

# SENCOR®

SFR 6900BK



FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA

Tłumaczenie oryginalnej instrukcji

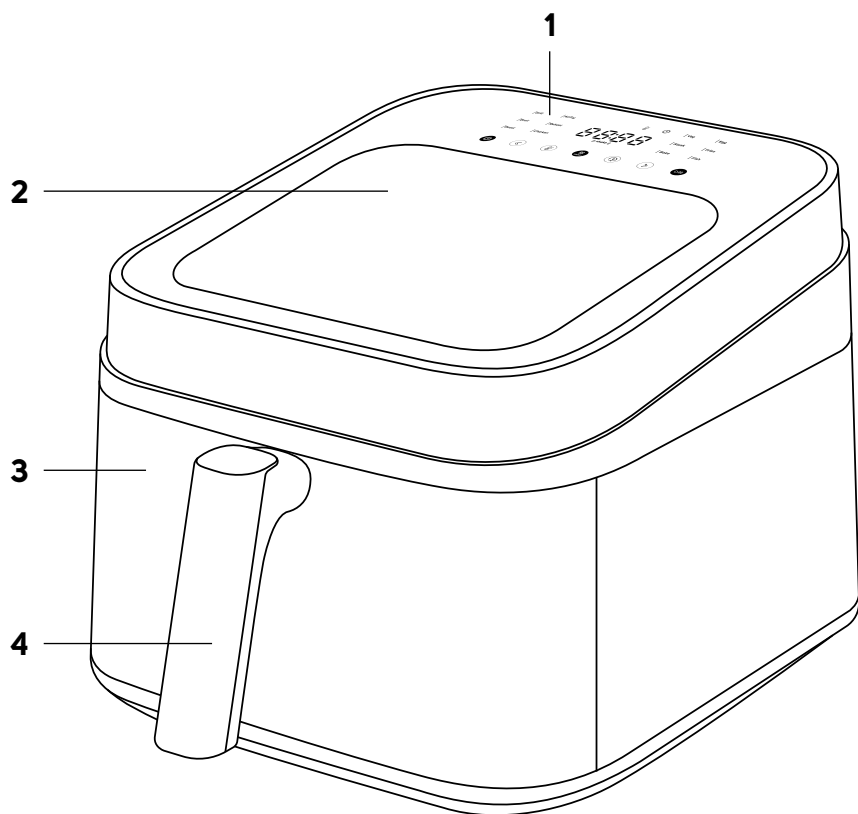


**SENCOR®**

**SFR 6900BK**



**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 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 czyścić 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 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 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 zasłony, ściereki do wycierania naczyń itp.
- Nie umieszczaj urządzenia na powierzchni pokrytej materiałem lub obrusem.
- Zawsze przygotuj 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 nieprzypierającej 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 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 uniknąć ryzyka porażenia prądem, nie należy samodzielnie naprawiać ani modyfikować 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**



Produkt spełnia wszystkie podstawowe wymagania dyrektyw UE, które mają do niego zastosowanie.



Ten symbol umieszczony na produktach lub w dokumentach towarzyszących oznacza, że zużyte produkty elektryczne i elektroniczne nie mogą być wyrzucane do zwykłych odpadów komunalnych.

# 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 urządzenia zalecamy zapakować do oryginalnego pudełka.

### OPIS URZĄDZENIA

|                                |                                                 |
|--------------------------------|-------------------------------------------------|
| <b>A1</b> Panel sterowania     | frytkownicy                                     |
| <b>A2</b> Okienko              | <b>A5</b> Podstawa do smażenia (bez ilustracji) |
| <b>A3</b> Pojemnik do smażenia |                                                 |
| <b>A4</b> Rączka pojemnika     |                                                 |

### OPIS PANELU STERUJĄCEGO

|                                                                 |                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| <b>B1</b> Programy fabryczne                                    | <b>B7</b> Przycisk  regulacji temperatury                        |
| <b>B2</b> Wyświetlacz numeryczny                                | <b>B8</b> Przycisk  wyboru fabrycznego programu                  |
| <b>B3</b> Ikona °C                                              | <b>B9</b> Przycisk  ustawienia czasu przyrządzania               |
| <b>B4</b> Ikona MIN                                             | <b>B10</b> Przycisk  regulacji temperatury / czasu przygotowania |
| <b>B5</b> Przycisk  włączania / wyłączania frytkownicy          | <b>B11</b> Przycisk  do uruchomienia / zatrzymania urządzenia    |
| <b>B6</b> Przycisk  regulacji temperatury / czasu przygotowania |                                                                  |

### PRZEZNACZENIE

- Frytkownica beztłuszczowa Sencor SFR 6900BK 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.

### 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. 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.

### UMIESZCZENIE 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 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 zastony, ściereki do wycierania naczyń itp. Nie należy umieszczać 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 napietania nie przekraczaj linii MAX, która jest oznaczona na wewnętrznej stronie pojemnika. Nie przepelniaj 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. Zabrzmii dwukrotny sygnał dźwiękowy i urządzenie przełączy się w tryb gotowości.
5. Włącz frytkownicę przyciskiem . Panel sterowania się podświetli.
6. Wybierz program przygotowawczy lub ustaw czas i temperaturę przygotowania ręcznie – więcej w dalszej części instrukcji.
7. Naciśnij przycisk a frytkownica uruchomi się. Wyświetlacz pokazuje ustawioną temperaturę i czas gotowania oraz rozpoczyna odliczanie. Czas i temperatura przygotowania będą naprzemiennie wyświetlane na wyświetlaczu numerycznym podczas przygotowywania.
8. Podczas przygotowania sprawdzaj stan wysmażenia przez okienko frytkownicy.
9. Mniej więcej w połowie procesu przygotowania rozlegnie się pięciokrotny sygnał dźwiękowy informujący o konieczności obrócenia lub wymieszania potrawy. Na wyświetlaczu zaświeci się ikona SHAKE.
10. Ostrożnie wyjmij pojemnik frytkownicy, wymieszaj potrawę i włóż pojemnik z powrotem do korpusu frytkownicy. Frytkownica będzie kontynuować przygotowanie potraw.



#### Uwaga:

Ostrzeżenie o mieszanii żywności będzie nadal migać na wyświetlaczu, dopóki pojemnik frytkownicy nie zostanie wyciągnięty, a żywność nie zostanie zmieszana.

11. Po upływie ustawionego czasu przygotowania grzałka przestanie grzać, ale wentylator będzie działał przez około 20 sekund. Później zabrzmi pięciokrotny sygnał dźwiękowy i frytkownica przełączy się w tryb czuwania.
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 szpiczyc 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. Urządzenie po zakończeniu korzystania z urządzenia odłącz wtyczkę kabla zasilającego od gniazdka sieciowego.

14. Jeśli chcesz anulować przygotowanie, naciśnij krótko przycisk **II**, praca frytkownicy zostanie przerwana, a następnie naciśnij przycisk **U**, aby wyłączyć frytkownicę.
15. Po zakończeniu korzystania z urządzenia odłącz wtyczkę kabla zasilającego od gniazdka sieciowego.
16. Przed czyszczeniem, 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 nieprzystawiającą powierzchnię pojemnika frytkownicy lub kosza.

**Przerwanie przygotowania potrawy**

- Jeśli chcesz przerwać pracę frytkownicy podczas przygotowywania potraw, naciśnij krótko przycisk **II**.
- Przerwanie przygotowania potraw możesz wykorzystać do zmiany czasu przygotowania lub ustawienia nowej temperatury lub zmiany programu.
- 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 **II**.
- Możesz również przerwać pracę frytkownicy, ostrożnie wyjmując pojemnik do smażenia. Frytkownica przestanie działać, a wentylator wyłączy się. Po włożeniu pojemnika do frytkownicy następuje automatyczne przywrócenie jej pracy.

**Wybór programu fabrycznego**

Frytkownica beztłuszczowa jest wyposażona w osiem programów fabrycznych. Każdy program ma wstępnie ustawioną temperaturę i czas przygotowania, które można zmienić.

1. Włącz frytkownicę przy pomocy przycisku **U**.
2. Naciśnij kilka razy przycisk **MENU**, aby wybrać program przygotowania potrawy. Każde naciśnięcie spowoduje miganie ikony wybranego programu.
3. Jeśli chcesz zmienić temperaturę, naciśnij przycisk **TEMP** a ikona °C się zapali. Następnie przy pomocy przycisków **U** aby zmienić temperaturę w zakresie od 80 do 200°C. Każde naciśnięcie przycisku **U** zmienia temperaturę o 5°C.
4. Jeśli chcesz zmienić czas przygotowania, naciśnij przycisk **TIME** a ikona MIN się zapali. Przy pomocy przycisków **U** zmień czas gotowania w zakresie od 1 do 60 minut. Każde naciśnięcie przycisku **U** zmienia czas przygotowania o 1 minutę.
5. Aby uruchomić frytkownicę, naciśnij przycisk **II**.

**Tabela wstępnie ustawionych programów**

| Program fabryczny | Temperatura wyjściowa | Domyślny czas przyrządzania | Obróć/wymieszaj |
|-------------------|-----------------------|-----------------------------|-----------------|
| Grill             | 195 °C                | 20 min                      | Tak             |
| Airfryer          | 200 °C                | 18 min                      | Tak             |
| Broil             | 200 °C                | 10 min                      | Tak             |
| Reheat            | 175 °C                | 4 min                       | --              |
| Roast             | 200 °C                | 10 min                      | Tak             |
| Chicken           | 195 °C                | 22 min                      | Tak             |
| Veg               | 180 °C                | 10 min                      | Tak             |
| Egg               | 160 °C                | 18 min                      | --              |
| Stek              | 200 °C                | 10 min                      | Tak             |
| Fries             | 200 °C                | 20 min                      | Tak             |
| Bake              | 160 °C                | 20 min                      | --              |
| Fish              | 190 °C                | 10 min                      | Tak             |

**Tabela przyrządzania potraw**

| Potrawa                                           | Min–Max ilość (g) | Czas przygotowania (min) | Temperatura (°C) | Uwaga                         |
|---------------------------------------------------|-------------------|--------------------------|------------------|-------------------------------|
| Frytki mrożone cienkie                            | 300–700           | 9–16                     | 200              |                               |
| Frytki mrożone grube                              | 300–700           | 11–20                    | 200              |                               |
| Domowe cienkie frytki                             | 300–800           | 10–16                    | 200              | Dodaj ½ łyżki słotowej oleju. |
| Domowe grube frytki                               | 300–800           | 18–22                    | 180              |                               |
| Domowa kostka ziemniaczana                        | 300–750           | 12–18                    | 180              |                               |
| Pieczone ziemniaki                                | 500               | 15–18                    | 200              |                               |
| Stek                                              | 100–500           | 8–12                     | 180              |                               |
| Kotlet wieprzowy                                  | 100–500           | 10–14                    | 180              |                               |
| Hamburger                                         | 100–500           | 7–14                     | 180              |                               |
| Parówki w cieście                                 | 100–500           | 13–15                    | 200              |                               |
| Udka kurczaka                                     | 100–500           | 18–22                    | 180              |                               |
| Piersi z kurczaka                                 | 100–500           | 10–15                    | 180              |                               |
| Sajgonki (podsmażone wstępnie)                    | 100–400           | 8–10                     | 200              |                               |
| Mrożone nuggetsy z kurczaka (podsmażone wstępnie) | 100–500           | 6–10                     | 200              |                               |
| Mrożone paluszki rybne (podsmażone wstępnie)      | 100–400           | 6–10                     | 180              |                               |
| Mrożone zapiekanki                                | 100–400           | 8–10                     | 180              |                               |
| Warzywa faszerowane                               | 100–400           | 1–10                     | 160              |                               |

|                   |     |       |     |                                 |
|-------------------|-----|-------|-----|---------------------------------|
| Ciasto            | 300 | 20–25 | 160 | Pieczone w odpowiedniej formie. |
| Quiche            | 400 | 20–22 | 180 |                                 |
| Muffiny           | 300 | 15–18 | 200 |                                 |
| Stodkie przekaski | 400 | 1–20  | 160 |                                 |

Ustawienie temperatury

- Po włączeniu frytkownicy naciśnij przycisk  a ikona °C zapali się.
- Następnie przy pomocy przycisków  aby zmienić temperaturę w zakresie od 80 do 200°C. Każde naciśnięcie przycisku  zmienia temperaturę o 5°C.

Ustawienie czasu przygotowania

- Po włączeniu frytkownicy naciśnij przycisk  a ikona MIN się zapali.
- Przy pomocy przycisków  zmień czas gotowania w zakresie od 1 do 60 minut. Każde naciśnięcie przycisku  zmienia czas przygotowania o 1 minutę.

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.
- Przemieszaj składniki (zwłaszcza mniejsze kawałki) podczas przygotowywania. 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 beztłuszczowych nie przyrządzaj potraw o bardzo wysokiej zawartości tłuszczu, np. kielbasek.
- Potrawy zwykle przygotowywane w piekarniku można również przygotować we frytkownicy na gorące powietrze.
- Przygotowując posiłki z gotowego ciasta, należy skrócić czas przygotowania.
- Frytkownica beztłuszczowa może być również używana do podgrzewania żywności. Aby odgrzać potrawę, ustaw temperaturę na 150°C, a czas gotowania na 10 minut.

PRZEPISY

Domowe frytki

Składniki potrzebne na 4 porcje  
olej  
ziemniaki  
sól

Sposób przygotowania:

- Oberz 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 pozostaw je, by obciekły na sitku.
- Frytki pozbawione nadmiaru oleju umieść w pojemniku frytkownicy i wybierz program do przygotowania frytek.

Pulpety do piwa

Składniki potrzebne na 4 porcje  
400 g wotowego 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 pieczarkę, paprykę, cebulę, dodaj czosnek pokrojony w drobne plastry i podsmaż wszystko na patelni, dodaj drobno posiekany rozmaryn i liście tymianku. Tak przygotowaną mieszankę odstaw na bok i pozostaw do wystygnięcia.
- W międzyczasie mięso mielone, wszystkie przyprawy, żółtko, smalec wieprzowy i ostudzoną mieszankę przełóż 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.

**Rada:** Aby uzyskać piękną gładką powierzchnię kulek, zalecamy zwilżenie rąk, dzięki czemu mieszanka mięsna nie przyklei się do dłoni.

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

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 rozmrażone jajka i pozostaw do stwardnienia. Tak przygotowaną mieszankę 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 mieszanką. Połącz nacięcie jedną wykałaczką, aby mieszanina nie wypadła z kieszonki.
- Owin 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 należy czyścić po każdym użyciu. Przed czyszczeniem frytkownicy musisz 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

- Wyjmij 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 żywność się przypaliła, 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 nigdy nie używaj druciaków, 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.....1700 W  
Pojemność pojemnika do smażenia.....6,5 l  
Ustawienie temperatury.....80–200°C  
Ustawienie czasu pracy.....1–60 minut

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

| Problem                                                 | Przyczyna                                                                                                           | Rozwiązanie                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Frytkownica się nie włączyła.                           | Wtyczka kabla zasilającego nie została włożona do gniazdka sieciowego.                                              | Włóż wtyczkę kabla zasilającego do gniazdka sieciowego.                                                                                                                           |
|                                                         | Przycisk  nie został naciśnięty. | Naciśnij przycisk  , aby włączyć frytkownicę.                                                  |
| Jedzenie nie jest wystarczająco upieczone.              | W pojemniku frytkownicy znajduje się zbyt dużo składników.                                                          | Wyjmij składniki i podziel je na mniejsze części. Przetwarzaj je stopniowo.                                                                                                       |
|                                                         | Ustawiona jest zbyt niska temperatura lub krótki czas gotowania.                                                    | Zwiększ temperaturę lub wydłuż czas przygotowania.                                                                                                                                |
| Przyrządzone jedzenie nie jest wystarczająco chrupiące. | Potrawa nie nadawała się do przygotowania w frytkownicy beztłuszczowej.                                             | Przygotowuj dania, które przeznaczone są do frytkownicy beztłuszczowej lub do przygotowania w tradycyjnym piekarniku. W takim przypadku posmaruj potrawę niewielką ilością oleju. |

|                                                    |                                                             |                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pojemnika nie można włożyć do korpusu frytkownicy. | W pojemniku frytkownicy znajduje się zbyt dużo składników.  | Usuń składniki.                                                                                                                                                                                                           |
| Z frytkownicy wydobywa się biały dym.              | Przygotowujesz potrawy o wysokiej zawartości tłuszczu.      | Podczas przetwarzania potraw wysokotłuszczowych tłuszcz spływa na dno pojemnika, gdzie jest dalej podgrzewany i może wytwarzać biały dym. Zjawisko to nie wpływa na pracę frytkownicy ani na wynik przygotowania potrawy. |
| Frytki są nierównomiernie usmażone.                | W frytkownicy pozostał tłuszcz z poprzedniego dania.        | Wyczyść dokładnie pojemnik frytkownicy przed ponownym użyciem.                                                                                                                                                            |
|                                                    | Frytki nie zostały wypuklane przed smażeniem.               | Używaj zdrowych i jędrnych ziemniaków. Dokładnie wypłucz frytki i wysusz je, aby usunąć skrobię z powierzchni.                                                                                                            |
| Frytki nie są chrupiące.                           | Użyłeś niewłaściwego rodzaju ziemniaka do zrobienia frytek. | Po opłukaniu dokładnie wysusz frytki przed dodaniem oleju i wymieszaniem.                                                                                                                                                 |
|                                                    | Frytki są zbyt duże.                                        | Pokój je na mniejsze kawałki.                                                                                                                                                                                             |
|                                                    | Użyłeś mało oleju.                                          | Dodaj trochę więcej oleju.                                                                                                                                                                                                |

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, oddwój 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.

Zmiany w tekście i parametrach technicznych zastrzeżone.