

SENCOR®

SFR 9000SS



FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA

Tłumaczenie oryginalnej instrukcji

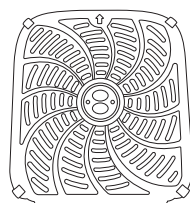
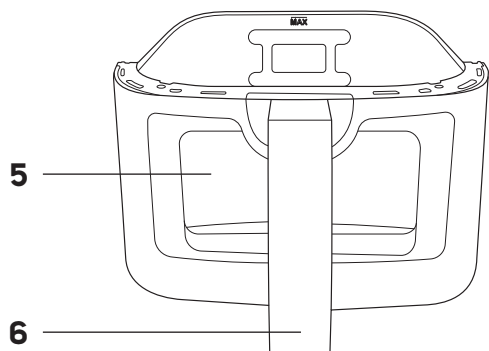
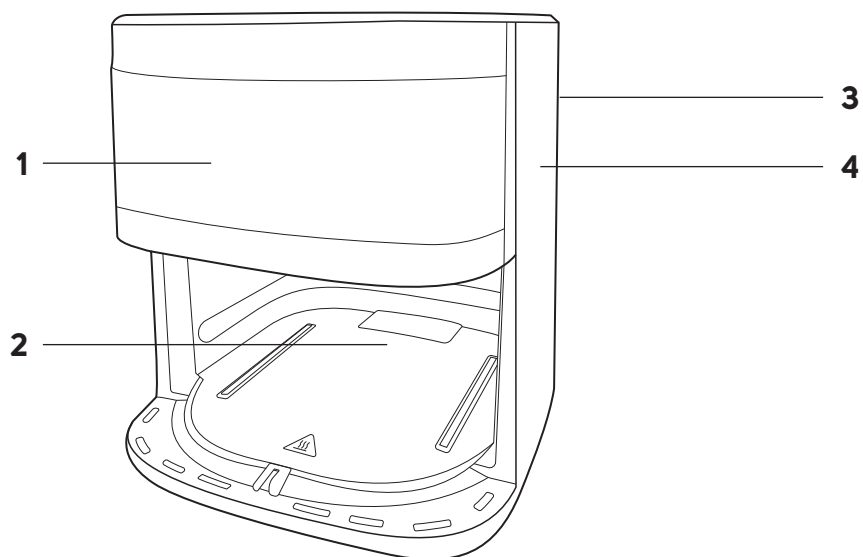


SENCOR®

SFR 9000SS

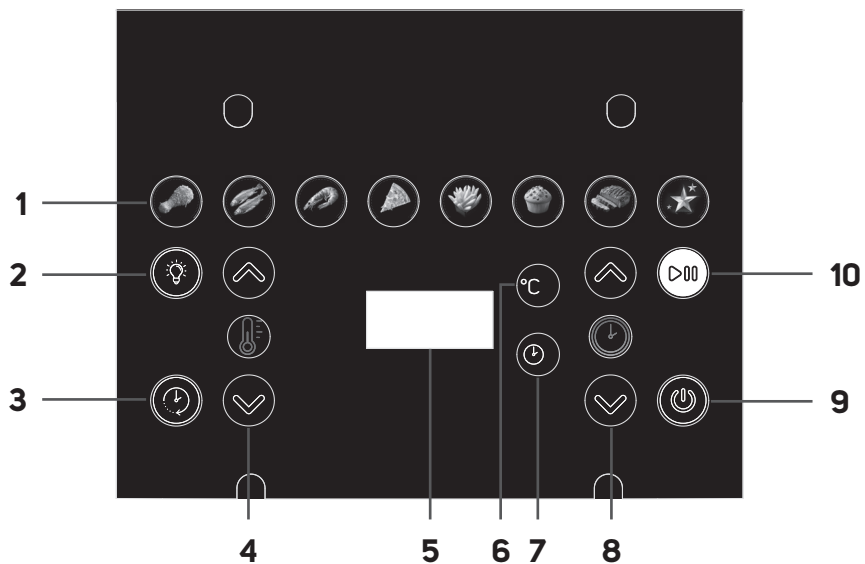


A



7

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 konserwacja przeprowadzane przez użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że ukończyły 8 lat i są pod nadzorem.
- Dzieci poniżej 8 roku życia muszą pozostawać poza zasięgiem urządzenia i jego zasilania.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego, jego wymianę zleć 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 czyść zgodnie z zaleceniami zawartymi w niniejszej instrukcji.

- 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 podłączaj wyłącznie do prawidłowo uziemionego gniazdka. 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 rolne;
 - obiekty 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 przeznaczonej.
- Nie stawiaj urządzenia na parapetach okiennych ani na niestabilnych powierzchniach. Urządzenie umieszczaj zawsze na stabilnej, równej i suchej powierzchni.
- Nie stawiaj urządzenia na kuchenie elektrycznej ani gazowej lub w pobliżu kuchenki, nie umieszczaj go w pobliżu otwartego ognia lub urządzenia będącego źródłem ciepła.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu wanny, umywalki, basenu lub innego źródła wody.
- Przed użyciem urządzenia upewnij się, że tacka ociekowa znajduje się na swoim miejscu.
- Podczas używania urządzenia zapewnij wystarczającą przestrzeń dla obiegu powietrza nad urządzeniem i wokół niego. Nie używaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak zastony, ściereki do wycierania naczyń itp.
- Nie umieszczaj urządzenia na powierzchni pokrytej materiałem lub obrusem.
- Zawsze przygotowywuj jedzenie w dołączonym pojemniku frytkownicy.
- Napełnienie pojemnika frytkownicy olejem może spowodować niebezpieczeństwo pożaru.
- Podczas przygotowywania tłustych potraw zachowuj szczególną ostrożność, aby nie poparzyć się skwierczącym tłuszczem.
- Nie dotykaj nieprzywierającej powierzchni ostrymi lub metalowymi przedmiotami. Mogłoby dojść do jego uszkodzenia.
- Nie zakrywaj otworów wentylacyjnych, gdy urządzenie jest włączone.
- Zawsze wyłączaj urządzenie i wyjmuj wtyczkę z gniazdka sieciowego, gdy pozostawiasz je bez nadzoru, po użyciu oraz przed czyszczeniem lub przenoszeniem.
- Przed przemieszczeniem, czyszczeniem lub składowaniem pozostaw urządzenie do ostygnięcia. Podczas przenoszenia urządzenia korzystaj z rączki 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 zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, unikaj samodzielnych napraw i przeróbek urządzenia. Wszelkie naprawy należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi. Ingerencja w urządzenie może skutkować utratą rękojmi lub 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 towarzyszącej oznacza, że zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne nie mogą być wyrzucane wraz ze zwykłymi odpadami komunalnymi.



Frytkownica beztłuszczowa

Instrukcja obsługi

- Dziękujemy, że wybrałeś produkt marki SENCOR i mamy nadzieję, że będziesz z niego zadowolony.
- Przed użyciem urządzenia zapoznaj się z instrukcją jego obsługi, nawet w przypadku, jeśli masz doświadczenie z użytkowaniem urządzeń podobnego typu. Z urządzenia korzystaj wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi. Zachowaj instrukcję na przyszłość. 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 zachowanie oryginalnego kartonu transportowego, opakowania, dowodu zakupu i potwierdzenia zakresu odpowiedzialności sprzedawcy lub karty gwarancyjnej. W razie konieczności wysyłki urządzenie zalecamy zapakować do oryginalnego pudełka.

OPIS URZĄDZENIA

- | | |
|---|--|
| A1 Panel sterowania | A6 Rączka pojemnika frytkownicy |
| A2 Wnętrze frytkownicy | A7 Kosz do smażenia |
| A3 Tyłne otwory wentylacyjne | |
| A4 Korpus frytkownicy | |
| A5 Pojemnik frytkownicy ze wziernikiem | |

OPIS PANELU STERUJĄCEGO

- | | |
|---|--|
| B1 Przyciski programu przygotowania potrawy | B5 Wyświetlacz numeryczny (pokazuje temperaturę i czas przygotowania) |
| B2 Przycisk włączania/wyłączania oświetlenia w środku pojemnika frytkownicy | B6 Ikona °C |
| B3 Przycisk do ustawiania opóźnionego startu | B7 Ikona timera |
| B4 Przyciski do ustawienia temperatury | B8 Przycisk ustawienia czasu przygotowania |
| | B9 Przycisk włączania/wyłączania frytkownicy |
| | B10 Przycisk włączania frytkownicy |

PRZEZNACZENIE

- Frytkownica beztłuszczowa Sencor SFR 9000SS jest przeznaczona do obróbki cieplnej żywności. Obróbka odbywa się poprzez „smażenie” gorącym powietrzem z minimalną ilością oleju. Powietrze jest podgrzewane przez element grzewczy i równomiernie rozprowadzane po wnętrzu pojemnika frytkownicy za pomocą wewnętrznego wentylatora.
- Frytkownica beztłuszczowa Sencor SFR 9000SS jest również wyposażona w funkcję opóźnionego startu, umożliwiającą przesunięcie czasu przygotowania na dogodny dla ciebie moment.

WŁAŚCIWOŚCI I FUNKCJE FRYTKOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ

Pojemnik frytkownicy

Pojemnik frytkownicy wyposażony jest we wziernik, 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 przygotowania.

Funkcje frytkownicy beztłuszczowej

Frytkownica beztłuszczowa Sencor SFR 9000SS jest wyposażona w następujące funkcje:

- **Smażenie gorącym powietrzem:** W całym pojemniku frytkownicy potrawy są przygotowywane zgodnie z wybranym programem.
- **Program przygotowania Ulubione:** Zapisz swój ulubiony program przygotowania. Ustaw czas i temperaturę przygotowania potraw zgodnie z własnymi preferencjami i zapisz je. Więcej informacji znajdziesz w części „**Przygotowanie Ulubione**”.
- **Opóźniony start** Ustaw czas, po którym frytkownica zostanie uruchomiona. Szczegółowe informacje znajdziesz w rozdziale „**Opóźniony start**” w dalszej części instrukcji.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Przed pierwszym użyciem urządzenia i jego akcesoriów wyjmij je z opakowania i usuń wszelkie etykiety lub naklejki promocyjne.
- Przetrzyj zewnętrzną powierzchnię frytkownicy miękką gąbką lekko zwilżoną ciepłą wodą. Wytrzyj czystą ścierką do sucha.
- Wyjmij pojemnik frytkownicy i kosz. Umyj je w ciepłej wodzie z niewielką ilością detergentu kuchennego. Optucz 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 beztłuszczową na płaskiej, twardej i suchej powierzchni w odpowiedniej odległości od gniazdka sieciowego.
- Zapewnij wystarczającą przestrzeń wokół frytkownicy, aby powietrze wokół urządzenia mogło swobodnie cyrkulować. Jest to szczególnie ważne w tyłnej części, gdzie znajdują się otwory wentylacyjne. Nie wolno ich zakrywać podczas pracy, nawet gdy frytkownica się chłodzi.



Ostrzeżenie:

Nie używaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak zasłony, ściereki do wycierania naczyń itp. Nie umieszczaj urządzenia na powierzchni pokrytej materiałem lub obrusem.

PODSTAWOWY ZAKRES UŻYCIA FRYTKOWNICY

1. Wyjmij pojemnik z frytkownicy. Umieść kosz do smażenia w pojemniku frytkownicy.
2. Włóż składniki do pojemnika frytkownicy, które chcesz przygotować, pojemnik ponownie włóż do frytkownicy. Podczas napieniania nie przekraczaj linii MAX, która jest oznaczona na wewnętrznej stronie pojemnika. Nie przepieńnij pojemnika. Przy przetwarzaniu większej ilości surowców zaleca się dzielenie ich na mniejsze ilości i stopniowe ich przygotowywanie.
3. Włóż wtyczkę kabla zasilającego do gniazdka sieciowego.
4. Rozlegną się trzy krótkie sygnały dźwiękowe, a panel sterowania mignie trzy razy. Później wyświetlacz zgaśnie i frytkownica przełączy się w tryb czuwania. Tylko przyciski i pozostaną podświetlone.
5. Włącz frytkownicę przyciskiem . Panel sterowania zaświeci się, a na wyświetlaczu naprzemiennie będzie wyświetlana domyślna temperatura 180 °C i domyślny czas przygotowania 15 min.
6. Naciśnij przycisk wybranego programu przygotowania potraw, a na wyświetlaczu numerycznym pojawi się domyślna temperatura i czas przygotowania dla tego programu. Przycisk wybranego programu zacznie migać. Jeśli musisz wyregulować temperaturę,

postępować zgodnie z zaleceniami w sekcji „**Ustawianie temperatury**”; jeśli chcesz zmienić czas przygotowania, postępować zgodnie z zaleceniami w sekcji „**Ustawianie czasu przygotowania**”.



Uwaga:

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

7. Naciśnij przycisk **D00**, a frytkownica się uruchomi. Na wyświetlaczu pojawi się temperatura i rozpocznie się odliczanie czasu przygotowania.
8. Podczas przygotowania sprawdzaj stan wysmażenia przez wzmik frytkownicy. Naciśnij przycisk **Q**, aby włączyć oświetlenie.
9. Mniej więcej w połowie procesu przygotowania rozlegnie się powtarzający się sygnał dźwiękowy informujący o konieczności obrócenia lub wymieszania potrawy. Na wyświetlaczu pojawi się „turn”.
10. Ostrożnie wyjmij pojemnik frytkownicy (nie trzeba naciskać przycisku **D00**), wymieszaj potrawę i włóż pojemnik z powrotem do korpusu frytkownicy. Frytkownica będzie kontynuować przygotowanie potraw.
11. Po upływie ustawionego czasu przygotowania rozlegną się trzy krótkie sygnały dźwiękowe, na wyświetlaczu zacznie migać komunikat „OFF”, a wentylator będzie pracować przez około 30 sekund. Gdy wentylator wyłączy się, panel sterowania zaświeci się, a frytkownica będzie gotowa do dalszego użytkowania.
12. Wyjmij pojemnik frytkownicy i sprawdź stan wysmażenia potrawy. Jeśli składniki nie zostały całkowicie przesmażone, włóż pojemnik frytkownicy z powrotem i dostosuj żądaną temperaturę i czas przygotowania. Uruchom frytkownicę.
13. Jeśli potrawa jest dobrze wysmażona, wyjmij pojemnik z frytkownicy i umieść go na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę. Za pomocą szczyplika lub podobnych przyborów kuchennych wyjmij jedzenie, odsącz je na talerzu wyłożonym papierowym ręcznikiem kuchennym i podawaj.



Uwaga:

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



Uwaga:

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

14. Jeśli chcesz anulować przygotowanie, naciśnij długo przycisk **Q**.
15. Po zakończeniu korzystania z urządzenia odłącz wtyczkę kabla zasilającego od gniazdka sieciowego.
16. Przed zschłodzeniem, konserwacją lub innymi czynnościami odczekaj, 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 rękawic ochronnych. Podczas przenoszenia pojemnika frytkownicy zawsze korzystaj z rączki z termoizolacją. Nie umieszczaj pojemnika frytkownicy na powierzchniach wrażliwych na ciepło, np. na plastikowych deskach do krojenia itp.



Uwaga:

Nigdy nie używaj metalowych przyborów ani noża, ponieważ możesz zarysować nieprzystwierającą powierzchnię pojemnika frytkownicy lub kosza.

Przerwanie przygotowania potrawy

- Jeśli chcesz przerwać pracę frytkownicy podczas przygotowania potraw, naciśnij krótko przycisk **D00**.
- Przycisk **D00** i przycisk wybranego programu zaczną migać.
- Przerwanie przygotowania potraw możesz wykorzystać do zmiany czasu przygotowania lub ustawienia nowej temperatury – postępuj zgodnie z poniższymi zaleceniami.
- Możesz również użyć przerwy w gotowaniu, aby sprawdzić stan wysmażenia. Ostrożnie wyjmij pojemnik frytkownicy. Sprawdź stan potrawy i włóż pojemnik frytkownicy z powrotem.
- Aby ponownie uruchomić frytkownicę, naciśnij przycisk **D00**.
- Możesz również przerwać pracę frytkownicy, ostrożnie wyjmując pojemnik frytkownicy. Frytkownica przestanie działać, a wentylator się wyłączy. 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 ponownie wybierz program pieczenia i ponownie uruchom frytkownicę.

Wyłączenie frytkownicy

Aby wyłączyć frytkownicę podczas jej używania, naciśnij przycisk **Q**, aż panel sterowania zgaśnie.



Uwaga:

Jeśli w ciągu 5 minut nie wykonasz żadnej czynności, urządzenie automatycznie wyłączy się i przejdzie w tryb czuwania.

Tabela wstępnie ustawionych programów

Program	Ikona	Domyślna temperatura (°C)	Domyślny czas przygotowania (min)
Udka kurczaka		200	28
Ryba		180	23
Owoce morza		160	10
Pizza		180	15
Frytki		200	18
Pieczenie		160	18
Stek		180	17
Ulubione			

Tabela przyrządzania potraw

Produkty	Ilość min.–maks. (g)	Czas przygotowania (min)	Temperatura (°C)
Frytki mrożone cienkie	300–500	7–10	200
Frytki mrożone grube	300–500	9–13	200
Mrożone nuggetsy z kurczaka	250–500	10–13	180
Kawałki kurczaka	300–600	10–15	180
Krewetki	200–400	5–9	160
Mrożony stek	350–700	6–8	180
Kotlet wieprzowy	250–600	8–12	180
Croissant	240–480	13–16	160
Stek	250–600	6–10	180

Ustawienie temperatury

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

- Po wybraniu programu przygotowania kilkakrotnie naciśnij przycisk lub obok ikony i ustaw temperaturę w zakresie od 40 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 przygotowania

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

- Po wyborze programu przygotowania naciśnij kilkakrotnie przycisk lub obok ikony i ustaw czas przygotowania w zakresie od 1 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

Ustawienia Ulubione

Ten program pozwala zapisać w pamięci ulubione ustawienia temperatury i czasu przygotowania. Aby je zapisać, wykonaj następujące czynności:

- Włącz frytkownicę przyciskiem .
- Naciśnij przycisk , przycisk zacznie migać.
- 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. Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku lub przyspieszy ustawienie temperatury.
- Aby ustawić czas przygotowania, naciśnij kilkakrotnie przycisk lub i ustaw czas przygotowania w zakresie od 1 do 60 minut. Każde naciśnięcie zwiększa/zmniejsza czas przygotowania o 1 minutę. Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku lub przyspieszy ustawienie czasu przygotowania.
- Naciśnij i przytrzymaj przycisk przez około 3 sekundy, aż rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy. Oznacza to, że ustawienia zostały zapisane.
- Aby uruchomić frytkownicę, naciśnij przycisk



Uwaga:

Jeśli pominiesz krok 5, ustawienia nie zostaną zapisane.

- Ulubiony program uruchomisz, naciskając przycisk po włączeniu frytkownicy, a następnie przycisk .

Opóźniony start

Opóźniony start umożliwia ustawienie czasu, po którym frytkownica zostanie uruchomiona. W ten sposób będziesz mógł przygotować jedzenie w wybranym przez siebie czasie.

- Włącz frytkownicę za pomocą przycisku i wybierz program przygotowania. Dostosuj czas przygotowania lub temperaturę.

- Naciśnij przycisk , a na wyświetlaczu zacznie migać domyślny czas opóźnionego startu „0,5 h”. Przycisk i przycisk wybranego programu zaczął migać.
- Użyj przycisków lub obok ikony , aby ustawić opóźniony czas startu. Czas ten możesz ustawić w zakresie od 0,5 do 12 godzin. Od 0,5 do 10 godzin ustawiasz w odstępach co pół godziny, a od 10 do 12 godzin w odstępach co jedną godzinę.
- Aby uruchomić frytkownicę, naciśnij przycisk . Przyciski i na panelu sterowania oraz ikona wybranego programu zostaną podświetlone. Wyświetlacz będzie odliczał ustawiony czas.
- Po upływie ustawionego czasu frytkownica uruchomi się automatycznie.

Jeśli podczas odliczania naciśniesz przycisk , a następnie przycisk , odliczanie zostanie anulowane, ale frytkownica nie wyłączy. Należy wybrać program przygotowania i go włączyć.

Jeśli podczas odliczania naciśniesz przycisk , odliczanie zostanie anulowane, frytkownica wyłączy się i przejdzie w tryb czuwania.



Ostrzeżenie:

Pamiętaj, że podczas opóźnionego startu produkty spożywcze pozostają w temperaturze pokojowej, co może prowadzić do ich zepsucia (szczególnie mięsa, lub w owoców morza), jeśli czas opóźnionego startu zostanie ustawiony na zbyt długi okres.

Czyszczenie wnętrza frytkownicy

Frytkownica beztłuszczowa jest wyposażona w oświetlenie pojemnika frytkownicy.

Po uruchomieniu frytkownicy oświetlenie pozostanie włączone przez ok. 4 minuty, a następnie zgaśnie. Aby włączyć oświetlenie, naciśnij przycisk . Aby wyłączyć oświetlenie, naciśnij ponownie przycisk .

WSKAZÓWKI I RADY

- W tym samym czasie przygotowuj jedzenie tej samej wielkości. Mniejsze kawałki jedzenia zwykle wymagają nieco krótszego czasu przygotowania niż większe kawałki.
- Dostosuj czas przygotowania w zależności od ilości przygotowywanego jedzenia. Większe ilości wymagają dłuższego czasu przygotowania niż mniejsze.
- Mieszaj jedzenie podczas przygotowania (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 frytkownikach beztłuszczowych nie przyrządzaj potraw o bardzo wysokiej zawartości tłuszczu, np. kielbasek.
- Potrawy zwykle przygotowywane w piekarniku można również przygotować we frytkownicy beztłuszczowej.
- Przygotowując posiłki z gotowego ciasta, skróć czas przygotowania.
- Frytkownica beztłuszczowa może być również używana do podgrzewania potraw. Aby odgrzać potrawę, ustaw temperaturę na 150°C, a czas przygotowania na 10 minut.

PRZEPISY

Domowe frytki

Podczas przygotowywania frytek domowych postępuj 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.
- Wymyj frytki z miski i pozwól im ociekać przez sitko.
- Frytki pozbawione nadmiaru oleju umieść w pojemniku frytkownicy i wybierz program do przygotowania frytek.

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
- Szczypta ostrej papryki
- 3 g papryki słodkiej, mielonej
- 10 g smalcu wieprzowego

Sposób przygotowania

- 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 mieszaninę odstaw na bok i pozostaw do wystygnięcia.
- W międzyczasie mięso mielone, wszystkie przyprawy, żółtko, smalec wieprzowy i ostudzoną mieszaninę przetóż do miski. Wszystko dokładnie wymieszaj.
- Z tak przygotowanego mięsa przygotowujemy kulki o wadze około 20 g.
- Tak przygotowane pulpety przekładamy do pojemnika frytkownicy. Ustaw temperaturę na 180°C a czas przygotowania na 8–15 minut i włącz urządzenie.

Wskazówka: Aby uzyskać piękną gładką powierzchnię pulpetów, zalecamy zwinięcie rąk, dzięki czemu mieszanka mięsna nie przyklei się do dłoni.

Faszerowane piersi z kurczaka

- Składniki potrzebne na 4–6 porcji:
- 150 g piersi z kurczaka
- 130 g boczku (plasty)
- 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

Sposób przygotowania

- 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 rozmącone jajka i pozostaw do stwardnienia. Tak przygotowaną mieszaninę odstawiamy do ostygnięcia. W międzyczasie przygotuj pierś z kurczaka, zanim mieszanina ostygnie.
- Wysusz pierś kurczaka i w miejscu, w którym jest najgrubsza, zrób kieszonkę aż do wąskiej części, uważaj, aby jej nie przeciąć. Przygotowaną pierś z kurczaka dopraw solą, pieprzem i wypełnij wcześniej przygotowaną mieszaniną. Połącz nacięcie jedną wykłaczką, aby mieszanina nie wypadła z kieszonki.
- Owiń pierś kurczaka pozostałym boczkiem.
- Umieść w pojemniku frytkownicy. Ustaw temperaturę na 170°C a czas przygotowania na 45 minut.
- 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.
- Podawaj z ziemniakami lub ryżem.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Frytkownicę czyść 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 frytkownicy i kosz

Wymyj kosz z pojemnika frytkownicy. Umyj pojemnik frytkownicy i kosz w ciepłej wodzie z niewielką ilością neutralnego detergentu kuchennego. Używaj miękkiej gąbki. Oplucz i wytrzyj do sucha. Jeśli potrawa się przypaliła, włóż do pojemnika gorącą wodę i dodaj detergent kuchenny. Pozostaw na około 10 minut, a następnie umyj.

Przeźroczliwość wewnętrzna

Po wyjęciu pojemnika frytkownicy 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 nigdy nie używaj druciaków, ściernych środków czyszczących, benzyny itp.

PRZECZYSZCZANIE

- Jeżeli urządzenie nie będzie eksploatowane przez dłuższy czas, odłącz wtyczkę od gniazdka sieciowego, pozostaw urządzenie do ostygnięcia i wyczyść według podanych zaleceń.
- Przed odfekowaniem do przechowywania 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

Zakres napięcia znamionowego.....	220–240 V~
Częstotliwość nominalna.....	50/60 Hz
Znamionowy pobór mocy.....	1700 W
Pojemność pojemnika frytkownicy.....	9 l
Ustawienie temperatury.....	40–200°C
Ustawienie czasu pracy.....	1–60 minut

Zmiany w tekście i parametrach technicznych zastrzeżone.

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

Zużyte opakowanie oddaj do punktu wyznaczonego przez gminę do składowania odpadów.

**UTYLIZACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH
I ELEKTRONICZNYCH**

Zużytych produktów elektrycznych i elektronicznych nie wyrzucaj do zwykłych odpadów komunalnych. Aby je prawidłowo zutylizować, odnowić 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 w krajach spoza Unii Europejskiej

Przed utylizacją tego produktu w innym miejscu, po stosowne informacje dotyczące prawidłowej utylizacji zgłoś się do odpowiednich urzędów lokalnych lub sprzedawcy.

.....

