

SENCOR®

SFR 3130BK



FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA
Tłumaczenie oryginalnej instrukcji

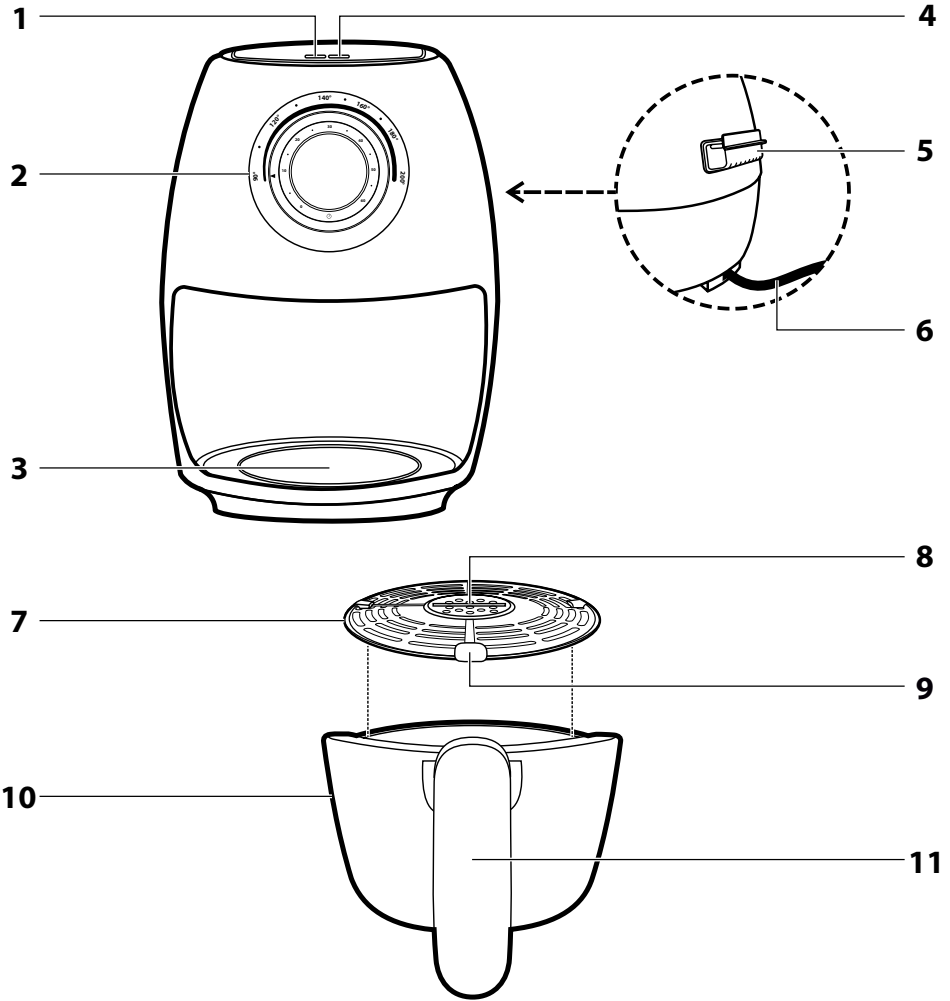


SENCOR®

SFR 3130BK



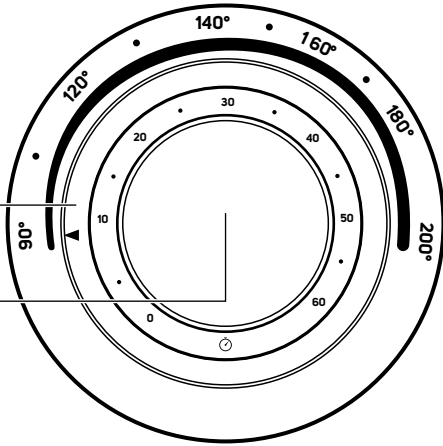
A



B

1

2



PL Frytkownica beztłuszczowa

Ważne instrukcje bezpieczeństwa

PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ W CELU SKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI.

Ostrzeżenia ogólne

- Tego urządzenia nie mogą używać dzieci w wieku od 0 do 8 lat. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat, jeżeli będą pod stałym nadzorem. To urządzenie może być użytkowane przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, czuciowymi lub mentalnymi oraz bez doświadczenia i wiedzy w zakresie użytkowania, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym ryzyko.
- Dzieci nie mogą bawić się produktem.
- Czyszczenie i konserwację przeznaczoną do wykonywania przez użytkownika, mogą wykonywać dzieci do 8 roku życia będące 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 eksploatacji 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.



Uwaga: 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.
- Przewodu zasilającego urządzenia nie podłączaj ani nie odłączaj od gniazdka sieciowego mokrymi rękami.
- Przestrzegaj, aby wtyczka przewodu zasilającego nie była w kontakcie z wodą ani wilgocią.
- Nie odłączaj urządzenia z gniazdka zasilania poprzez pociąganie za przewód zasilający. Mogłoby to spowodować uszkodzenie przewodu zasilającego lub gniazdka. Przewód zasilający należy odłączyć od gniazdka elektrycznego pociągając za wtyczkę przewodu zasilającego.
- Nie kładź ciężkich przedmiotów na przewód zasilający. Dbaj o to, by przewód zasilający nie zwiślał przez krawędź stołu albo by nie dotykał gorącej powierzchni lub ostrych przedmiotów.
- Aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym, zabrania się wykonywania we własnym zakresie napraw, dostosowań oraz modyfikacji urządzenia. Wszelkie naprawy i regulacje niniejszego urządzenia należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi. Ingerencja w urządzenie w trakcie obowiązywania okresu gwarancyjnego, może skutkować utratą gwarancji.
- Aby zapobiec niebezpieczeństwu porażenia prądem, nigdy nie zanurzaj obudowy urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki zasilania w wodzie ani innej cieczy.
- Urządzenie zawsze wyłącz i odłącz od gniazdka elektrycznego po zakończeniu używania.

Poprawny sposób eksploatacji urządzenia

- Urządzenie służy do termicznej obróbki żywności. Urządzenie nie jest przeznaczone do ogrzewania cieczy do temperatury wrzenia. Zabrania się stosowania 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.



Ostrzeżenie:

Używanie nieoryginalnych akcesoriów może prowadzić do niebezpiecznych sytuacji.

- Nie używaj frytkownicy do ogrzewania pomieszczenia!
- Zawsze wyłączaj i odłączaj urządzenie od gniazdka elektrycznego, kiedy urządzenie nie jest używane, przed przystąpieniem do czyszczenia, konserwacji lub przemieszczeniem urządzenia. Nigdy nie przemieszczaj urządzenia będącego w trybie pracy.
- Nie używaj urządzenia, jeśli nie działa poprawnie lub upadło na podłogę, po zanurzeniu w wodzie lub jeżeli uległo uszkodzeniu w jakikolwiek inny sposób. Urządzenie przekaz do autoryzowanego serwisu w celu kontroli lub naprawy.
- Nie włączaj urządzenia z koszem bez zawartości przeznaczonej do smażenia.
- Zabrania się wkładania do wewnątrz frytkownicy innych przedmiotów niż kosza do smażenia.
- Zabrania się dostosowywać (modyfikować) powierzchnii urządzenia, np. użyciem tapety samoklejącej, folii itp.

Umieszczenie urządzenia

- Używaj urządzenia wyłącznie na równej, suchej, czystej i stabilnej powierzchni, odpornej na działanie wysokich temperatur.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych, jak firanki, ściereczki do naczyń itp.
- Nie stawiaj urządzenia na krawędzi stołu, na ociekacz zlewozmywaka, na niestabilnej, pochylonej lub nierównej powierzchni, jak również na płycie grzejnej kucharki elektrycznej lub gazowej lub innych źródłach ciepła, ani w ich pobliżu.
- Urządzenie musi być umieszczone w stabilnej pozycji z uchwytami umieszczonymi tak, aby wykluczyć rozlanie gorących płynów.
- 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.

Bezpieczeństwo podczas eksploatacji

- Składniki przeznaczone do smażenia należy rozmieścić w koszu w sposób uniemożliwiający kontakt z grzałkami.
- Zabrania się kładzenia na grzałkach, znajdujących się wewnątrz frytkownicy, papieru do pieczenia, folii aluminiowej lub innych podobnych materiałów.
- Zabrania się napełniania kosza do smażenia olejem lub inną cieczą - niebezpieczeństwo wybuchu pożaru.
- Nie pozostawiaj pracującego urządzenia bez nadzoru.
- Kosz do smażenia, wyjmowana kratka dno oraz części wewnętrzne frytkownicy, ulegają nagrzanemu do wysokiej temperatury i są bardzo gorące. Zachowaj szczególną ostrożność podczas manipulacji.
- Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka, podczas pracy urządzenia. Nie dotykaj rozgrzanej powierzchni. W przeciwnym wypadku może dojść do oparzenia. Do wyjmowania i przenoszenia gorącego kosza do smażenia używaj uchwytu.
- Podczas pracy urządzenia, należy zapewnić wystarczającą przestrzeń do cyrkulacji powietrza nad oraz wokół urządzenia. Nie zakrywaj urządzenia i nie blokuj otworów (otworu) wentylacyjnych.
- Dopilnuj, aby otwór do odprowadzania pary nie był skierowany na materiały wrażliwe na ciepło, na użytkownika lub inne osoby. Gorąca para może spowodować poważne poparzenia.
- Nie dotykaj miejsc, z których uchodzi gorąca para, grozi niebezpieczeństwo poparzenia i oparzenia.
- Nigdy nie wkładaj ręk do wewnątrz frytkownicy, jeżeli podczas pracy wysuniesz kosz w celu sprawdzenia lub wymieszania potraw.
- Unikaj kontaktu z gorącą parą, która wydobywa się z otworów wentylacyjnych podczas pracy urządzenia.
- Chroń wtyczkę zasilania i gniazdko zasilania przed pryskającą wodą i innymi cieczami oraz przed gorącą parą wydostającą się z urządzenia. Jeśli, mimo tego, dojdzie do styczności tych elementów z cieczą lub parą, uruchom bezpiecznik gniazdka (wyłącz zasilanie), a następnie ostrożnie osusz gniazdko i wtyczkę przed kolejnym użyciem.

Manipulacja z urządzeniem i jego częściami

- 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 kosza do smażenia wypełnionego gorącą potrawą lub gorącymi cieczami.
- Kiedy pokrywa jest gorąca, nie kładź jej na powierzchniach wrażliwych na wysoką temperaturę.

Bezpieczeństwo podczas konserwacji

- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy odczekać do całkowitego wystygnięcia urządzenia.
- Urządzenie należy czyścić regularnie po każdym użyciu zgodnie z zaleceniami w rozdziale Konserwacja i czyszczenie. Nie wykonuj żadnych czynności konserwacyjnych, poza czyszczeniem opisanym w rozdziale Konserwacja i czyszczenie.
- Obudowa urządzenia nie jest przeznaczona do mycia w zmywarce naczyń.
- Nie myj urządzenia pod bieżącą wodą, ani nie zanurzaj w wodzie lub innej cieczy.

PL Frytkownica beztłuszczowa

Instrukcja obsługi

- Przed użyciem tego urządzenia prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją, nawet jeżeli używasz produktu podobnego rodzaju. Używaj urządzenia zgodnie z treścią niniejszej instrukcji obsługi. Niniejszą instrukcję obsługi zachowaj do zastosowania w przyszłości. Jeśli będziesz przekazywać urządzenie innej osobie, zapewnij, aby była załączona z urządzeniem niniejsza instrukcja obsługi.
- 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 transportem urządzenia, zaleca się zapakować urządzenie w oryginalne opakowanie producenta.
- Rozpakuj uważnie urządzenie, zwracając przy tym uwagę, abyś nie wyrzucił żadnej części materiału opakowaniowego, zanim nie znajdziesz wszystkich części wyrobu.

OPIS URZĄDZENIA

- | | |
|---|--|
| A1 Kontrolka pracy | A8 Uchwyt kratki |
| A2 Panel sterowania | Uchwyt umożliwia łatwe wyjęcie kratki z kosza do smażenia. |
| A3 Powierzchnia grzewcza | A9 Siłkonowy element ochronny |
| A4 Kontrolka zasilania | A10 Kosz do smażenia |
| A5 Wylot gorącego powietrza | A11 Uchwyt kosza do smażenia |
| A6 Przewód zasilający | Uchwyt są odporne na działanie podwyższonej temperatury i chronią przed poparzeniem oraz umożliwiają manipulację z gorącą frytkownicą podczas gotowania nawet bez użycia rękawic ochronnych. |
| A7 Wyjmowana kratka | |
| Kratka jest umieszczona w koszu do smażenia | |
| Kratka umożliwia maksymalną cyrkulację powietrza w koszu, dzięki czemu pomaga w równomiernym smażeniu potraw. | |

- | | |
|--|--|
| B1 Pokrętko regulatora temperatury w zakresie 90-200 °C | B2 Pokrętko do ustawienia czasu w zakresie 0-60 minut |
|--|--|

ZASTOSOWANIE FRYTKOWNICY

- 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 frytek domowych, ziemniaków, kotletów, ud z kurczaka, paluszków rybnych, warzyw i wielu innych. Frytkownicę można zastosować również jako mini piekarnik do przyrządzenia ciastek drożdżowych, babeczek, muffinów itp.
- Działanie frytkownicy opiera się na zasadzie cyrkulacji gorącego powietrza. Potrawa jest przyrządzana równomiernie, ma prawdziwy smak właśnie usmażonej 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

- Przed pierwszym użyciem umyj kosz do smażenia oraz wyjmowaną kratkę z użyciem gorącego roztworu saponatu. Następnie optukaj w czystej wodzie i dokładnie wytrzyj delikatną ściereczką. Części te można myć w zmywarce.

- Za pomocą lekko nawilżonej miękkiej ściereczki wytrzyj również wewnętrzne i zewnętrzne części frytkownicy i następnie wytrzyj do sucha.



Ostrzeżenie:

Frytkownicę, jak również przewodu zasilającego nie czyść wodą i nie zanurzaj w wodzie. Frytkownica nie jest przeznaczona do mycia w zmywarce naczyń.

OBŚLUGA

Umieszczenie frytkownicy

- Frytkownicę należy umieścić na stabilnej i równej żaroodpornej powierzchni. Urządzenie należy umieścić poza dostępem dzieci. Po wsunięciu kosza do smażenia do frytkownicy, uchwyt kosza należy skierować tak, aby nie stwarzał ryzyka przypadkowego zawadzenia i zrzućcia urządzenia.



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 pod okap, upewnij się, czy płyta grzewcza kuchenki jest wyłączona.

Wkładanie potraw

- Pociągając za uchwyt, wyciągnij kosz z frytkownicy. Włóż do kosza wyjmowaną kratkę i ustaw w poziomej pozycji. Pomiedzy dnem kosza i kratką należy zachować małą wolną przestrzeń.
- Włóż do kosza potrawy, które są przeznaczone do obróbki cieplnej. Dotrzyjmy wskazaną minimalną i maksymalną ilość potraw podaną w tabelce „Zalecany czas przygotowania potraw”, w celu zagwarantowania optymalnych wyników obróbki cieplnej.



Ostrzeżenie:

Frytkownica wytwarza gorące powietrze. Nie napełniaj kosza olejem, tłuszczem do smażenia lub inną cieczą. Nie wkładaj również papieru do pieczenia. Przy wkładaniu artykułów spożywczych nie przekraczaj kreski MAX.

- Jeśli chcesz dodać trochę oleju do potrawy, najpierw wymieszaj ją z olejem w odpowiedniej misce, następnie przemieść do koszyka frytkownicy.
- Oczyszcz górnią krawędź kosza do smażenia ewentualnie wszystkie pozostałe części, które zostały zabrudzone resztkami podczas wkładania składników.
- Wsuń napędzony kosz z powrotem do frytkownicy. Jeżeli nie wyżłozysz poprawnie, frytkownica nie uruchomi się.



Notatka:

Jeśli frytkownica jest bardzo zimna lub jeśli wymagają tego niektóre potrawy, można ją wstępnie podgrzać. Postępuj zgodnie z rozdziałem OGRZEWANIE WSTĘPNE.

Zalecany czas przyrządzania oraz ilość potrawy

Potrawa	Ilość min-maks	Czas przygotowywania w (min)	Temperatura (°C)	Uwaga
Mrożone frytki cienkie	350/-450 g	16-20	200	Wstrząśnij dwukrotnie
Mrożone frytki cienkie	350-500 g	18-22	200	Wstrząśnij dwukrotnie
Mrożone paluszki rybne	20 szt.	7	200	Odwroć regularnie
Frytki domowe	350-500 g	20-25	200	Oplukaj w zimnej wodzie, wysusz, wymieszaj z dodatkiem 1 łyżki oleju, posól, ewentualnie dodaj przyprawę. Wstrząśnij lub odwróć podczas przyrządzania.
Paluszki z sera żółtego.	20 szt.	7	200	Odwroć regularnie
Kawałki kurczaka	20 szt.	10	200	Odwroć regularnie
Piersz z kurczaka (grubsza, około 240 g/szt.)	3 szt.	25-30	190	Posmaruj olejem, dodaj soli i przyprawy. Odwróć regularnie
Skrzydeltka z kurczaka	12 szt.	18-20	200	Posól
Udka z kurczaka	5 szt.	16-18	180	Dodaj soli i przyprawy.
Mięso z kością (około 220 g)	2 szt.	12	200	Dodaj soli i przyprawy.
Mięso bez kości (około 90 g)	4 szt.	15	200	Dodaj soli i przyprawy.
Stek (medium)	450 g	12	200	Dodaj soli i przyprawy.
Hamburger (około 120 g)	2 szt.	12	190	Odwroć regularnie
Łosoś (szerokość 25 mm, 135 g)	3 szt.	10	200	Skórę ryby posmaruj olejem i stroną ze skórą potóż na tacy. Posól i dodaj przyprawę.
Stonina	4 szt.	6 (gruba) 8 (chrupiąca)	200	Odwroć regularnie
Krewetki (duże)	900 g	12	200	Osusz, wymieszaj z dodatkiem 1/2 łyżki oleju, posól i dodaj przyprawę, często odwracaj.



Notatka:

Wartość czasu podana w tabelce jest orientacyjna, może różnić się w zależności od wielkości, ilości potrawy i upodobań smakowych użytkownika.

Masę na ciasto, muffiny itp. należy w pierwszej kolejności włożyć do odpowiedniej formy, która zmieści się na dnie kosza do smażenia.

Włączenie

- Wtyczkę przewodu zasilającego podłącz do gniazdka elektrycznego. Rozświeć się kontrolka zasilania **A2**.

Ustawienie temperatury i czasu



Notatka:

Informacja o odpowiedniej temperaturze oraz czasie w tabelce „Zalecany czas przyrządzania oraz ilość potrawy” lub na etykiecie potrawy.

- Za pomocą regulatora temperatury **B1** ustaw wymaganą temperaturę w zakresie 90-200 °C.
- Za pomocą regulatora czasu **B2** ustaw czas smażenia w zakresie 0-60 minut. Po ustawieniu czasu frytkownica zacznie tykać, co oznacza, że biegnie odliczanie czasu.
- Po ustawieniu temperatury i czasu, rozświeć się kontrolka pracy **A1**, po czym uruchomi się smażenie.



Notatka:

Podczas smażenia potraw o dużej zawartości tłuszczu, z frytkownicy może wydostawać się para. Jest to normalne zjawisko, nie rozchodzi się o usterkę urządzenia.

Rozgrzewanie

- Jeśli frytkownica jest bardzo zimna lub jeśli wymagają tego niektóre składniki, można ją wstępnie podgrzać. W takim przypadku ustaw czas na 3 minuty, a temperaturę na 200 °C.
- Po zakończeniu podgrzania, ostrożnie wysuń kosz i postaw go na żaroodpornej podkładce. Zachowaj szczególną ostrożność, aby nie dotknąć rozgrzanej powierzchni. Składniki włóż do kosza i wsuń go z powrotem do frytkownicy.

Mieszanie lub obracanie potrawy podczas smażenia

- Zaleca się niektóre rodzaje potraw mieszać lub odwracać podczas ich przygotowywania. W tym celu wysuń kosz z frytkownicy i postaw go na żaroodpornej podkładce. Zachowaj szczególną ostrożność, aby nie dotknąć rozgrzanej powierzchni kosza ani nie poparzyć się gorącą parą uwalnianą z żywności.



Notatka:

Po wyjściu kosza z frytkownicy podczas smażenia, zgasań obie kontrolki, smażenie zostanie wstrzymane, ale timer będzie kontynuował odliczanie czasu. Po ponownym wsunięciu kosza rozświecą się obie kontrolki, smażenie będzie kontynuowane. Kosz do smażenia należy ponownie umieścić we frytkownicy, w jak w najkrótszym czasie, aby nie doszło do dużego obniżenia temperatury.

- Potrawy zamieszaj odpowiednią drewnianą łyżką lub warząchwą, bądź ostrożnie wstrząśnij koszem w prawą i lewą stronę. Do obracania potraw należy użyć łopatkę silikonową lub drewnianą lub szczypcę kuchenne.
- Wsuń napełniony kosz z powrotem do frytkownicy.

Zmiana czasu lub temperatury podczas smażenia

- Jeżeli potrzebujesz podczas smażenia zmienić czas lub temperaturę, po prostu przekręć regulator temperatury i/lub czasu na nową wartość.

Wcześniejsze zakończenie smażenia

- Aby zakończyć smażenie ustaw regulator czasu **B2** w pozycji 0.

Zakończenie smażenia

- Po upływie ustawionego czasu pojawi się sygnalizacja dźwiękowa, po czym nastąpi automatyczne wyłączenie procesu smażenia.

- Wsuń kosz z frytkownicy i postaw go 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 i ustaw dodatkowych parę minut.
- Zawartość kosza wysyp na odpowiedni talerz lub miskę. Do wyjmowania potraw można użyć silikonowych lub drewnianych akcesoriów kuchennych. Nie zaleca się używania metalowych akcesoriów kuchennych, ponieważ stwarza to ryzyko uszkodzenia nieprzywierającej powierzchni kosza.



Ostrzeżenie:

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

- Po zakończeniu używania odłącz urządzenie od gniazdka elektrycznego, zostaw go do ostygnięcia i wyczyść go zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.

Rady do przyrządzania potraw

- Prawie każdą potrawę, która jest zazwyczaj przyrządzana w piekarniku, można usmażyć w frytkownicy beztłuszczowej z cyrkulacją gorącego powietrza.
- Potrawy lepiej i równomiernie się przyrządza, jeżeli mają podobną wielkość i grubość. Z tego powodu, przed przystąpieniem do smażenia pokrój potrawy na równomierne kawałki.
- Mniejsze kawałki surowców wymagają krótszego okresu czasu przygotowania, niż większe kawałki.
- Aby osiągnąć najlepsze rezultaty w jak najkrótszym czasie, przygotuj potrawę w matych 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 ulepsząją zarumienienie i chrupkość potrawy.
- Bardzo dobre wyniki smażenia można osiągnąć przy przyrządzaniu mrożonych przekąsek i przystawek. Jeżeli chcesz osiągnąć jak najlepsze wyniki, połóż je na tacy w jednej warstwie.
- Usuń lód z zamrożonych potraw.
- Jeżeli potrawy kładziesz w warstwach, zaleca się zapelnić wyłącznie jedną połowę kosza do smażenia i wstrząsnąć podczas przyrządzania lub odwracać, aby osiągnąć równomierny stopień 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 na olej.
- Na potrawy w panierce z bułki tartej lub na ryż dmuchany można rozproszyć olej na ich powierzchnię, dzięki czemu można osiągnąć chrupiącą i zdrowszą wersję swoich ulubionych smażonych potraw.
- Frytkownicę beztłuszczową można użyć do ogrzewania dań, włącznie pizzy. Jeżeli chcesz danie wyłącznie odgrzać, ustaw temperaturę na 150 °C na czas do 10 minut.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



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 lub wnętrza frytkownicy.



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.

- Zalecamy wykonać czyszczenie wnętrza frytkownicy z płytą grzewczą i koszem do smażenia natychmiast po ich całkowitym ostygnięciu, zanim stwardnieją reszki jedzenia. Później są trudno usuwalne.

Frytkownica

- Obudowę frytkownicy wyczyść lekko zwilżoną ściereczką i następnie wytrzyj do sucha. Przewód zasilający wytrzyj suchą ściereczką.



Ostrzeżenie:

Przeznaczaj, aby panel sterowania pozostał suchy podczas czyszczenia obudowy frytkownicy.

- Aby usunąć reszki potrawy, należy powierzchnię grzewczą wyczyścić w pierwszej kolejności miękką szcoteczką. Element grzewczy oraz wnętrze urządzenia należy wytrzeć miękką ściereczką nawilżoną w roztworze ciepłej wody z dodatkiem neutralnego płynu do mycia naczyń. Po zastosowaniu płynu do mycia naczyń wytrzyj powierzchnię czystą, lekko zwilżoną ściereczką, następnie wszystkie części dokładnie wytrzyj do sucha.

Kosz do smażenia i wyjmowana kratka

- Wyjmij kratkę z kosza do smażenia. Kosz i kratkę umyj miękką gąbką do naczyń pod bieżącą ciepłą wodą z dodatkiem neutralnego płynu do mycia naczyń. Następnie należy części te optukać w czystej wodzie, wytrzeć do sucha i wrócić na swoje miejsce. Części te można myć w zmywarce.
- Jeżeli reszki przepieczonych potraw nie można usunąć z powierzchni kosza , napełnij kosz ciepłą wodą z dodatkiem neutralnego płynu do mycia naczyń, następnie wóń wyjmowane dno. Roztwór wody z płynem do mycia naczyń pozostawić do działania przez 10 minut, aby zmiękły reszki potraw. Następnie wyczyścić obie części ogólnie stosowanym sposobem.
- Przestrzegaj, aby reszki przypieczonych potraw nie pozostawały na koszu lub wyjmowanej kratce. Przed następnym zastosowaniem obie części mogą być czyste.

PRZECHOWYWANIE

- Frytkownicę należy przechowywać całkowicie ostygniętą, odłączoną od zasilania, w czystym i suchym stanie.
- Włóż kratkę do kosza do smażenia, a kosz wsuń ponownie do frytkownicy. Frytkownicę postaw w czystym, suchym miejscu poza dostępem dzieci.



Ostrzeżenie:

Nie narażaj przechowywanej frytkownicy na działanie ekstremalnej temperatury, bezpośrednie działanie promieni słonecznych, nadmiernej wilgoci, oraz pozostaw w miejscu znajdującym się poza nadmierne zapyłonym środowiskiem. Nie stawiaj żadnych przedmiotów na przewodzie zasilającym.

DANE TECHNICZNE

Znamienny zakres napięcia.....	220–240 V AC
Częstotliwość znamionowa.....	50/60 Hz
Znamienny pobór mocy.....	1 300 W
Pojemność naczynia frytkownicy.....	3,5 l
Zakres temperatury.....	90–200 °C
Wymiary (wysokość × szerokość × głębokość).....	195 mm × 215 mm × 364 mm
Masa.....	3 kg
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.

Zmiana tekstu i parametrów technicznych zastrzeżona.

.....

ZALECENIA I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA Z WYKORZYSTANYM OPAKOWANIEM

Wykorzystany materiał opakowaniowy oddać w miejsce przeznaczone lokalnie do odkładania odpadów.

UTYLIZACJA WYKORZYSTANYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Taki symbol znajdujący się na produktach lub w dokumentach towarzyszących oznacza, że wykorzystane produkty elektryczne i elektroniczne nie mogą zostać oddane do zwykłego odpadu z gospodarstw domowych. Produkty podobnego rodzaju należy przekazać do wyznaczonych punktów zbiórki elektrośmieci. W niektórych państwach Unii Europejskiej albo innych krajach europejskich można przy zakupie

nowego, podobnego produktu oddać sprzedawcy produkt wykorzystany. Poprawną utylizacją niniejszego produktu pomożesz zachować cenne źródła naturalne oraz wspierasz zapobieganie potencjalnym negatywnym wpływom na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, które są następstwem niepoprawnej utylizacji odpadów. Aby uzyskać więcej informacji, skontaktuj się z lokalnymi władzami lub punktem zbioru surowców wtórnych.

W razie nieodpowiedniej utylizacji odpadu tego rodzaju, mogą w zgodzie z przepisami krajowymi zostać udzielone kary.

Dla jednostek gospodarczych w krajach Unii Europejskiej

Jeżeli chcesz poddać utylizacji urządzenia elektryczne i elektroniczne, zażądaj potrzebnych informacji od swojego sprzedawcy lub dostawcy.

Utylizacja w krajach poza terytorium Unii Europejskiej

Symbol ten obowiązuje w Unii Europejskiej. Jeżeli chcesz dokonać utylizacji tego produktu, zwróć się w celu uzyskania stosownych informacji dotyczących należytego sposobu utylizacji do urzędów lokalnych lub do swojego sprzedawcy.



Niniejszy produkt spełnia wszelkie podstawowe wymagania dyrektyw UE, które go dotyczą.

