

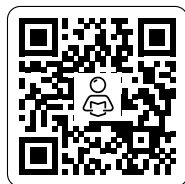
SENCOR®

SFR 5050BK



FRYTKOWNICA NA GORĄCE POWIETRZE

Tłumaczenie oryginalnej instrukcji

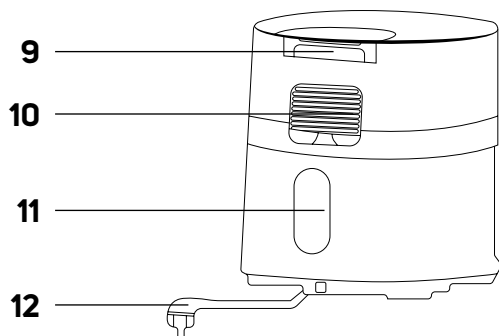
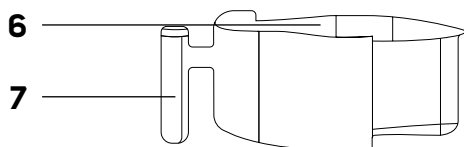
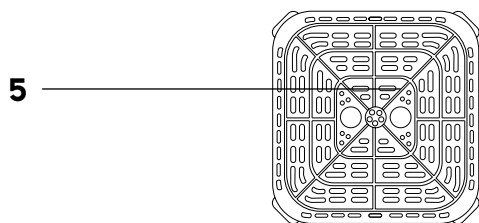
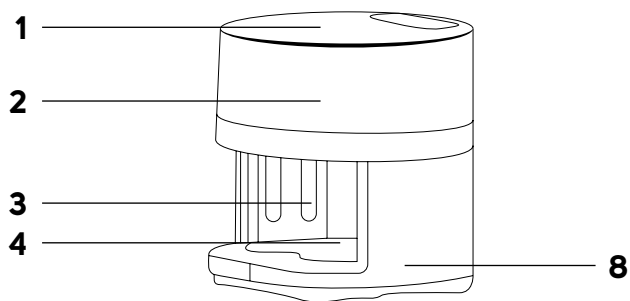


SENCOR®

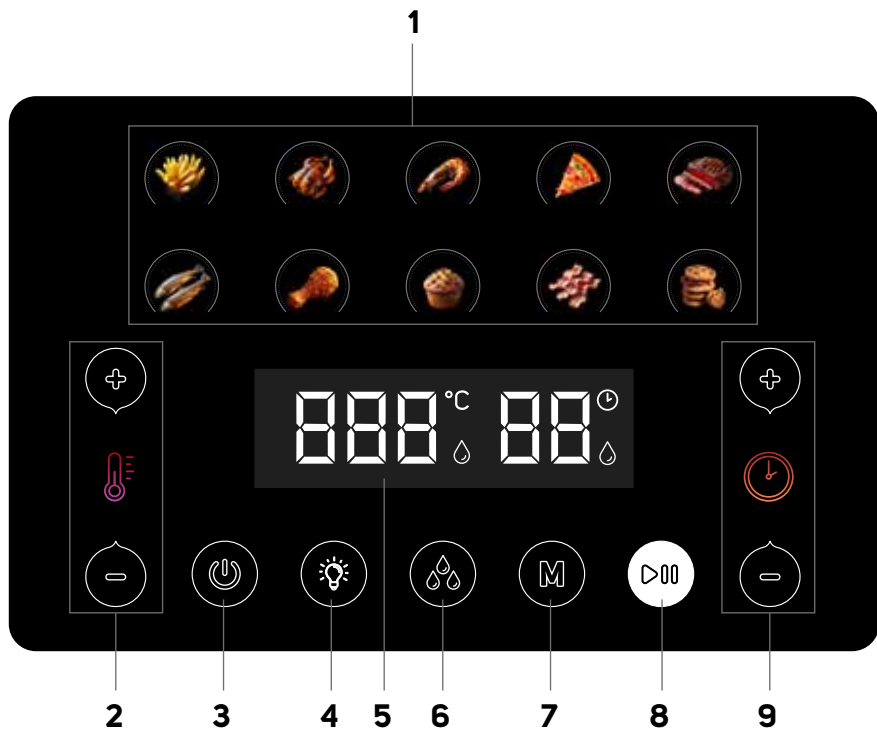
SFR 5050BK



A



B



Istotne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

UWAŻNIE PRZECZYTAJ I ZACHOWAJ DO PÓŹNIEJSZEGO UŻYTKU.

- Z niniejszego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, percepcyjnych i umysłowych lub o niewielkim doświadczeniu i wiedzy, o ile jest nad nimi sprawowany nadzór lub zostały one pouczone w zakresie korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i zdają sobie sprawę z ewentualnego niebezpieczeństwa.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwację przeprowadzaną przez użytkownika można powierzyć dzieciom tylko, jeśli ukończyły 8 rok życia i są pod nadzorem.
- Dzieci poniżej 8 roku życia muszą pozostawać poza zasięgiem urządzenia i jego zasilania.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego, jego wymianę należy zlecić wykwalifikowanemu serwisowi, aby zapobiec niebezpiecznym sytuacjom. Zabrania się używania urządzenia z uszkodzonym kablem zasilającym.
- Nie wolno zanurzać urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie lub innym płynie.
- Powierzchnie mające kontakt z żywnością należy czyścić zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszym podręczniku.

- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub pilota.



OSTRZEŻENIE: GORĄCA POWIERZCHNIA!

Temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa, jeśli urządzenie pracuje. Urządzenie może być gorące jeszcze przez jakiś czas po jego wyłączeniu. Przed czyszczeniem, konserwacją lub innymi czynnościami upewnij się, że urządzenie całkowicie wystygło.

Inne ważne instrukcje bezpieczeństwa dotyczące korzystania z urządzenia

- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka sieciowego upewnij się, że napięcie nominalne podane na etykiecie jest zgodne z napięciem elektrycznym w gniazdku, do którego chcesz podłączyć urządzenie.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do gniazdka ze stykiem ochronnym. Zalecamy podłączenie urządzenia do oddzielnego obwodu elektrycznego. Nie używaj przedłużaczy.
- Nie podłączaj urządzenia do gniazdka sieciowego, jeżeli nie jest ono prawidłowo zmontowane.
- Gniazdko sieciowe musi być łatwo dostępne, aby w razie konieczności można było odłączyć urządzenie od zasilania.
- Nie dotykaj kabla sieciowego ani wtyczki mokrymi rękami.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Urządzenie służy także do osobistego użytku niekomercyjnego w miejscach takich jak:
 - aneksy kuchenne przeznaczone dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - pokoje hotelowe lub motelowe i inne pomieszczenia mieszkalne;
 - gospodarstwa agroturystyczne;
 - przedsiębiorstwa zapewniające nocleg ze śniadaniem.
- Zabrania się używania urządzenia w środowisku przemysłowym lub na zewnątrz.
- Urządzenie jest przeznaczone do przygotowywania żywności. Nie używaj produktu do innych celów niż te, do których jest przeznaczone.
- Nie stawiaj urządzenia na parapetach okiennych ani na niestabilnych powierzchniach. Urządzenie umieszczaj zawsze na stabilnej, równej i suchej powierzchni.
- Nie należy umieszczać urządzenia na kuchenie elektrycznej lub gazowej ani w jej pobliżu, a także w pobliżu otwartego ognia lub urządzeń będących źródłem ciepła.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu wanny, umywalki, basenu lub innego źródła wody.
- Przed użyciem urządzenia należy upewnić się, że tacka ociekowa znajduje się na swoim miejscu.
- Podczas używania urządzenia należy zapewnić dostateczną przestrzeń dla obiegu powietrza nad urządzeniem i wokół niego. Nie należy używać urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak zasłony, ścierki do wycierania naczyń itp.
- Nie należy umieszczać urządzenia na powierzchni pokrytej tkaniną lub obrusem.
- Zawsze przygotowywaj jedzenie w dołączonym pojemniku do smażenia.
- Napełnienie pojemnika do smażenia olejem może spowodować niebezpieczeństwo pożaru.
- Podczas przygotowywania tłustych potraw należy zachować szczególną ostrożność, aby nie poparzyć się skwierczącym tłuszczem.
- Nie dotykaj nieprzypiętej powierzchni ostrymi lub metalowymi przedmiotami. Mogłoby dojść do jego uszkodzenia.
- Nie zakrywaj otworów wentylacyjnych, gdy urządzenie jest włączone.
- Zawsze wyłączaj urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego, gdy pozostawiasz je bez nadzoru, po użyciu oraz przed czyszczeniem lub przenoszeniem.
- Przed przemieszczeniem, czyszczeniem lub składowaniem należy pozostawić urządzenie do ostygnięcia. Podczas przenoszenia urządzenia należy skorzystać z uchwytu z termoizolacją.
- Nie używaj urządzenia do odkładania przedmiotów.
- Odłącz przewód zasilający od gniazdka, ciągnąc za wtyczkę, a nie za przewód. W przeciwnym razie mogłoby dojść do uszkodzenia kabla lub gniazdka.
- Zwróć uwagę, aby kabel zasilający nie zwisał poza krawędź stołu oraz by nie dotykał gorącej powierzchni.
- Nie używaj urządzenia, jeśli nie działa ono prawidłowo, jeśli spadło na ziemię, zostało uszkodzone lub zanurzone w wodzie.
- Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, nie należy samodzielnie naprawiać ani modyfikować urządzenia. Wszelkie naprawy należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi. Ingerencja w urządzenie może spowodować utratę rękojmi i gwarancji.

OBJAŚNIENIE SYMBOLI UMIESZCZONYCH NA PRODUKCIE LUB W DOKUMENTACJI TOWARZYSZĄCEJ



Ten produkt spełnia wszelkie dotyczące go podstawowe wymagania dyrektyw UE.



Ten symbol umieszczony na produkcie lub w jego dokumentacji przewodniej oznacza, że zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne nie mogą być wyrzucane wraz ze zwykłymi odpadami komunalnymi.



Frytkownica na gorące powietrze

Instrukcja obsługi

- Dziękujemy, że wybrali Państwo produkt marki SENCOR i mamy nadzieję, że będą Państwo z niego zadowoleni.
- Przed użyciem urządzenia prosimy zapoznać się z instrukcją jego obsługi, nawet w przypadku, jeśli masz doświadczenie z użytkowaniem urządzeń podobnego typu. Z urządzenia należy korzystać wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi. Instrukcję należy zachować do ewentualnego zastosowania w przyszłości. Jeżeli urządzenie zostanie przekazane innej osobie, zapewnij, aby wraz z urządzeniem została przekazana również niniejsza instrukcja obsługi.
- Rozpakuj uważnie urządzenie, zwracając przy tym uwagę, aby nie wyrzucić żadnej części materiału opakowaniowego, zanim nie znajdziesz wszystkich jego części. Co najmniej w okresie obowiązywania rękojmi lub gwarancji zalecamy przechowywać oryginalne opakowanie transportowe, opakowanie, dowód zakupu i potwierdzenie zakresu odpowiedzialności sprzedawcy lub kartę gwarancyjną. W razie konieczności wysyłki urządzenie zalecamy zapakować do oryginalnego pudełka.

OPIS URZĄDZENIA

A1	Panel sterowania	A7	Uchwyt pojemnika do smażenia
A2	Oświetlenie ozdobne	A8	Korpus frytkownicy
A3	Grzałka	A9	Zbiornik na wodę
A4	Wnętrze frytkownicy	A10	Otwory wentylacyjne
A5	Podkładka do smażenia	A11	Uchwyt na kabel zasilający
A6	Pojemnik do smażenia z okienkiem	A12	Kabel zasilający

OPIS PANELU STERUJĄCEGO

B1	Przyciski programu przygotowania potrawy		przyprowadzenia)
B2	Przyciski do ustawienia temperatury	B6	Przycisk  włączania/wyłączania funkcji rozpylania wody
B3	Przycisk  włączania/wyłączania frytkownicy	B7	Przycisk  włączania przygotowania ręcznego
B4	Przycisk  włączania/wyłączania oświetlenia w środku frytkownicy	B8	Przycisk  włączania frytkownicy
B5	Wyświetlacz numeryczny (pokazuje temperaturę i czas	B9	Przycisk ustawienia czasu przyprowadzenia

PRZEZNACZENIE

- Frytkownica na gorące powietrze Sencor SFR 5050BK jest przeznaczona do obróbki cieplnej żywności. Obróbka odbywa się poprzez „smażenie” gorącym powietrzem z minimalną ilością oleju. Powietrze jest ogrzewane przez element grzewczy i rozprowadzane równomiernie przez wewnętrzną przestrzeń pojemnika do smażenia przez wewnętrzny wentylator.
- Frytkownica na gorące powietrze Sencor SFR 5050BK jest jednocześnie wyposażona w funkcję rozpylania wody. Funkcja ta jest dostępna tylko w przypadku wybranych programów. Podczas smażenia woda jest rozpylana w pojemniku do smażenia. Gotowe jedzenie jest bardziej soczyste i chrupiące.

WŁAŚCIWOŚCI I FUNKCJE FRYTKOWNICY NA GORĄCE POWIETRZE

Pojemnik do smażenia

- Pojemnik do smażenia wyposażony jest w okienko, dzięki któremu będzie można łatwo i szybko sprawdzić stan przygotowania potraw wewnątrz pojemnika bez konieczności ich wyjmowania.

Oświetlenie wewnętrzne

- Oświetlenie wewnętrzne ułatwia sprawdzenie stanu przygotowania potraw. Naciśnij krótko przycisk  oświetlenia, aby włączyć i wyłączyć oświetlenie. Oświetlenie automatycznie zgaśnie po zakończeniu przygotowywania.

Funkcje frytkownicy beztłuszczowej

Frytkownica Sencor SFR 5050BK jest wyposażona w następujące funkcje:

- **smażenie gorącym powietrzem:** w całym pojemniku do smażenia przygotowywane są potrawy na tym samym programie.
- **smażenie gorącym powietrzem z funkcją natryskiwania parą:** preparat uzupełnia funkcja natryskiwania parą. Nie dochodzi do nadmiernego wysychania żywności.
- **przygotowanie ręczne:** ustaw czas i temperaturę przygotowania zgodnie z osobistymi preferencjami. Ręczne przygotowanie można również uzupełnić o funkcję natryskiwania parą.

Dekoracyjne oświetlenie

- Frytkownica na gorące powietrze jest wyposażona w dekoracyjne oświetlenie.
- Jeśli włączysz frytkownicę lub frytkownica będzie w trybie czuwania, włączy się światło.
- Gdy frytkownica pracuje, oświetlenie włącza się i wyłącza powoli.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Przed pierwszym użyciem urządzenia i jego akcesoriów należy wyjąć je z opakowania i usunąć wszelkie etykiety lub metki promocyjne.
- Przetrzyj zewnętrzną powierzchnię frytkownicy miękką gąbką lekko zwilżoną ciepłą wodą. Wytrzyj czystą ścierką do sucha.
- Wyjmij pojemnik do smażenia, podkładkę i pojemnik na wodę. Umij je w ciepłej wodzie z niewielką ilością detergentu kuchennego. Opłucz i wytrzyj do sucha.
- Wytrzyj wnętrze frytkownicy miękką gąbką lekko zwilżoną ciepłą wodą. Wytrzyj czystą ścierką do sucha.
- Zaleca się uruchomienie pustej frytkownicy na około 30 minut w temperaturze 200°C. W tym czasie możesz zauważyć słaby dym lub lekki zapach. Jest to normalne zjawisko, które zniknie podczas użytkowania.

UMIĘSZCZENIE FRYTKOWNICY

- Umieść frytkownicę na gorące powietrze na płaskiej, twardej i powierzchni odpornej na ciepło w odpowiedniej odległości od gniazda elektrycznego.
- Zapewnij wystarczającą przestrzeń wokół frytkownicy, aby powietrze wokół urządzenia mogło swobodnie cyrkulować. Jest to szczególnie ważne w tylnej części, gdzie znajdują się otwory wentylacyjne. Nie wolno ich zakrywać podczas pracy, nawet gdy frytkownica się chłodzi.



Ostrzeżenie:

Nie należy używać urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak zastawy, ściérki do wycierania naczyń itp. Nie należy umieszczać urządzenia na powierzchni pokrytej materiałem lub obrusem.

PODSTAWOWY ZAKRES UŻYCIA FRYTKOWNICY

1. Wyjmij pojemnik do smażenia z frytkownicy. Umieść podkładkę do smażenia w pojemniku.

- Włóż składniki do pojemnika do smażenia, które chcesz przygotować, pojemnik ponownie włóż do frytkownicy. Podczas napełniania nie przekraczaj linii MAX, która jest oznaczona na wewnętrznej stronie pojemnika. Nie należy przepiętniać pojemnika. Przy przetwarzaniu większej ilości surowców zaleca się dzielenie ich na mniejsze ilości i stopniowe ich przygotowywanie.
- Włóż wtyczkę kabla zasilającego do gniazdka sieciowego.
- Rozlegnie się krótkie ostrzeżenie dźwiękowe, a panel sterowania zaświeci się na krótko. Później wyświetlacz zgłosi i frytkownica przełączy się w tryb czuwania. Tylko przycisk pozostanie podświetlony.
- Włącz frytkownicę przy pomocy przycisku . Panel sterowania zapali się, a program smażenia zacznie migać.
- Naciśnij przycisk wybranego programu, a na wyświetlaczu pojawi się domyślna temperatura i czas przygotowania. Jeśli musisz wyregulować temperaturę, postępuj zgodnie z instrukcjami w sekcji „**Ustawianie temperatury**”; jeśli chcesz wyregulować czas przygotowania, postępuj zgodnie z instrukcjami w sekcji „**Ustawianie czasu przygotowania**”. Alternatywnie wybierz przygotowanie ręczne – patrz rozdział „**Przygotowanie ręczne**”.



Uwaga:

Więcej informacji na temat wstępnie ustawionych programów można znaleźć w tabeli „**Tabela wstępnie ustawionych programów**”.

- Naciśnij przycisk a frytkownica uruchomi się. Na wyświetlaczu pojawi się temperatura i rozpocznie się odliczanie czasu przygotowania.
- Podczas przygotowywania sprawdź stan przyrumienienia przez okienko. Naciśnij przycisk aby wyłączyć oświetlenie.
- W zależności od wybranego programu możesz usłyszeć sygnał dźwiękowy w połowie przygotowywania, informujący o konieczności obrócenia lub wymieszania potrawy.
- Jeśli składniki wymagają wymieszania, ostrożnie wyjmij pojemnik do smażenia, przemieszaj składniki i włóż pojemnik z powrotem do korpusu frytkownicy.
- Po upływie ustawionego czasu przygotowania na wyświetlaczu pojawi się napis „End”, a wentylator będzie działał przez około 15 sekund. Rozlegnie się trzykrotny sygnał dźwiękowy i frytkownica przejdzie w tryb gotowości.
- Wyjmij pojemnik do smażenia i sprawdź stan wysmażenia potrawy. Jeśli składniki nie zostały całkowicie przesmażone, włóż pojemnik do smażenia z powrotem i dostosuj żądaną temperaturę i czas przygotowania. Uruchom frytkownicę.
- Jeśli potrawa jest dobrze wysmażona, wyjmij pojemnik z frytkownicy i umieść go na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę. Za pomocą szczypek lub podobnych przyborów kuchennych wyjmij jedzenie, odsącz je na talerzu wyłożonym papierowym ręcznikiem kuchennym i podawaj.



Uwaga:

Nie odwracaj pojemnika do smażenia do góry dnem. Olej gromadzący się na dnie wyleje się na przygotowywaną potrawę.



Uwaga:

Pojemnik do smażenia należy zawsze umieszczać na powierzchni odpornej na wysokie temperatury. Nie umieszczaj go na plastikowych deskach, obrusach lub podobnych materiałach wrażliwych na ciepło.

- Jeśli chcesz anulować przygotowanie, naciśnij długo przycisk , aż na wyświetlaczu pojawi się napis „End”.
- Po zakończeniu korzystania z urządzenia należy odłączyć wtyczkę przewodu zasilającego od gniazdka elektrycznego.
- Przed czyszczeniem, konserwacją lub innymi czynnościami należy odczekać, aż frytkownica ostygnie.



Ostrzeżenie:

Podczas użytkowania frytkownica nagrzewa się i może osiągać wysokie temperatury. Urządzenie pozostaje gorące nawet po zaprzestaniu używania. Przy niewłaściwej manipulacji istnieje ryzyko poważnych oparzeń. Zachowaj szczególną ostrożność podczas manipulacji.



Uwaga:

Zalecamy stosowanie kuchennych rękawów ochronnych. Podczas przenoszenia pojemnika do smażenia należy zawsze korzystać z uchwytu z termoizolacją. Nie umieszczaj pojemników do smażenia na powierzchniach wrażliwych na ciepło, np. na plastikowych deskach do krojenia itp.



Uwaga:

Nigdy nie używaj metalowych przyborów ani noża, ponieważ możesz zarysować nieprzywierającą powierzchnię pojemnika do smażenia.

Przerwanie przygotowania potrawy

- Jeśli chcesz przerwać pracę frytkownicy podczas przygotowywania potraw, naciśnij krótko przycisk .
- Zacznie migać wyświetlacz i przycisk programu przygotowania potrawy.
- Możesz skorzystać z możliwości przerwania przygotowania potrawy, aby dostosować czas gotowania lub ustawić nową temperaturę – postępuj wówczas zgodnie z poniższymi instrukcjami.
- Możesz również użyć przeryw w gotowaniu, aby sprawdzić stan wysmażenia. Ostrożnie wyjmij pojemnik do smażenia. Sprawdź stan potrawy i włóż pojemnik do smażenia z powrotem.
- Aby ponownie uruchomić frytkownicę, naciśnij przycisk .
- Możesz również przerwać pracę frytkownicy, ostrożnie wyjmując pojemnik do smażenia. Frytkownica przestanie działać, a wentylator wyłączy się. Możesz dostosować czas przygotowania lub ustawić nową temperaturę – postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami. Po włożeniu frytkownicy następuje automatyczne przywrócenie jej pracy.
- Jeśli praca frytkownicy zostanie przerwana i nie zostanie naciśnięty żaden przycisk przez ponad 10 minut, frytkownica wyłączy się i przełączy się w tryb czuwania. W takim przypadku należy ponownie wybrać program pieczenia i ponownie uruchomić frytkownicę.

Wyłączenie frytkownicy

- Jeśli chcesz wyłączyć frytkownicę, naciśnij i przytrzymaj przycisk , aż na wyświetlaczu pojawi się przycisk „End”. Wentylator będzie działał przez około 15 sekund. Rozlegnie się trzykrotny sygnał dźwiękowy i frytkownica przejdzie w tryb gotowości.

Tabela programów fabrycznych

Program	Ikona	Domyślna temperatura (°C)	Domyślny czas przygotowania (min)	Funkcja rozpylania wody
Frytki		180	20	Nie
Kurczak		180	30	Tak
Owoce morza		180	08	Tak
Pizza		200	09	Nie
Stek		200	06	Tak
Ryba		180	15	Tak
Udka kurczaka		200	25	Tak

Pieczenie		160	15	Nie
Boczek		180	04	Nie
Herbatniki		160	15	Nie

Tabela przyrządzania potraw

Program/ składniki	Min-Max Ilość (g)	Czas przy- rządza- nia (min)	Tem- pera- tura (°C)	Mie- sza- nie	Uwaga
Ziemniaki i frytki					
Cienkie frytki wstępnie podsmażone	300-400	18-25	180	Tak	
Frytki mocno wyplecione	300-400	20-25	180	Tak	
Opiekane ziemniaki	500	20-25	180	Tak	
Mięso i drób					
Stek	100-500	10-20	200	Tak	
Kotlet wie- przowy	100-500	10-20	180	Nie	
Hamburger	100-500	10-20	180	Nie	
Rolada mięsna	100-500	13-15	200	Nie	
Udka kurczaka	100-500	25-30	200	Tak	
Piersi z kur- czaka	100-500	15-20	180	Nie	
Przekąski					
Sajgonki	100-400	8-10	200	Tak	
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100-500	10-15	200	Tak	
Mrożone pa- luszki rybne	100-400	6-10	200	Nie	
Mrożone kawałki sera	100-400	8-10	180	Nie	
Warzywa faszerowane	100-400	10	160	Nie	
Pieczenie					
Ciasto	300	15-25	160	Nie	
Stone ciasto (quiche)	400	20-22	180	Nie	
Mufiny	300	15-18	160	Nie	
Krucze słodkie płeczywo	400	20	160	Nie	



Uwaga:
Czas i temperatury przygotowania w powyższej tabeli są tylko orientacyjne i mogą się nieznacznie różnić w zależności od osobistych preferencji, temperatury pokojowej itp.

Ustawienie temperatury

W przypadku konieczności zmiany temperatury wybranego programu postępuj w następujący sposób:

- Po wybraniu programu pieczenia kilkakrotnie naciśnij przycisk **+** lub **-** i ustaw temperaturę w zakresie od 80 do 200 °C. Każde naciśnięcie zwiększa/zmniejsza temperaturę o 5°C.
- Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku **+** lub **-** przyspieszy ustawienie temperatury.
- Aby uruchomić frytkownicę, naciśnij przycisk

Ustawienie czasu przyrządzania

Jeśli chcesz zmienić czas przygotowania dla danego programu, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- Po wybraniu programu gotowania należy kilkakrotnie naciśnąć przycisk **+** lub **-** i ustawić czas gotowania w zakresie od 01 do 60 minut. Każde naciśnięcie zwiększa/zmniejsza czas przygotowania o 1 minutę.
- Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku **+** lub **-** przyspieszy ustawienie czasu przygotowania.
- Aby uruchomić frytkownicę, naciśnij przycisk



Uwaga:
Czas i temperaturę gotowania można zmienić nawet wtedy, gdy frytkownica jest uruchomiona, w taki sam sposób, jak opisano powyżej.

Ręczne przygotowanie

- Włącz frytkownicę przy pomocy przycisku
- Naciśnij przycisk a na wyświetlaczu numerycznym pojawi się domyślna temperatura 200 °C oraz czas przygotowania potrawy 20 minut.
- Aby ustawić temperaturę, naciśnij kilkakrotnie przycisk **+** lub **-** i ustaw temperaturę w zakresie od 40 do 200 °C. Każde naciśnięcie spowoduje podniesienie/obniżenie temperatury o 5°C. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **+** lub **-**, aby przyspieszyć ustawienie czasu przygotowania.
- Aby ustawić czas przygotowania, naciśnij kilkakrotnie przycisk **+** lub **-** i ustaw czas przygotowania w zakresie od 01 do 60 minut. Każde naciśnięcie zwiększa/zmniejsza czas przygotowania o 1 minutę. Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku **+** lub **-** przyspieszy ustawianie czasu przygotowania potrawy.
- Aby uruchomić frytkownicę, naciśnij przycisk

Funkcja rozpylania wody

- Funkcja rozpylania wody jest dostępna tylko dla wybranych ustawionych programów – patrz „Tabela ustawionych programów”.
- Aby włączyć tę funkcję, konieczne jest, aby pojemnik był wypełniony wodą!



Ostrzeżenie:
Nigdy nie włączaj funkcji rozpylania wody, gdy pojemnik jest pusty.

- Chwyc naczynie z tyłu i ostrożnie wyciągnij je do góry z frytkownicy.
- Zdejmij pokrywę pojemnika i wlej do niego świeżą, zimną wodę. Podczas napełniania zawsze uwzględniaj znacznika MAX, który znajduje się na wewnętrznej stronie pojemnika.



Ostrzeżenie:
Nie napełniaj pojemnika powyżej kreski MAX. Nie wlewaj gorącej ani ciepłej wody ani innych płynów do pojemnika.

- Załóż pokrywę pojemnika i włóż ją z powrotem do frytkownicy. Delikatnie naciśnij, aby pojemnik był mocno osadzony we frytkownicy.
- Włącz frytkownicę przy pomocy przycisku i wybierz program przygotowania, dla którego dostępna jest funkcja rozpylania wody, lub wybierz przygotowanie ręczne.
- Naciśnij przycisk aby włączyć funkcję rozpylania wody. Na wyświetlaczu numerycznym zaświeci się ikona .
- Aby uruchomić frytkownicę, naciśnij przycisk

- Jeśli chcesz dodać wodę do pojemnika, postępuj w ten sam sposób.



Ostrzeżenie:

Nigdy nie napełniaj pojemnika na wodę, gdy jest on zainstalowany w korpusie frytkownicy.

Czyszczenie wnętrza frytkownicy

- Frytkownica na gorące powietrze jest wyposażona w oświetlenie pojemnika do smażenia.
- Po uruchomieniu frytkownicy oświetlenie pozostanie włączone przez ok. 4 minuty, a następnie gaśnie. Aby włączyć oświetlenie, należy nacisnąć przycisk . Aby wyłączyć urządzenie, naciśnij ponownie przycisk .

RADY

- Przyrządzaj potrawę tej samej wielkości w tym samym czasie. Mniejsze kawałki żywności zwykle wymagają nieco krótszego czasu przygotowywania niż większe kawałki.
- Dostosuj czas gotowania w zależności od ilości przygotowywanego jedzenia. Większe ilości wymagają dłuższego czasu przygotowania niż mniejsze.
- Mieszaj żywność podczas przygotowywania (zwłaszcza mniejsze kawałki). Zapewnia to optymalny rezultat i równomierne przyrumienienie.
- Dodaj odrobinę oleju do frytek ze świeżych ziemniaków i smaż, aż będą chrupiące.
- Optymalna ilość do przygotowania chrupiących frytek wynosi 0,5 kg.
- We frytkownicach powietrznych nie należy przyrządzać potraw o bardzo wysokiej zawartości tłuszczu, takich jak kielbaski.
- Potrawy zwykle przygotowywane w piekarniku można również przygotować we frytkownicy na gorące powietrze.
- Przygotowując posiłki z gotowego ciasta, należy skrócić czas przygotowania.
- Frytkownica na gorące powietrze może być również używana do podgrzewania żywności. Aby odgrzać potrawę, ustaw temperaturę na 150°C, a czas gotowania na 10 minut.

PRZEPISY

Domowe frytki

Podczas przygotowywania frytek domowych należy postępować w następujący sposób:

- Obierz i pokrój ziemniaki na frytki.
- Dokładnie umyj frytki i osusz je papierowym ręcznikiem kuchennym.
- Wlej 1 do 2 łyżek oliwy z oliwek do miski, dodaj frytki i dobrze wymieszaj, aż wszystkie frytki zostaną pokryte oliwą.
- Wyjmij frytki z miski i pozwól im ociekać przez sitko.
- Frytki pozbawione nadmiaru oleju umieść we frytkownicy i wybierz program frytkownicy.

Pulpety do piwa

Składniki potrzebne na 4 porcje

400 g wołowego mięsa mielonego
20 g pieczarek
40 g czerwonej cebuli
30 g boczku
2 ząbki czosnku
26 g czerwonej papryki
1 gałązka rozmarynu
1 gałązka tymianku
1 żółtko
Sól
Czarny pieprz mielony
Przyprawa chili
Szczypota ostrej papryki

3 g papryki słodkiej, mielonej
10 g smalcu wieprzowego

Sposób przygotowania

1. Boczek pokrój w drobną kostkę, podobnie pieczarki, paprykę, cebulę, dodaj czosnek pokrojony w drobne plasterki i podsmaż wszystko na patelni, dodaj drobno posiekany rozmaryn i liście tymianku. Tak przygotowaną mieszankę odstaw na bok i pozostaw do wystygnięcia.
2. W międzyczasie mięso mielone, wszystkie przyprawy, żółtko, smalec wieprzowy i ostudzoną mieszankę przełóż do miski. Wszystko dokładnie wymieszaj.
3. Z tak przygotowanego mięsa przygotowujemy kulki o wadze około 20 g.
4. Tak przygotowane klopsiki przekładamy do pojemnika do smażenia. Ustaw temperaturę na 180 °C a czas przygotowania na 8–15 minut i włącz urządzenie.

Rada: Aby uzyskać piękną gładką powierzchnię kulek, zalecamy zwilżenie rąk, aby mieszanka mięsna nie przywierała do rąk.

Faszerowane pierzi z kurczaka

Składniki potrzebne na 4–6 porcji

150 g pierzi z kurczaka
130 g boczku (plastry)
25 g cebuli
45 g szalotki
2 ząbki czosnku
20 g świeżego szpinaku liściowego
10g smalcu
5 g mąki tortowej
2 jajka (M)
Sól
Czarny pieprz mielony
½ l bulionu z kurczaka

1. 20 g boczku pokrojonego w kostkę lekko podsmaż, dodaj drobno posiekaną szalotkę, pokrojony czosnek, a następnie wszystko krótko podsmaż. Następnie dodaj szpinak, który również lekko podsmaż, dopraw solą i pieprzem. Po usmażeniu liści szpinaku dodaj rozmrożone jajka i pozostaw do stwardnienia. Tak przygotowaną mieszankę odstawiamy do ostygnięcia. W międzyczasie przygotuj pierz z kurczaka, zanim mieszanka ostygnie.
2. Wyszus pierz kurczaka i w miejscu, w którym jest najgrubsza, zrób kieszonkę aż do wąskiej części, uważaj, aby jej nie przeciąć. Przygotowaną pierz z kurczaka dopraw solą, pieprzem i wypełnij wcześniej przygotowaną mieszanką. Połącz nacięcie jedną wykałaczką, aby mieszanka nie wypadła z kieszonki.
3. Owini pierz kurczaka pozostałym boczkem.
4. Umieść w pojemniku do smażenia. Ustaw temperaturę na 170 °C a czas przygotowania na 45 minut.
5. W międzyczasie przygotuj ciemniejszą zasmażkę z cebuli (smaż cebulę na smalcu, aż stanie się złocista, a następnie dodaj mąkę), a następnie dokładnie ją przegotuj. Dopraw w razie potrzeby.
6. Podawaj z ziemniakami lub ryżem.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Frytkownicę należy czyścić po każdym użyciu. Przed czyszczeniem frytkownica musi być wyłączona, odłączona od gniazdka sieciowego i całkowicie schłodzona, łącznie z akcesoriami.



Ostrzeżenie:

Aby zapobiec ryzyku porażenia prądem elektrycznym, nie zanurzaj urządzenia, kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie ani innych cieczach.

Pojemnik do smażenia, podkładka i pojemnik na wodę

- Wyjmij podkładkę z pojemnika do smażenia i pojemnik na wodę z frytkownicy. Pojemnik do smażenia, podkładkę i zbiornik na wodę z pokrywą umyj w ciepłej wodzie z niewielką ilością neutralnego detergentu kuchennego. Używaj miękkiej gąbki. Optucz i wytrzyj do sucha.

- Jeśli żywność się przypali, wlej do pojemnika gorącą wodę i dodaj detergent kuchenny. Pozostaw na około 10 minut, a następnie zmyj.

Przestrzeń wewnętrzna

- Po wyjęciu pojemnika do smażenia wytrzyj jego wnętrze miękką gąbką lekko zwilżoną ciepłą wodą. Ostrożnie wytrzyj element grzejny. Wytrzyj czystą ścierką do sucha.

Powierzchnia zewnętrzna

- Do czyszczenia powierzchni zewnętrznej użyj czystej, lekko zwilżonej szmatki. Następnie wytrzyj wszystko do sucha.



Ostrzeżenie:
Do czyszczenia nie wolno używać drucianych ściereczek, ściernych środków czyszczących, benzyny itp.

Przechowywanie

- Jeżeli urządzenie nie będzie eksploatowane przez dłuższy czas, należy odłączyć wtyczkę od gniazdka elektrycznego, pozostawić urządzenie do wystygnięcia i wyczyścić według powyższych instrukcji.
- Przed odłożeniem do przechowania upewnij się, że urządzenie oraz wszystkie akcesoria są czyste i suche.
- Przechowuj urządzenie w suchym, czystym i dobrze wentylowanym miejscu, gdzie nie będzie ono narażone na ekstremalne temperatury i będzie poza zasięgiem dzieci lub zwierząt.

DANE TECHNICZNE

Znamionowy zakres napięcia.....	220–240 V~
Częstotliwość znamionowa.....	50–60 Hz
Znamionowy pobór mocy.....	1500 W
Pojemność pojemnika do smażenia.....	5 l
Ustawienie temperatury.....	40–200°C
Ustawienie czasu pracy.....	1–60 minut

**WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE
ZUŻYTYMI OPAKOWANIAM**

Zużyte opakowanie należy przekazać do punktu wyznaczonego przez lokalny urząd w celu składowania odpadów.

**UTYLIZACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH
I ELEKTRONICZNYCH**

Zużytych produktów elektrycznych i elektronicznych nie należy wyrzucać do zwykłych odpadów komunalnych. Aby je prawidłowo zutylizować, oddać lub poddać recyklingowi, przekaż te wyroby do właściwych punktów zbiórki odpadów. Alternatywnie, w niektórych krajach UE lub innych krajach europejskich można zwrócić produkty do lokalnego sprzedawcy detalicznego przy zakupie równoważnego nowego produktu. Prawidłowo utylizując produkt, pomagasz zachować cenne zasoby surowców naturalnych i przeciwdziałasz negatywnemu oddziaływaniu na środowisko naturalne oraz zdrowie ludzkie, do czego mogłoby dochodzić nieodpowiedniej utylizacji odpadów. Szczegółowych informacji udzieli najbliższy lokalny urząd lub najbliższy punkt zbiórki odpadów. Za nieprawidłową utylizację tego rodzaju odpadów mogą być nakładane kary zgodne z lokalnymi przepisami.

Dotyczy podmiotów gospodarczych z krajów Unii Europejskiej

Jeżeli chcesz zutylizować urządzenia elektryczne i elektroniczne, po potrzebne informacje zwróć się do sprzedawcy lub dostawcy produktu.

Utylizacja wyrobów w krajach spoza Unii Europejskiej

Jeżeli chcesz zutylizować ten wyrób, po potrzebne informacje dotyczące prawidłowego sposobu utylizacji zwróć się do lokalnych urzędów lub sprzedawcy produktu.

Zmiany w tekście i parametrach technicznych zastrzeżone.