



## 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.

- Urządzenie jest przeznaczone do eksploatacji w gospodarstwach domowych oraz w następujących rodzajach pomieszczeń:
  - 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 cieczy.
- 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.



#### Uwaga:

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 przekaz 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 firanki, ścierki do naczyń itp.
- Nie stawiaj urządzenia na krawędzi stołu, na ociekacz zlewowymywalka, na niestabilnej, pochylonej lub nierównej powierzchni, jak również na płycie grzejnej kuchennej 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 odwrotnym 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 wtyczkę 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, ścierki), 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 uchwytu.
- Chroń 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.

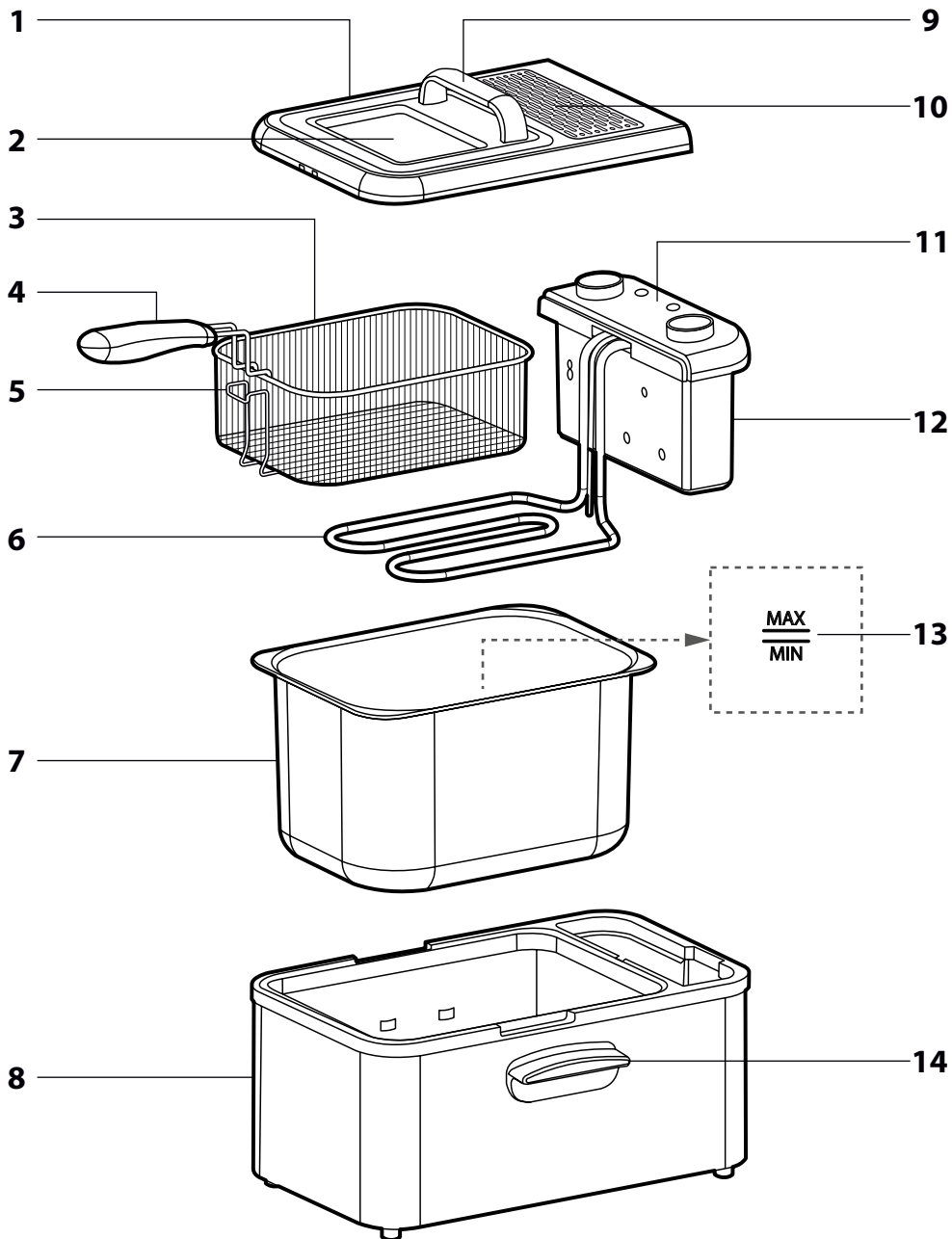
### Manipulacja z urządzeniem i jego częściami

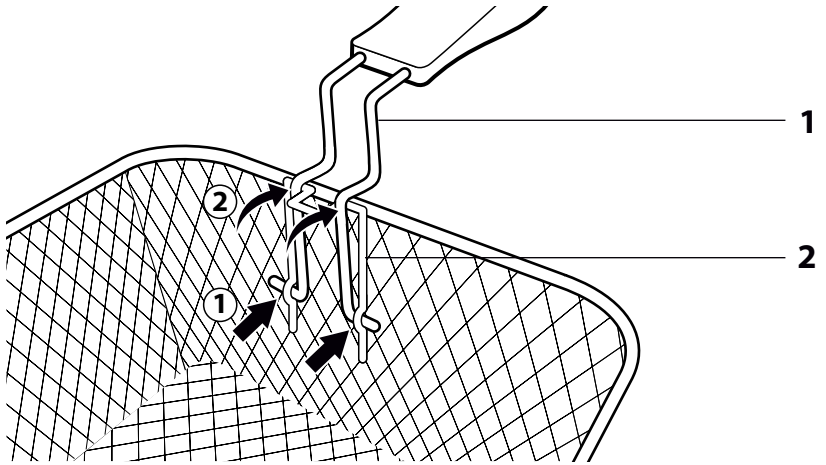
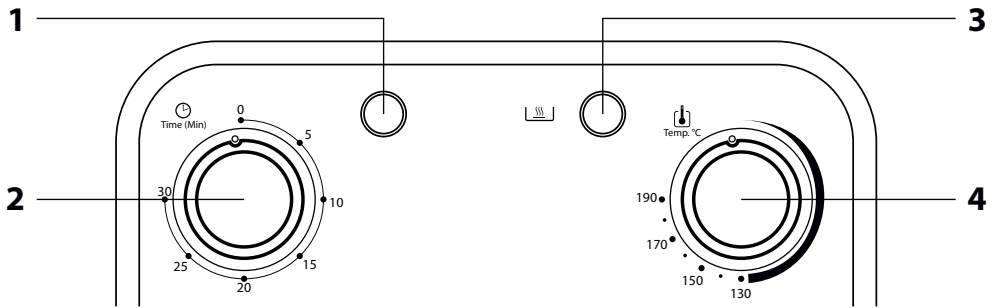
- Po zakończeniu smażenia zawsze przenoś urządzenie tak, abyś nie dotykał jego obudowy ani innych części, które z powodu ciepła resztkowego są nadal gorące.
- Nie dotykaj gorącej powierzchni urządzenia. Po wyłączeniu urządzenia i odłączeniu od gniazdka elektrycznego, używaj uchwytów obudowy do podnoszenia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

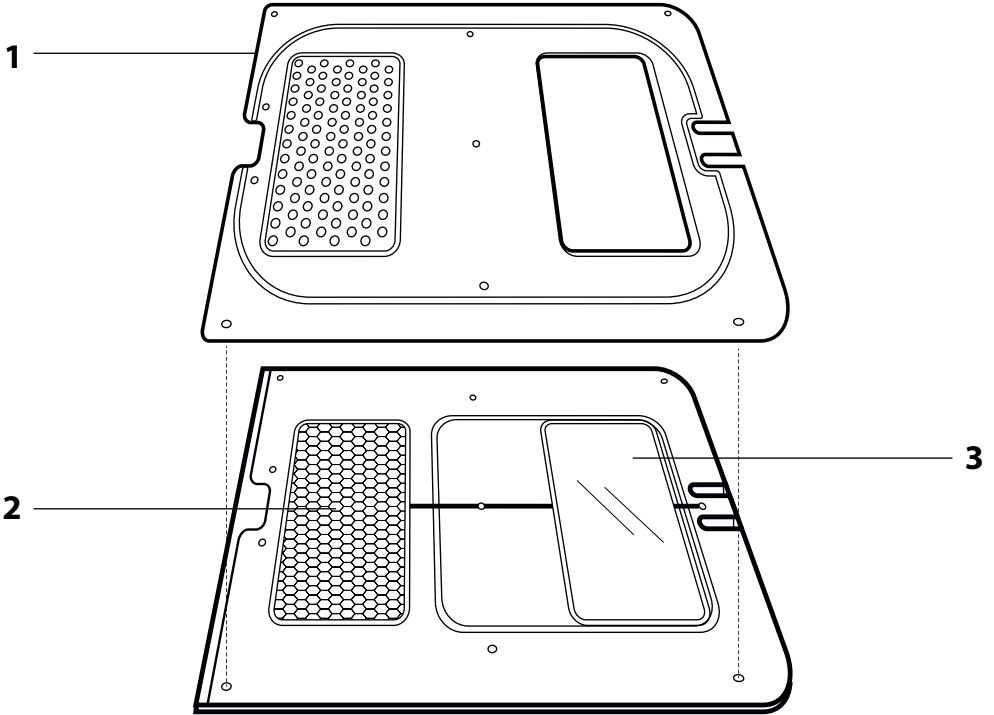
- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy odczekać do całkowitego wystygnięcia urządzenia.
- Frytkownicę należy czyścić regularnie po każdym użyciu zgodnie z zaleceniami w rozdziale Czyszczenie i konserwacja. Nie wykonuj żadnych czynności konserwacyjnych, poza czyszczeniem opisanym w rozdziale Czyszczenie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



- 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 przeznaczać 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 której 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

<b>A1</b> Pokrywa	<b>A11</b> Panel sterowania
<b>A2</b> Wziernik umożliwiający pełną kontrolę przygotowania potrawy	<b>A12</b> Zespół grzewczy
<b>A3</b> Kosz do smażenia z pochromowanej stali	<b>A13</b> Znaki minimalnego i maksymalnego poziomu zawartości oleju
<b>A4</b> Uchwyt kosza odpinany	<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> Kontrolka pracy urządzenia	<b>C5</b> Kontrolka timera
<b>C2</b> Pokrętło timera Umożliwia ustawić czas smażenia w zakresie od 5 do 30 minut.	<b>C4</b> Regulator obrotowy termostatu Umożliwia ustawić czas smażenia w zakresie od 130 do 190 °C.
<b>D1</b> Osłona blaszana pokrywy	<b>D3</b> Wziernik
<b>D2</b> Filtr metalowy	

### ZASTOSOWANIE FRYTKOWNICY

- Frytkownica jest przeznaczona wyłącznie do smażenia potraw, z zastosowaniem oleju lub płynnego tłuszczu. Frytkownica nie nadaje się do smażenia z zastosowaniem tłuszczu stałego, 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 uchwycem **A4**, naczynie do smażenia **A7** z użyciem gorącego roztworu saponatu. Następnie oplukaj 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!

### ZASTOSOWNIE

#### PRZYGOTOWANIE FRYTKOWNICY DO SMAŻENIA

- Postaw frytkownicę na odpowiedniej równej powierzchni, poza dostępem dzieci. Uchwyty frytkownicy należy skierować tak, aby nikt nie zawadził o urządzenie, nie stracił 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, przycumuj 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.
- Suche i puste naczynie do smażenia **A7** włóż do wewnątrz 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 „niepieniące” 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 wodę.  
Nigdy nie mieszaj różnych rodzajów tłuszczów lub olejów. Ryzyko wycieku z frytkownicy.

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

### PRZYGOTOWANIE SUROWCÓW

- Potrawy należy pokroić w jednokwowe 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.
- Paniierka 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. pączki 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 poparzenia przy wyjmowaniu z kosza.
- Nie wkładaj na siebie dużej ilości potraw, ponieważ mogą się przykleić.
- Usuń lód z mrożonek, ponieważ lód może spowodować wykipienie oleju.
- Nie napelnij kosza ponad połowę jego pojemności. Większa zawartość może spowodować obniżenie temperatury oleju, w skutek czego, wynik smażenia nie będzie optymalny.

### GŁĘBOKIE SMAŻENIE

- Wtyczkę przewodu zasilającego podłącz do gniazdka elektrycznego.
- Regulator termostatu **C4** ustaw na żadaną temperaturę. Rozświeci się kontrolka czynności urządzenia **C1**. Osiągnięcie wymaganej temperatury jest sygnalizowane zgaśnięciem kontrolki - po około 10 minutach.
- Kosz z potrawą ostrożnie włóż do naczynia do głębokiego smażenia. Następnie zamknij pokrywę, głębokie smażenie jest rozpoczęte. Wilgotna para może wydostawać się z urządzenia podczas smażenia. Jest to normalne zjawisko, nie rozchodź się o usterkę urządzenia.
- Czas smażenia można ustawić za pomocą pokrętła timera **C2**. Rozświeci się kontrolka **C3**. Timer zacznie odliczać czas (podobnie do pracy zegara), po upłygnięciu ustawionej godziny, zabrzmi sygnał dźwiękowy. Kontrolka **C3** zgaśnie.



#### Notatka:

Informację o odpowiedniej temperaturze otrzymasz z etykiety potrawy lub z tabeli niniejszej instrukcji.

#### Uwaga:

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

#### Ostrzeżenie:

Frytkownica oraz pokrywa są podczas smażenia bardzo gorące. Do przenoszenia i przesuwania frytkownicy używaj rękawic kuchennych, z frytkownicą należy manipulować wyłącznie używając uchwytów **A15**.



- Po zakończeniu smażenia przekręć regulator termostatu do pozycji wyłączonego. Podniesi pokrywę, występującą się kontaktu z gorącą parą, podnieś kosz ponad poziom oleju, kosz następnie powieś za stały uchwyt **A5** w stabilnej pozycji. Potrawę pozostaw do osączenia z nadmiaru oleju.

#### Ostrzeżenie:

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



#### 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.

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



Artykuł spożywczy	Temperatura (°C)	
Grzyby	150	
KraŜki cebulowe	150	
Cukinia	150	
Kurczak	160	
Fondue z sera typ parmezan	170	
Panierowane kuleczki z sera zółtego	170	
Byby	170	
Paluszkî rybne	180	
Krewetki smażone	180	
Ser smaŜony	180	
Paczki	190	
Frytki (zmaroŜone)	Etap 1	170
	Etap 2	190
Kuleczki miêsnie/rybne/ziemniaczane	190	

#### Rady dotycz¹ce smaŜenia

- Do smaŜenia lekkich potraw stosuj wyŜsz¹ temperaturê. Na odwrot, do smaŜenia te¿szych potraw, np. no¿ki z kurczaka lub kotlety mielone, wybierz wyŜsz¹ temperaturê, aby potrawa zosta³a równomiernie usmaŜona.
- Frytki nale¿y sma¿yç w dwóch etapach. W pierwszym etapie sma¿ymy przez okres 5 - 10 minut w 170 °C, nastêpnie pozostawiç do wystygniêcia. W drugim etapie sma¿ymy przez okres 2 - 4 minut w 190 °C.
- Do smaŜenia kilku rodzajów ¿ywnoœci, rozpoczñj smaŜenie od potrawy, która wymaga ni¿szej temperatury.
- Do smaŜenia wstêpnie usma¿onych potraw, stosuj wyŜsz¹ temperaturê i krótszy czas, ni¿ w przypadku surowych potraw.

#### Usuniêcie nieprzyjemnego zapachu oleju.

- Olej lub t³uszcz do smaŜenia mo¿e otrzymaç od niektórych rodzajów ¿ywnoœci, np. ryb, nieprzyjemny woñ. Zapach ten mo¿na neutralizowaç w nastêpuj¹cy sposób:
  - ogrzej zawartoœç oleju do temperatury 160 °C
  - do rozgrzanego oleju w³o¿ kilka ga³e¿ek naci pietruszki lub dwie kromki.
  - odczekaj nim znikn¹ „b¹belki”, nastêpnie naç lub chleb wyjmij z u¿yciem odpowiedniej pomocy.

#### Ochrona przed przegrzaniem

- Frytkownica wyposa¿ona jest w bezpiecznik ochronny przed przegrzaniem, który chroni j¹ przed uszkodzeniem. Jeœli dojdzie do nadmiernego wzwiêkszenia siê temperatury frytkownicy, na przyk³ad w wyniku d³ugiego u¿ytkowania, automatycznie aktywuje siê bezpiecznik ochronny przeciwko przegrzaniu. Frytkownica wy³¹czy siê, w skutek nast¹nania tej sytuacji. Frytkownicê od³¹cz je od gniazdk¹ elektrycznego i pozostaw przez kilka minut do ostygniêcia. Zwróciç siê do autoryzowanego punktu serwisowego w celu wymiany bezpiecznika. Nie wymieniaj bezpiecznika we własnym zakresie.



#### Uwaga:

Nie uruchamaj frytkownicy bez oleju lub t³uszczu, pomimo i¿ urz¹dzenie jest wyposa¿one w ochronê przeciwko przegrzaniu. Nieprawid³owa eksploatacja frytkownicy mo¿e mieç negatywny wp³yw na jej dzia³anie oraz trwa³oœç.

#### Manipulacja z olejem

- Jeœli frytkownica nie jest regularnie eksploatowana, zaleca siê przelaç zimny olej do zamykanych butelek lub innych naczyñ i przechowywaç w lodówce lub w innych ch³odnym miejscu. Aby usun¹ç reszki potraw, olej wlej do butelek przez delikatne sitko.



#### Ostrze¿enie:

Olej, przed przyst¹pieniem do przelania, musi ostygn¹ç, zabronisz pow¹nym oparzeniom.

- Nie jest wymagana ka¿dorazowa wymiana oleju po ka¿dym u¿yciu. Olej do smaŜenia ziemniaków mo¿na wykorzystawaç nawet od 8 do 10 razy, pod warunkiem wykonania filtracji po ka¿dym zastosowaniu. Nie u¿ywaj jednakowego oleju d³u¿ej ni¿ 6 miesi¹cy.
- Zawsze wymieni olej lub t³uszcz, je¿eli:
  - ma br¹zowy kolor, ma nieprzyjemny woñ lub z oleju wydostaje siê dym.
  - zawiera du¿¹ iloœç wody. Du¿¹ zawartoœç wody w oleju lub t³uszczu mo¿na poznaç wed³ug du¿ych b¹belkó w i kropli wody, pary wodnej lub szybkiego podniesienia siê poziomu oleju lub t³uszczu. Istnieje ryzyko wyrzutu oleju, je¿eli zawartoœç wody w frytkownicy jest za du¿a, mo¿e to byç bardzo niebezpieczne dla osób korzystaj¹cych z frytkownicy lub dla osób znajduj¹cych siê w pobli¿u frytkownicy.
- Do wymiany oleju lub t³uszczu w frytkownicy nale¿y postêpowaç w nastêpuj¹cy sposób:
  - przygotuj naczynie o odpowiedniej pojemnoœci
  - od³¹cz frytkownicê od sieci elektrycznej
  - otwórz pokrywê, wyjmij kosz do smaŜenia, frytkownicê podnieœ za uchwyty na obudowie, zawartoœç oleju wylej do przygotowanych naczyñ.



#### Ostrze¿enie:

Olej z frytkownicy wylej, dopiero po ca³kowitym ostygniêciu. Zage¿szony t³uszcz, musi byç jeszcze p³ynny, aby by³a mo¿liwoœç jego wylania do innego naczynia.

- Nie wylewaj zu¿ytego oleju do smaŜenia do kanalizacji domowej. Ka¿da jednostka administracyjna posiada w³asne przepisy utylizacji olejów i t³uszczu. Informacje o w³aœciwych przepisach s¹ dostêpna w urzêdzie gminy lub miasta.
- Do wymiany oleju lub t³uszczu w frytkownicy nale¿y postêpowaç w nastêpuj¹cy sposób:
  - od³¹cz frytkownicê od sieci elektrycznej
  - ca³kowicie ostygniêty olej przelej z frytkownicy do innego naczynia o odpowiedniej pojemnoœci.
  - naczynie do smaŜenia umyj i dok³adnie wysusz
  - wlej olej ponownie przez odpowiedni papier filtracyjny

#### CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



#### Uwaga:

Przed przyst¹pieniem do jakiegokolwiek czyszczenia lub konserwacji, nale¿y frytkownicê od³¹czyç od elektrycznej sieci i odczekaç do ca³kowitego ostygniêcia.



#### Uwaga:

Obudowê frytkownicy, przewodu zasilaj¹cego oraz grzałki nie mo¿na myç w zmywarce. Nie czyœç pod biegn¹c¹ wod¹, nie spryskuj wod¹ ani innymi p³ynami ani nie zanurzaj jej w wodzie ani innej cieczy.

- Zalecamy czyœciç urz¹dzenie natychmiast po u¿yciu, aby nie dosz³o do zaschn¹cia resztek potraw. Pó¿niej s¹ trudno usuwalne.
- Po ka¿dym u¿yciu, wytrzyj obudowê frytkownicy oraz zespó³ grzewczy z grzałk¹, miêkk¹ i wilgotn¹ œcieraczk¹, przewód zasilaj¹cy wytrzyj such¹ œcieraczk¹.
- Pokrywê, kosz do smaŜenia w³¹cznie uchwyty, miskê na olej oraz naczynie do smaŜenia umyj w gor¹cej wodzie z dodatkiem saponatu, oplukaj i dok³adnie wysusz za pomoc¹ delikatnej œciereczki. Naczynie wewnêtrzne mo¿na myç w zmywarce do naczyñ.
- Wewnêtrz frytkownicy wytrzyj papierowym r¹cznikiem kuchennym; wiêksze zanieczyszczenia umyj nawil¿ona miêkk¹ g¹bk¹ i nastêpnie wytrzyj do sucha.
- Jeœli filtr D2 lub szybka D2 wierzniaka s¹ bardzo zanieczyszczone, odkrêç os³onê z blachy D1 na wewnêtrznej stronie pokrywy, filtr i szybki umyj w gor¹cej wodzie z dodatkiem saponatu i dok³adnie wysusz delikatn¹ œcieraczk¹. Obie czêœci zamontuj na w³aœciwe miejsce i ponownie przykrêç os³onê z blachy.



#### Uwaga:

Nigdy nie u¿ywaj substancji chemicznych, druci¹ka do naczyñ, druci¹ka metalowego ani œrodków czyszcz¹cych ze sk³adnikami œciernymi, do czyszczenia obudowy frytkownicy lub naczyñia do smaŜenia, poniewa¿ mog¹ one uszkodziç obudowê frytkownicy lub naczynie do smaŜenia.

- Po ka¿dym wylaniu oleju usuñ ewentualne krople i resztki z poprzedniego smaŜenia.

#### PRZECHOWYWANIE

- Frytkownicê nale¿y przechowywaç ca³kowicie ostygni¹t¹, od³¹cz¹c¹ od zasilania, w czystym i suchym stanie.
- Z³ó¿ frytkownicê w jednakowy sposób jak po smaŜeniu i na³o¿ pokrywê.
- Frytkownicê postaw w czystym, suchym miejscu poza dostêpem dzieci.



#### Uwaga:

Nie nara¿aj przechowywanej frytkownicy na dzia³anie ekstremalnej temperatury, bezpoœrednie dzia³anie promieni s³onecznych, nadmiernej wilgoci, oraz pozostaw w miejscu znajduj¹cych siê poza nadmiernie zapy³onym œrodowiskiem. Nie stawiaj ¿adnych przedmiotów na przewodzie zasilaj¹cy.

#### ROZWI¹ZYWANIE PROBLEMÓW

- Jeœli urz¹dzenie nie dzia³a tak jak jest opisane w instrukcji u¿ytkowania, skontroluj wymieniony poni¿ej wykaz najczêstszych problemów, aby móc usun¹ç problem. Jeœli Twój problem nie jest wymieniony poni¿ej, lub jeœli problem nadal trwa, wy³¹cz urz¹dzenie, wyjmij wtyczkê z gniazdk¹ i skontaktuj siê z autoryzowanym punktem serwisowym. W ka¿dym wypadku nie próbuj naprawiaç urz¹dzenia samodzielnie.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Frytkownica nie działa.	Frytkownica nie jest podłączona do gniazdka.	Skontroluj, czy wtyczka przewodu zasilającego jest włożona do gniazdka elektrycznego.
	Nie włączyłeś frytkownicy, nie ustawiłeś czasu lub temperatury smażenia.	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.	Podwyższ temperaturę za pomocą pokrętki 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 i 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.

## DANE TECHNICZNE

Znamionowy zakres napięcia .....	230 V AC
Częstotliwość znamionowa .....	50/60 Hz
Nominalny pobór mocy .....	2 400 W
Objętość naczyń do smażenia.....	3,2 l / 1,4 kg frytek
Wymiary (wysokość × szerokość × głębokość).....	220 mm × 265 mm × 360 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, zapytaj w lokalnych urzędach lub od sprzedawcy potrzebnych informacji o poprawnym sposobie utylizacji.



Niniejszy produkt spełnia wszelkie właściwe podstawowe wymagania dyrektywy UE.