulki tartej obniżają przydatność oleju do następnego smażenia.
- Niektóre rodzaje potraw, np. paczki można smażyć bezpośrednio w naczyniu do smażenia na głębokim oleju, bez użycia kosza do smażenia.
- Większa porcja potraw, np. kurczak, podziel na dwie części. Unikniesz popalenia przy wymiowaniu z kosza.
- Nie wkładaj na siebie dużej ilości potraw, ponieważ mogą się przykleić.
- Usuń lód z mrozonek, ponieważ lód może spowodować wykipienie oleju.
- Nie napełniaj kosza ponad połowę jego pojemności. Większa zawartość może spowodować obniżenie temperatury oleju, w skutek czego, wynik smażenia nie będzie optymalny.

### WŁĄCZENIE I TRYB CZUWANIA

- Wtyczkę przewodu zasilającego podłącz do gniazda elektrycznego. Zabrzmisz sygnał dźwiękowy, przycisk **C2** (ON/OFF) oraz przycisk **C3** (MODE) zaczną świecić, a na wyświetlaczu pojawi się P001. Frytkownica przejdzie do trybu czuwania, co oznacza, że jest przygotowana do pracy.

### ZASTOSOWANIE WSTĘPNIE USTAWIONYCH PROGRAMÓW

- Frytkownica posiada pięć wstępnie ustawionych programów, dzięki którym możesz łatwo i szybko przygotować różnego rodzaju potrawy bez konieczności ustawienia czasu i temperatury.
- Naciskając przycisk **C3** (MODE) wybierz dowolny program z oferty podane w poniższej tabeli.

Numer programu	Ikona	Potrawy	Temperatura (°C)	Czas przygotowywania w (min)
P001		Frytki	190	7
P002		Mięso	180	5
P003		Krewetki	170	6
P004		Kurczak	160	6
P005		Grzyby	150	5

- Wciśnij przycisk **C2** (ON/OFF). Na wyświetlaczu pojawi się aktualna temperatura oleju, frytkownica równocześnie uruchomi ogrzewanie wstępne zgodnie z parametrami wybranego programu. Podczas ogrzewania wstępnego można wywołać ustawiony czas lub ustawioną temperaturę naciskając przycisk **C4** (TIME) lub **C5** (TEMP). Wyświetlenie czasu/ustawionej temperatury zostanie po 5 sekundach, automatycznie przełączone z powrotem na wyświetlenie aktualnej temperatury.



#### Notatka:

Jeżeli podczas ogrzewania wstępnego, kilkakrotnie naciśniesz przycisk **C4** (TIME) lub **C5** (TEMP), nastąpi zmiana wstępnie ustawionej wartości czasu i temperatury. Jeżeli chcesz zachować pierwotne ustawienia programu, możesz ogrzewanie wstępne zakończyć naciskając przycisk **C2** (ON/OFF), przyciskiem **C3** (MODE) ponownie wybierz jednakowy program i naciskając przycisk **C2** (ON/OFF) następuje uruchomienie.

- Po zakończeniu ogrzewania wstępnego, zabrzmi sygnał dźwiękowy, na wyświetlaczu pojawi się osiągnięta temperatura, frytkownica jest w trybie oczekiwania na następną czynność. Kontynuuj zgodnie z rozdziałem SMAŻENIE GŁĘBOKIE.

### USTAWIENIE WŁASNEGO CZASU I TEMPERATURY

- Frytkownica umożliwia ustawienie temperatury i czasu przyrządzania potraw według indywidualnych preferencji.



#### Notatka:

Informację o odpowiedniej temperaturze otrzymasz z etykiety potrawy lub z tabeli niniejszej instrukcji, patrz TABELA ZALECANYCH CZASÓW I TEMPERATURY

- Aby ustawić własny czas gotowania należy nacisnąć przycisk **C4** (TIME). Przycisk się rozświeci a na wyświetlaczu zacznie migać wartość domyślna 07:00 minut. Następnie naciskając przycisk **C4** (TIME) można wykonać ustawienia wartości czasu w zakresie od 01:00 do 99:00 minut, w krokach 1 minutę.
- Aby ustawić własną wartość temperatury, należy nacisnąć przycisk **C5** (TEMP). Przycisk się rozświeci a na wyświetlaczu zacznie migać wartość domyślna 190 °C.
- Następnie naciskając przycisk **C5** (TIME) można wykonać ustawienia wartości temperatury w zakresie od 110 do 190 °C, w krokach 5 °C.





- Naciśnij przycisk **C2** (ON/OFF). Na wyświetlaczu pojawi się aktualna temperatura oleju, frytkownica równocześnie uruchomi ogrzewanie wstępne zgodnie z parametrami wybranego programu. Podczas ogrzewania wstępnego można wywołać ustawiony czas lub ustaloną temperaturę naciskając przycisk **C4** (TIME) lub **C5** (TEMP). Wyświetlenie czasu/ustawionej temperatury zostanie po 5 sekundach, automatycznie przełączone z powrotem na wyświetlenie aktualnej temperatury.
- Po zakończeniu ogrzewania wstępnego, zabrzmi sygnał dźwiękowy, na wyświetlaczu pojawi się osiągnięta temperatura, frytkownica jest w trybie oczekiwania na następną czynność. Kontynuuj zgodnie z rozdziałem SMAŻENIE GŁĘBOKIE.

## GŁĘBOKIE SMAŻENIE

- Ostrożnie zdejmij pokrywę, kosz z potrawą pomału włóż do naczynia do smażenia z wstępnie ogrzanym olejem, następnie zamknij pokrywę.



### Ostrzeżenie:

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

- Naciśnij przycisk **C2** (ON/OFF). Na wyświetlaczu zostanie uruchomione odliczanie wstępnie ustawionego czasu i rozpocznie się głębokie smażenie.



### Notatka:

Wilgotna para może wydostawać się z urządzenia podczas smażenia. Jest to normalne zjawisko, nie rozchodzi się o usterkę urządzenia.

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



### Ostrzeżenie:

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



### Notatka:

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

Pracę frytkownicy można przerwać w dowolnym momencie naciskając przycisk **C2** ON/OFF.



### Ostrzeżenie:

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

- Po upływie ustawionego czasu, zabrzmi sygnalizacja dźwiękowa, frytkownica przełączy się do trybu czuwania a na wyświetlaczu pojawi się P001. Proces głębokiego smażenia został zakończony.

## ZAKOŃCZENIE GŁĘBOKIEGO SMAŻENIA

- Jeżeli chcesz zakończyć proces smażenia w którymkolwiek trybie, zawsze podnieś pokrywę, wystrzegając się kontaktu z gorącą parą, podnieś kosz ponad poziom oleju, kosz następnie powiesz za stały uchwyt **A5** w stabilnej pozycji na korpusie frytkownicy. Potrawę pozostaw do osączenia z nadmiaru oleju.



### Ostrzeżenie:

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

- Przy otwartej pokrywie, poczekaj na ostygnięcie urządzenia, zabronisz w ten sposób pojawieniu się kondensatu wewnątrz urządzenia.
- Po odsączeniu oleju, przełóż potrawy 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.

Artykuł spożywczy	Temperatura (°C)	
Grzyby	150	
Krażki cebulowe	150	
Kukinia	150	
Kurczak	160	
Fondue z sera typ parmezan	170	
Panierowane kuleczki z sera żółtego	170	
Ryby	170	
Paluszki rybne	180	
Krewetki smażone	180	
Ser szamony	180	
Pączki	190	
Frytki (zmrożone)	Etap 1 Etap 2	170 190
Kuleczki mięsne/rybne/ziemniaczane		190

## RADY DOTYCZĄCE SMAŻENIA

- Do smażenia lekkich potraw stosuj wyższe temperatury. Na odwrót, do smażenia cięższych potraw, np. nóżki 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 woni. Zapach ten można zneutralizować w następujący sposób:
  - zawartość oleju ogrzej 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 wymieniaj bezpiecznika we własnym zakresie.



### Ostrzeżenie:

Nie uruchamiaj 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

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



### Ostrzeżenie:

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

- 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 wylej do przygotowanych naczyń.

**Ostrzeżenie:**

Oilje 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 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 wysusz
  - wlej olej ponownie przez odpowiedni papier filtracyjny

**CZYSZCZENIE I KONSERWACJA****Ostrzeżenie:**

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

**Ostrzeżenie:**

Obudowę frytkownicy, przewodu zasilającego oraz grzałki nie można myć 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 resztek potraw. Później są trudno usuwalne.
- Po każdym użyciu, wytrzyj obudowę frytkownicy oraz zespół grzewczy z grzałką, miękką i wilgotną ściereczką, przewód zasilający wytrzyj suchą ściereczką.
- Pokrywę, kosz do smażenia włącznie uchwyty oraz naczynie do smażenia umyj w gorącej wodzie z dodatkiem saponatu, opłukaj i dokładnie wysusz za pomocą delikatnej ściereczki. Naczynie wewnętrzne można myć w zmywarce do naczyń.
- Wnętrze frytkownicy wytrzyj papierowym ręcznikiem kuchennym; większe zanieczyszczenia umyj nawilżoną miękką gąbką i następnie wytrzyj do sucha.
- Jeżeli filtr **D2** 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.

**Ostrzeżenie:**

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.

**PRZECHOWYWANIE**

- Frytkownicę należy przechowywać całkowicie ostygniętą, odłączoną od zasilania, w czystym i suchym stanie.
- Złóż frytkownicę w jednakowy sposób jak po smażeniu i nałóż pokrywę.
- Frytkownicę postaw w czystym, suchym miejscu poza dostępem dzieci.

**Ostrzeżenie:**

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

**ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW**

- Jeśli urządzenie nie działa tak jak jest opisane w instrukcji użytkownika, 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 urządzenia samodzielnie.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Frytkownica nie działa.	Frytkownica nie jest podłączona do gniazdka.	Skontroluj, czy wtyczka przewodu zasilającego jest włożona do gniazdka.
	Nie włączyłeś frytkownicy, nie ustawiłeś czasu lub temperatury smażenia.	Włącz frytkownicę przekręcając pokrętkę 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.	Podwyższ temperaturę za pomocą pokrętła termostatu.
	W koszu do smażenia jest za duża ilość żywności.	Wymij część potraw.
Świeże frytki nie są chrupiące.	Żywność zawiera reszki lodu lub dużo wilgoci.	Przed przystąpieniem do smażenia, usuń resztki lodu i odpowiednio wysusz żywność.
	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.
Olej jest bardzo spieniony przy smażeniu.	Żywność zawiera reszki lodu lub dużo wilgoci.	Przed przystąpieniem do smażenia, usuń resztki lodu i odpowiednio wysusz żywność.
	Olej nie nadaje się do smażenia.	Użyj oleju lub tłuszczu nadającego się do smażenia.
	Olej jest używany za długo.	Olej do smażenia należy regularnie wymieniać.
Z frytkownicy wydziela się nieprzyjemny zapach.	Olej do smażenia nie jest świeży.	Wymień olej do smażenia.
	Olej nie nadaje się do smażenia.	Użyj oleju lub tłuszczu nadającego się do smażenia. Nie mieszaj różnych rodzajów olejów lub tłuszczów.
Na wyświetlaczu pojawił się napis EEE.	Usterka czujnika temperatury.	Natychmiast zaprzestań eksploatacji frytkownicy i zwróć się do autoryzowanego punktu serwisowego.

**DANE TECHNICZNE**

Znamionowy zakres napięcia .....	230 V AC
Częstotliwość znamionowa .....	50/60 Hz
Nominalny pobór mocy .....	2 400 W
Objętość naczynia do smażenia .....	3,2 l / 1,4 kg frytek
Wymiary (wysokość × szerokość × głębokość) .....	195 mm × 215 mm × 364 mm
Masa .....	3 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, załadaj w lokalnych urzędach lub od sprzedawcy potrzebnych informacji o poprawnym sposobie utylizacji.



Niniejszy produkt spełnia wszelkie właściwe podstawowe wymagania dyrektyw UE.