

SENCOR®

SFR 9650BK



PODWÓJNA FRYTKOWNICA NA GORĄCE POWIETRZE

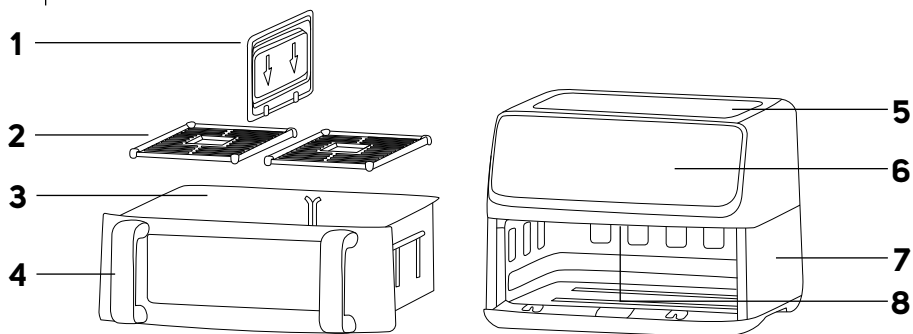
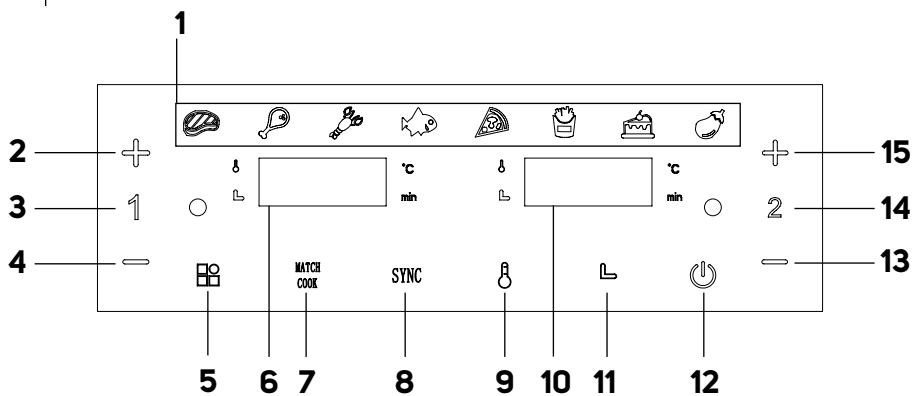
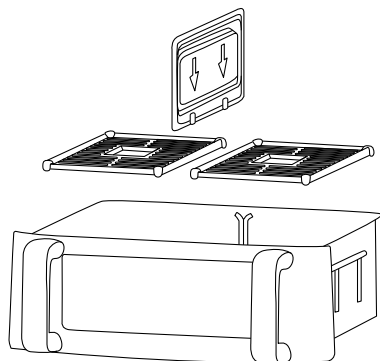
Tłumaczenie oryginalnej instrukcji



SENCOR®

SFR 9650BK



A**B****C**

Istotne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

UWAŻNIE PRZECZYTAJ I ZACHOWAJ DO PÓŹNIEJSZEGO UŻYTKU.

Uwagi ogólne

- Z niniejszego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, percepcyjnych i umysłowych lub o niewielkim doświadczeniu i wiedzy, o ile jest nad nimi sprawowany nadzór lub zostały one pouczone w zakresie korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i zdają sobie sprawę z ewentualnego niebezpieczeństwa.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwację przeprowadzaną przez użytkownika można powierzyć dzieciom tylko, jeśli ukończyły 8 rok życia i są pod nadzorem.
- Dzieci poniżej 8 roku życia muszą pozostawać poza zasięgiem urządzenia i jego zasilania.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego, jego wymianę należy zlecić wykwalifikowanemu serwisowi, aby zapobiec niebezpiecznym sytuacjom. Zabrania się używania urządzenia z uszkodzonym kablem zasilającym.
- Nie wolno zanurzać urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie lub innym płynie.

- Powierzchnie mające kontakt z żywnością należy czyścić zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszym podręczniku.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub pilota.



OSTRZEŻENIE. Gorąca powierzchnia.

- Temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa, jeśli urządzenie pracuje. Urządzenie może być gorące również po jego wyłączeniu. Przed czyszczeniem, konserwacją lub innymi czynnościami upewnij się, że urządzenie całkowicie wystygło.

Inne ważne instrukcje bezpieczeństwa dotyczące korzystania z urządzenia

- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka sieciowego upewnij się, że napięcie nominalne podane na etykiecie jest zgodne z napięciem elektrycznym w gniazdku, do którego chcesz podłączyć urządzenie.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do gniazdka ze stykiem ochronnym. Zalecamy podłączenie urządzenia do oddzielnego obwodu elektrycznego. Nie używaj przedłużaczy.
- Nie podłączaj urządzenia do gniazdka sieciowego, jeżeli nie jest ono prawidłowo zmontowane.
- Gniazdko sieciowe musi być łatwo dostępne, aby w razie konieczności można było odłączyć urządzenie od zasilania.
- Nie dotykaj kabla sieciowego ani wtyczki mokrymi rękami.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Urządzenie służy także do osobistego użytku niekomercyjnego w miejscach takich jak:
 - aneksy kuchenne dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - pokoje hotelowe lub motelowe i inne pomieszczenia mieszkalne;
 - gospodarstwa agroturystyczne;
 - obiekty oferujące nocleg ze śniadaniem.
- Zabrania się używania urządzenia w środowisku przemysłowym lub na zewnątrz.
- Urządzenie jest przeznaczone do przygotowywania żywności. Nie używaj produktu do innych celów niż te, do których jest przeznaczone.
- Nie stawiaj urządzenia na parapetach okiennych ani na niestabilnych powierzchniach. Urządzenie umieszczaj zawsze na stabilnej, równej i suchej powierzchni.
- Nie stawiaj urządzenia na kuchenie elektrycznej ani gazowej lub w pobliżu kuchenki, nie umieszczaj go w pobliżu otwartego ognia lub urządzenia będącego źródłem ciepła.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu wanny, umywalki, basenu lub innego źródła wody.
- Przed użyciem urządzenia należy upewnić się, że tacka ociekowa znajduje się na swoim miejscu.
- Podczas używania urządzenia należy zapewnić dostateczną przestrzeń dla obiegu powietrza nad urządzeniem i wokół niego. Nie należy używać urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak zastony, ścierki do wycierania naczyń itp.
- Nie należy umieszczać urządzenia na powierzchni pokrytej tkaniną lub obrusem.
- Zawsze przygotowuj jedzenie w dołączonym pojemniku do smażenia.
- Napełnienie pojemnika do smażenia olejem może spowodować niebezpieczeństwo pożaru.
- Podczas przygotowywania tłustych potraw należy zachować szczególną ostrożność, aby nie poparzyć się skwierzącym tłuszczem.
- Nie dotykaj nieprzewodzącej powierzchni ostrymi lub metalowymi przedmiotami. Mogłoby dojść do jego uszkodzenia.
- Nie zakrywaj otworów wentylacyjnych, gdy urządzenie jest włączone.

- Zawsze wyłączaj urządzenie i wyjmuj wtyczkę z gniazdka sieciowego, gdy pozostawiasz je bez nadzoru, po użyciu oraz przed czyszczeniem lub przenoszeniem.
- Przed przemieszczeniem, czyszczeniem lub składowaniem należy pozostawić urządzenie do ostygnięcia. Podczas przenoszenia urządzenia należy skorzystać z uchwytu z termoizolacją.
- Nie używaj urządzenia do odkładania przedmiotów.
- Odłącz przewód zasilający od gniazdka, ciągnąc za wtyczkę, a nie za przewód. W przeciwnym razie mogłoby dojść do uszkodzenia kabla lub gniazdka.
- Zwróć uwagę, aby kabel zasilający nie zwisał poza krawędź stołu oraz by nie dotykał gorącej powierzchni.
- Nie używaj urządzenia, jeśli nie działa ono prawidłowo, jeśli spadło na ziemię, zostało uszkodzone lub zanurzone w wodzie.
- Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, nie należy samodzielnie naprawiać ani modyfikować urządzenia. Wszelkie naprawy należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi. Ingerencja w urządzenie może spowodować utratę rękojmi i gwarancji.

OBJAŚNIENIE SYMBOLI UMIESZCZONYCH NA PRODUKCIE LUB W DOKUMENTACJI TOWARZYSZĄCEJ



Ten produkt spełnia wszelkie dotyczące go podstawowe wymagania dyrektyw UE.



Ten symbol umieszczony na produkcie lub w jego dokumentacji przewodniej oznacza, że zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne nie mogą być wyrzucane wraz ze zwykłymi odpadami komunalnymi.

Podwójna frytkownica na gorące powietrze

Instrukcja obsługi

- Dziękujemy, że wybrali Państwo produkt marki SENCOR i mamy nadzieję, że będą Państwo z niego zadowoleni.
- Przed użyciem tego urządzenia prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją, nawet jeżeli używają Państwo produktu podobnego typu. Z urządzenia należy korzystać wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi. Instrukcję należy zachować do ewentualnego zastosowania w przyszłości.
- Co najmniej w okresie obowiązywania rekojmi lub gwarancji zalecamy przechowywać oryginalne opakowanie transportowe, opakowanie, dowód zakupu i potwierdzenie zakresu odpowiedzialności sprzedawcy lub kartę gwarancyjną. W razie konieczności wysyłki urządzenie zalecamy zapakować do oryginalnego pudełka.

OPIS URZĄDZENIA

- | | |
|--|------------------------------|
| A1 Wyjmowana przegroda | A5 Górna powierzchnia |
| A2 Podkładki do smażenia | A6 Panel sterowania |
| A3 Pojemnik do smażenia z okienkiem | A7 Korpus frytkownicy |
| A4 Uchwyt | A8 Grzałka |

Bez ilustracji: otwory wentylacyjne (umieszczone z tyłu)

OPIS PANELU STERUJĄCEGO

- | | |
|---|--|
| B1 Ikony programów | B9 Przycisk  ustawienia temperatury |
| B2 Przycisk + (lewa część) | B10 Wyświetlacz prawego pojemnika do smażenia |
| B3 Przycisk 1 do wyboru lewego pojemnika do smażenia | B11 Przycisk  ustawienia czasu przyrządzania |
| B4 Przycisk – (lewa część) | B12 Przycisk  włączania/wyłączania frytkownicy i uruchamiania programu |
| B5 Przycisk  wyboru trybu pracy | B13 Przycisk – (prawa część) |
| B6 Wyświetlacz lewego pojemnika do smażenia | B14 Przycisk 2 do wyboru prawego pojemnika do smażenia |
| B7 Przycisk MATCH COOK do włączenia funkcji podwójnego smażenia | B15 Przycisk + (prawa część) |
| B8 Przycisk SYNC do włączania funkcji zsynchronizowanego zakończenia | |

PRZEZNACZENIE

- Podwójna frytkownica na gorące powietrze Sencor SFR 9650BK jest przeznaczona do obróbki cieplnej żywności. Obróbka odbywa się poprzez „smażenie” gorącym powietrzem z minimalną ilością oleju. Powietrze jest ogrzewane przez element grzejny i rozprowadzane równomiernie przez wewnętrzną przestrzeń pojemnika do smażenia przez wewnętrzny wentylator.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Przed pierwszym użyciem urządzenia i jego akcesoriów należy wyjąć je z opakowania i usunąć wszelkie etykiety lub metki promocyjne.
- Zewnętrzna powierzchnię urządzenia przetrzyj miękką gąbką lekko zwilżoną w ciepłej wodzie. Wytrzyj czystą ścierką do sucha.
- Zdejmij pojemnik do smażenia, podkładki i przegrodę i umyj je w ciepłej wodzie z odrobiną detergentu kuchennego. Oplucz i wytrzyj do sucha.
- Wytrzyj wewnątrz frytkownicy miękką gąbką lekko zwilżoną ciepłą wodą. Wytrzyj czystą ścierką do sucha.

WŁAŚCIWOŚCI I FUNKCJE FRYTKOWNICY NA GORĄCE POWIETRZE

Pojemnik do smażenia

Pojemnik do smażenia wyposażony jest w okienko, dzięki któremu będzie można łatwo i szybko sprawdzić stan przygotowania potraw wewnątrz pojemnika bez konieczności ich wyjmowania

Wyjmowana przegroda

Włożenie wyjmowanej przegrody umożliwia podzielenie pojemnika do smażenia na dwie części. W każdej części będziesz w stanie przygotować różne potrawy, każdą dla innego programu i w innej temperaturze.

Oświetlenie wewnętrzne

Oświetlenie wewnętrzne ułatwia sprawdzenie stanu przygotowania potraw. Dzięki inteligentnemu sterowaniu automatycznie gaśnie po wyjściu pojemnika do smażenia i zapala się ponownie po włożeniu. Oświetlenie automatycznie zgaśnie po zakończeniu przygotowywania. Ponadto, jeśli przygotujesz potrawę tylko w jednej części, oświetlenie zaświeci się tylko w tej części. Druga część pozostanie nieoświetlona.

Funkcje frytkownicy beztłuszczowej

Frytkownica Sencor SFR 9650BK jest wyposażona w następujące funkcje:

- **podwójne smażenie:** w całym pojemniku do smażenia przygotowywane są potrawy na tym samym programie. Szczegółowe informacje dostępne są w rozdziale **Podwójne smażenie**.
- **zsynchronizowane smażenie:** podzieli pojemnik do smażenia na dwie części za pomocą wyjmowanej przegrody, a w obu częściach przygotowanie potrawy zostanie zakończone w tym samym czasie. Szczegółowe informacje dostępne są w rozdziale **Zsynchronizowane zakończenie przygotowania potrawy**.
- **niezależne smażenie:** podzieli pojemnik do smażenia na dwie części za pomocą wyjmowanej przegrody i ustaw program smażenia dla każdej części oddzielnie. Przygotowanie potrawy zostanie zakończone zgodnie z ustawionym czasem gotowania niezależnie od siebie.

KORZYSTANIE Z WYJMOWANEJ PRZEGRODY

- Wyjmowana przegroda służy do oddzielenia wnętrza pojemnika do smażenia. Zaleca się podzielenie go, jeśli chcesz ustawić dwa różne programy smażenia z inną temperaturą lub jeśli chcesz ustawić jeden program pieczenia dla lewej lub prawej części pojemnika (druga zostanie wyłączona). Przegroda sprawi, że żywność nie zostanie wymieszana, a potrawa przygotowana w programie o niższej temperaturze nie zostanie przypalona.
- Zdejmij przegrodę podczas korzystania z funkcji podwójnego smażenia – patrz rozdział **Podwójne smażenie** w dalszej części instrukcji.

Podczas wkładania przegrody do pojemnika do smażenia postępuj w następujący sposób:

1. Umieść podkładki w pojemniku do smażenia.
2. Obróć przegrodę tak, aby oznaczone na niej strzałki były skierowane w dół.
3. Wyrównaj przegrodę z rowkiem na tylnej ścianie pojemnika do smażenia i włóż ją do rowka – patrz rysunek **C**. Docisnij przegrodę w dół, aż osiadzie na dnie pojemnika między podkładkami do smażenia. Na dnie patelni znajduje się również rowek, do którego ma wpasować się przegroda.
- Jeśli chcesz wyjąć przegrodę, wyciągnij ją z pojemnika do góry.

**Ostrzeżenie:**

Przed włożeniem lub wyjęciem przegrody upewnij się, że frytkownica jest wyłączona i całkowicie wystygła. Pamiętaj, że po zakończeniu przygotowywania programu przegroda jest bardzo gorąca i istnieje ryzyko poważnych oparzeń z powodu niewłaściwego obchodzenia się z nią. Jeśli musisz zdjąć przegrodę, gdy jest gorąca, załóż kuchenne rękawice ochronne, zdejmij ją i połóż na desce do krojenia lub innej powierzchni odpornej na ciepło.

UMIESZCZENIE FRYTKOWNICY

- Umieść frytkownicę na gorące powietrze na płaskiej, twardej i suchej powierzchni w odpowiedniej odległości od gniazdka elektrycznego.
- Zapewnij wystarczającą przestrzeń wokół frytkownicy, aby powietrze wokół urządzenia mogło swobodnie cyrkulować. Jest to szczególnie ważne w tylnej części, gdzie znajdują się otwory wentylacyjne. Nie wolno ich zakrywać podczas pracy, nawet gdy frytkownica się chłodzi.

**Ostrzeżenie:**

Nie należy używać urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak zastony, ścierty, do wycierania naczyń itp. Nie należy umieszczać urządzenia na powierzchni pokrytej materiałem lub obrusem.

PODSTAWOWY ZAKRES UŻYCIA FRYTKOWNICY

1. Wyjmij pojemnik do smażenia z frytkownicy. Umieść podkładki do smażenia w pojemniku. Podkładki są wyposażone w uchwyty pośrodku. Powinny być skierowane do góry po włożeniu. Zgodnie z zamierzoną funkcją korzystania z frytkownicy, włóż przegrodę – patrz poprzednie rozdziały instrukcji.
2. Włóż składniki do pojemnika do smażenia, które chcesz przygotować, pojemnik ponownie włóż do frytkownicy.
3. Włóż wtyczkę kabla zasilającego do gniazdka sieciowego.
4. Rozlegnie się krótkie ostrzeżenie dźwiękowe, a panel sterowania zaświeci się na krótko. Później wyświetlacz zgłosi i frytkownica przełączy się w tryb czuwania. Tylko przycisk  pozostanie podświetlony.
5. Włącz frytkownicę przy pomocy przycisku . Zaświeci się przyciski **1** i **2**.
6. Naciśnij przycisk **1** lub **2**, aby wybrać lewą lub prawą część urządzenia, której będziesz używać. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna temperatura oraz domyślny czas przyrządzania. Zaczną migać przyciski wybranej części frytkownicy  oraz ikona programu przygotowania steków.
7. Kilukrotnym naciśnięciem przycisku  wybierz program przygotowania potrawy. W razie potrzeby dostosuj czas przygotowania lub temperaturę – więcej informacji znajdziesz w instrukcji.
8. Aby ustawić program przygotowania potrawy w drugiej części urządzenia, naciśnij przycisk **1** lub **2**. Kilukrotnym naciśnięciem przycisku  wybierz program przygotowania potrawy. W razie potrzeby dostosuj czas przygotowania lub temperaturę – więcej informacji znajdziesz w instrukcji.

**Uwaga:**

Jeśli frytkownica jest włączona, ale pojemnik do smażenia jest wyjęty (na obu wyświetlaczach widnieje napis „OPEN”), żaden przycisk nie będzie działał. Aby ją móc włączyć, wybierz program itp., należy włożyć pojemnik do korpusu frytkownicy.

9. Naciśnij przycisk  a frytkownica uruchomi się. Na wyświetlacz (wyświetlaczach) pojawi się na przemian ustawiony czas i temperatura.
10. Podczas przygotowywania sprawdź stan przyrumenienia przez okienko. Jeśli składniki wymagają wyemieszania, ostrożnie wyjmij

pojemnik do smażenia, przemieszaj składniki i włóż pojemnik z powrotem do korpusu frytkownicy.

11. Po upływie ustawionego czasu pieczenia rozlegnie się pięciokrotny sygnał dźwiękowy, na obu wyświetlaczach pojawi się napis „OFF”, zgasienie oświetlenie paneli, a frytkownica przełączy się w tryb czuwania. Wentylator będzie działał przez około 15 sekund a następnie się wyłączy.
12. Wyjmij pojemnik do smażenia i sprawdź stan wysmażenia potrawy. Jeśli składniki nie zostały całkowicie przesmażone, włóż pojemnik do smażenia z powrotem i dostosuj żądaną temperaturę i czas przygotowania. Uruchom frytkownicę.
13. Jeśli potrawa jest dobrze wysmażona, wyjmij pojemnik z frytkownicy i umieść go na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę. Za pomocą szczyptec lub podobnych przyborów kuchennych wyjmij jedzenie, odsącz je na talerzu wyłożonym papierowym ręcznikiem kuchennym i podawaj.

**Uwaga:**

Nie odwracaj pojemnika do smażenia do góry dnem. Olej gromadzący się na dnie wyleje się na przygotowywaną potrawę.

**Uwaga:**

Pojemnik do smażenia należy zawsze umieszczać na powierzchni odpornej na wysokie temperatury. Nie umieszczaj go na plastikowych deskach, obrusach lub podobnych materiałach wrażliwych na ciepło.

14. Jeśli chcesz anulować przygotowanie, naciśnij długo przycisk , aż na obu wyświetlaczach pojawi się „OFF”.
15. Po zakończeniu korzystania z urządzenia należy odłączyć wtyczkę przewodu zasilającego od gniazdka elektrycznego.
16. Przed czyszczeniem, konserwacją lub innymi czynnościami należy odczekać, aż frytkownica ostygnie.

**Ostrzeżenie:**

Podczas użytkowania frytkownica nagrzewa się i może osiągać wysokie temperatury. Urządzenie pozostaje gorące nawet po zaprzestaniu używania. Przy niewłaściwej manipulacji istnieje ryzyko poważnych oparzeń. Zachowaj szczególną ostrożność podczas manipulacji. Zalecamy stosowanie kuchennych rękawic ochronnych. Podczas przenoszenia pojemnika do smażenia należy zawsze korzystać z uchwytu z termoz izolacją. Nie umieszczaj pojemnika na powierzchniach wrażliwych na ciepło!

**Uwaga:**

Nigdy nie używaj metalowych przyborów ani noża, ponieważ możesz zarysować nieprzystawiającą powierzchnię pojemnika do smażenia.

Przerwanie przygotowania potrawy

- Jeśli chcesz przerwać pracę frytkownicy podczas przygotowywania potraw, naciśnij krótko przycisk .
- Wyświetlacz miga i na przemian pokazuje ustawioną temperaturę i pozostały czas przygotowania potrawy. Przyciski  oraz wybrane elementy frytkownicy (**1** lub **2**) oraz ikona wybranego programu będą migać.
- Możesz skorzystać z możliwości przerwania przygotowania potrawy, aby dostosować czas gotowania lub ustawić nową temperaturę – postępuj wówczas zgodnie z poniższymi instrukcjami.
- Możesz również użyć przeryw w gotowaniu, aby sprawdzić stan wysmażenia. Ostrożnie wyjmij pojemnik do smażenia, a na obu wyświetlaczach pojawi się napis „OPEN”. Sprawdź stan potrawy i włóż pojemnik do smażenia z powrotem.
- Aby ponownie uruchomić frytkownicę, naciśnij przycisk .
- Możesz również przerwać pracę frytkownicy, ostrożnie wyjmując pojemnik do smażenia. Na wyświetlaczach pojawi się napis „OPEN”. Po włożeniu pojemnika do smażenia, działanie frytkownicy jest automatycznie przywrócone. Jednak w takim przypadku nie będzie można ustawić czasu ani temperatury przygotowania.

- Jeśli praca frytkownicy zostanie przerwana na dłużej niż 20 sekund, wentylator zatrzyma się. Po uruchomieniu frytkownica uruchomi się ponownie.
- Jeśli praca frytkownicy zostanie przerwana i nie zostanie naciśnięty żaden przycisk przez ponad 5 minut, frytkownica wyłączy się i przelaczy się w tryb czuwania, w którym zaświecą się przyciski  i **1 a 2**. W takim przypadku należy ponownie wybrać program pieczenia i ponownie uruchomić frytkownicę.

Wybór programu fabrycznego

Frytkownica na gorące powietrze jest wyposażona w osiem wstępnie ustawionych programów smażenia. Każdy program ma wstępnie ustawioną temperaturę i czas przygotowania, które można zmienić.

1. Włącz frytkownicę przyciskiem .
2. Naciśnij przycisk **1** lub **2** aby wybrać lewą lub prawą stronę frytkownicy, której będziesz używać.
3. Poprzez ponowne naciśnięcie przycisku  wybierz preferowany program. Każde naciśnięcie spowoduje miganie ikony wybranego programu.
4. Aby uruchomić frytkownicę, naciśnij przycisk .

Tabela programów fabrycznych

Program	Ikona	Domyślna temperatura (°C)	Domyślny czas przygotowania (min)
Stek		200	15
Udka kurczaka		200	25
Owoce morza		180	18
Ryba		180	10
Pizza		180	12
Frytki		200	18
Pieczenie		150	25
Warzywa		150	15

Ustawienie temperatury

W przypadku konieczności zmiany temperatury wybranego programu postępuj w następujący sposób:

1. Po wybraniu programu przygotowania naciśnij przycisk , do czasu pojawienia się na wyświetlaczu ikony .
2. Naciśnij kilkakrotnie przyciski +/- wybranej części, aby ustawić temperaturę w zakresie od 80 do 200°C.
3. Aby uruchomić frytkownicę, naciśnij przycisk .

Ustawienie czasu przyrządzania

Jeśli chcesz zmienić czas przygotowania dla danego programu, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

1. Po wybraniu programu przygotowania potrawy naciśnij przycisk  do czasu pojawienia się na wyświetlaczu ikony .
2. Naciśnij kilkakrotnie przyciski +/- wybranej części, aby ustawić czas gotowania w zakresie od 1 do 60 minut.
3. Aby uruchomić frytkownicę, naciśnij przycisk .



Uwaga:

Czas i temperaturę gotowania można zmienić nawet wtedy, gdy frytkownica jest uruchomiona, w taki sam sposób, jak opisano powyżej.

Zsynchronizowane zakończenie gotowania

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

1. Włącz frytkownicę przyciskiem  i naciśnij przycisk **1**. Wybierz program przygotowania i dostosuj czas i temperaturę zgodnie z opisem powyżej.
2. Następnie naciśnij przycisk **2**. Wybierz program przygotowania i dostosuj czas i temperaturę zgodnie z opisem powyżej.
3. Naciśnij przycisk **SYNC**. Oznacza to, że przygotowanie potrawy w obu częściach naczynia zostanie zakończone w tym samym czasie.
4. Aby uruchomić frytkownicę, naciśnij przycisk . Rozpocznie się program o dłuższym czasie przygotowania, wyświetlacz zacznie odliczać czas przygotowania, podczas gdy program o krótszym czasie przygotowania pozostanie wstrzymany, a na wyświetlaczu pojawi się „Hold”.
5. Gdy tylko upłynie różnica między programem o dłuższym czasie przygotowania a programem o krótszym czasie przygotowania, uruchamiany jest drugi program, a czas przygotowania jest odliczany na wyświetlaczu.



Ważne:

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

Podwójne smażenie

Wybierz tę funkcję, jeśli chcesz, aby jedzenie było gotowane w ten sam sposób w całym pojemniku do smażenia. Wyjmij przegrodę z pojemnika do smażenia. Ustawienie programu, regulacja temperatury lub czasu przygotowania możliwe są tylko dla jednego pojemnika do smażenia.

1. Włączyć frytkownicę przyciskiem  i naciśnij przycisk **1** lub **2**. Wybierz program przygotowania i dostosuj czas i temperaturę zgodnie z opisem powyżej.
2. Naciśnij przycisk **MATCH COOK**. Wybrany program, ustawiona temperatura lub czas przygotowania są automatycznie ustawiane dla całego pojemnika do smażenia. Ta sama wartość będzie wyświetlana na obu wyświetlaczach.
3. Aby uruchomić frytkownicę, naciśnij przycisk .

RADY

- Przyrządzaj potrawy tej samej wielkości w tym samym czasie. Mniejsze kawałki żywności zwykle wymagają nieco krótszego czasu przygotowywania niż większe kawałki.
- Dostosuj czas gotowania w zależności od ilości przygotowywanego jedzenia. Większe ilości wymagają dłuższego czasu przygotowania niż mniejsze.
- Mieszaj żywność podczas przygotowywania (zwłaszcza mniejsze kawałki). Zapewnia to optymalny rezultat i równomiernie przyrumienienie.
- Dodaj odrobinę oleju do frytek ze świeżych ziemniaków i smaż, aż będą chrupiące.
- Optymalna ilość do przygotowania chrupiących frytek wynosi 0,5 kg.
- We frytkownicach powietrznych nie należy przyrządzać potraw o bardzo wysokiej zawartości tłuszczu, takich jak kiełbaski.
- Potrawy zwykle przygotowywane w piekarniku można również przygotować we frytkownicy na gorące powietrze.
- Przygotowując posiłki z gotowego ciasta, należy skrócić czas przygotowania.
- Frytkownica na gorące powietrze może być również używana do podgrzewania żywności. Aby odgrzać potrawę, ustaw temperaturę na 150°C, a czas gotowania na 10 minut.

Domowe frytki

- Podczas przygotowywania frytek domowych należy postępować w następujący sposób:
- Obierz i pokrój ziemniaki na frytki.
- Dokładnie umyj frytki i osusz je papierowym ręcznikiem kuchennym.
- Wlej do miski **1** lub **2** łyżki oliwy z oliwek do miski, dodaj frytki i dobrze wymieszaj, aż wszystkie frytki zostaną pokryte oliwą.
- Wyjmij frytki z miski i pozwól im ociekać przez sitko.
- Frytki pozbawione nadmiaru oleju umieść we frytkownicy i wybierz program frytkownicy.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Frytkownicę należy czyścić po każdym użyciu. Przed czyszczeniem frytkownicy musi być wyłączona, odłączona od gniazdka sieciowego i całkowicie schłodzona, łącznie z akcesoriami.



Ostrzeżenie:
Aby zapobiec ryzyku porażenia prądem elektrycznym, nie zanurzaj urządzenia, kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie ani innych cieczach.

Pojemnik do smażenia, podkładki i przegroda

- Wyjmij podkładki i przegrodę z pojemnika do smażenia. Umij pojemnik do smażenia, podkładki i przegrodę w ciepłej wodzie z niewielką ilością neutralnego detergentu kuchennego. Używaj miękkiej gąbki. Opłucz i wytrzyj do sucha.
- Jeśli żywność się przypaliła, wlej do pojemnika gorącą wodę i dodaj detergent kuchenny. Pozostaw na około 10 minut, a następnie zmyj.

Przestrzeń wewnętrzna

- Po wyjęciu pojemnika do smażenia wytrzyj jego wnętrze miękką gąbką lekko zwilżoną ciepłą wodą. Ostrożnie wytrzyj element grzejny. Wytrzyj czystą ścierką do sucha.

Powierzchnia zewnętrzna

- Do czyszczenia powierzchni zewnętrznej użyj czystej, lekko zwilżonej szmatki. Następnie wytrzyj wszystko do sucha.



Ostrzeżenie:
Do czyszczenia nie wolno używać drucianych ścierek, ściernych środków czyszczących, benzyny itp.

Przechowywanie

- Jeżeli urządzenie nie będzie eksploatowane przez dłuższy czas, należy odłączyć wtyczkę od gniazdka elektrycznego, pozostawić urządzenie do wystygnięcia i wyczyścić według powyższych instrukcji.
- Przed odłożeniem do przechowania upewnij się, że urządzenie oraz wszystkie akcesoria są czyste i suche.
- Przechowuj urządzenie w suchym, czystym i dobrze wentylowanym miejscu, gdzie nie będzie ono narażone na ekstremalne temperatury i będzie poza zasięgiem dzieci lub zwierząt.

DANE TECHNICZNE

Znamionowy zakres napięcia.....220–240 V-
Częstotliwość znamionowa.....50–60 Hz
Znamionowy pobór mocy.....2700 W
Pojemność pojemnika do smażenia.....9 l
Ustawienie temperatury.....80–200°C
Ustawienie czasu pracy.....1–60 minut

Zmiany w tekście i parametrach technicznych zastrzeżone.

WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ZUŻYTYMI OPAKOWANIAM

Zużyte opakowanie należy przekazać do punktu wyznaczonego przez lokalny urząd w celu składowania odpadów.

UTYLIZACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH

Aby je prawidłowo zutylizować, odnowić lub poddać recyklingowi, przekaż te wyroby do właściwych punktów zbiórki odpadów. Alternatywnie, w niektórych krajach UE lub innych krajach europejskich można zwrócić produkty do lokalnego sprzedawcy detalicznego przy zakupie równoważnego nowego produktu. Prawidłowo utylizując produkt, pomagasz zachować cenne zasoby surowców naturalnych i przeciwdziałasz negatywnemu oddziaływaniu na środowisko naturalne oraz zdrowie ludzkie, do czego mogłoby dochodzić nieodpowiedniej utylizacji odpadów. Szczegółowych informacji udzieli najbliższy lokalny urząd lub najbliższy punkt zbiórki odpadów. Za nieprawidłową utylizację tego rodzaju odpadów mogą być nakładane kary zgodnie z lokalnymi przepisami.

Dotyczy podmiotów gospodarczych z krajów Unii Europejskiej

Jeżeli chcesz zutylizować urządzenia elektryczne i elektroniczne, po potrzebne informacje zwróć się do sprzedawcy lub dostawcy produktu.

Utylizacja wyrobów w krajach spoza Unii Europejskiej

Przed utylizacją tego produktu w innym miejscu, po stosowne informacje dotyczące prawidłowej utylizacji zgłoś się do odpowiednich urzędów lokalnych lub sprzedawcy.

