

SENCOR®

SFR 5010BK



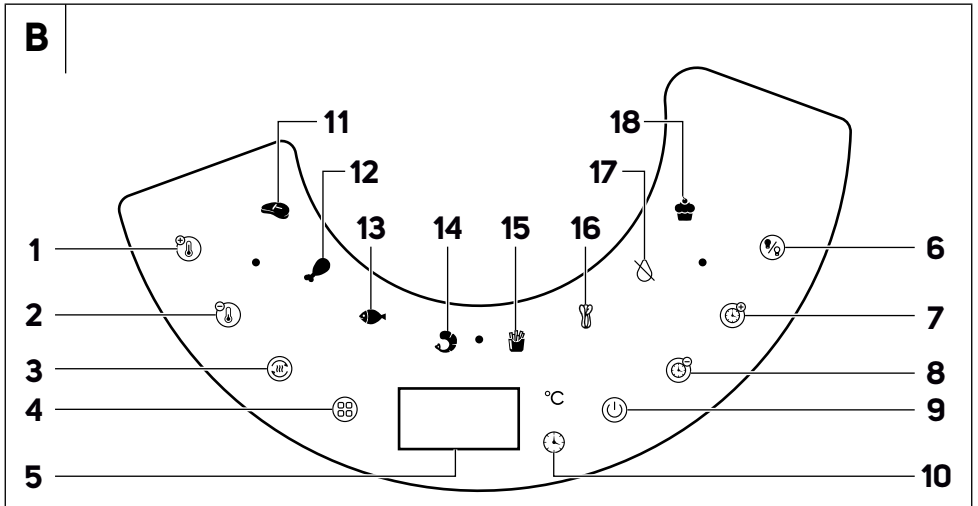
FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA
Tłumaczenie oryginalnej instrukcji



SENCOR®

SFR 5010BK





PL Frytkownica beztłuszczowa

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 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, ścierki 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 przeciwnym wypadku może dojść do oparzenia. Do wyjmowania i przenoszenia zagrzanych akcesoriów używaj uchwytu.
- 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 umyj kosz do smażenia oraz wyjmowaną kratkę w ciepłej wodzie przy użyciu neutralnego kuchennego środka do mycia. 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.

OPIS URZĄDZENIA

- | | |
|---|---|
| A1 Wlot powietrza | A5 Wylot powietrza (strona tylna) |
| A2 Panel sterujący z wyświetlaczem | A6 Przewód zasilający (strona tylna) |
| A3 Przezroczyste okno do pojemnika do smażenia | A7 Nóżki przeciwpoślizgowe |
| A4 Kosz do smażenia | A8 Wyjmowana kratka |
| Uchwyt kosza jest odporny na działanie podwyższonej temperatury i chroni przed poparzeniem oraz umożliwia manipulację z gorącym koszem do smażenia nawet bez użycia rękawic ochronnych. | Kratka jest umieszczona w koszu do smażenia |
| | Kratka umożliwia maksymalną cyrkulację powietrza w koszu, dzięki czemu pomaga w równomiernym smażeniu potraw. |

- | | |
|--|--|
| B1 Zwiększenie wartości temperatury | B9 Przycisk do włączenia/wyłączenia frytkownicy |
| B2 Obniżenie wartości temperatury | B10 Wskaźnik czasu |
| B3 Ogrzewanie wstępne | B11 Wskaźnik trybu steaki |
| B4 Przycisk MENU do wyboru wstępnie ustawionych programów | B12 Wskaźnik trybu kurczak/udko z kurczaka |
| B5 Wyświetlacz | B13 Wskaźnik trybu ryby |
| B6 Oświetlenie pojemnika do smażenia | B14 Wskaźnik trybu krewetki |
| B7 Zwiększenie wartości czasu | B15 Wskaźnik trybu frytki |
| B8 Obniżenie wartości czasu | B16 Wskaźnik trybu warzywa/brokuloty |
| | B17 Wskaźnik trybu suszenie |
| | B18 Wskaźnik trybu pieczenie |

ZASTOSOWANIE

- Urządzenie jest przeznaczone do użycia w gospodarstwach domowych. Urządzenie służy do przyrządzania smażonych oraz niesmażonych potraw bez dodatku oleju lub minimalnej ilości oleju. Nadaje się do przyrządzenia potraw, np.: wstępnie podsmażonych albo domowych frytek, ziemniaków, kotletów, ud z kurczaka, paluszków rybich, warzyw i wielu innych. Frytkownicę można użyć 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 właściwie usmażonej potrawy i jest o wiele zdrowsza. W porównaniu z potrawami smażonymi na oleju ma znacząco mniej kalorii i cholesterolu.

UMIESZCZENIE FRYTKOWNICY

- Frytkownicę umieść na stabilnej i równej żaroodpornej powierzchni. Urządzenie umieść poza dostępem dzieci. Po wsunięciu kosza do frytkownicy zawsze skieruj frytkownicę tak, by nikt nie mógł zaczepić ręką uchwytu kosza 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. 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.

PRZYGOTOWYWANIE ŻYWNOŚCI

- 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. Surowce pokrój na wymiarowo identyczną wielkość. Mniejsze kawałki wymagają krótszego czasu przygotowania niż większe.
- Aby osiągnąć najlepszych rezultatów w jak najkrótszym czasie, przygotuj 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 ulepszają zarumienienie i chrupkość potrawy.
- Bardzo dobre wyniki smażenia można osiągnąć przy przyrządzaniu mrożonych przekašek i przystawek. Jeżeli chcesz osiągnąć jak najlepszych wyników, połóż je na 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 wspomogło 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 rozprószyć olej na ich powierzchnię, dzięki czemu można osiągnąć chrupiącą i zdrowszą wersję twoich ulubionych smażonych potraw.

WKŁADANIE POTRAW

- Pociągając za uchwyt, wyciągnij kosz z frytkownicy. Włóż do kosza wyjmowaną kratkę i ustaw w poziomej pozycji. Pomiędzy dnem kosza i kratką należy zachować małą wolną przestrzeń.
- Włóż do kosza potrawy, które są przeznaczone do obróbki cieplnej. Przy wkładaniu nie przekraczaj kreski **MAX**.



Ostrzeżenie:

Frytkownica wytwarza gorące powietrze. Nie napętniaj 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 zostają zabrudzone resztkami podczas wkładania składników.
- Wsuń napętniony kosz z powrotem do frytkownicy. Jeżeli nie włożysz poprawnie, frytkownica nie uruchomi się.

WLĄCZENIE, TRYB CZUWANIA I TRYB ROBOCZY

- Wtyczkę przewodu zasilającego włóż do gniazka elektrycznego. Jeżeli zabrzmi sygnalizacja dźwiękowa, wszystkie wskaźniki krótko się zaświecą i przycisk zaświeci się na czerwono. Tym frytkownica znajduje się w trybie czuwania.
- Naciśnięciem przycisku przycisk zmieni kolor na zielony i na wyświetlaczu wyświetlą się wstępnie ustawione wartości 175 °C i 15 min. W ten sposób frytkownica przejdzie do trybu roboczego.
- Jeżeli w przeciągu 5 minut od naciśnięcia przycisku albo po zakończeniu smażenia nie wykonasz żadnej czynności, frytkownica przełączy się z powrotem do trybu czuwania.

ZMIANA CZASU I TEMPERATURY

- 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 czasu naciśnij przycisk z symbolem albo . Każdym naciśnięciem 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.



Notatka:

W razie zmiany czasu w trybie czas zmienia się w krokach po 1 godzinie.

- Do zmiany temperatury naciśnij przycisk z symbolem albo . Po każdym naciśnięciu wartość zostanie podwyższona o 5 °C
- Poprzez naciśnięcie i przytrzymanie przycisku przyspieszysz ustawienie temperatury. Temperaturę możesz ustawić w przedziale 80 °C – 200 °C.

OŚWIETLENIE POJEMNIKA DO SMAŻENIA

- W razie potrzeby lepszej widoczności procesu głębokiego smażenia można włączyć oświetlenie pojemnika do smażenia poprzez naciśnięcie przycisku . Oświetlenie zgaśnie samo po 1 minucie.

PRZERWANIE I WZNOWIENIE GŁĘBOKIEGO SMAŻENIA

- W razie potrzeby możesz przebiegający proces głębokiego smażenia zatrzymać naciśnięciem przycisku . Przycisk zacznie migać i odliczanie czasu się zatrzyma. Do wznowienia głębokiego smażenia naciśnij przycisk .



Notatka:

Po przerwaniu pracy przyciskiem wentylator frytkownicy pracować będzie około 20 sekund. Jest to normalne zjawisko, nie chodzi o usterkę urządzenia.

- Głębokie smażenie zatrzyma się także w przypadku, że podczas pracy wysuniesz kosz do smażenia. Przycisk zacznie migać i na wyświetlaczu pojawi się „POT” (kosz). Po wsunięciu kosza z powrotem praca zostanie wznowiona.



Notatka:

Jeżeli kosz do smażenia nie zostanie włożony z powrotem do 5 minut od wysunięcia, frytkownica wyłączy się automatycznie. W takim razie trzeba ponownie wykonać wszystkie ustawienia.

SZYBKE GŁĘBOKIE SMAŻENIE

- Podłącz frytkownicę do gniazka i naciśnij przycisk . Na wyświetlaczu pokażą się wstępnie ustawione wartości 175 °C i 15 min.
- Jeżeli chcesz włączyć głębokie smażenie bez konieczności ustawiania temperatury/czasu albo wyboru niektórego z programów, naciśnij przycisk . Ruszy głębokie smażenie w temperaturze 175 °C i 15 min.
- Po zakończeniu głębokiego smażenia zabrzmi sygnalizacja dźwiękowa i na wyświetlaczu pokaże się „END”. Wentylator pracować będzie jeszcze przez 20 sekund i potem frytkownica przełączy się do trybu pracy. Jeżeli w przeciągu kolejnych 5 minut nie wykonasz żadnej czynności, frytkownica przełączy się do trybu czuwania.

TRYB RĘCZNY

- Tryb ręczny pozwala na ustawienie temperatury i czasu według własnego doświadczenia.
- Podłącz frytkownicę do gniazka i naciśnij przycisk . Na wyświetlaczu pokażą się wstępnie ustawione wartości 175 °C i 15 min. Obydwe wstępnie ustawione wartości możesz zmienić przy pomocy procedury opisanej w rozdziale ZMIANA CZASU I TEMPERATURY.
- Uruchom głębokie smażenie naciśnięciem przycisku .



Notatka:

Tryb ręczny można także wykorzystywać w razie konieczności podgrzania wstępnego pojemnika do smażenia. Podgrzanie wstępnie wykorzystywane jest w przypadkach, kiedy frytkownica jest chłodna albo wymagają tego niektóre surowce.

DOMYŚLNE PROGRAMY

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

Wskaźnik	Znaczenie	Temperatura wyjściowa	Czas wyjściowy	Zakres temperatury	Zakres czasu	Notatka
	Podgrzewanie wspólne	200 °C	4 min	80–200 °C	1-60 min	Po upływie 2/3 czasu wyświetli się „TRN”.
	Sieki	175 °C	15 min			
	Kurczaki/udka z kurczaka	200 °C	25 min			
	Ryby	160 °C	15 min			
	Krewetki	180 °C	8 min			
	Frytki	200 °C	18 min			
	Warzywa/ brokuły	150 °C	10 min			
	Suszenie	60 °C	8 godz.	40–80 °C	1-24 godz.	
	Pieczenie	150 °C	12 min	80–200 °C	1-60 min	

MIESZANIE ŻYWNOŚCI

- Programy **B11** do **B16** wyposażone są w sygnalizację, ostrzegającą na mieszanie żywności. Po około 2/3 czasu pracy w tych programach na wyświetlaczu pojawi się komunikat „TRN”. Wyśnuń kosz do smażenia, zmieszaj surowce odpowiednim narzędziem kuchennym i wsuń osz z powrotem. Program będzie dalej kontynuowany

ZAKOŃCZENIE GŁĘBOKIEGO SMAŻENIA

- Po zakończeniu głębokiego smażenia zabrzmi sygnalizacja dźwiękowa i na wyświetlaczu pokaże się „END”. Wentylator pracował będzie jeszcze przez 20 sekund i potem frytkownica przełączy się do trybu pracy. Jeżeli w przeciągu kolejnych 5 minut nie wykonasz żadnej czynności, frytkownica przełączy się do trybu czuwania.

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	Frytkownica znajduje się w trybie czuwania. Naciśnij przycisk , w celu aktywacji trybu roboczego.
	Nie uruchomiłeś głębokiego smażenia przyciskiem	Naciśnij .
	Kosz do smażenia nie został poprawnie wsunięty.	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. Nigdy nie wymieniaj bezpiecznika we własnym zakresie.

Żywność nie jest usmażona albo jest usmażona nierównomiernie.	Ustawileś zbyt niską temperaturę.	Zwiększ temperaturę i kontynuuj przygotowywanie.
	Za dużo surowców.	Dostosuj ilość albo rozmieszczenie żywności.
Smażone potrawy nie są chrupiące.	Użyłeś typu żywności przeznaczonej do smażenia w tradycyjnej frytkownicy.	Używaj potraw przeznaczonych do przygotowania w piekarniku lub delikatnie potrzyj potrawy olejem, aby osiągnąć chrupiącej skórki.
Z frytkownicy wydobywa się biały dym.	Włożyłeś zbyt tłuste potrawy lub natarłeś potrawy zbyt dużą ilością oleju.	Jeśli będziesz przygotowywał zbyt tłuste potrawy, tłuszcz będzie kapał na dno pojemnika do smażenia, gdzie będzie się ogrzewał i produkował biały dym.
	W pojemniku do smażenia albo koszu do smażenia są resztki jedzenia z poprzedniego smażenia.	Sprawdź czystość pojemnika i kosza do smażenia. Ważne jest aby prawidłowo oczyścić wszystkie części po każdym użyciu.
Świeże frytki nie są równomiernie obsmażone.	Przed przygotowywaniem zle optukałeś 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.

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 wysuniesz kosz do smażenia.
- Zalecamy czyścić urządzenie natychmiast po użyciu, aby nie doszło do zacinnięcia resztek potraw. Później są trudno usuwalne. Za pomocą papierowego ręcznika usuń resztki potraw z akcesoriów i wewnętrznej przestrzeni frytkownicy.
- 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 resztki przepieczonych potraw nie można usunąć z powierzchni kosza, napełnij kosz ciepłą wodą z dodatkiem neutralnego płynu do mycia naczyń i włóż do niego kratkę. Roztwór wody z płynem do mycia naczyń pozostaw do działania przez 10 minut, aby zmiękły resztki potraw. Następnie wyczyść obie części ogólnie stosowanym sposobem.

- Przestrzegaj, aby resztki przypieczonych potraw nie pozostawały na koszu lub wymywanej kratce. Przed następnym zastosowaniem obie części mogą być czyste.
- Zewnętrzną i wewnętrzną powierzchnię frytkownicy wytrzyj miękką gąbką lekko nawilżoną ciepłą wodą. Potem wytrzyj ją suchą ściereką do sucha.
- Przewód zasilający frytkownicy czyść 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.....	1500 W
Pojemność kosza frytkownicy.....	5 l
Zakres temperatury.....	80–200 °C
Klasa ochronności (przed porażeniem prądem elektrycznym).....	II
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 II – Ochrona przed porażeniem prądem elektrycznym zabezpiecza podwójna lub wzmocniona izolacja.

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, załadaj w lokalnych urzędach lub od sprzedawcy potrzebnych informacji o poprawnym sposobie utylizacji.



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

