

Frytkownica wielofunkcyjna

Instrukcja obsługi

PL



SENCOR®

SFR 9300BK

Tłumaczenie oryginalnej instrukcji

- 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.

SPIS TREŚCI

WAŻNE PRZEPISY DOT. BEZPIECZEŃSTWA	3
OPIS URZĄDZENIA	10
ZASTOSOWANIE FRYTKOWNICY WIELOFUNKCYJNEJ	10
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM	10
ZASTOSOWANIE	11
MONTAŻ	11
UMIESZCZENIE FRYTKOWNICY	12
WŁĄCZENIE	12
AUTOMATYCZNE GOTOWANIE ZA POMOCĄ DOMYŚLNYCH PROGRAMÓW	12
KONSERWACJA I CZYSZCZENIE	16
PRZECHOWYWANIE	16
DANE TECHNICZNE	17
WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ZUŻYTYM OPAKOWANIEM	18
UTYLIZACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNY I ELEKTRONICZNYCH	18

WAŻNE PRZEPISY DOT. BEZPIECZEŃSTWA 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 wykonywać czyszczenia i konserwacji, przeznaczonych do wykonania przez użytkownika.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- 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.

- Urządzenie musi być umieszczone w stabilnej pozycji z uchwytami umieszczonymi tak, aby wykluczyć rozlanie gorących płynów.
- Powierzchnie urządzenia będące w kontakcie z artykułami spożywczymi, należy czyścić zgodnie ze wskazówkami podanymi w niniejszej instrukcji.
- Niniejsze urządzenie 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 rolnictwie;
 - dla gości w hotelach, motelach i innych obiektach noclegowych;
 - usługodawcy oferujący noclegi ze śniadaniem
- Chronić 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.

- Powierzchnie urządzenia będące w kontakcie z artykułami spożywczymi, należy czyścić zgodnie ze wskazówkami podanymi w niniejszej instrukcji.



Ostrzeżenie:

Nieprawidłowa eksploatacja urządzenia może być przyczyną zranienia użytkownika.

- Powierzchnia elementu grzejjego pozostaje gorąca zakończeniu działania.

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 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 elektrycznego po zakończeniu używania.

Poprawny sposób eksploatacji urządzenia

- Zabrania się eksploatacji urządzenia do celów innych, 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, dostarczanymi 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 podłączaj urządzenia do gniazdka elektrycznego, nie włączaj bez wyjmowanego naczynia wewnętrznego do gotowania umieszczonego w urządzeniu.
- Nie używaj urządzenia z pustym naczyniem wewnętrznym.
- Nie wkładaj żadnych przedmiotów pomiędzy wnętrze frytkownicy i wyjmowane naczynie wewnętrzne.
- Zabrania się dostosowywać (modyfikować) powierzchni urządzenia, np. użyciem tapety samoklejącej, folii itp.

**Ostrzeżenie:**

Nie wlewaj do obudowy urządzenia wody ani nie wkładaj do niej żadnej żywności. Potrawy oraz wodę należy umieścić wyłącznie do wyjmowanego naczynia do gotowania.

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, ściereczki 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.

Sposób manipulacji z wyjmowanym naczyniem do gotowania

- Używaj wyłącznie naczynia do gotowania, które jest dostarczane z frytkownicą. Nigdy nie używaj innych naczyń.
- Nie używaj pękniętego, wgniecionego lub inaczej uszkodzonego naczynia do gotowania. Uszkodzone wyjmowane naczynie wewnętrzne należy zastąpić nowym oryginalnym naczyniem tego samego typu.
- Nie używaj bez frytkownicy naczynia wewnętrznego do gotowania, do przygotowywania potraw na kuchenke elektrycznej, gazowej, indukcyjnej lub na otwartym ogniu.
- Naczynie wewnętrzne można umyć w zmywarce.
- Przed włożeniem wyjmowanego naczynia wewnętrznego do frytkownicy, sprawdź, czy zewnętrzna powierzchnia wyjmowanego naczynia i wewnętrzna powierzchnia frytkownicy są całkowicie czyste i suche. Na powierzchni zewnętrznej naczynia wewnętrznego oraz powierzchni grzewczej nie mogą znajdować się resztki potraw itp. W odwrotnym przypadku występuje ryzyko pojawienia się awarii lub uszkodzenia frytkownicy.
- Przed podłączeniem frytkownicy do gniazdka elektrycznego, sprawdź, czy wyjmowane naczynie wewnętrzne jest prawidłowo osadzone w frytkownicy, czy wyjmowane naczynie wewnętrzne jest napełnione wodą i potrawami, a pokrywa jest prawidłowo umieszczona na naczyniu wewnętrznym do gotowania. Nie przepelniaj naczynia wewnętrznego.

Bezpieczeństwo podczas eksploatacji

- Nad frytkownicą oraz wokół niej, musi być wystarczająco dużo wolnego miejsca pozwalającego na obieg powietrza. Nie przekrywaj frytkownicy.
- Nie dotykaj miejsc, z których uchodzi gorąca para, grozi niebezpieczeństwo popalenia i oparzenia.
- Nie pozostawiaj w naczyniu wewnętrznym żadnych pomocy kuchennych (np. łyżek do mieszania i podawania potraw), podczas aktywnej funkcji utrzymywania temperatury (Keep Warm).
- Zachowaj ostrożność podczas podnoszenia pokrywy i zawsze zdejmuj pokrywę w kierunku od siebie.
- Przestrzegaj, aby woda z podniesionej pokrywy skapywała wyłącznie do wyjmowanego naczynia do gotowania. Woda nie może ściekać do wnętrza obudowy frytkownicy.

- Chroni nasadkę i wtyczkę przewodu zasilającego oraz gniazdko zasilania przed pryskającą wodą i innymi cieczami oraz przed gorącą parą wydostającą się z urządzenia. Jeśli, mimo tego, dojdzie do kontaktu tych elementów z cieczą lub parą, uruchom bezpiecznik gniazdka (wyłącz zasilanie), a następnie ostrożnie osusz gniazdko, nasadkę i wtyczkę przed kolejnym użyciem.

Po skończeniu gotowania.

- Frytkownica musi całkowicie ostygnąć przed wyjęciem naczynia do gotowania, kratki lub rusztu oraz przed przystąpieniem do czyszczenia frytkownicy.
- Kiedy pokrywka jest gorąca, nie kładź jej na powierzchniach wrażliwych na gorąco.

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 wycięć w podstawie do podnoszenia i przenoszenia urządzenia.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas przenoszenia kratki lub rusztu wypełnionego gorącą żywnością.

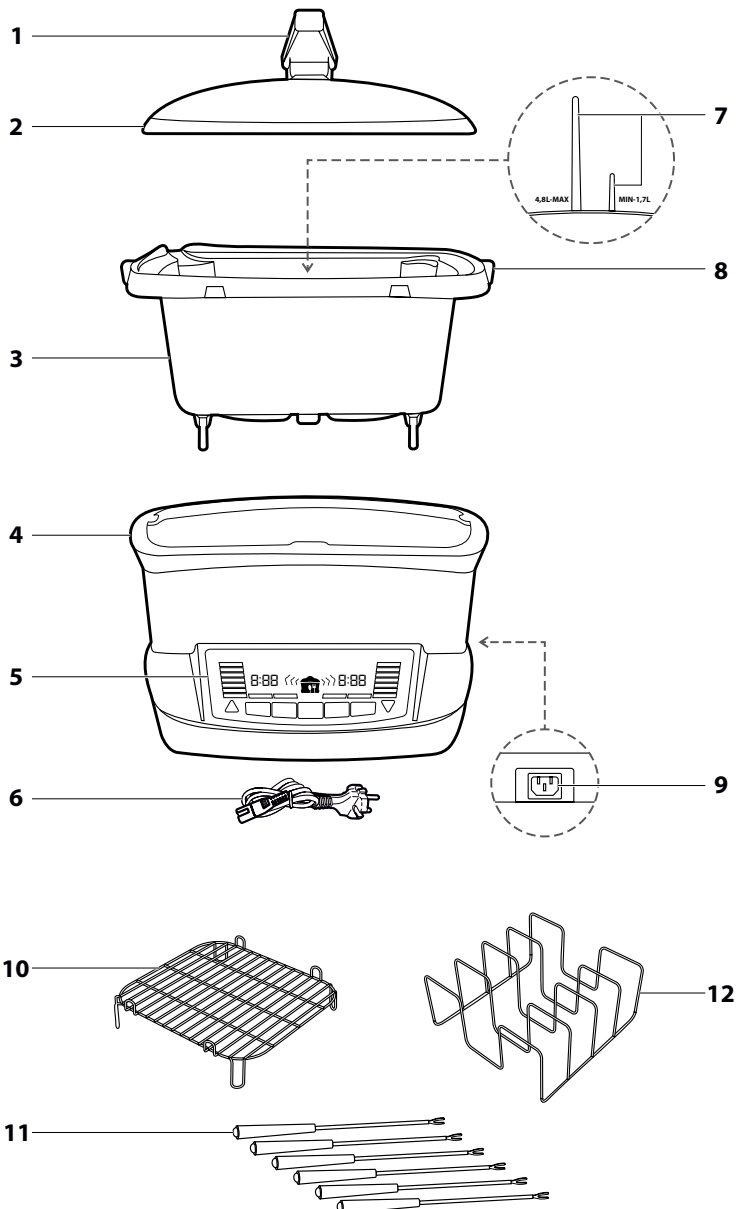
Bezpieczeństwo podczas konserwacji

- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy odczekać do całkowitego wystygnięcia urządzenia.
- Frytkownicę należy czyścić regularnie po każdym użyciu zgodnie z zaleceniami w rozdziale Konserwacja i czyszczenie. Nie wykonuj żadnych czynności konserwacyjnych, poza czyszczeniem opisanym w rozdziale Konserwacja i czyszczenie.
- Obudowa urządzenia nie jest przeznaczona do mycia w zmywarce naczyń.
- Nie myj urządzenia pod bieżącą wodą, ani nie zanurzaj w wodzie lub innej cieczy.
- Aby zapobiec porysowaniu powierzchni nieprzywierającej powłoki wyjmowanego naczynia do gotowania, używaj do czyszczenia drewnianych, silikonowych lub plastikowych narzędzi.
- Jeżeli pokrywa i wyjmowane naczynie do gotowania są gorące, nie zanurzaj ich w zimnej wodzie i nie myj pod strumieniem zimnej wody. Nagła zmiana temperatury może być przyczyną uszkodzenia.

Frytkownica wielofunkcyjna

SFR 9300BK

A

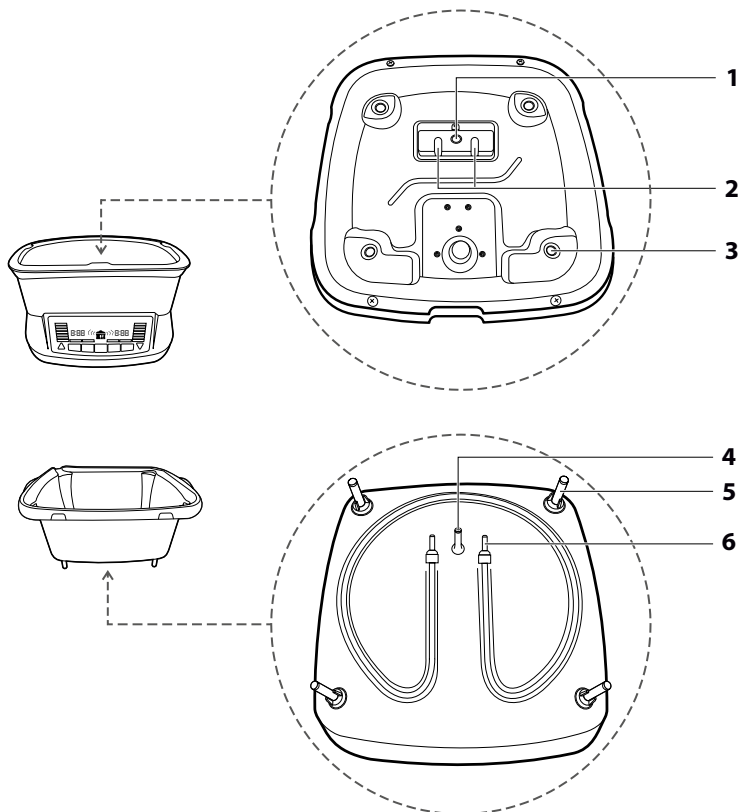


Frytkownica wielofunkcyjna

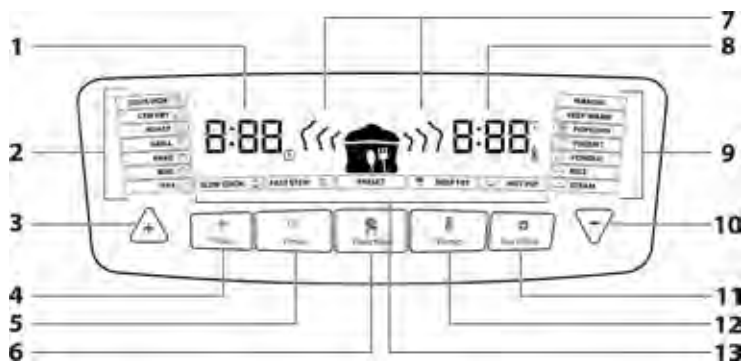
SFR 9300BK

PL

B



C



OPIS URZĄDZENIA

- A1** Uchwyt pokrywki
- A2** Szklana pokrywka z uszczelką
Można myć w zmywarce do naczyń.
- A3** Naczynie wewnętrzne
Objętość 8 litrów, wyprodukowane ze stopu aluminium i z nieprzyswierającą powłoką wewnętrzną.
Można myć w zmywarce do naczyń.
- A4** Frytkownica wielofunkcyjna
Płaszcz frytkownicy wyposażony jest po obu stronach bocznych w wycięcia, które służą do przenoszenia.
- A5** Panel sterujący z wyświetlaczem
- A6** Przewód zasilający
- A7** Znaki minimalnego i maksymalnego poziomu
- A8** Uchwyty naczynia do gotowania
- A9** Wtyczką łączącą garnka (tylna strona garnka)
- A10** Kratka do smażenia
- A11** Widelce do fondue
Służą do nakłuwania poszczególnych smakołyków, które następnie namaczasz w fondue albo bezpośrednio wyjmujesz z fondue
- A12** Ruszt Sous Vide

- B1** Otwór dla czopu naczynia
- B2** Otwór dla styków naczynia
- B3** Otwór dla nóżek naczynia
- B4** Czop
- B5** Nóżki
- B6** Kontakty

- C1** Wyświetlacz wartości czasu
- C2** Lewe menu programów
- C3** Przycisk + (plus)
Służy do zwiększenia wartości czasu lub temperatury oraz do wyboru programów gotowania.
- C4** Przycisk Preset
Służy do aktywacji funkcji wstrzymania gotowania.
- C5** Przycisk TIME (czas)
Umożliwia ustawić czas procesu gotowania w zakresie 0:01 – 9:59.
- C6** Przycisk FUNCTION (funkcja)
Umożliwia wybór domyślnych programów
- C7** Wskaźniki nieuruchomionego/uruchomionego procesu gotowania
Jeżeli nie przebiega proces gotowania, symbole są trwale wyświetlone. Jeżeli proces gotowania odbywa się, symbole są kolejno wczytywane od najmniejszego do najwyższego.
- C8** Wyświetlacz wartości temperatury
- C9** Prawe menu programów
- C10** Przycisk – (minus)
Służy do obniżenia wartości czasu lub temperatury oraz do wyboru odpowiedniego programu gotowania.
- C11** Przycisk Start/Stop (uruchomić/zatrzymać)
Służy do uruchomienia i przerwania procesu gotowania
- C5** Przycisk TEMP (temperatura)
Umożliwia ustawić temperaturę procesu gotowania w zakresie od 40 do 240 °C, w 10 °C krokach.
- C13** Środkowe menu programów

ZASTOSOWANIE FRYTKOWNICY WIELOFUNKCYJNEJ

- Frytkownica jest przeznaczona do przygotowania szerokiej gamy pokarmów, do których w zwykłych przypadkach użyć należy różnych garnków lub naczyń. Frytkownica pozwala na przykład na gotowanie, grillowanie, smażenie, duszenie, gotowanie w parze, zapiekanie, smażenie, przygotowanie smacznego fondue albo jogurtu domowego.
- W frytkownicy można gotować bądź z zastosowaniem trybu automatycznego, wybierając jeden z 18 domyślnych programów bez konieczności wykonywania jakichkolwiek następnich ustawień, lub z ustawieniami ręcznymi czasu i temperatury gotowania, według żądań i doświadczeń użytkownika.
- Kolejnymi funkcjami są opóźniony start oraz automatyczne lub ustawione utrzymywanie temperatury pokarmu po gotowaniu.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Przed pierwszym użyciem umyj wyjmowane naczynie wewnętrzne **A3**, pokrywkę **A2** oraz akcesoria **A10** do **A12** gorącym roztworem środka do mycia naczyń. Następnie opłukaj w czystej wodzie i dokładnie wytrzyj delikatną ściereczką. Naczynie wewnętrzne, pokrywkę i akcesoria można myć w zmywarce.
- Za pomocą lekko nawilżonej miękkiej ściereczki wytrzyj również wewnętrzne i zewnętrzne części frytkownicy **A4** i następnie wytrzyj do sucha. Nigdy nie zanurzaj frytkownicy w wodzie lub w innej cieczy!

ZASTOSOWANIE

PRZYGOTOWANIE SUROWCÓW ORAZ RADY DO GOTOWANIA

- Ilość przetwarzanych surowców należy dobrać tak, aby nie została przekroczona maksymalna dozwolona pojemność naczynia wewnętrznego. Po potrawę należy zawsze wlać dostateczną ilość wody, w odwrotnym przypadku frytkownica mogłaby się przed skończeniem procesu gotowania przegrzać z powodu braku wody.
- Do przygotowania większego kawałka mięsa, należy podlać go większą ilością wody. Z mięsa zawsze odkrój tkankę tłuszczową. Mięso, ryby i owoce morza należy gotować przez dłuższy okres czasu.
- Do naczynia do gotowania można umieścić również zmrożone mięso, owszem dodając około 0,2 l wody lub bulionu, aby pomiędzy mięsem i naczyniem powstała warstwa pośrednia, która chroni naczynie przed gwałtowną zmianą temperatury. Jednocześnie należy liczyć się z tym, że gotowanie będzie o kilka godzin dłuższe.
- Artykuły spożywcze należy pokroić w jednakowe kawałki, aby zostały przygotowane (ugotowane) w jednakowym czasie.
- Proces przygotowania warzyw na przykład marchwi, cebuli, brukselki itd. jest dłuższy niż w przypadku mięsa, z tego powodu należy warzywa te pokroić w mniejsze kawałki.
- Zmrożone warzywa należy w pierwszej kolejności rozmrozić i dodać w ostatniej półgodzinie, do godziny do procesu przygotowania potrawy. W ten sposób, warzywa zachowają kolor i strukturę. Jednocześnie potrawa (mieszanka) wewnątrz frytkownicy nie ochłodzi się zbyt mocno.
- Wstępnym opieczeniem mięsa i obsmażeniem warzyw na patelni, nastąpi usunięcie tłuszczu z mięsa i jednocześnie nastąpi podwyższenie wyglądu oraz smaku mięsa i warzyw.
- U nabiалу np. śmietany, kwaśnej śmietany lub jogurtu, podczas powolnego gotowania następuje skrzepnięcie (warzenie) nabiálu lub rozłożenie struktury makaronu, z tego powodu surowce te należy dodać do gotowania dopiero na końcu procesu.
- Nasion roślin strączkowych (np. sucha fasola i soczewica) nigdy nie gotuj w naczyniu, zawsze należy je odmoczyć przez przynajmniej 10 godzin.
- Nie musisz używać w ogóle tłuszczu, na przykład oleje, masło, smalec, zwłaszcza jeżeli chcesz, aby pokarm był dietetyczny. Jeżeli nie obejdiesz się bez tłuszczu, wystarczą 2-3 łyżki oleju, według ilości przygotowywanych porcji.
- Podczas gotowania podnoś pokrywę jak najmniej, ponieważ podnosząc pokrywę następuje wydzielanie się ciepła i wyparowywanie zawartych cieczy. Jeżeli podczas gotowania często podnosisz pokrywę lub zdejmiesz ją na dłuższy okres czasu, należy wziąć pod uwagę, że przygotowywany pokarm nie musi być dostatecznie przygotowany i konieczne będzie wydłużenie czasu gotowania przez zmianę czasu i/lub temperatury.
- Jeżeli składniki przeznaczone do smażenia są wilgotne, należy w pierwszej kolejności je wysuszyć. Przyprawy należy dodać po usmażeniu potrawy, nie dodawaj przypraw nad naczyniem wewnętrznym lub podczas smażenia.
- Panierka potraw musi być równomierna, potrawy muszą być dokładnie pozabawione resztek bułki tartej, ponieważ ziarenka bułki tartej obniżają przydatność oleju do następnego smażenia.
- Niektóre rodzaje potraw, np. paczki można smażyć bezpośrednio w naczyniu wewnętrznym na głębokim oleju, bez użycia kosza do smażenia (nie jest częścią dostawy).
- Usuń lód z mrozonek, ponieważ lód może spowodować wykipienie oleju.

MONTAŻ

- Z frytkownicy wyjmij naczynie wewnętrzne i napełnij je składnikami w zależności od przygotowywanego pokarmu. Zawsze przestrzegaj znaku **A7** (MIN/MAX) w środku naczynia. Ogólna ilość składników z wodą może sięgać maksymalnie do 4/5 pojemności naczynia. Przy przygotowaniu potrawy, która podczas gotowania zwiększa swoją objętość, można napełnić naczynie do maksymalnie 3/5. Minimalna ilość gotowanej potrawy nie może być mniejsza niż 1/5 pojemności naczynia.
- Do smażenia na głębokim oleju używaj wyłącznie olejów i tłuszczu, które są oznaczone jako „niepieniące” i nadają się do głębokiego smażenia. Informacje o oleju lub tłuszczu są zamieszczone na etykietach opakowania.



Ostrzeżenie:

Nie krój potraw bezpośrednio w naczyniu wewnętrznym **A3**.

Nigdy nie wkładaj potraw bezpośrednio do frytkownicy **A4**.

Do smażenia na głębokim oleju nigdy nie mieszaj różnych rodzajów tłuszczów lub olejów.

- Oczyszczyć górną krawędź oraz wszystkie części garnka, które zostały zabrudzone resztkami potrawy podczas wkładania składników do naczynia, wyczyścić dokładnie ściereczką z tkaniny lub papieru.
- Przed włożeniem naczynia wewnętrznego do frytkownicy należy przekonać się, że jego wewnętrzne części pozbawione są resztek potraw.
- Naczynie wewnętrzne **B4**, nóżki **B5** i kontakty **B6** wpadły w odpowiednie otwory **B1-B3** w metalowej płycie w środku frytkownicy.

**Ostrzeżenie:**

Zawsze dbaj o poprawne umieszczenie naczynia w frytkownicy. Nigdy nie próbuj włączyć frytkownicy, jeżeli naczynie wewnętrzne jest umieszczone niepoprawnie.

UMIESZCZENIE FRYTKOWNICY

- Frytkownicę należy umieścić na równej, suchej, czystej i przede wszystkim stabilnej powierzchni, odpornej na działanie wysokich temperatur. Jeśli chcesz używać frytkownicy na płycie roboczej wrażliwej na ciepło, włóż pod frytkownicę deskę kuchenną lub materiał odporny na ciepło.
- Jeżeli chcesz postawić frytkownicę pod okap, upewnij się, czy płyta grzewcza kuchenki jest wyłączona.
- W pobliżu frytkownicy nie mogą znajdować się przedmioty lub powierzchnie, które mogą ulec zniszczeniu w wyniku wydostającej się pary, np.: ściany, szafki kuchenne, kredensy, obrazy, zasłony itp.
- Frytkownicę umieść tak, by nie mogły dosięgnąć dzieci i by nie mógł o nią nikt zaczepić albo ją wyrzucić.

WŁĄCZENIE

- Końcówkę przewodu zasilającego podłącz do gniazdka górnego i wtyczkę przewodu zasilającego podłącz do gniazdka sieciowego. Zabrzmi sygnał dźwiękowy, wyświetlacz zapali się na 1 sekundę i frytkownica przejdzie do trybu ekonomicznego.
- Wciśnięciem któregośkolwiek przycisku wyświetlacz się zapali i frytkownica przejdzie do trybu czuwania, co oznacza, iż gotowa jest do pracy. Wyświetlacz się świeci i wyświetlone są poszczególne programy gotowania.
- Urządzenie przejdzie w stan czuwania również po naciśnięciu przycisku **C11** (Start/Stop), w dowolnym momencie pracy urządzenia.
- Jeżeli do 1 minuty nie wykonasz żadnego ustawienia, frytkownica znowu wróci do trybu ekonomicznego.

**Notatka:**

Przy pierwszym użyciu można czuć specyficzny zapach spowodowany przez wypalanie nowego wyrobu. Zjawisko to jest zupełnie normalne i wkrótce zniknie. Przed pierwszym użyciem możesz więc nalać do naczynia dwa kubki wody i włączyć program STEAM (gotowanie w parze). W razie potrzeby powtórz proces.

AUTOMATYCZNE GOTOWANIE ZA POMOCĄ DOMYŚLNYCH PROGRAMÓW

- Frytkownica wielofunkcyjna jest wyposażona w inteligentne programy gotowania. Każdy z programów ma wstępnie ustalony czas przygotowania i temperaturę, aby wynik przygotowania potrawy był jak najlepszy, bez wysiłku użytkownika.

Tabela programów:

PROGRAM	OPIS	WARTOŚCI DOMYŚLNE		MOŻLIWOŚĆ ZMIANY	
		CZAS	TEMPERATURA	CZAS	TEMPERATURA
SOUS VIDE	Gotowanie w próżni przy pomocy kąpieli wodnej i worków próżniowych. Program nadaje się do mięsa, ryb, warzyw jak również owoców. Przy korzystaniu z programu użyj dołączonego ruszta.	01:00	50 °C	01:00-9:59	40-99 °C

Frytkownica wielofunkcyjna

SFR 9300BK

PL

STIR-FRY	Szybkie smażenie ingrediencji w małej ilości gorącego oleju przy nieustannym mieszaniu Program nadaje się do mięsa i ryb, do których domieszać można dostawki, jak makaron lub ryż.	00:10	240 °C	00:05-0:20	140–240 °C
ROAST	Opiekanie. Programu użyj do opiekania, osmażenia albo panierowania mięsa, warzyw, drobiu itp.	0/60	240 °C	00:10-1:00	120–240 °C
GRILL	Program nadaje się do grillowania, na przykład plasterków mięsa z kurczaka lbo innych pokarmów. Przy korzystaniu z programu użyj dołączonego rusztu.	00:30	240 °C	00:10-1:00	150–240 °C
BAKE	Pieczenie. Program nadaje się do przyrządzania ciast, babeczek, herbatników i innych słodkich potraw, jak również do przyrządzania pieczonego mięsa, ryb i warzyw.	00:30	180 °C	00:10-2:00	140–180 °C
BOIL	Program nadaje się do gotowania makaronów, ziemniaków, ryżu, warzyw, zup i sosów, klusek itp.	00:25	150 °C	00:15-1:00	100–240 °C
FRY	Smażenie żywności, częściowo zanurzonych w oleju.	00:20	200 °C	00:01-1:00	120–240 °C
SLOW COOK	Wolne gotowanie surowców Surowce wystarczy pokroić, włożyć do frytkownicy, zamieszać, przykryć, w razie potrzeby dostosować czas i temperaturę, włączyć gotowanie i dalej już nie troszczyć się o gotowanie.	06:00	100 °C	00:30-6:00	×
FAST STEW	Szybkie duszenie. Program idealnie nadaje się do duszenia mięsa, wątróbki, ryb lub warzyw. Umożliwia przygotowanie soczystej potrawy, jak w zwykłym szybkowarze. Bez konieczności dodawania wody.	01:00	120 °C	00:01-2:00	120–200 °C
DEEP FRY	Smażenie żywności w głębokim oleju, częściowo zanurzonych w oleju	00:40	210 °C	00:20-2:00	180–210 °C
HOT POT	Gotowanie zupy bezpośrednio na stole. Zupa jednocześnie z tym, jak stopniowo odbierana jest na talerze, uzupełniana jest o ingrediencje, które się ponownie ugotują i potem są podawane. Ingredencjami mogą być cienkie plasterki mięsa, warzywa liściowe, grzyby, kluski jajkowe, tofu, owoce morza itd.	01:00	220 °C	00:30-9:59	120–240 °C
STEAM	Gotowanie na parze. Programu można używać do ogrzewania zimnych lub zmrożonych artykułów spożywczych.	00:15	220 °C	00:10-1:00	120–220 °C
RICE	Gotowanie normalnego i wstępnie ugotowanego ryżu.	N/A	100 °C	×	× *

FONDUE	Gotowanie czekoladowego, serowego albo mięsnego sosu lub lukieru.	02:00	60 °C	00:30-4:00	40–70 °C
YOGURT	Przyrządzanie domowych jogurtów. Użyj przegotowanego lub pasteryzowanego mleka lub kultury jogurtowej. Kultura jogurtowa może być dostępna w sieci handlowej w formie jogurtu naturalnego, wcześniej wyprodukowany jogurt, mieszanka w proszku do przygotowywania jogurtu dostępna w sieci handlowej lub kultura jogurtowa dostępna w sklepach ze zdrową żywnością.	04:00	40 °C	00:30-9:59	×
POPCORN	Przyrządzanie popcornu. Popcorn można przyrządzać bez oleju lub z małą ilością oleju lub tłuszczu. Gotowy popcorn wystarczy przyprawić według smaku.	00:08	240 °C	00:01-0:15	200–240 °C
MANUAL	Umożliwia dokonywać również własnych ustawień parametrów przygotowania potraw według przepisu, ilość surowców i własnego smaku.	01:00	240 °C	00:01-9:59	40–240 °C
KEEP WARM	Utrzymywanie temperatury. Program utrzymuje żywność w temperaturze ok. 80 °C przez wstępnie ustawiony albo przez ciebie wybrany czas.	02:00	80 °C	00:30-9:59	×
PRESET	Opóźniony start. Umożliwia dokonać uruchomienia gotowania w czasie ustawionym przez użytkownika.	01:00	×	00:01-9:59	×

Objaśnienia:

× = funkcja nie jest dostępna albo nie można wykonać ustawień

* = Podczas ogrzewania nie można zmieniać czasu ani temperatury. Po osiągnięciu punktu wrzenia można ustawić czas w zakresie 0:10-0:15 min

Wybór programu

■ Programy z menu lewego, środkowe i prawego można wybierać w trzy sposoby:

- Przyciskiem **C6** (Function): Każdym wciśnięciem przycisku wybierasz cyklicznie w kierunku przeciw wskazówkom zegara tj. z lewej do prawej.
- Przyciskiem **C3** (plus) w trybie czuwania: Każdym wciśnięciem przycisku wybierasz cyklicznie w kierunku przeciw wskazówkom zegara tj. z lewej do prawej
- Przyciskiem **C10** (minus) w trybie czuwania: Każdym wciśnięciem przycisku wybierasz cyklicznie w kierunku wskazówek zegara tj. z prawej do lewej

Wciśnięciu któregośkolwiek przycisku towarzyszy krótki sygnał dźwiękowy, miganie wybranego programu i wyświetlenie na wyświetlaczu domyślnych wartości gotowania.

Uruchomienie, zatrzymanie i zakończenie programu

- Proces gotowania zostanie uruchomiony po wciśnięciu przycisku **C11** (Start/Stop). Wybrany program gotowania będzie migać, wskaźniki **C7** wczytają się i ruszy odliczanie wstępnie ustawionego czasu.
- Proces gotowania możesz w dowolnym momencie przerwać poprzez naciśnięcie przycisku **C11** (Start/Stop).
- Kiedy tylko frytkownica dogotuje, zabrzmi 3× sygnał dźwiękowy i w zależności od wybranego programu albo ustawienia przejdzie bądź do trybu utrzymywania temperatury albo do trybu ekonomicznego tj. zgaśnie wyświetlacz. Tym automatycznie kończy się gotowanie.

DOSTOSOWANIE PROGRAMU GOTOWANIA

- Większość programów umożliwia zmianę jednego lub wszystkich domyślnych parametrów gotowania, według potrzeby i doświadczenia użytkownika. Parametry do zmieniania podane są w tabeli wraz z listą programów.
- Parametry możesz zmieniać przed rozpoczęciem gotowania albo także podczas gotowania. Dostosowanie parametrów możesz w dowolnym momencie anulować poprzez naciśnięcie przycisku **C11** (Start/Stop).
- Po zmianie parametrów, można rozpocząć gotowanie naciskając przycisk **C11** (Start/Stop). Proces gotowania będzie przebiegał w jednakowy sposób, jak w przypadku gotowania automatycznego.

Zmiana czasu gotowania

- Wybierz program umożliwiający zmianę czasu gotowania i wciśnij przycisk **C5** (Time). Po wciśnięciu przycisku **C5** zaczną migać wartości dla minut, kolejnym wciśnięciem zaczną migać wartości godzin. Przy pomocy przycisków **C3** (plus) albo **C10** (minus) zmień według potrzeby wartość.
- Przy zmianie minut wartość zmienia się o 1 minutę z każdym wciśnięciem. Przytrzymaniem przycisku można zmieniać czas o 10 minut.

Zmiana temperatury

- Wybierz program umożliwiający zmianę temperatury gotowania i wciśnij przycisk **C12** (Temp). Przy pomocy przycisków **C3** (plus) albo **C10** (minus) zmień według potrzeby wartość.

GOTOWANIE Z USTAWIENIAMI RĘCZNYMI

- Frytkownica umożliwia dokonywać również własnych ustawień parametrów przygotowania potraw według przepisu, ilości surowców i własnego smaku. Użytkownik może dokonać ustawień temperatury i czasu gotowania, patrz tabela z wykazem programów.
- Wybierz program Manual (tryb ręczny). Pojawi się czas domyślny 01:00 oraz temperatura 240 °C.
- Parametry gotowania dostosuj według postępowania podanego w poprzednim rozdziale ZMIANA PROGRAMU GOTOWANIA
- Po zmianie parametrów, można rozpocząć gotowanie naciskając przycisk **C11** (Start/Stop). Proces gotowania będzie przebiegał w jednakowy sposób, jak w przypadku gotowania automatycznego.

FUNKCJA WSTRZYMANIA GOTOWANIA

- Funkcja wstrzymania gotowania umożliwia dokonać uruchomienia gotowania w czasie ustawionym przez użytkownika. Minimalna wartość czasu wstrzymania gotowania wynosi 30 minut, maksymalny okres czasu wynosi 24 godzin.
- Wstrzymanie gotowania dostępne jest dla programów SOUS VIDE, BAKE, BOIL, SLOW COOK, FAST STEW, HOT POT, STEAM a RICE.
- Wybierz program gotowania i naciśnij przycisk **C4** (Preset). Zacznie migać napis PRESET i wskaźnik czasu. Domyślna wartość czasu to 1 godzina. Wciśnięciem przycisku **C5** (Time) i następnie przy pomocy przycisków **C3/C10** (+/-) można zmieniać w zakresie 0:01 do 9:59.
- Naciskając przycisk **C11** (Start/Stop) zostanie uruchomione odliczanie. Napis PRESET zapali się. Po upływie ustawionego czasu, nastąpi automatyczne uruchomienie procesu gotowania.

FUNKCJA UTRZYMYWANIA TEMPERATURY (KEEP WARM)

- Funkcja utrzymywania temperatury służy do utrzymania żywności w ciepłe przy ustawionej temperaturze 80 °C.
- Utrzymywanie temperatury ruszy automatycznie po dogotowaniu w programach BOIL, SLOW COOK, FAST STEW, STEAM i RICE. Można uruchomić go także ręcznie wyborem programu KEEP WARM przy pomocy przycisku **C6** (FUNCTION) albo przyciskami **C3/C10** (+/-).
- Domyślna wartość czasu automatycznego i ręcznie wybranej funkcji utrzymywania temperatury wynosi 2:00 godziny. Wartość można zmieniać w zakresie od 0:30 do 9:59 po wciśnięciu przycisku **C5** (Time) i ustawienia wymaganej wartości przyciskami **C3/C10** (+/-). Domyślnej wartości temperatury nie można zmieniać.
- Naciskając przycisk **C11** (Start/Stop) włączysz funkcję. Symbole **C7** zostaną wczytane i ruszy odliczanie czasu. Funkcję można w dowolnym momencie wcześniej zakończyć poprzez naciśnięcie przycisku **C11** (Start/Stop).
- Po upływie ustawionego czasu, zabrmi sygnalizacja dźwiękowa i frytkownica się automatycznie wyłączy.

OCHRONA PRZECIWKO PRZEGRZANIU

- Frytkownica wyposażona jest w bezpiecznik termiczny przeciwko przegrzaniu. Jeżeli w naczyniu nie ma wody lub sosu i w skutek czego nastąpi znaczący wzrost temperatury, frytkownica wyłączy się automatycznie. W takim przypadku wyciągnij wtyczkę z gniazdka elektrycznego i pozostaw urządzenie do ostygnięcia. Po czym, urządzenie można ponownie włączyć.

WYŁĄCZENIE FRYTKOWNICY

- Aby całkowicie wyłączyć frytkownicę odłącz przewód zasilający z gniazdka i pozostaw garnek do całkowitego ostygnięcia. Po ostygnięciu wyczyść go zgodnie z rozdziałem KONSERWACJA I CZYSZCZENIE i schowaj go w odpowiednim miejscu.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE**Ostrzeżenie:**

Przed przystąpieniem do wykonania jakiegokolwiek czyszczenia lub konserwacji, należy odłączyć frytkownicę od sieci elektrycznej. Przed zdjęciem pokrywki i wyjęciem naczynia wewnętrznego, zostaw frytkownicę do całkowitego ostygnięcia.

**Ostrzeżenie:**

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.

- Wyjmowane naczynie wewnętrzne oraz wszelkie wyposażenie należy oplukać w gorącej wodzie z dodatkiem delikatnego płynu do mycia naczyń i dokładnie wysuszyć za pomocą delikatnej ściereczki. Części te można myć w zmywarce.
- Jeżeli pokrywka jest nadmiernie zanieczyszczona, ostrożnie wyjmij z niej uszczelkę gumową i pokrywkę oraz uszczelkę gumową dokładnie wyczyść, umyj i wysusz. Nie zapomnij o włożeniu uszczelki z powrotem do pokrywki.
- Za pomocą lekko nawilżonej miękkiej ściereczki wytrzyj również zewnętrzne części frytkownicy i następnie wytrzyj do sucha. Wnętrze frytkownicy wytrzyj papierowym ręcznikiem kuchennym; większe zanieczyszczenia umyj nawilżoną miękką gąbką i następnie wytrzyj do sucha.
- Jeżeli wewnątrz naczynia znajdują się resztki potrawy, zostaw w pierwszej kolejności przez 20-30 minut rozmięknąć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Resztki jedzenia możesz następnie łatwo usunąć za pomocą miękkiej szczotki kuchennej.

**Ostrzeżenie:**

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

PRZECHOWYWANIE

- Frytkownicę należy przechowywać całkowicie ostygniętą, wyłączony i odłączony od zasilania, w czystym i suchym stanie.
- Do naczynia wewnętrznego włóż akcesoria, a naczynie wewnętrzne włóż do frytkownicy. Pokrywkę połóż na frytkownicy.
- Frytkownicę należy postawić w czystym, suchym miejscu poza dostępem dzieci.

**Ostrzeżenie:**

Przechowywanej frytkownicy nie narażaj na ekstremalne temperatury, bezpośrednie działanie promieni słonecznych, nadmierną wilgotność ani nie umieszczaj go w nadmiernie zapyłonym środowisku. Nie stawiaj i nie kładź nic na przechowywaną frytkownicę.

Frytkownica wielofunkcyjna

SFR 9300BK

PL

DANE TECHNICZNE

Znamionowy zakres napięcia	220–240 V AC
Częstotliwość znamionowa.....	50–60 Hz
Nominalny pobór mocy.....	1 800 W
Pojemność naczynia frytkownicy.....	4,8 l
Wymiary (wysokość × szerokość × głębokość)	300 mm × 345 mm × 340 mm
Masa	4 kg

Zmiana tekstu i parametrów technicznych zastrzeżona.

WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

Zużyty materiał opakowaniowy odłóż w miejscu wyznaczonym 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 przekazaj 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.