

SENCOR®

SFR 1250BK



FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA

Tłumaczenie oryginalnej instrukcji

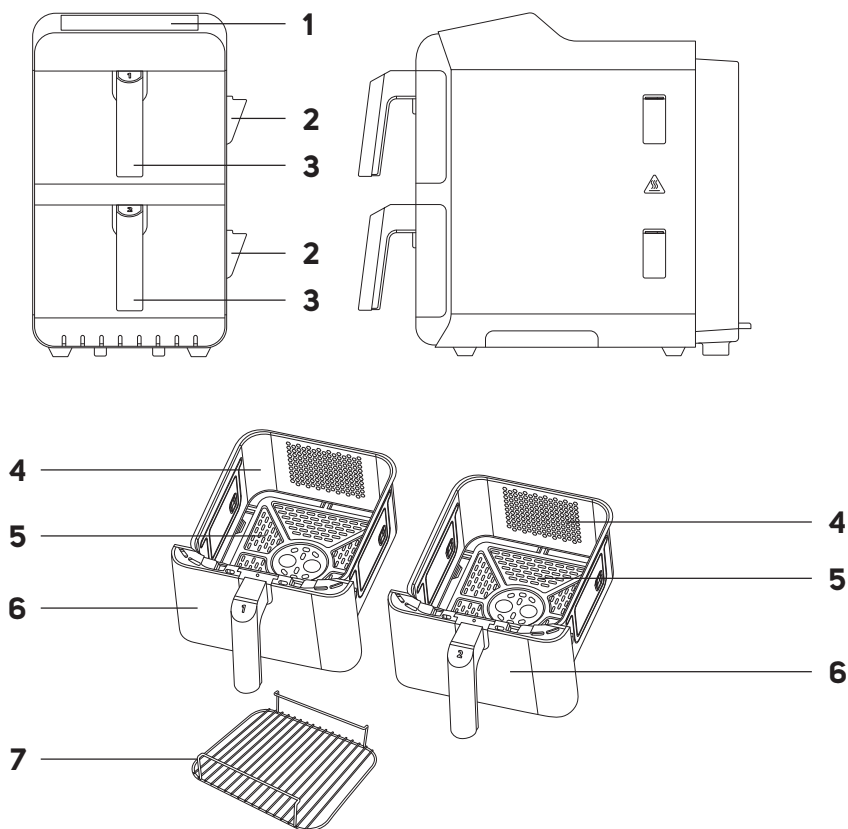


SENCOR®

SFR 1250BK



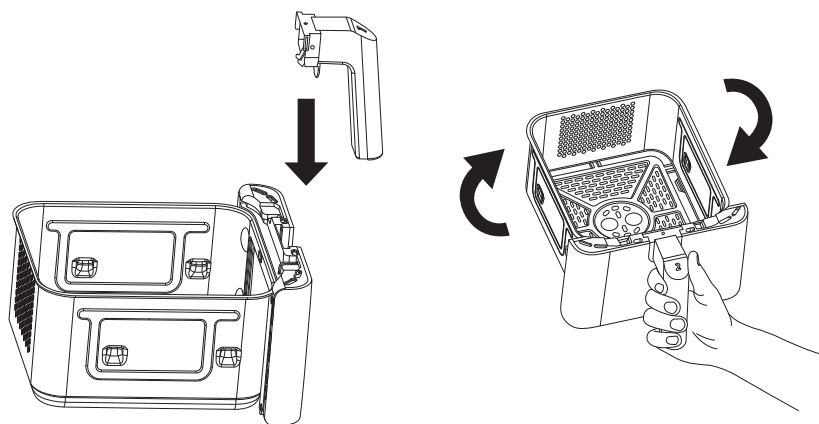
A



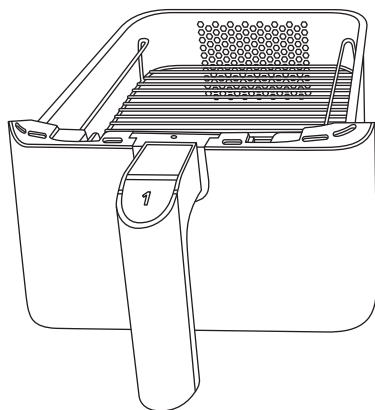
B



C



D



Istotne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

UWAŻNIE PRZECZYTAJ I ZACHOWAJ DO PÓŹNIEJSZEGO UŻYTKU.

- Dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, percepcyjnych i umysłowych lub niewielkim doświadczeniu i wiedzy mogą korzystać z urządzenia, jeżeli jest nad nimi sprawowany nadzór lub zostały one pouczone o korzystaniu z urządzenia w bezpieczny sposób i zdają sobie sprawę z ewentualnego niebezpieczeństwa.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Czyszczenia i konserwacji wykonywanej przez użytkownika nie mogą przeprowadzać dzieci poniżej 8 roku życia oraz dzieci, nad którymi nie jest sprawowany nadzór.
- 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 motelowie 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 przeznaczone.
- Nie stawiaj urządzeń na parapetach okiennych ani na niestabilnych powierzchniach. Urządzenie umieszczaj zawsze na stabilnej, równej i suchej powierzchni.
- Nie stawiaj urządzeń na kuchenke 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 zachowaj szczególną ostrożność, aby nie poparzyć się skwierzącym tłuszczem.
- Nie dotykaj nieprzyswierającej 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



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.



- 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, zapewni, 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

A1 Panel sterowania	A5 Podkładka do smażenia
A2 Otwór wentylacyjny	A6 Okienko
A3 Uchwyt pojemnika frytkownicy	A7 Przegroda pojemnika frytkownicy (2 szt.)
A4 Pojemnik do smażenia	

OPIS PANELU STERUJĄCEGO

B1 Przycisk pojemnika nr 1 frytkownicy	B13 Przycisk  włączania/wyłączania frytkownicy i uruchamiania/przerwywania programu
B2 Przycisk pojemnika nr 2 frytkownicy	B14 Przycisk –
B3 Piktogramy programów	B15 Przycisk  do ustawiania temperatury lub czasu przygotowania
B4 Przycisk Sync Finish	B16 Przycisk Delay do ustawiania opóźnionego startu
B5 Przycisk Dual Cook	B17 Przycisk oświetlenia pojemnika nr 1
B6 Ikona czasu przyrządzania	B18 Przycisk oświetlenia pojemnika nr 2
B7 Ikona temperatury	B19 Przycisk Favorite wyboru fabrycznego programu
B8 Wyświetlacz numeryczny pojemnika nr 2	
B9 Wyświetlacz numeryczny pojemnika nr 1	
B10 Ikona pojemnika nr 1	
B11 Ikona pojemnika nr 2	
B12 Przycisk +	

PRZEZNACZENIE

- Frytkownica beztłuszczowa Sencor SFR 1250BK 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 1250BK jest również wyposażona w funkcję opóźnionego startu, umożliwiającą przesunięcie czasu przygotowania na dogodny dla Ciebie moment.

WŁAŚCIWOŚCI I FUNKCJE FRYTKOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ

Pojemniki frytkownicy

Pojemnik frytkownicy 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. Każdy pojemnik do smażenia jest wyposażony we własne oświetlenie. Naciśnij krótko przycisk oświetlenia, aby włączyć i wyłączyć oświetlenie. Oświetlenie automatycznie zgaśnie po zakończeniu przygotowania.

Funkcje frytkownicy beztłuszczowej

Frytkownica beztłuszczowa Sencor SFR 1250BK jest wyposażona w następujące funkcje:

- **Podwójne smażenie:** W obydwu pojemnikach frytkownicy potrawy są przygotowywane zgodnie z wybranym programem. Szczegółowe informacje dostępne są w rozdziale Podwójne smażenie.
- **Zsynchronizowane smażenie:** Możliwe jest przygotowanie różnych potraw w każdym pojemniku, ale zakończenie przygotowania zakończy się w tym samym czasie. Szczegółowe informacje dostępne są w rozdziale Zsynchronizowane zakończenie przygotowania potrawy.
- **Smażenie gorącym powietrzem:** W każdym pojemniku potrawy będą przygotowywane osobno dla wybranego programu.
- **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.
- Aby móc korzystać z frytkownicy, należy zamontować uchwyty. Włóż uchwyt do wycięcia na górnej przedniej krawędzi, popchnij lekko, aż usłyszysz kliknięcie – patrz rysunek **C**. Trzymaj pojemnik do smażenia za uchwyty, potrząśnij ostrożnie, aby upewnić się, że uchwyt jest prawidłowo i pewnie zamocowany.
- Przetrzyj zewnętrzną powierzchnię frytkownicy miękką gąbką lekko zwilżoną ciepłą wodą. Wytrzyj czystą ścierką do sucha.
- Wyjmij pojemniki do smażenia i podkładki. 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.

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 zasłony, ściérki do wycierania naczyń itp. Nie należy umieszczać urządzenia na powierzchni pokrytej materiałem lub obrusem.

PODSTAWOWY ZAKRES UŻYCIA FRYTOWNICY

- 1. Wyjmij pojemnik z frytkownicy. Umieść podkładkę do smażenia w pojemniku frytkownicy.
- 2. Włóż składniki do pojemnika frytkownicy, które chcesz przygotować, pojemnik ponownie włóż do frytkownicy. Podczas napełniania 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 długim naciśnięciem przycisku . Na wyświetlaczu pojawi się „HELLO” a panel podświetli się.
- 6. Naciśnij przycisk 1 lub 2 aby wybrać pojemnik do smażenia, który ma być używany. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna temperatura oraz domyślny czas przyrządzania.
- 7. Wybierz program przygotowania potrawy lub ustaw czas i temperaturę przygotowania ręcznie - więcej w dalszej części instrukcji.
- 8. Naciśnij przycisk a frytkownica uruchomi się. Wyświetlacz pokazuje ustawioną temperaturę i czas gotowania oraz rozpoczyna odliczanie. Czas i temperatura przygotowania będą wyświetlane na wyświetlaczach podczas przygotowywania.
- 9. Podczas przygotowania sprawdzaj stan wysmażenia przez okienko frytkownicy. Naciśnij przycisk świetlny na pojemniku do smażenia.
- 10. Mniej więcej w połowie procesu przygotowania rozlegnie się potarzony sygnał dźwiękowy informujący o konieczności obrócenia lub wymieszania potrawy. Na wyświetlaczu pojawi się „turn”.
- 11. Ostrożnie wyjmij pojemnik frytkownicy, wymieszaj potrawę i włóż pojemnik z powrotem do korpusu frytkownicy. Frytkownica będzie kontynuować przygotowanie potraw.
- 12. Po upływie ustawionego czasu przygotowania na wyświetlaczu pojawi się napis „COOL”, a wentylator będzie działał przez około 30 sekund, po czym zostanie wyemitowany potrójny sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się napis „END”. Następnie frytkownica przełączy się ponownie w tryb czuwania.
- 13. 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.
- 14. Jeśli potrawa jest dobrze wysmażona, wyjmij pojemnik z frytkownicy i umieść go na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę. Za pomocą szczyplac lub podobnych przybórów 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.



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:

Nie umieszczaj pojemnika frytkownicy na powierzchniach wrażliwych na ciepło, np. na plastikowych deskach do krojenia itp.

Przerwanie przygotowania potrawy

Jeśli chcesz przerwać pracę frytkownicy podczas przygotowywania potraw, naciśnij krótko przycisk .

Jeśli konieczne jest przerwanie pracy tylko jednego pojemnika, naciśnij przycisk 1 lub 2.

Przerwanie przygotowania potraw możesz wykorzystać do zmiany czasu przygotowania lub ustawienia nowej temperatury.

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 . Możesz również przerwać pracę frytkownicy, ostrożnie wyjmując pojemnik do smażenia. Na wyświetlaczu pojawi się „OPEn”. Frytkownica przestanie działać, a wentylator się wyłączy. Po włożeniu pojemnika do frytkownicy następuje automatyczne przywrócenie jej pracy.

Wyłączenie frytkownicy

Aby wyłączyć frytkownicę podczas jej używania, naciśnij długo przycisk , zanim panel nie zgaśnie.

Wybór programu fabrycznego

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

- 1. Włącz frytkownicę przy pomocy przycisku .
- 2. Naciśnij przycisk 1 lub 2 aby wybrać pojemnik do smażenia, który ma być używany.
- 3. Naciśnij kilka razy przycisk Favorite aby wybrać program przygotowania potrawy. Każde naciśnięcie spowoduje podświetlenie ikony wybranego programu.
- 4. Jeśli chcesz zmienić temperaturę, naciskaj przycisk tak długo, aż podświetli się ikona temperatury . Następnie przy pomocy przycisków +/- zmień temperaturę w zakresie od 40 do 200 °C (dla programu suszenie od 40 do 80 °C).
- 5. Jeśli chcesz zmienić czas przygotowywania, naciśnij kilkakrotnie przycisk , aż podświetli się ikona czasu przygotowania . Przy pomocy przycisków +/- zmień czas przygotowania w zakresie od 1 do 60 minut (dla programu suszenie od 15 minut do 12 godzin).
- 6. Aby uruchomić frytkownicę, naciśnij przycisk .

Tabela wstępnie ustawionych programów

Program	Ikona	Domyślna temperatura (°C)	Domyślny czas przygotowania (min)
Frytki		200	25
Udka kurczaka		200	25
Owoce morza		160	18
Pizza		180	12

Program	Ikona	Domyślna temperatura (°C)	Domyślny czas przygotowania (min)
Warzywa		160	15
Pieczenie		160	15
Ryba		180	20
Stek		180	20
Boczek		180	5
Suszenie		60	240

Tabela przyrządzania potraw

Potrawa (Potrawy)	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

Po włączeniu frytkownicy naciśnij kilkakrotnie przycisk , aż podświetli się ikona temperatury . Następnie przy pomocy przycisków +/- zmień temperaturę w zakresie od 40 do 200 °C (dla programu suszenie od 40 do 80 °C).

Ustawienie czasu przygotowania

Po włączeniu frytkownicy naciśnij kilkakrotnie przycisk , aż podświetli się ikona czasu przygotowania . Przy pomocy przycisków +/- zmień czas gotowania w zakresie od 1 do 60 minut (dla programu suszenie od 15 minut do 12 godzin).

Zsynchronizowane zakończenie gotowania

Wybierz tę funkcję, jeśli chcesz, aby jedzenie w obu pojemnikach było gotowe w tym samym czasie.

- Wybierz program gotowania lub ustaw temperaturę i czas gotowania dla każdego pojemnika.
- Naciśnij przycisk **Sync Finish** a następnie naciśnij przycisk . Na wyświetlaczu pojemnika, który ma krótszy czas przygotowania, pojawi się komunikat „HOLD”.
- Uruchomił się program w pojemniku o dłuższym czasie przygotowania. Gdy tylko upłynie różnica między czasami

przygotowania, przygotowanie rozpoczyna się również w drugim pojemniku a napis „HOLD” zniknie z wyświetlacza”.



WAŻNE:
Jeśli uruchomisz lewy lub prawy pojemnik do smażenia bez naciśnięcia przycisku **Sync Finish**, funkcja zsynchronizowanego zakończenia nie będzie aktywna.

Podwójne smażenie

Wybierz tę funkcję, jeśli chcesz, aby jedzenie było gotowane w ten sam sposób w obu pojemnikach do smażenia. Ustawiony program, regulacja temperatury lub czas przygotowania możliwe są tylko dla jednego pojemnika do smażenia.

- Naciśnij przycisk **Dual Cook** aby wybrać program przygotowania lub ustawić temperaturę i czas przygotowania.
- Lub naciśnij przycisk 1 lub 2, aby wybrać program przygotowania lub ustawić temperaturę i czas przygotowania. Następnie naciśnij przycisk **Dual Cook**.
- Aby uruchomić frytkownicę, naciśnij przycisk .



Uwaga:
Jeśli nie naciśniesz przycisku **Dual Cook**, tryb podwójnego głębokiego smażenia nie uruchomi się.

Opóźniony start

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

- Włącz frytkownicę przyciskiem  i wybierz program gotowania lub ustaw temperaturę i czas gotowania.
- Naciśnij przycisk **Delay** a na wyświetlaczu zacznie migać domyślny czas opóźnionego startu „0.5h”.
- Użyj przycisków +/-, aby ustawić opóźniony czas startu. Czas ten możesz ustawić w zakresie od 0,5 do 12 godzin. Interwał można ustawić po 15 minutach.
- Aby uruchomić frytkownicę, naciśnij przycisk . Wyświetlacz będzie odliczał ustawiony czas.
- Po upływie ustawionego czasu frytkownica uruchomi się automatycznie.

Aby anulować opóźniony start, naciśnij przycisk .



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

Czyszczenie wnętrza frytkownicy

Każdy pojemnik do smażenia jest wyposażony we własne oświetlenie. Aby włączyć oświetlenie, naciśnij przycisk  lub . Aby wyłączyć oświetlenie, naciśnij ponownie ten sam przycisk.

Oddzielenie pojemników do smażenia (obr. D)

Możesz włożyć dostarczoną przegrodę (A7), do każdego pojemnika do smażenia, aby zwiększyć pojemność frytkownicy. Wyjmij pojemnik z korpusu frytkownicy, umieść jedną część jedzenia na podkładce do smażenia, umieść przegrodę w pojemniku. Pojemnik zaczepia się o występy znajdujące się po zewnętrznej stronie pojemnika. Dodatkową żywność można umieścić na ruszcie przegrody. Następnie włóż naczynie do korpusu frytkownicy.

WSKAZÓWKI I RADY

- W tym samym czasie przygotuj 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.
- Przemieszaź 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 przegrzewaj potraw o bardzo wysokiej zawartości tłuszczu, np. kiełbasek.
- 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 żywności. Aby odgrzać potrawę, ustaw temperaturę na 150°C, a czas przygotowania na 10 minut.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Frytkownicę należy umyć 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.

Pojemniki frytkownicy i podkładki

Wymij podkładki z pojemników frytkownicy. Umyj pojemniki frytkownicy i podkładki w ciepłej wodzie z niewielką ilością neutralnego detergentu kuchennego. Używaj miękkiej gąbki. Oplucz i wytrzyj do sucha. Jeśli potrawa się przypaliła, wlej do pojemnika gorącą wodę i dodaj detergent kuchenny. Pozostaw na około 10 minut, a następnie zmyj.

Przeźrzeń wewnętrzną

Po wyjęciu pojemnika frytkownicy wytrzyj jego wnętrze miękką gąbką lekko zwilżoną ciepłą wodą. Ostrożnie wytrzyj element grzejny. Następnie wytrzyj do sucha czystą ściereczką.

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 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.

PRZEPISY

DOMOWE FRYTKI

Podczas przygotowywania frytek domowych postępuj w następujący sposób:

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

PUPETY MIĘSNE 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 łyżtoko
Sól
Czarny pieprz mielony
Przyprawa chili
Szczypta 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 plastry 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 pulpety przekładamy do pojemnika frytkownicy. Ustaw temperaturę na 180°C a czas przygotowania na 8–15 minut w zależności od ich wielkości i włącz urządzenie.

Rada:

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

FASZEROWANA PIERŚ Z KURCZAKA

Składniki potrzebne na 4–6 porcji:

450 g piersi 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:

1. 20 g boczku pokrojonego w kostkę lekko podsmaż, dodaj drobno posiekaną szalotkę, pokrojony w paski 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 stężenia. Tak przygotowaną mieszankę odstawiamy do ostygnięcia. W międzyczasie przygotuj pierś z kurczaka, zanim przygotowana mieszanka ostygnie.
2. Wyszus 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 wypelnij wcześniej przygotowaną mieszanką. Połącz nacięcie jedną wykałaczką, aby mieszanka nie wypadła z kieszonki.
3. Owin pierś kurczaka pozostałym boczkiem.
4. Umieść w pojemniku frytkownicy. Ustaw temperaturę na 170°C a czas przygotowania na 45 minut.
5. W międzyczasie przygotuj ciemniejszą zasmażkę z cebuli (podsmaż 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.

DANE TECHNICZNE

Zakres napięcia znamionowego.....	220–240 V~
Częstotliwość nominalna	50/60 Hz
Znamionowy pobór mocy.....	3000 W
Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania.....	0,35 W
Pojemność pojemnika do smażenia.....	5,8 l (każdy pojemnik)
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.

Zmiany w tekście i parametrach technicznych zastrzeżone.

