



DE	Gebrauchsanweisung	Friteuse	4
GB	Instructions for use	Deep Fryer	11
FR	Mode d'emploi	Friteuse	17
NL	Gebruiksaanwijzing	Friteuse	24
ES	Instrucciones de uso	Freidora eléctrica	31
IT	Manuale d'uso	Friggitrice	38
DK	Brugsanvisning	Frituregryde	45
SE	Bruksanvisning	Frityrgröta	51
FI	Käyttöohje	Rasvakeitin	57
PL	Instrukcja obsługi	Frytkownica	63
GR	Οδηγίες χρήσεως	Φριτέζα	70
RU	Руководство по эксплуатации	Фритюрница	78

Frytkownica

Szanowni Klienci!

Przed użyciem urządzenia proszę dokładnie zapoznać się z poniższą instrukcją, którą należy zachować do późniejszego wglądu. Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez osoby, które zapoznały się z niniejszą instrukcją.

Podłączenie do sieci zasilającej

Urządzenie należy podłączać do sieci elektrycznej wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka z uziemieniem. Należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Niniejszy wyrób zgodny jest z obowiązującymi w UE przepisami dotyczącymi oznakowania produktu.

Zestaw

1. Główny wskaźnik świetlny (czerwony)
2. Wskaźnik świetlny temperatury (zielony)
3. Regulator temperatury
4. Pokrywa
5. Filtr tłuszczowy
6. Uchwyt pokrywy
7. Główne uchwyty
8. Korpus obudowy
9. Element grzejny z panelem sterującym
10. Przycisk resetowania
11. Oznaczenia min/max
12. Pojemnik do smażenia
13. Przewód zasilający z wtyczką
14. Pojemnik na przewód zasilający
15. Koszyk metalowy do smażenia z uchwytem (podniesiony)
16. Okienko

Instrukcja bezpieczeństwa

- Aby zachować bezpieczeństwo, wszelkie naprawy tego elektrycznego urządzenia muszą być wykonywane przez nasz serwis. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do naszego działu obsługi klienta (zob. załącznik).
- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy sprawdzić, czy urządzenie zupełnie ostygło i jest wyłączone z sieci elektrycznej.
- Aby nie narazić się na porażenie prądem, nie należy myć elementu grzejjego w wodzie, ani zanurzać go.
- Szczegółowe informacje na temat czyszczenia urządzenia znajdują się w punkcie Konserwacja i czyszczenie.
- Aby nie spowodować zagrożenia wynikającego z nieumyślnego wyzerowania termicznego wyłącznika bezpieczeństwa, nie wolno podłączać urządzenia do zewnętrznego urządzenia włączającego, np. czasomierza, ani do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez takie

urządzenie.

- Nie dopuszczać do używania urządzenia przez dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Dzieci w wieku 8 lub więcej lat mogą obsługiwać urządzenie wyłącznie pod stałym nadzorem.
- Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub psychicznych albo nieposiadające stosownego doświadczenia lub wiedzy, mogą korzystać z urządzenia tylko wówczas, kiedy znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane, jak używać urządzenia i są w pełni świadome wszelkich zagrożeń i wymaganych środków ostrożności.
- Nie dopuszczać do używania urządzenia jako zabawki przez dzieci.
- Nie wolno pozwalać dzieciom na wykonywanie jakichkolwiek prac związanych bezpośrednio z konserwacją lub czyszczeniem urządzenia bez nadzoru osoby dorosłej.
- Nie dopuszczać do urządzenia i jego

przewodu zasilającego dzieci poniżej 8 lat.

- **Uwaga:** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ mogą one spowodować zagrożenie, np. uduszenia.
- **Nie wolno rozgrzewać pustej frytkownicy, bez oleju lub tłuszczu!**
- Nigdy nie należy zostawiać włączonej frytkownicy bez nadzoru.
- Przed użyciem należy dokładnie sprawdzić, czy główny korpus urządzenia i wszystkie elementy czynnościowe są sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia. Jeżeli urządzenie np. spadło na twardą powierzchnię albo przewód zasilający został narażony na zbyt silne szarpnięcie, nie nadaje się ono do dalszego użytku: nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na działanie urządzenia i bezpieczeństwo użytkownika.
- Aby zapobiec przypadkowemu wylaniu się gorącego oleju, należy ustawić urządzenie – trzymając za uchwyty – na stabilnej powierzchni odpornej na wysokie temperatury, rozpryski i plamy; należy również zapewnić wystarczającą przestrzeń wokół urządzenia.
- Nie umieszczać urządzenia pod półkami, szafkami lub innymi wiszącymi elementami, czy też bezpośrednio przy ścianie lub w rogu.
- Upewnić się, czy w pobliżu nie znajdują się żadne materiały łatwopalne.
- **Nie należy topić słoniny w kawałkach w pustej frytkownicy.** Aby prawidłowo pracować element grzejny musi być zanurzony w płynnym tłuszczu. W przeciwnym razie może dojść do przegrzania i kawałki tłuszczu mogą się zapalić wchodząc w kontakt z elementem

grzejnym.

- Wielokrotnie używany olej/tłuszcz może się samoczynnie zapalić przy przegrzaniu. W takiej sytuacji należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka, a pojemnik przykryć pokrywą w celu zduszenia płomieni.
- **Nie należy próbować gasić płonącego oleju/tłuszczu wodą! Nie wlewać wody do gorącego oleju/tłuszczu!**
- Nie przenosić gorącej frytkownicy, na przykład podczas używania lub bezpośrednio po zakończeniu smażenia (można się potknąć i spowodować wypadek). Zawsze należy postępować ze szczególną ostrożnością: gorący tłuszcz może spowodować poważne obrażenia.
- **Uwaga:** Niektóre elementy urządzenia rozgrzewają się do bardzo wysokich temperatur, a przez pokrywę może wydobywać się gorąca para. Obsługa frytkownicy wymaga więc ostrożności.
- Nie dotykać rozgrzanego oleju.
- Do rozgrzanego oleju/tłuszczu nie wkładać plastikowych sztuczków, ani nie wylewać gorącego tłuszczu do naczyń z tworzywa sztucznego.
- Nie wolno włączać urządzenia bez zbiornika do smażenia. W żadnym wypadku nie wolno podłączać do prądu elementu grzejnego, który jest wyjęty z frytkownicy.
- **Uwaga:** Urządzenie oraz przewód sieciowy nie mogą stykać się z gorącymi powierzchniami, ani też być poddawane działaniu wysokich temperatur. Przewód zasilający nie powinien zwiisać swobodnie i należy uważać aby znajdował się w bezpiecznej odległości od gorących elementów urządzenia.
- **Wtyczkę należy wyjąć z gniazda elektrycznego:**
 - w przypadku stwierdzenia usterki

urządzenia;

- po zakończeniu pracy;
- i przed przystąpieniem do czyszczenia.
- Wyjmując wtyczkę z gniazdka nigdy nie należy szarpać za przewód.
- **Uwaga:** Urządzenie nie nadaje się do użytku na wolnym powietrzu.
- **Urządzenie nie jest przystosowane do bycia uruchamianym przy użyciu zewnętrznego czasomierza lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.**
- Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkownika niezgodnego z instrukcją obsługi odpowiedzialność ponosi wyłącznie użytkownik.
- Urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych lub podobnych, jak np. w
 - kuchniach biurowych lub innych miejscach pracy;
 - agroturystyce;
 - hotelach, motelach itp. oraz innych podobnych miejscach zakwaterowania (przez klientów);
 - pensjonatach.

Automatyczny, termiczny wyłącznik bezpieczeństwa

Jeżeli poziom oleju/tłuszczu spadnie poniżej minimalnego dopuszczalnego poziomu, automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa wyłączy element grzejny. W takim przypadku należy odczekać aż urządzenie ostygnie, a następnie dodać odpowiednią ilość oleju/tłuszczu. Aby wyzerować wyłącznik bezpieczeństwa, należy użyć przycisku zerowania, który znajduje się z tyłu obudowy, pod panelem sterującym. Wcisnąć przycisk odpowiednim patyczkiem z drewna lub plastiku. Urządzenie jest ponownie gotowe

do pracy.

Jeżeli automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa zadziała wielokrotnie, mimo że w garnku jest wystarczająco oleju/ tłuszczu, należy przerwać korzystanie z frytkownicy. Przed ponownym użyciem, zaleca się przegląd całego urządzenia przez wykwalifikowany personel.

Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy

Przed pierwszym użyciem urządzenia, należy je oczyścić w sposób opisany w punkcie *Konserwacja i czyszczenie*.

Pokrywa

Zdejmując lub nakładając pokrywę zawsze należy trzymać ją za uchwyt.

Okienko

Okienko, znajdujące się w pokrywie, pozwala obserwować proces smażenia. Aby okienko nie zaparowało, należy rozprowadzić po jego wewnętrznej stronie nieco oleju.

Regulator temperatury

Gałką regulatora temperatury wybieramy odpowiednią moc grzania.

Diody

Czerwona dioda świeci się, kiedy urządzenie się nagrzewa.

Zielona dioda włącza się, kiedy urządzenie osiągnęło już żądaną temperaturę.

Wymowany pojemnik do smażenia

Wgłębienie pod elementem grzejnym służy jako przestrzeń chłodząca, w której gromadzą się także pozostałości po smażeniu i inne zanieczyszczenia. Krążenie tłuszczu powoduje obniżanie się temperatury wokół wgłębienia. Proces usuwania zanieczyszczeń przedłuża okres używania

oleju/tłuszczu.

- **Wkładanie pojemnika do smażenia:** Włożyć pojemnik do smażenia do obudowy.
- **Poziom wypełnienia tłuszczem:** Przed włączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy poziom oleju/tłuszczu znajduje się pomiędzy znakami **minimalnego** i **maksymalnego** wypełnienia.

Uwaga! Różnica między poziomem **minimum** i **maksimum** wynosi około 900 ml.

- **Rodzaje tłuszczu, z których można korzystać**

Do smażenia we frytkownicy należy używać wyłącznie czystego oleju/tłuszczu roślinnego. Olej taki ma neutralny smak i można go rozgrzewać do temperatury 220°C.

Nie należy mieszać różnych olejów.

Olej:

Zaleca się używanie oleju przystosowanego do głębokiego smażenia, który można bezpiecznie rozgrzewać do wysokiej temperatury. Maksymalna ilość oleju w urządzeniu wynosi ok. 3 litry. Nie wolno wypełniać frytkownicy powyżej znaku **maksimum**.

Tłuszcz (słonina) w kawałkach:

Nie należy topić słoniny w kawałkach w pustej frytkownicy. Tłuszcz w kawałkach można dodawać tylko wtedy, kiedy frytkownica jest już napełniona płynnym tłuszczem do poziomu **minimum**.

Aby wypełnić frytkownicę potrzeba około 3 kg tłuszczu w kawałkach. Należy pokroić go w małe kostki i roztopić w osobnym garnku, tak aby zamienił się w płyn, ale nie za bardzo rozgrzany. W ten sposób można

uniknąć ewentualnego oparzenia podczas przelewania tłuszczu do frytkownicy. Wypełniając frytkownicę należy pamiętać o tym, by nie przekroczyć znaku **maksimum**.

Wymowany element grzejny

- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania należy wyjąć cały przewód zasilający ze schowka, w którym się znajduje oraz założyć element grzejny, wsuwając go do otworów prowadzących z tyłu urządzenia.
- Frytkownica jest wprawdzie wyposażona w wyłącznik bezpieczeństwa, ale można ją włączać tylko wraz z założonymi elementem grzejnym i pojemnikiem do smażenia.

Koszyk do smażenia

- Koszyk przeznaczony jest na artykuły żywnościowe do smażenia. Można do niego włożyć maksimum 400 g frytek.
- Przed pierwszym użyciem należy przymocować do koszyka uchwyt: przycisnąć dwa ramiona do siebie i wsunąć dwie końcówki w zaczepy znajdujące się w koszyku. Pociągnąć uchwyt do tyłu, aż obie zakrzywione końcówki wpasują się poprzecznie we wgłębienia na koszyku i bezpiecznie zablokują.
- Po zakończeniu smażenia koszyk można podnieść i oprzeć na krawędzi pojemnika za pomocą zaczepu, który jest na wyposażeniu; w takim ustawieniu resztki oleju/tłuszczu spływają z powrotem do pojemnika (zob. ilustracja).

Uruchamianie frytkownicy

- Założyć pojemnik do smażenia i element grzejny zgodnie z instrukcją.
- Napęlić pojemnik olejem/tłuszczem.
- Zamknąć pokrywę.

- Włożyć wtyczkę do kontaktu.
- Ustawić żądaną temperaturę.
- Kiedy włączy się zielony wskaźnik świetlny, włożyć do koszyka żywność przeznaczoną do smażenia, zdjęć pokrywę i ostrożnie opuścić koszyk do rozgrzanego oleju/tłuszczu.
- W razie potrzeby założyć z powrotem pokrywę.
- Monitorować proces smażenia i kiedy żywność będzie gotowa, podnieść koszyk i zawiesić go do odcieknięcia.
- Po zakończeniu smażenia, przekręcić regulator temperatury do pozycji minimalnej i wyjąć wtyczkę z gniazdka.

Porady praktyczne dotyczące smażenia głębokiego

- **Aby uniknąć pienienia się oleju/tłuszczu, należy zawsze sprawdzać, czy artykuły żywnościowe przeznaczone do smażenia są całkowicie suche. Szczególniej uwagi wymagają mrożonki, które przed smażeniem należy całkowicie rozmrozić, bowiem wilgoć zmniejsza wydajność oleju/tłuszczu.**
- Aby osiągnąć pożądany rezultat, należy smażyć w odpowiednich temperaturach. Jeśli olej/tłuszcz nie jest dostatecznie rozgrzany, artykuły żywnościowe mogą niepotrzebnie wchłaniać go. Dlatego też koszyk należy zanurzyć w oleju/tłuszczu nie wcześniej niż po zakończeniu rozgrzewania. Jeśli olej/tłuszcz jest za gorący, powierzchnia artykułów żywnościowych zarumieni się zbyt szybko, pozostawiając niedogotowany, surowy środek.
- **Przed rozpoczęciem procesu smażenia, zamrożone lub częściowo zamrożone artykuły żywnościowe można zanurzyć na chwilę, raz lub dwa**

razy, w gorącym oleju/tłuszczu.

- Powolne i jednostajne zanurzanie koszyka w gorącym oleju pozwoli uniknąć pienienia się tłuszczu.
- Nadmierne wypełnienie koszyka powoduje obniżanie się temperatury smażenia, co prowadzi do większego wchłaniania tłuszczu przez potrawę. Powinny one mieć odpowiednią ilość miejsca by swobodnie pływać w oleju nie stykając się.
- Informacje o wymaganej temperaturze oraz czasie smażenia można znaleźć na panelu sterującym lub w instrukcji załączonej przez producenta żywności, która przeznaczona jest do smażenia.
- Dodawanie świeżego oleju do starego nie poprawia ani smaku, ani wydajności. Raczej stary olej/tłuszcz zepsuje ten świeży, dodany do garnka.
- Zużyty olej/tłuszcz można łatwo rozpoznać po gęstej konsystencji, ciemnym kolorze, nieprzyjemnym zapachu i tendencji do pienienia się.
- Zużyty olej/tłuszcz (lub zanieczyszczony resztkami z wcześniejszych smażeń) jest łatwopalny i niebezpieczny. Dlatego zaleca się wymianę oleju na świeży po każdym trzech lub czterech smażeniach, pamiętając jednak, że wszystko zależy od rodzaju i ilości artykułów użytych do smażenia.
- Filtrowanie oleju po każdym smażeniu przedłuża jego użyteczność i wydajność.
- Olej/tłuszcz można przechowywać w garnku, pod warunkiem że jest on przykryty i przechowywany w chłodnym miejscu. Przed odstawieniem garnka należy sprawdzić, czy znajdujący się w nim olej/tłuszcz jest już wystarczająco ostudzony.

Zdrowe smażenie

Aby smażyć jak najzdrowiej z zachowaniem jak największej ilości wartości odżywczych, proponujemy nie nagrzewać frytkownicy do temperatury wyższej niż 170°C przy smażeniu produktów skrobiowych tzn. o wysokiej zawartości skrobi. Niższa temperatura smażenia w połączeniu mniejszą ilością smażonej żywności na raz redukuje do minimum wytwarzanie się substancji szkodliwych dla zdrowia.

Konserwacja i czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze poczekać aż urządzenie całkowicie wystygnie.
- Aby nie narazić się na porażenie prądem, nie należy myć elementu grzejącego w wodzie, ani zanurzać go.
- Do czyszczenia nie należy stosować ostrych roztworów, ani trących środków czyszczących.
- Przed użyciem frytkownicy po raz pierwszy należy dokładnie umyć pojemnik i koszyk. Wewnętrzną stronę pokrywy można przetrzeć delikatną, wilgotną i gładką ściereczką. Po myciu nie powinny pozostać resztki wody, które mogłyby się zmieszać później z gorącym tłuszczem. Należy więc wszystkie elementy dokładnie wycierać do sucha.
- Aby usunąć tłuszcz z pojemnika, należy poczekać aż dostatecznie wystygnie, ale nadal będzie miał postać płynną. Należy wtedy ostrożnie wyjąć element grzejny i wylać olej/tłuszcz chochelką. Kiedy urządzenie ostygnie można wyjąć pojemnik na smażenie i przelać olej/tłuszcz do innego żaroodpornego pojemnika. Olej nadaje się do ponownego użycia, pod warunkiem że zostanie przefiltrowany przez papier filtrujący, który albo wkładamy bezpośrednio do koszyka,

albo do żaroodpornego lejka.

- Nie należy wylewać zużytego oleju/ tłuszczu do zlewu. Kiedy już wystygnie, można go wyrzucić do kosza na śmieci.
- Pojemnik do smażenia można, po wyjęciu, umyć w gorącej wodzie lub zmywarce do naczyń. Przed ponownym włożeniem do frytkownicy, należy upewnić się, że jest zupełnie suchy.
- Pokrywą można myć w ciepłej wodzie z dodatkiem delikatnego płynu. Po umyciu dokładnie osuszyć.
- Koszyk należy po każdym smażeniu umyć w gorącej wodzie z dodatkiem delikatnego płynu do mycia naczyń; można go też myć w zmywarce do naczyń.
- Zewnętrzną powierzchnię pojemnika do smażenia można czyścić lekko wilgotną, gładką ściereczką.

Wymiana filtra

W pokrywie znajduje się dwuwarstwowy filtr tłuszczowy. Jeżeli pokrywa jest zakładana na czas smażenia, filtr należy wymieniać mniej więcej co 10 cykli pracy. W tym celu trzeba zdjąć pokrywę filtra, wyjąć zużyte filtry i włożyć najpierw biały filtr, a następnie czarny. Założyć ponownie pokrywę filtra. Zapasowe filtry można nabyć u lokalnych przedstawicieli lub za pośrednictwem naszego serwisu.

Utylizacja



Urządzenia oznaczone powyższym symbolem należy usuwać osobno, a nie wraz ze zwykłymi odpadkami z

gospodarstwa domowego. Urządzenia takie zawierają bowiem cenne materiały, jakie można poddać recyklingowi. Odpowiednia utylizacja takich urządzeń przyczynia się do ochrony środowiska i zdrowia ludzkiego.

Szczegółowych informacji na ten temat udzielają lokalne władze lub sklepy prowadzące sprzedaż detaliczną.

Gwarancja

Gwarancja na produkt obejmuje wady materiału i wykonania przez okres dwóch lat od daty zakupu produktu. W ramach gwarancji producent zobowiązuje się do naprawy lub wymiany wszelkich wadliwych elementów, pod warunkiem, że produkt zostanie odniesiony przez klienta do punktu zakupu, a później odesłany przez sklep do serwisu centralnego w Opolu, prowadzonego przez firmę Serv- Serwis Sp.z o.o. Aby gwarancja zachowała ważność, urządzenie musi być używane zgodnie z instrukcją i nie może być modyfikowane, naprawiane lub w jakikolwiek sposób naruszane przez nieupoważnioną do tego osobę, ani też uszkodzone w wyniku nieprawidłowego użycia.

Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia, ani elementów łatwo tłukących się, jak szkło, elementy ceramiczne, żarówki itd. Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw konsumenta ani innych praw, jakie konsument posiada zgodnie z obowiązującymi przepisami, które dotyczą zakupu przedmiotów użytkowych. Jeżeli urządzenie przestanie działać prawidłowo i musi zostać odesłane, należy je dokładnie zapakować i dołączyć imię, nazwisko i adres nadawcy oraz przyczynę odesłania. Jeśli urządzenie jest nadal na gwarancji, proszę także dołączyć paragon zakupu, lub fakturę zakupową.