

SENCOR®

SFR 5510BK



FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA
Tłumaczenie oryginalnej instrukcji

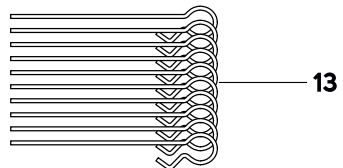
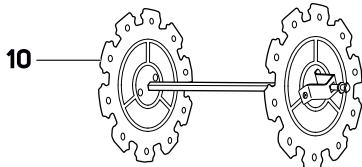
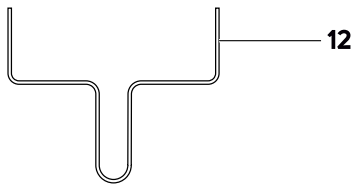
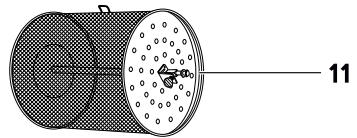
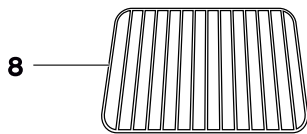
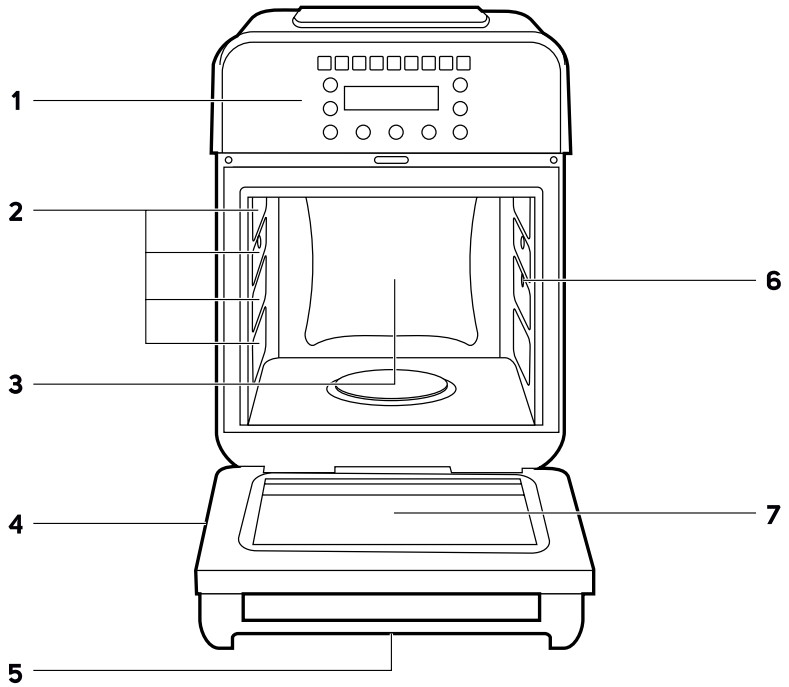


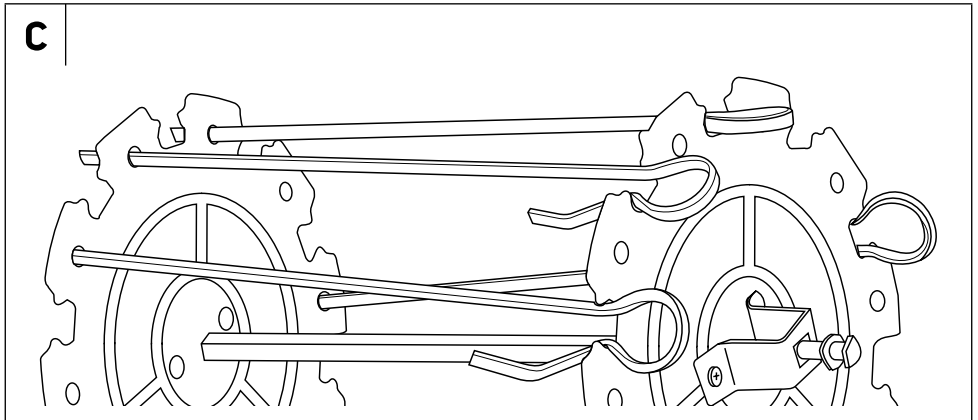
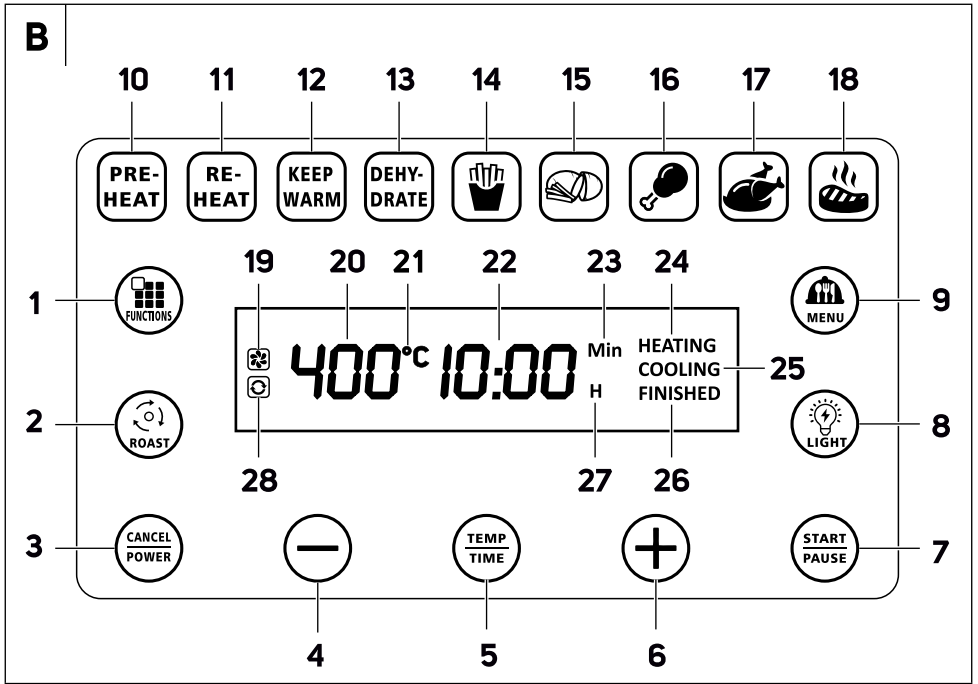
SENCOR®

SFR 5510BK



A





Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ W CELU SKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI.

Ostrzeżenia ogólne

- Niniejsze urządzenie mogą obsługiwać dzieci w wieku 8 lat oraz starsze lub osoby z obniżonymi fizycznymi, zmysłowymi lub psychicznymi zdolnościami lub też z niedostatecznymi doświadczeniami lub wiedzą, o ile znajdują się pod nadzorem, lub jeśli zostały pouczone o tym, jak obchodzić się z nim w bezpieczny sposób i rozumiejące potencjalne niebezpieczeństwa.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci poniżej 8 roku życia, o ile nie są pod nadzorem.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie mogą mieć dostępu do urządzenia oraz przewodu zasilającego.
- Jeżeli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, jego wymianę należy wykonać w specjalizowanym punkcie serwisowym, w celu uniknięcia pojawienia się niebezpiecznych sytuacji. Zabrania się używania urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym.
- Powierzchnie urządzenia będące w kontakcie z artykułami spożywczymi, należy czyścić zgodnie ze wskazówkami podanymi w niniejszej instrukcji.

- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania za pośrednictwem programatora, zewnętrznego wyłącznika czasowego lub zdalnego sterowania.



Ostrzeżenie: Gorąca powierzchnia.

Bezpieczeństwo elektryczne

- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka elektrycznego upewnij się, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w Twoim gniazdku.
- Urządzenie podłączaj wyłącznik do prawidłowo uziemionego gniazdka elektrycznego. Nie używaj przedłużaczy.
- Przed użyciem w pełni rozwiń przewód zasilający.
- Przewodu zasilającego nie podłączaj ani nie odłączaj od gniazdka sieciowego mokrymi rękami.
- Dbaj o to, aby wtyczka kabla zasilającego nie miała kontaktu z wilgocią, wodą ani inną cieczą. Jeżeli mimo wszystko tak się stanie, wtyczkę osusz przed dalszym użyciem.
- Nie odłączaj urządzenia z gniazdka elektrycznego poprzez pociąganie za przewód zasilający. Mogłoby to spowodować uszkodzenie przewodu zasilającego lub gniazdka elektrycznego. Przewód wyciągaj z gniazdka trzymając za wtyczkę.
- Nie kładź ciężkich przedmiotów na przewód zasilający. Dbaj o to, by przewód zasilający nie zwisał przez krawędź stołu albo by nie dotykał gorącej powierzchni lub ostrych przedmiotów.
- Przewód zasilający przechowuj w suchym miejscu.
- Nie owijaj przewodu zasilającego wokół urządzenia.
- Urządzenie należy zawsze wyłączyć i odłączyć od gniazdka elektrycznego, jeżeli nastąpi przerwa w eksploatacji, pozostanie bez nadzoru oraz przed czyszczeniem, konserwacją lub przechowywaniem.
- Zabrania się wykonywania napraw urządzenia we własnym zakresie lub dokonywania jakichkolwiek zmian. Wszelkie naprawy i regulację niniejszego urządzenia należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi. Ingerencja w urządzenie w trakcie obowiązywania okresu gwarancyjnego, może skutkować utratą gwarancji.
- Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, nigdy nie zanurzaj urządzenia ani jego przewodu zasilającego w wodzie ani w innych cieczach, nie mój też tych części pod bieżącą wodą.
- Urządzenie zawsze wyłącz i odłącz od gniazdka elektrycznego po zakończeniu używania.
- Jeżeli urządzenie wpadnie do wody, w żadnym wypadku nie korzystaj z niego i oddaj je do kontroli do autoryzowanego punktu serwisowego.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym. Nie stosuj je do celów komercyjnych lub innych celów, do których urządzenie nie jest przeznaczone.

Bezpieczeństwo podczas obsługi

- Urządzenie służy do termicznej obróbki żywności. Urządzenie nie jest przeznaczone do ogrzewania cieczy do temperatury wrzenia. Zabrania się używania urządzenia do innych celów, niż do których jest przeznaczone.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w pomieszczeniach wewnętrznych. Nigdy nie używaj je na zewnątrz lub w środowisku przemysłowym.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych. Urządzenie nie jest przeznaczone do eksploatacji w kuchniach pracowniczych w sklepach, biurach, farmach lub w innym środowisku pracy. Urządzenie nie jest przeznaczone do eksploatacji przez klientów hotelowych, w motelach, w placówkach oferujących noclegi ze śniadaniem oraz w innych ośrodkach noclegowych.
- Urządzenie należy eksploatować wyłącznie zgodnie ze wskazówkami podanymi w niniejszej instrukcji obsługi.
- Używaj wyłącznie oryginalnych akcesoriów dostarczonych wraz z urządzeniem.
- Przed każdym użyciem sprawdź, czy wybrane wyposażenie nie zostało uszkodzone. Nigdy nie używaj urządzenia z uszkodzonymi akcesoriami.
- Nie stawiaj urządzenia oraz akcesoriów, na kuchence elektrycznej lub gazowej, w pobliżu krawędzi blatu, jak również na niestabilnym podłożu. Urządzenie należy zawsze umieszczać na stabilnej, równej, suchej powierzchni.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych, jak firanki, ściereki do naczyń itp.
- Urządzenie i jego akcesoriów nie narażaj na działanie środowiska zewnętrznego, ekstremalnych temperatur, bezpośredniego promieniowania słonecznego, nadmiernej wilgotności lub nadmiernie zapyłonego środowiska.
- Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka, podczas pracy urządzenia. Nie dotykaj rozgrzanej powierzchni. W przeciwnym wypadku może dojść do oparzenia. Do wyjmowania i przenoszenia nagrzaných akcesoriów używaj uchwyty manipulacyjnego.
- Podczas pracy musi być pozostawione ze wszystkich stron urządzenia wolne miejsce co najmniej 15 cm aby zapewnić wystarczającą cyrkulację powietrza. Nie stawiaj żadnych przedmiotów na urządzeniu i nie zakrywaj otworów wentylacyjnych.
- Nie stawiaj frytkownicy w pobliżu przedmiotów, powierzchni lub pod przedmiotami, które mogą ulec uszkodzeniu w wyniku działania pary wodnej, na przykład: ściany, szafki kuchenne, kredensy, obrazy, firany i zasłony. Para wydostająca się z urządzenia może uszkodzić inne przedmioty.
- Po zakończeniu smażenia zawsze przenoś urządzenie tak, abyś nie dotykał jego obudowy ani innych części, które z powodu ciepła resztkowego są nadal gorące.
- Nie dotykaj gorącej powierzchni urządzenia. Po wyłączeniu i odłączeniu urządzenia odczekaj wystarczająco długo (najlepiej 30 minut), aż urządzenie ostygnie.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas przenoszenia akcesoriów wypełnionych gorącą żywnością lub gorącymi cieczami.
- Zagrzaných akcesoriów, nie kładź na powierzchniach wrażliwych na wysoką temperaturę.

- Nie wykonuj żadnej innej konserwacji urządzenia, poza czyszczeniem poszczególnych części urządzenia, które zostało opisane w niniejszej instrukcji.
- Nigdy nie stosuj urządzenia, które jest w jakikolwiek sposób uszkodzone.
- Nie używaj urządzenia, jeżeli spadło na podłogę, jeżeli zostało zanurzone w wodzie, lub nie działa poprawnie, albo jest uszkodzone w jakikolwiek sposób.
- Urządzenia ani jego przewodu zasilającego nie zanurzaj w wodzie ani innej cieczy oraz nie myj jej pod bieżącą wodą. Urządzenie nie jest przeznaczone do mycia w zmywarce do naczyń.
- Urządzenie należy przechowywać na suchym miejscu.

PL Frytkownica beztłuszczowa

Instrukcja obsługi

- Dziękujemy Państwu za zakup naszego produktu marki SENCOR i jesteśmy przekonani, że będą Państwo zadowoleni z używania urządzenia.
- Przed użyciem urządzenia, prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją, nawet jeżeli używasz produktu podobnego rodzaju. Urządzenie należy używać zgodnie z treścią niniejszej instrukcji obsługi. Zachowaj niniejszą instrukcję do zastosowania w przyszłości. Jeśli będziesz przekazywać urządzenie innej osobie, zapewnij, aby była załączona z urządzeniem niniejsza instrukcja obsługi.
- Rozpakuj uważnie wyrób, zwracając przy tym uwagę, abyś nie wyrzucił żadnej części materiału opakowaniowego, zanim nie znajdziesz wszystkich części wyrobu. Minimalnie w czasie trwania rozszerzeń z wadliwej realizacji, ewent. ustawowej

gwarancji zalecamy przechowywać oryginalne opakowanie transportowe, materiał opakowaniowy, dowód zakupu i potwierdzenie zakresu odpowiedzialności sprzedającego lub kartę gwarancji. Przed wysyłką urządzenia, zaleca się zapakować urządzenie w oryginalne opakowanie producenta.

OPIS URZĄDZENIA

- | | |
|--|---|
| A1 Panel sterujący z wyświetlaczem | A6 Otwór do przymocowania igły do grillowania, kosza do smażenia albo uchwyty igiet do szaszłyku |
| A2 Występkę boczne
W środku frytkownicy są trzy przewodniki nad sobą, które umożliwiają umieścić blachę albo ruszt na trzech różnych wysokościach. | A7 Okno przeziernika |
| A3 Pojemnik do smażenia | A8 Ruszt |
| A4 Drzwiczki | A9 Igła do grillowania (rotisserie) |
| A5 Uchwyt | A10 Uchwyt talerzowe do igiet do szaszłyku |
| | A11 Kosz do smażenia |
| | A12 Rękojeść manipulacyjna |
| | A13 Igły do szaszłyku |

- | | |
|---|--|
| B1 Przycisk wyboru wstępnie ustawionych funkcji B10-B13 | B14 Wskaźnik programu wstępnie smażone frytki |
| B2 Grillowanie | B14 Wskaźnik programu domowe frytki |
| B3 Przerwanie pracy / wyłączenie | B16 Wskaźnik programu udka z kurczaka |
| B4 Obniżenie wartości temperatury / czasu | B17 Wskaźnik programu kurczak z grilla |
| B5 Ustawienie temperatury i czasu | B18 Wskaźnik programu steaki |
| B4 Zwiększenie wartości temperatury / czasu | B19 Głowica wentylatora |
| B7 Uruchomienie / zatrzymanie | B20 Wskaźnik temperatury |
| B8 Oświetlenie pojemnika do smażenia | B21 Wskaźnik jednostek temperatury |
| B9 Przycisk do wyboru wstępnie ustawionych programów | B22 Wskaźnik czasu |
| B10 Wskaźnik podgrzania | B23 Wskaźnik minut |
| B11 Wskaźnik ponownego zagrzania | B24 Wskaźnik podgrzewania |
| B12 Wskaźnik utrzymania temperatury | B25 Wskaźnik ochładzania |
| B13 Wskaźnik suszenia | B26 Wskaźnik zakończenia smażenia |
| | B27 Wskaźnik godzin |
| | B28 Wskaźnik obracania igły do grillowania |

ZASTOSOWANIE

- Urządzenie jest przeznaczone do eksploatacji w gospodarstwach domowych. Urządzenie służy do przyrządzania smażonych oraz niesmażonych potraw bez dodatku oleju lub minimalnej ilości oleju. Nadaje się do przyrządzania potraw, np.: wstępnie podsmażonych albo domowych frytek, ziemniaków, kotletów, ud z kurczaka, paluszków rybnych, warzyw i wielu innych. Frytkownicę można zastosować również jako mini piekarnika do przyrządzenia ciastek drożdżowych, babeczek, muffinów itp.
- Działanie frytkownicy opiera się na zasadzie cyrkulacji gorącego powietrza. Potrawa jest przyrządzana równomiernie, ma prawdziwy smak właśnie smażonej potrawy i jest o wiele zdrowsza. W porównaniu z potrawami smażonymi na oleju ma znacząco mniej kalorii i cholesterolu.
- Frytkownica nie jest przeznaczona do ogrzewania wody, oleju do smażenia lub innych cieczy.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Wszystkie akcesoria (**A8-A13**) przed pierwszym użyciem umyć w ciepłej wodzie przy użyciu neutralnego środka do mycia naczyń. Następnie części te opłucz czystą wodą i zostaw do wyschnięcia lub dokładnie wytrzyj do sucha delikatną ściereczką.
- Zewnętrzną i wewnętrzną powierzchnię frytkownicy przetrzyj miękką gąbką lekko nawilżoną ciepłą wodą. Potem wytrzyj ją suchą ściereką do sucha.

Ostrzeżenie:

Frytkownicy nigdy nie zanurzaj w wodzie, nie czyść pod bieżącą wodą ani nie wkładaj jej do zmywarki do naczyń.



- Przewód zasilający frytkownicy czyść tylko suchą szmatką, nigdy nie myj go wodą.

UMIĘSCZENIE FRYTKOWNICY

- Frytkownicę należy umieścić na stabilnej i równej żaroodpornej powierzchni. Urządzenie należy umieścić poza dostępem dzieci.



Ostrzeżenie:

Zabrania się stawiania frytkownicy w pobliżu materiałów łatwopalnych, np.: obrusu lub firan. Nie należy również umieszczać go w pobliżu przedmiotów lub pod przedmiotami, które mogą zostać uszkodzone przez parę, takimi jak ściany i szafki. Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na lub w pobliżu frytkownicy. Może to stanowić przeszkodę w przepływie powietrza i wpłynąć na rezultat smażenia.

- Jeżeli chcesz postawić frytkownicę na kuchence pod okap, upewnij się, że płyta grzewcza kucharki jest wyłączona i chłodna.

WŁĄCZENIE, TRYB CZUWANIA I TRYB ROBOCZY

- Wtyczkę przewodu zasilającego włóż do gniazdka elektrycznego. Zabrzmi sygnalizacja dźwiękowa i na wyświetlaczu zacznie migać przycisk **CANCEL/POWER**. Tym frytkownica znajduje się w trybie czuwania.
- Do trybu czuwania frytkownica przejdzie także w przypadku, że po wyborze jakiegokolwiek programu albo ustawieniu ręcznym temperatury/czasu nie uruchomisz jej przyciskiem **START/PAUSE** do 5 minut

- Naciśnięciem migającego przycisku **CANCEL/POWER** na wyświetlaczu pojawią się wstępnie ustawione wartości 200 °C i 10 min. W ten sposób frytkownica przejdzie do trybu roboczego.

USTAWIENIE TEMPERATURY I CZASU

- Wartość temperatury i czasu można dostosować kiedykolwiek przed uruchomieniem albo także podczas głębokiego smażenia i to bez względu na wybrany program albo funkcję.
- Do zmiany temperatury naciśnij przycisk **TEMP/TIME**. Zacznie migać wartość temperatury. Przy pomocy przycisków **B4 (-)** albo **B6 (+)** zmień wartość. Poprzez każde naciśnięcie przycisku temperatura podwyższa lub obniża się o 5 °C. Poprzez naciśnięcie i przytrzymanie przycisku przyspieszasz ustawianie temperatury. Temperaturę możesz ustawić w przedziale 60 °C – 200 °C.
- Do zmiany czasu naciśnij przycisk **TEMP/TIME** 2x. Zacznie migać wartość czasu. Przy pomocy przycisków **B4 (-)** albo **B6 (+)** zmień wartość. Każdym wciśnięciem przycisku czas wydłuża się lub skraca o 1 minutę. Poprzez naciśnięcie i przytrzymanie przycisku przyspieszysz ustawienie czasu. Czas przygotowywania możesz ustawić w przedziale 01:00 – 60:00 minut.

OSWIETLENIE POJEMNIKA DO SMAŻENIA

- W razie potrzeby lepszej widoczności procesu głębokiego smażenia można włączyć oświetlenie pojemnika do smażenia poprzez naciśnięcie przycisku **LIGHT**. Po następnym naciśnięciu przycisku **LIGHT** wyłączysz oświetlenie.

PRZERWANIE I WZNOWIENIE GŁĘBOKIEGO SMAŻENIA

- W razie potrzeby możesz przebiegający proces głębokiego smażenia zatrzymać naciśnięciem przycisku **START/PAUSE**. Odliczanie czasu i praca silnika zatrzyma się. Do wznowienia głębokiego smażenia naciśnij przycisk **START/PAUSE**.
- Głębokie smażenie zatrzyma się także w przypadku, że podczas pracy otworzysz drzwiczki frytkownicy. Frytkownica wyposażona jest w wyłącznik, który monitoruje stan drzwiczek (otwarte/zamknięte) i w razie ich otwarcia w czasie pracy natychmiast zatrzyma wszystkie czynności frytkownicy. Po poprawnym zamknięciu drzwiczek praca ponownie ruszy.

OSWIETLENIE POJEMNIKA DO SMAŻENIA

- Jeśli frytkownica jest bardzo zimna lub jeśli wymagają tego niektóre składniki, można ją wstępnie podgrzać bez żywności w pojemniku do smażenia.
- Naciśnij przycisk **FUNCTIONS**. Wskaźnik zacznie migać **B10**. Wartości na wyświetlaczu zmienią się do 190 °C i 5 min
- Jeżeli zmienić chcesz wstępnie ustawione wartości podgrzewania wstępnego, postępuj zgodnie z rozdziałem ZMIANA TEMPARTURY I CZASU.
- Naciśnięciem **START/PAUSE** włączysz podgrzewanie wstępne. Ruszy odliczanie wstępnie ustawionego czasu.



Notatka:

- Jeżeli po wyborze podgrzewania wstępnego nie naciśniesz przycisk **START/PAUSE**, frytkownica po 5 minutach automatycznie przełączy się do trybu czuwania.
- Po zakończeniu podgrzewania wstępnego zabrmi sygnalizacja dźwiękowa i wyświetlone zostanie FINISHED. Urządzenie przełączy się w tryb czuwania.

SZYBKIE GŁĘBOKIE SMAŻENIE

- Podłącz frytkownicę do gniazdka i naciśnij przycisk **CANCEL/POWER**. Na wyświetlaczu pojawią się wstępnie ustawione wartości 200 °C i 10 min.

- Jeżeli chcesz włączyć głębokie smażenie bez konieczności ustawiania temperatury/czasu albo wyboru niektórych z programów, naciśnij przycisk **START/PAUSE**. Włączysz się głębokie smażenie przy temperaturze 200 °C przez czas 10 minut.
- Po zakończeniu głębokiego smażenia zabrmi sygnalizacja dźwiękowa i wyświetlone zostanie **FINISHED**. Urządzenie przełączy się w tryb czuwania.

TRYB RĘCZNY

- Tryb ręczny pozwala na ustawienie temperatury i czasu według własnego doświadczenia.
- Podłącz frytkownicę do gniazdka i naciśnij przycisk **CANCEL/POWER**. Na wyświetlaczu pojawią się wstępnie ustawione wartości 200 °C i 10 min. Obydwie wstępnie ustawione wartości możesz zmienić przy pomocy procedury opisanej w rozdziale ZMIANA TEMPARTURY I CZASU.
- Uruchom głębokie smażenie naciśnięciem przycisku **START/PAUSE**.
- Po zakończeniu głębokiego smażenia zabrmi sygnalizacja dźwiękowa i wyświetlone zostanie **FINISHED**. Urządzenie przełączy się w tryb czuwania.

SPOSÓB UŻYWANIA KOSZA DO SMAŻENIA

- Otwórz kosz do smażenia, włóż do niego żywność i kosz poprawnie zamknij.
- Umieść kosz w uchwytach po boku pojemnika do smażenia i zamknij drzwiczki.
- Ustaw temperaturę oraz czas i włącz głębokie smażenie przyciskiem **START/PAUSE**. Do uruchomienia obracania kosza do smażenia naciśnij przycisk **ROAST**. Identycznym przyciskiem wyłączysz obracanie.
- Po zakończeniu głębokiego smażenia i otwarciu drzwiczek wyjmij kosz do smażenia przy pomocy rękawicy manipulacyjnej. Kosz połóż na żaroodpornej podkładce. Zachowaj szczególną ostrożność, aby nie dotknąć rozgrzanej powierzchni kosza ani nie poparzyć się gorącą parą uwalnianą z żywności. Skontroluj, czy potrawy są dobrze przyrządzone. Jeżeli potrawy nie są jeszcze należycie przyrządzone, to po prostu wsuń kosz ponownie z powrotem i ustaw dodatkowych parę minut.



Ostrzeżenie:

Nigdy nie dotykaj kosza lub wnętrza frytkownicy gołą ręką, po zakończeniu smażenia, jest bardzo gorąca! Do manipulacji z koszem używaj zawsze dostarczonego uchwytu. Zalecamy użycia rękawiczki kuchennej lub innej stosowanej ochrony.

UŻYCIE IGŁY DO GRILLOWANIA

- Z igły do grillowania najpierw odkręć jeden grot i przygotowane mięso wsuń na igłę tak, by wierzchołki grotów nakłuły się do niego. Potem z powrotem załóż zdemontowany grot i przymocuj go śrubą. Jeżeli chcesz grillować całego kurczaka, zalecamy zabezpieczyć jego części nitką kuchenną.
- Iglę zamocuj w uchwytach po boku pojemnika do smażenia i zamknij drzwiczki.
- Do grillowania możesz ustawić temperaturę/czas albo możesz użyć wstępnie ustawionego programu **B17** dla kurczaka z grilla:
- Własne ustawienie** - ustaw temperaturę oraz czas i włącz głębokie smażenie przyciskiem **START/PAUSE**. Do uruchomienia obracania igły naciśnij przycisk **ROAST**. Identycznym przyciskiem wyłączysz obracanie. **Program B17** – naciskaj przycisk **MENU**, dopóki nie zapali się wskaźnik **B17**. Program uruchom naciśnięciem przycisku **START/PAUSE**. W tym programie igła obraca się automatycznie.
- Po zakończeniu głębokiego smażenia i otwarciu drzwiczek wyjmij igłę do grillowania przy pomocy rękawicy manipulacyjnej. Iglę z jedzeniem połóż na odpowiednim talerzu albo włoż do miski. Zachowaj szczególną ostrożność, aby nie dotknąć rozgrzanej powierzchni igły i grotu albo nie poparzyć się gorącą parą uwalnianą

z żywności. Skontroluj, czy potrawy są dobrze przyrządzone. Jeżeli potrawy nie są jeszcze należycie przyrządzone, to po prostu wsuń igłą ponownie z powrotem i ustaw dodatkowych parę minut.



Ostrzeżenie:

Nigdy nie dotykaj igły do grillowania lub wnętrza frytkownicy gotą ręką, po zakończeniu smażenia, jest bardzo gorąca! Do manipulacji z igłą używaj zawsze dostarczonego uchwytu. Zalecamy użycia rękawiczki kuchennej lub innej stosowanej ochrony.

UŻYCIE IGIEŁ DO SZASZŁYKU

- Na dostarczone igły wsuń żywność. Połącz obydwa uchwyty talerzowe igieł przy pomocy dużej igły i zabezpiecz śrubami.
- Jeden koniec każdej igły do szaszłyków włóż do otworu uchwyty talerzowe, a drugi koniec wsuń do przeciwnego występu uchwyty talerzowego, patrz rys. **C**. Sprawdź, czy igły poprawnie trzymają.
- Uchwyty talerzowe z igłami zamocuj w uchwytach po boku pojemnika do smażenia i zamknij drzwiczki.
- Do grillowania możesz ustawić temperaturę/czas albo możesz użyć wstępnie ustawionego programu **B17** dla kurczaka z grilla: **Własne ustawienie** – ustaw temperaturę oraz czas i włącz głębokie smażenie przyciskiem **START/PAUSE**. Do uruchomienia obracania igieł naciśnij przycisk **ROAST**. Identycznym przyciskiem wyłączysz obracanie. **PROGRAM B17** – naciskaj przycisk **MENU**, dopóki nie zapali się wskaźnik **B17**. Program uruchom naciśnięciem przycisku **START/PAUSE**. W tym programie igła obraca się automatycznie.
- Po zakończeniu głębokiego smażenia i otwarciu drzwiczek wyjmij uchwyty talerzowe przy pomocy rękojeści manipulacyjnej. Uchwyty odłóż na odpowiednim talerzu. Zachowaj szczególną ostrożność, aby nie dotknąć rozgrzanej powierzchni uchwytów i igły albo nie poparzyć się gorącą parą uwalnianą z żywności. Skontroluj, czy potrawy są dobrze przyrządzone. Jeżeli potrawy nie są jeszcze należycie przyrządzone, to po prostu wsuń uchwyty ponownie z powrotem i ustaw dodatkowych parę minut.



Ostrzeżenie:

Nigdy nie dotykaj uchwytów talerzowych lub wnętrza frytkownicy gotą ręką, po zakończeniu smażenia, jest bardzo gorąca! Do manipulacji z uchwytami używaj zawsze dostarczonej rękojeści. Zalecamy użycia rękawiczki kuchennej lub innej stosowanej ochrony.

DOMYŚLNE PROGRAMY

- Frytkownica wyposażona jest w podane programy do szybkiego uruchomienia bez konieczności innego ustawiania. Naciśnięciem przycisku **MENU** cyklicznie zmieniasz poszczególne programy. Po każdym naciśnięciu przycisku **MENU** zapali się odpowiedni wskaźnik:

WSKAŹNIK	NAZWA I FUNKCJA	TEMPERATURA	CZAS	NOTATKA
PRE-HEAT	Podgrzanie wstępne – służy do ogrzania wstępnego pojemnika do smażenia.	190 °C	5 min	---
RE-HEAT	Ponowne zagrzanie – służy do ogrzania żywności, która ostygła.	200 °C	5 min	---
KEEP WARM	Utrzymywanie temperatury – służy do utrzymywania temperatury żywności do późniejszego jej podania.	60 °C	10 min	---

DEHYDRATE	Suszenie – służy do dehydratacji żywności	60 °C	2 godz.	---
	Wstępnie smażone frytki	200 °C	25 min	Przeznaczone do 1-1,2 kg zmrożonych frytek. Użyj kosza do smażenia.
	Frytki domowe	200 °C	35 min	Przeznaczone do 1-1,2 kg domowych frytek. Użyj kosza do smażenia.
	Udka z kurczaka	200 °C	15 min	Przeznaczone do 1kg lub 6 szt. udek
	Kurczak z grilla	200 °C	35 min	Przeznaczone do 0,5 kg kurczaka. Użyj igły do grillowania.
	Steki	180 °C	15 min	Przeznaczone do 2x0,2 kg mięsa.

ZAKOŃCZENIE GŁĘBOKIEGO SMAŻENIA

- Po zakończeniu głębokiego smażenia zabrzmi sygnalizacja dźwiękowa i wyświetlone zostanie **FINISHED**. Urządzenie przełączy się w tryb czuwania. Po automatycznym wyłączeniu możesz odnotować pracę wentylatora przez ok. 1 minutę. Jest to normalne zjawisko związane z bezpieczeństwem, podczas którego wentylator ochładza przestrzeń wewnętrzną i podstawową płytę frytkownicy, aby nie doszło do uszkodzeń pod wpływem wysokiej temperatury.

Radę do przyrządzenia potraw

- Prawie każdą potrawę, która jest zazwyczaj przyrządzana w piekarniku, można usmażyć w frytkownicy beztłuszczowej z cykulacją gorącego powietrza.
- Potrawy lepiej i równomiernie się przyrządzą, jeżeli mają podobną wielkość i grubość. Surowce pokrój na wymiarowo identyczną wielkość. Mniejsze kawatki wymagają krótszego czasu przygotowania niż większe.
- Aby osiągnąć najlepszych rezultatów w jak najkrótszym czasie, przygotowywaj potrawy w małych porcjach. Jeżeli jest to możliwe, nie kładź potraw na sobie lub w kilku warstwach.
- Większość pakowanych potraw nie musi być włożona do oleju przed przystąpieniem do smażenia. Większość z nich zawiera olej oraz inne dodatki, które ulepsząj aromacie i chrupkość potrawy.
- Bardzo dobre wyniki smażenia można osiągnąć przy przyrządzaniu mrożonych przekąsek i przystawek. Jeżeli chcesz osiągnąć jak najlepszych wyników, połóż je na ruszcie lub tacy w jednej warstwie.
- Usun lód z zamrożonych potraw.
- Jeżeli potrawy kładziesz w warstwach, zaleca się podczas smażenia wstrząsnąć je albo obracać, w celu osiągnięcia równomiernego stopnia przygotowania.
- Do potraw przygotowywanych przez skrobanie, takich jak frytki itp., należy wcześniej wlać niewielką ilość oleju, co wspomogę ich zrumienienie i chrupkość
- Przed przystąpieniem do smażenia świeżych warzyw, należy je całkowicie osuszyć.
- Potrawy smażone w cieście, muszą mieć gęste ciasto o konsystencji pasty. Cienkie ciasto może ściekać i nie będą dostatecznie szybko

przygotowane, jak w przypadku zastosowania standardowej frytkownicy olejowej.

- Na potrawy w panierce z bułki tartej lub na ryż dmuchany można rozpryszczyć olej na ich powierzchnię, dzięki czemu można osiągnąć chrupiącą i zdrowszą wersję twoich ulubionych smażonych potraw.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

- Jeśli urządzenie nie działa tak jak jest opisane w niniejszej instrukcji użytkowania, skontroluj wymieniony poniżej wykaz najczęstszych problemów, aby móc usunąć problem. Jeśli Twój problem nie jest wymieniony poniżej, lub jeśli problem nadal trwa, wyłącz urządzenie, wyjmij wtyczkę z gniazdka i skontaktuj się z autoryzowanym punktem serwisowym. W żadnym wypadku nie próbuj naprawiać urządzenia samodzielnie.

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Frytkownica nie działa.	Frytkownica nie jest podłączona do gniazdka.	Skontroluj, czy wtyczka przewodu zasilającego jest poprawnie podłączona do gniazdka elektrycznego.
	Po podłączeniu frytkownicy do gniazdka nie nacisnąłeś przycisku CANCEL/POWER .	Frytkownica znajduje się w trybie czuwania. Naciśnij przycisk CANCEL/POWER , w celu aktywacji trybu roboczego.
	Nie uruchomiłeś głębokiego smażenia przyciskiem START/PAUSE	Naciśnij START/PAUSE .
	Drzwiczki nie są prawidłowo zamknięte.	Zamknij drzwiczki - delikatnie dociśnij, aby usłyszeć kliknięcie.
Frytkownica sama nagle się wyłączyła.	Doszło do przegrzania frytkownicy i automatycznie aktywował się bezpiecznik ochronny przeciwko przegrzaniu.	Frytkownicę odłącz od gniazdka i pozostaw przez kilka minut do ostygnięcia. Zwróć się do autoryzowanego punktu serwisowego w celu wymiany bezpiecznika. Nigdy nie wymieniaj bezpiecznika we własnym zakresie.
Żywność nie jest usmażona albo jest usmażona nierównomiernie.	Ustawiles zbyt niską temperaturę.	Zwiększ temperaturę i kontynuuj przygotowywanie.
	Za dużo surowców. Żywność umieszczona jest jedna na drugiej albo zbyt blisko siebie.	Dostosuj ilość albo rozmieszczenie żywności.
Smażone potrawy nie są chrupiące.	Użyłes typu żywności przeznaczonej do smażenia w tradycyjnej frytkownicy.	Używaj potraw przeznaczonych do przygotowania w piekarniku lub delikatnie potrzyj potrawę olejem, aby osiągnąć chrupiącej skórki.

Z frytkownicy wydobywa się biały dym.	Włożyłes zbyt tłuste potrawy lub natarłes potrawy zbyt dużą ilością oleju. W pojemniku do smażenia albo tacy do skapywania lub na akcesoriach są resztki jedzenie z poprzedniego smażenia.	Jeśli będziesz przygotowywać zbyt tłuste potrawy, tłuszcz będzie kapął na dno tacy do skapywania, gdzie będzie się ogrzewał i produkował biały dym. Sprawdź czystość pojemnika do smażenia i użytych akcesoriów. Ważne jest aby prawidłowo zczyścić akcesoria po każdym użyciu.
Świeże frytki nie są równomiernie obsmażone.	Przed przygotowywaniem zle optukałes frytki.	Przed przygotowywaniem trzeba dokładnie optukać frytki i usunąć skrobię z powierzchni zewnętrznej.
Świeże frytki nie są chrupiące.	Chrupkość świeżych frytek zależy od ilości oleju i zawartości wody.	Dokładnie osusz frytki przed przygotowywaniem. Jeśli jest to konieczne, pokrój je na mniejsze kawałki i dodaj więcej oleju.
Komunikaty błędów na wyświetlaczu	E1 – błąd obwodu czujnika termicznego. E2 – zwarcie czujnika termicznego albo błąd płyty podstawowej.	Skontaktuj się z autoryzowanym punktem serwisowym.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



Ostrzeżenie:

Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia lub konserwacji, należy frytkownicę odłączyć od elektrycznej sieci i odczekać do całkowitego ostygnięcia.

Nigdy nie używaj substancji chemicznych, druciaka do naczyń, druciaka metalowego ani środków czyszczących ze składnikami ściernymi, do czyszczenia obudowy, wnętrza frytkownicy i wszystkich akcesoriów. W odwrótnym przypadku może dojść do naruszenia powierzchni urządzenia.

Ostrzeżenie:

Frytkownicy i przewodu zasilającego nie można myć w zmywarce naczyń.

Nie czyść ich pod bieżącą wodą, nie spryskuj wodą ani innymi płynami ani nie zanurzaj jej w wodzie ani innej cieczy.



- Frytkownicę odłącz je od gniazdka elektrycznego i pozostaw przez kilka minut do ostygnięcia. Frytkownica przed jej ostygnięciem, jeżeli zostawisz otwarte drzwiczki.
- Ostrożnie wyjmij wszystkie akcesoria i połóż je z boku, aby ostygły.
- Zalecamy zczyścić urządzenie natychmiast po użyciu, aby nie doszło do zaschnięcia resztek potraw. Później są trudno usuwalne. Za pomocą papierowego ręcznika usuń resztki potraw z akcesoriów i wewnętrznej przestrzeni frytkownicy.
- Akcesoria możesz umyć w ciepłej wodzie z odrobiną neutralnego środka do mycia naczyń i za pomocą miękkiej gąbki. Optucz i wytrzyj do sucha. Akcesoria możesz również myć w zmywarce.
- Zewnętrzną i wewnętrzną powierzchnię frytkownicy przetrzyj miękką gąbką lekko nawilżoną ciepłą wodą. Potem wytrzyj ją suchą ścierką do sucha.
- Przewód zasilający frytkownicy zczyść tylko suchą szmatką, nigdy nie myj go wodą.

PRZECHOWYWANIE

- Po zakończeniu używania i wyczyszczeniu umieść urządzenie i jego akcesoria na czyste, suche miejsce poza zasięgiem dzieci. Podczas przechowywania, nie narażaj urządzenia na działanie ekstremalnych temperatur, bezpośrednie działanie promieni słonecznych, nadmierną wilgotność i nie umieszczaj go w nadmiernie zapyłonym środowisku.

DANE TECHNICZNE

Znamionowy zakres napięcia.....	220-240 V
Częstotliwość znamionowa.....	50-60 Hz
Znamionowy pobór mocy.....	1 500 W
Pojemność pojemnika do smażenia.....	12 l
Zakres temperatury.....	60–200 °C
Klasa ochronności (przed porażeniem prądem elektrycznym).....	I
Poziom emisji hałasu.....	70 dB(A)

Deklarowany poziom hałasu emitowanego przez urządzenie wynosi 70 dB (A), co oznacza poziom A mocy akustycznej w stosunku do referencyjnej mocy akustycznej 1 pW.

Wyjaśnienie pojęć technicznych

Stopień ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym:

Klasa I – ochrona przed porażeniem prądem elektrycznym jest zapewniona podstawową izolacją i podłączeniem do części urządzenia połączonych z przewodem ochronnym sieci elektrycznej.

Zmiana tekstu i parametrów technicznych zastrzeżona.

WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

Zużyty materiał opakowaniowy odtóż w miejscu wyznaczonym przez władze lokalne do zbiórki odpadów.

LIKwidacja ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Niniejszy symbol na produktach lub towarzyszących dokumentach oznacza, iż zużytych produktów elektrycznych lub elektronicznych nie wolno wyrzucać do zwykłego odpadu komunalnego. Do poprawnej utylizacji, renowacji i recyklingu przekaż produkty do specjalistycznych punktów zbiórki odpadów. W niektórych krajach Unii Europejskiej lub innych krajach w Europie można przekazać zużyte urządzenie sprzedawcy

detaliczemu przy zakupie innego nowego podobnego urządzenia. Poprawną likwidacją niniejszego produktu pomożesz zachować cenne źródła naturalne i wesprzeć prewencję potencjalnych negatywnych wpływów na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, co mogłyby być następstwem niepoprawnej likwidacji odpadów. Aby uzyskać więcej informacji, skontaktuj się z lokalnymi władzami lub punktem selektywnej zbiórki odpadów. Przy niewłaściwej utylizacji tego rodzaju odpadów mogą zostać nałożone grzywny zgodnie z przepisami krajowymi.

Dla podmiotów gospodarczych na terenie Unii Europejskiej

Przed przystąpieniem do utylizacji urządzeń elektrycznych lub elektronicznych, uzyskaj potrzebne informacje od swego sprzedawcy lub dostawcy.

Utylizacja w krajach poza Unię Europejską

Symbol ten obowiązuje w Unii Europejskiej. Przed przystąpieniem do utylizacji produktu, zażądaj w lokalnych urzędach lub od sprzedawcy potrzebnych informacji o poprawnym sposobie utylizacji.



Niniejszy produkt spełnia wszelkie właściwe podstawowe wymagania dyrektyw EU, które dotyczą produktu.

