

# SENCOR<sup>®</sup>

SFR 9500SS



FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA  
Tłumaczenie oryginalnej instrukcji



# SENCOR®

SFR 9500SS

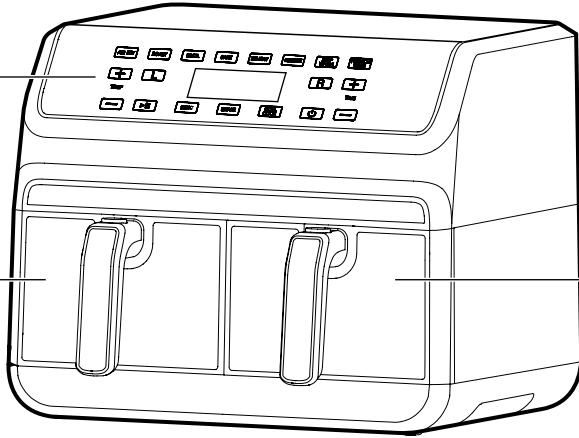


**A**

1

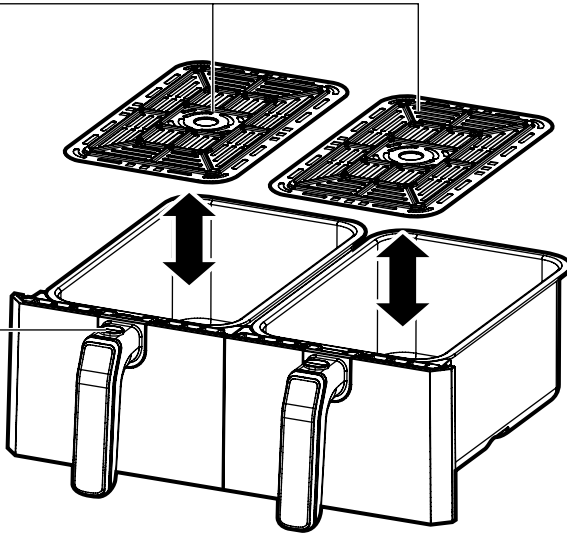
2

3

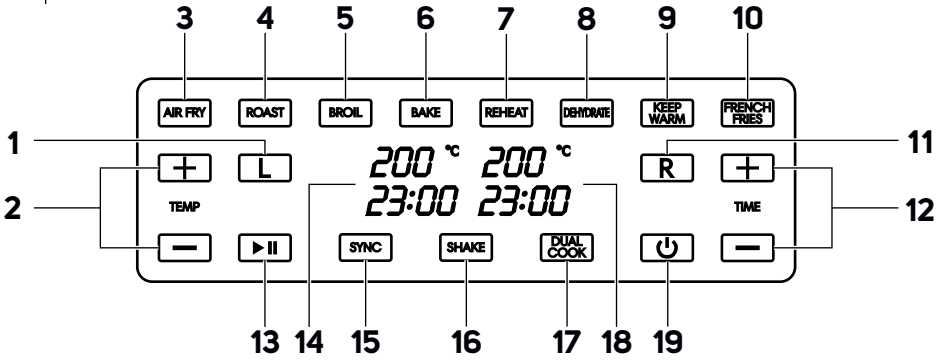


4

5



**B**



# PL Frytkownica beztłuszczowa

## Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

### PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ W CELU SKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI.

- Produkt mogą używać 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 produktem.
- Czyszczenie i konserwację przeznaczoną do wykonywania przez użytkownika, mogą wykonywać dzieci w wieku do 8 lat wyłącznie 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 wyłącznie 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 przewodu 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. Nie zwisaj 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.
- Urządzenia 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 przypadkowym wypadku może dojść do oparzenia. Do wyjmowania i przenoszenia zagrzanych akcesoriów używaj uchwytu 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 zastony. 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, aż urządzenie ostygnie wystarczająco długo (najlepiej 30 minut).
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas przenoszenia akcesoriów wypełnionych gorącą żywnością lub gorącymi cieczami.
- Zagrzanych 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 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 urządzenie, zwracając przy tym uwagę, abyś nie wyrzucił żadnej części materiału opakowaniowego, zanim nie znajdziesz wszystkich części urządzenia. Minimum przez okres ustawowej rękojmi za wady produktu lub gwarancji na jakość zalecamy przechować oryginalne opakowanie transportowe, materiał opakowaniowy, paragon oraz potwierdzenie o zakresie odpowiedzialności, lub kartę gwarancyjną. Przed wysyłką urządzenia, zaleca się zapakować urządzenie w oryginalne opakowanie producenta.

- Frytkownica nie jest przeznaczona do ogrzewania wody, oleju do smażenia lub innych cieczy.

### PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Przed pierwszym użyciem umy obydwa kosze do smażenia oraz wyciśnij wodę z smażenia w ciepłej wodzie przy użyciu neutralnego kuchennego środka do mycia. Następnie części te oplucz czystą wodą i zostaw do wyschnięcia lub dokładnie wytrzyj do sucha delikatną ściereczką. Kosze i kratki możesz również umyć w zmywarce do naczyń.
- Zewnętrzzną i wewnętrzną powierzchnię frytkownicy przetrzyj miękką gąbką lekko nawilżoną ciepłą wodą. Potem wytrzyj ją suchą ściereką do sucha.

### Ostrzeżenie:

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



Przewód zasilający frytkownicy należy wyczyścić wyłącznie suchą ściereczką.

### OPIS URZĄDZENIA

**A1** Cyfrowy panel dotykowy

**A2** Lewy kosz do smażenia z uchwytem  
Do odróżnienia od prawego kosza do smażenia oznakowany jest L.

**A3** Prawy kosz do smażenia z uchwytem  
Do odróżnienia od lewego kosza do smażenia oznakowany jest R.

**A4** Wyciśnięta kratka do smażenia

**A5** Przycisk do wysuwania kosza z frytkownicy  
Zapobiega nieumyślnemu wysunięciu kosza albo jego wyjściu przez dzieci

**B1** Wybór lewego kosza

**B2** Przyciski do zwiększania (+) i zmniejszenia (-) czasu

**B3** Program smażenia gorącym powietrzem

**B4** Program opiekania

**B5** Program grillowania

**B6** Program pieczenia

**B7** Program ponownego zagrzania

**B8** Program suszenia

**B9** Program utrzymywania temperatury

**B10** Program frytki

**B11** Wybór prawego kosza

**B12** Przyciski do zwiększania (+) i zmniejszenia (-) temperatury

**B13** Uruchomienie pracy / zatrzymanie pracy

**B14** Wyświetlenie temperatury i czasu dla lewego kosza

**B15** Synchronizowane zakończenie

**B16** Wskaźnik mieszania żywności

**B17** Gotowanie dualne

**B18** Wyświetlenie temperatury i czasu dla prawego kosza

**B19** Włączenie/wyłączenie

### UMIESZCZENIE FRYTKOWNICY

- Frytkownicę umieść na stabilnej i równej żaroodpornej powierzchni. Zawsze umieść ją tak, aby dzieci nie mogły do niej zasięgnąć i jednocześnie tak, aby jej przewód zasilający miał dostateczną długość do podłączenia do gniazdka elektrycznego.
- Do pracy należy zostawić ze wszystkich stron frytkownicy wolne miejsce co najmniej 15 cm, aby zapewnić wystarczającą cyrkulację powietrza. Nie stawiaj żadnych przedmiotów na frytkownicy i nie zakrywaj otworów wentylacyjnych. Może to stanowić przeszkodę w przepływie powietrza i wpłynąć na rezultat smażenia.
- Po wsunięciu koszy do smażenia do frytkownicy zawsze skieruj frytkownicę tak, by nikt nie mógł zaczepić ręką uchwyty koszy i rzucić frytkownicę.

### Ostrzeżenie:

Zabrania się stawiania frytkownicy w pobliżu materiałów łatwopalnych, np.: obrusu lub firan. Nie należy również umieszczać jej w pobliżu przedmiotów lub pod przedmiotami, które mogą zostać uszkodzone przez parę, takimi jak ściany i szafki.



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

### ZASTOSOWANIE

- Urządzenie jest przeznaczone do użycia w gospodarstwach domowych. Umożliwia przygotowanie dwu różnych dań jednocześnie i 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 rybich, warzyw i wielu innych. Frytkownicę można użyć również jako 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 smażonych potraw i jest o wiele zdrowsza. W porównaniu z potrawami smażonymi na oleju ma znacząco mniej kalorii i cholesterolu.

### PRZYGOTOWANIE ŻYWNOCI I RADY

- W niniejszej frytkownicy można smażyć gorącym powietrzem prawie każdą żywność, którą tradycyjnie przygotowujesz w piekarniku.
- Potrawy lepiej i równomiernie się przyrządza, jeżeli mają podobną wielkość i grubość. Z tego powodu, przed przystąpieniem do smażenia pokrój surowce na równomierne kawałki. Mniejsze kawałki surowców wymagają krótszego okresu czasu przygotowania, niż większe kawałki.
- Aby osiągnąć najlepszych rezultatów w jak najkrótszym czasie, przygotuj potrawę w małych porcjach. Jeżeli jest to możliwe, nie kładź surowców na sobie lub w kilku warstwach. Jeżeli do kosza do smażenia włożysz zbyt wiele surowców, powietrze nie będzie w stanie swobodnie przepływać i jedzenie nie będzie chrupiące.



- Jeżeli surowce kładziesz w warstwach, zaleca się podczas smażenia wstrząsnąć je albo obracać, w celu osiągnięcia równomiernego stopnia przygotowania.
- Jeżeli zamierzasz smażyć większą ilość surowców, przygotuj je w kilku dawkach, nie wszystkie jednocześnie. To ważne jest przede wszystkim dla frytek, warzyw pokrojonych na kawałki i innych małych kawałków, u których chcesz, by były chrupiące.
- Jeżeli chcesz smażyć frytki, ważne jest, by miały identyczną długość i szerokość. Dzięki temu wszystkie gotowe są w identycznym czasie i będą tak samo przygotowane. Frytki wcześniej przelej małą ilością oleju, co sprawi ich zbrunatnienie i chrupkość.
- Surowce, które wydzielają dużą ilość tłuszczu, na przykład słonina, galki mięsne albo hamburgery, mogą prowadzić do tego, że z frytkownicy będzie wychodził dym. To spowodowane jest zagrzewaniem tłuszczu zgromadzonego w koszu do smażenia. Jeżeli do tego dojdzie, wyciągnij kosz z frytkownicy, ostrożnie wylej tłuszcz i po prostu kontynuuj w przygotowaniu. Wylany tłuszcz z niektórych z surowców nadaje się także do przygotowania sosów albo do ulepszenia smaku twoich przepisów.
- Jeżeli używasz lekkich przypraw, mogą być one zdmuchnięte z powierzchni surowca z powodu przepływu gorącego powietrza w środku frytkownicy. Jeżeli chcesz unikać tego, zmieszaj przyprawę z olejem i tym nasmaruj surowce. Dzięki olejowi przyprawy będą trzymać na surowcu.
- Usuń lód z zamrożonych potraw.
- 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 rozprószyć olej na ich powierzchnię, dzięki czemu można osiągnąć chrupiącą i zdrowszą wersję twoich ulubionych smażonych potraw.

## WKŁADANIE SUROWCÓW

- Naciśnij przycisk do zwolnienia na uchwyty jednego z koszy do smażenia i pociągnięciem za uchwyt wyciągnij kosz z frytkownicy. Identycznej procedurę użyj także w drugim koszu.
- Surowce możesz wkładać na kratkę do smażenia w środku kosza. Inną możliwością przedstawia włożenie surowców na dno kosza, na nie położenia kratki do smażenia i dodanie kolejnej warstwy surowców.
- Kosza do smażenia nigdy nie przepelniaj. Najkorzystniejszym jest napełnienie kosza do około 2/3 jego objętości, w celu zapewnienia poprawnego przepływu powietrza i poprawnego ugotowania surowców.



### Ostrzeżenie:

Frytkownica wytwarza gorące powietrze. Nie napełniaj kosza olejem, tłuszczem do smażenia lub inną cieczą. Nie wkładaj również papieru do pieczenia.


- Jeśli chcesz dodać trochę oleju do potrawy, najpierw wymieszaj ją z olejem w odpowiedniej misce, następnie przemieść do koszyka frytkownicy.
- Oczyszcz górną krawędź kosza do smażenia ewentualnie wszystkie pozostałe części, które zostały zabrudzone resztkami podczas wkładania składników.
- Wsuń napełniony kosz (kosze) z powrotem do frytkownicy. Jeżeli kosza nie włożysz poprawnie, frytkownica nie uruchomi się. Jednocześnie zawsze przestrzegaj znaku na koszach i kosz (L) wózków w lewo, kosz (R) w prawo.



### Notatka:


We frytkownicy muszą być wsunięte obydwa kosze i choć jeden z nich jest pusty. Bez obydwu koszy frytkownica nie ruszy.


## WŁĄCZENIE

- Wtyczkę przewodu zasilającego wózków do gniazdka elektrycznego. Zabrzmi sygnalizacja dźwiękowa i na panelu zapalą się przycisk . Tym frytkownica znajduje się w trybie czuwania.



### Notatka:

Do trybu czuwania frytkownica przejdzie także w przypadku, że do 5 minut po wyborze jakiegokolwiek programu albo ustawieniu ręcznym temperatury/czasu nie uruchomisz jej przyciskiem .

- Następnym naciśnięciem migającego przycisku  ponownie zabrzmi sygnalizacja dźwiękowa i na panelu zapalą się wszystkie przyciski. W ten sposób frytkownica przejdzie do trybu roboczego.

## DOMYŚLNE PROGRAMY


- Frytkownica wyposażona jest w podane programy do szybkiego uruchomienia bez konieczności innego ustawiania.

Program	Opis	Temperatura wyjściowa	Czas wyjściowy	Czas przy gotowaniu dualnym	Możliwość zmiany czasu
AIR FRY	Smażenie gorącym powietrzem	200 °C	20 min	23 min	1-60 min
ROAST	Opiekanie	200 °C	35 min	37 min	1-60 min
BROIL	Grillowanie	200 °C	10 min	13 min	1-30 min
BAKE	Pieczenie	180 °C	16 min	19 min	1-60 min
REHEAT	Ponowne zagrzanie służy do ogrzania żywności, która ostygła	120 °C	6 min	9 min	1-60 min
KEEP WARM	Utrzymywanie temperatury; służy do utrzymywania temperatury żywności do późniejszego jej podania.	80 °C	60 min	60 min	1-60 min
FRENCH FRIES	Przygotowanie frytek	200 °C	18 min	21 min	1-60 min
DEHYDRATE	Suszenie; służy do dehydracji żywności.	55 °C	8 godz.	8 godz.	1-24 godz.




W każdym z wstępnie ustawionych programów można ręcznie zmienić czas i temperaturę.

## 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.
- Temperaturę i czas dla lewego i prawego kosza można ustawić indywidualnie i kiedykolwiek przed rozpoczęciem pracy oraz podczas pracy. Naciśnięciem przycisku [L] aktywujesz ustawienie dla lewego kosza, naciśnięciem [R] dla prawego kosza. W przypadku, że wcześniej wybrałeś tryb **DUAL COOK**, ustawienie odbywać się będzie jednocześnie dla obydwu koszy.
- Do zmiany temperatury użyj przycisku [+] albo [-] nad i pod napisem **TEMP** po lewej stronie panelu. Każdym naciśnięciem przycisku temperatura podwyższa lub obniża się o 5 °C. Poprzez naciśnięcie i przytrzymanie wybranego przycisku przyspieszasz ustawianie temperatury. Temperaturę możesz ustawić w przedziale 60 - 200 °C.
- Do zmiany czasu użyj przycisku [+] albo [-] nad i pod napisem **TIME** po lewej stronie panelu. Każdym naciśnięciem przycisku czas wydłuża się lub skraca o 1 minutę. Wyjątkiem jest program **DEHYDRATE**, w którym czas zmieniany jest w krokach 1 godzina. Poprzez naciśnięcie i przytrzymanie wybranego przycisku przyspieszysz ustawienie czasu. Czas przygotowywania możesz ustawić w przedziale 01:00 – 60:00 minut.

- Podczas zmiany temperatury/czasu podczas pracy nie trzeba zatrzymywać frytkownicy przyciskiem . Po prostu zmien wymagany parametr w czasie pracy.

## URUCHOMIENIE, PRZERWANIE I WZNOWIENIE SMAŻENIA

- Po wyborze programu i ewentualnej zmianie czasu/temperatury naciśnij przycisk  do rozpoczęcia smażenia.
- Trwający program można w dowolnym momencie zatrzymać poprzez naciśnięcie przycisku . Odliczanie czasu i praca silnika zatrzyma się. Do wznowienia smażenia naciśnij przycisk .
- Smażenie zatrzyma się także w przypadku, że podczas pracy wysuniesz niektóry kosz do smażenia. Frytkownica wyposażona jest w wyłącznik, który monitoruje stan koszów (wsunięty/wysunięty) i w razie ich wysunięcia w czasie pracy natychmiast zatrzyma wszystkie czynności frytkownicy. Po poprawnym zamknięciu drzwiczek praca ponownie ruszy.



### Notatka:

Jeżeli wysunięty kosz nie zostanie wsunięty z powrotem do frytkownicy do 5 minut, frytkownica przełączy się do trybu czuwania.

## JAKU UŻYWAĆ KOSZY DO SMAŻENIA




- Koszy do smażenia można użyć w następujący sposób:
  - samodzielnie, tj. w jednym z koszy przygotowujesz surowce, kiedy drugi pozostaje niewykorzystany
  - niezależnie od siebie, tj. dla każdego kosza użyjesz innego programu i różnych ustawień czasu/temperatury
  - niezależnie od siebie z synchronizowanym zakończeniem, tj. dla każdego z koszy użyjesz innego programu i różnego ustawienia czasu/temperatury, ale frytkownica sama synchronizuje czas zakończenia przygotowania
  - jednocześnie, tj. dla obydwu koszy użyjesz identycznego programu z jednakim ustawieniem czasu/temperatury



### Ostrzeżenie:

Kosz do smażenia wyposażone są w symbole **[L]** dla lewego kosza, **[R]** dla prawego kosza. Do poprawnego działania frytkownicy muszą być kosze wsunięte do poprawnego miejsca w środku frytkownicy.

## PRACA Z DWOMA KOSZAMI ODDZIELNIE


- Wybierz pierwszy kosz naciśnięciem przycisku **[L]** dla lewego kosza, **[R]** dla prawego kosza. Naciśnięty przycisk zacznie migać.
- Wybierz program przez naciśnięcie jednego z przycisków programów. Jeżeli chcesz, zmień w wybranym programie czas i temperaturę.
- Naciśnij przycisk . Ruszy praca dla wybranego pierwszego kosza.
- Dla drugiego kosza do smażenia naciśnij przycisk drugiego kosza (**[L]** albo **[R]**). Naciśnięty przycisk zacznie migać.
- Wybierz program przez naciśnięcie jednego z przycisków programów. Jeżeli chcesz, zmień w wybranym programie czas i temperaturę.
- Naciśnij przycisk . Ruszy praca dla wybranego drugiego kosza.
- Wysunięciem któregokolwiek z koszy z frytkownicy podczas pracy zatrzyma się praca obydwu koszy i wznowi się dopiero po wsunięciu kosza z powrotem.
- Praca obydwu koszy zatrzyma się także po naciśnięciu przycisku . Naciśnięciem identycznego przycisku wznowi pracę.
- Kiedy tylko dojdzie do zakończenia programu jednego kosza, możesz zaczekać na zakończenie programu drugiego kosza albo możesz wysunąć pierwszy kosz, wyciąć surowce i kosz ponownie wsunąć.
- Jeżeli surowce po wysunięciu kosza nie są jeszcze należyście przyrządzone, to po prostu wsuń kosz ponownie z powrotem i ustaw dodatkowych parę minut.




### Ostrzeżenie:

Gończy kosz do smażenia zawsze odkładaj na podkładce żaroodpornej. Do manipulacji z koszem używaj zawsze przy pomocy jego uchwyty. Zalecamy użycia rękawiczki kuchennej lub innej stosowanej ochrony. Zachowaj szczególną ostrożność, aby nie dotknąć rozgrzanej powierzchni kosza ani nie poparzyć się gorącą parą uwalnianą z żywności. Nigdy nie dotykaj przestrzeni do smażenia w środku frytkownicy, dopóki nie jest w pełni ostygnięta.

## SYNCHRONIZOWANE ZAKOŃCZENIE

- Wybierz pierwszy kosz naciśnięciem przycisku **[L]** dla lewego kosza, **[R]** dla prawego kosza. Naciśnięty przycisk zacznie migać.
- Wybierz program przez naciśnięcie jednego z przycisków programów. Jeżeli chcesz, zmień w wybranym programie czas i temperaturę.
- Powyżej podane kroki powtórz dla drugiego kosza do smażenia.
- Naciśnij przycisk **SYNC**.
- Naciśnij przycisk  do rozpoczęcia smażenia. UWAGA: Jeżeli uruchomisz pracę lewego albo prawego kosza bez naciśnięcia przycisku **SYNC**, nie będzie funkcja synchronizacji aktywna.
- Jeżeli czasu zakończenia programów lewego i prawego kosza różnią się, na wyświetlaczu będzie wyświetlane odliczanie tylko programu o dłuższym czasie. Jeżeli czasy są identyczne, będzie wyświetlone odliczanie obydwu czasów.

## SMAŻENIE DUALNE

- Jeżeli chcesz, by wybrany program albo ustawienie ręczne obowiązywało dla obydwu koszy do smażenia, naciśnij przycisk **DUAL COOK**.
- Wybierz program przez naciśnięcie jednego z przycisków programów. Jeżeli chcesz, zmień w wybranym programie czas i temperaturę. Takie ustawienie teraz wystarczy wykonać tylko dla jednego kosza, dla drugiego ustawione zostanie automatycznie.
- Naciśnij przycisk . Ruszy praca obydwu koszy jednocześnie.



### Notatka:

Jeżeli naciśniesz przycisk **[L]** albo **[R]**, tryb smażenia dualnego skasuje się i frytkownica kontynuować będzie jak w trybie z jednym koszem.

## SYGNALIZACJA MIESZANIA ŻYWNOCI

- Programy **AIR FRY**, **ROAST**, **BAKE** i **FRENCH FRIES** są wyposażone w sygnalizację, ostrzegającą na wykonanie mieszania surowców.



### Notatka:





Ostrzeżenie na wykonanie mieszania surowców nie aktywuje się, jeżeli czas przygotowania jest krótszy niż 3 minuty. Surowce możesz zamieszać także kiedykolwiek w czasie pracy, w zależności od własnego doświadczenia.

- Po około 2/3 czasu pracy w podanych programach zabrzmi sygnalizacja dźwiękowa i zaświeci się wskaźnik **SHAKE**. Jeżeli chcesz funkcję mieszania surowców dezaktywować, naciśnij przycisk **SHAKE** wcześniej, przed upływem 2/3 ustawionego czasu.
- Kiedy wskaźnik zaświeci się, ostrożnie wyśnij kosz do smażenia i postaw go na żaroodpornej podkładce. Zachowaj szczególną ostrożność, aby nie dotknąć rozgrzanej powierzchni kosza ani nie poparzyć się gorącą parą uwalnianą z żywności.
- Potrawę zamieszaj odpowiednią drewnianą łyżką lub warzączką, bądź ostrożnie wstrząśnij koszem w prawą i lewą stronę. Do obracania potraw należy użyć topakę silikonową lub drewnianą lub szczypcę kuchenne.
- Wsuń kosz z powrotem. Program będzie dalej kontynuowany.

## ROZWIĄZANIE 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 	Frytkownica znajduje się w trybie czuwania. Naciśnij przycisk  , w celu aktywacji trybu roboczego.
	Nie uruchomiłeś smażenia przyciskiem 	Naciśnij 
	Niektóry z koszy do smażenia nie jest poprawnie wsunięty we frytkownicę.	Wsuń poprawnie kosz do frytkownicy.
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 we własnym zakresie. Nigdy nie wymieniaj bezpiecznika.
	Ustawieś zbyt niską temperaturę.	Zwiększ temperaturę i kontynuuj przygotowywanie.
Żywność nie jest usmażona albo jest usmażona nierównomiernie.	Za dużo surowców. Żywność umieszczona jest jedna na drugiej albo zbyt blisko siebie.	Dostosuj ilość albo rozmieszczenie żywności.
	Surowce nie zostały zamieszane podczas przygotowania.	Surowce, które leżały na sobie albo prze siebie (np. frytki), trzeba zamieszać w 2/3 czasu przygotowania
Smażone potrawy nie są chrupiące.	Użyteś typu żywności przeznaczonej do smażenia w tradycyjnej frytkownicy.	Używaj potraw przeznaczonych do przygotowania w piekarniku lub delikatnie potrój potrawę olejem, aby osiągnąć chrupiącej skórki.
	Włożyteś zbyt tłuste potrawy lub nataręś potrawy zbyt dużą ilością oleju.	Jeśli będziesz przygotowywał zbyt tłuste potrawy, tłuszcz będzie gromadził się na dnie kosza, gdzie będzie się ogrzewał i produkował biały dym.
Z frytkownicy wydobywa się biały dym.	W pojemniku do smażenia albo na kratce do smażenia albo w koszu są resztki jedzenia z poprzedniego smażenia.	Skontroluj czystość przestrzeni do smażenia oraz kosza lub kratki. Ważne jest dokładne czyszczenie wszystkich akcesoriów po każdym użyciu.

Świeże frytki nie są równomiernie obsmażone	Przed przygotowaniem źle optakaleś frytki.	Przed przygotowaniem trzeba dokładnie optakać 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 przygotowaniem. Jeśli jest to konieczne, pokrój je na mniejsze kawałki i dodaj więcej oleju.

## 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 odwrotnym 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 szybciej ostygnie, kiedy wymiesz obydwa kosze do smażenia. Kosze i kratki do smażenia zostaw także do ostygnięcia.
- Zalecamy czyścić urządzenie natychmiast po użyciu, aby nie doszło do zaschnięcia resztek potraw. Później są trudno usuwalne. Za pomocą papierowego ręcznika usuń resztki potraw z kosza i wewnętrznej przestrzeni frytkownicy.
- Kosze i kratki do smażenia możesz umyć w ciepłej wodzie z odrobiną neutralnego środka do mycia naczyń i za pomocą miękkiej gąbki. Oplucz je i wytrzyj do sucha. Kosze i kratki możesz również umyć w zmywarce do naczyń.
- Zewnętrzną i wewnętrzną powierzchnię frytkownicy przetrzyj miękką gąbką lekko nawilżoną ciepłą wodą. Potem wytrzyj ją suchą ścierką do sucha.
- Przewód zasilający frytkownicy czyść tylko suchą szmatką, nigdy nie mój 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, nadmiernej wilgotności i nie umieszczaj go w nadmiernie zapyłonym środowisku.

## DANE TECHNICZNE

Znamionowy zakres napięcia.....	220-240 V
Częstotliwość znamionowa.....	50-60 Hz
Znamionowy pobór mocy.....	1700 W
Pojemność pojemnika do smażenia.....	2x 4 l
Zakres temperatury.....	35-200 °C
Klasa ochronności (przed porażeniem prądem elektrycznym).....	I
Poziom emisji hałasu.....	65 dB(A)

Deklarowany poziom hałasu emitowanego przez urządzenie wynosi 65 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 odłóż w miejscu zbiórki odpadów, wyznaczonym przez władze lokalne.

## **UTYLIZACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNY 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 przekazaj produkty do specjalistycznych punktów zbiórki odpadów. W niektórych krajach Unii Europejskiej lub innych krajach w Europie można przekazać zużyte urządzenie sprzedawcy

detalicznemu 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 mogły by 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.

