

SENCOR®

SFR 9400WH



FRYTKOWNICA WIELOFUNKCYJNA

Tłumaczenie oryginalnej instrukcji

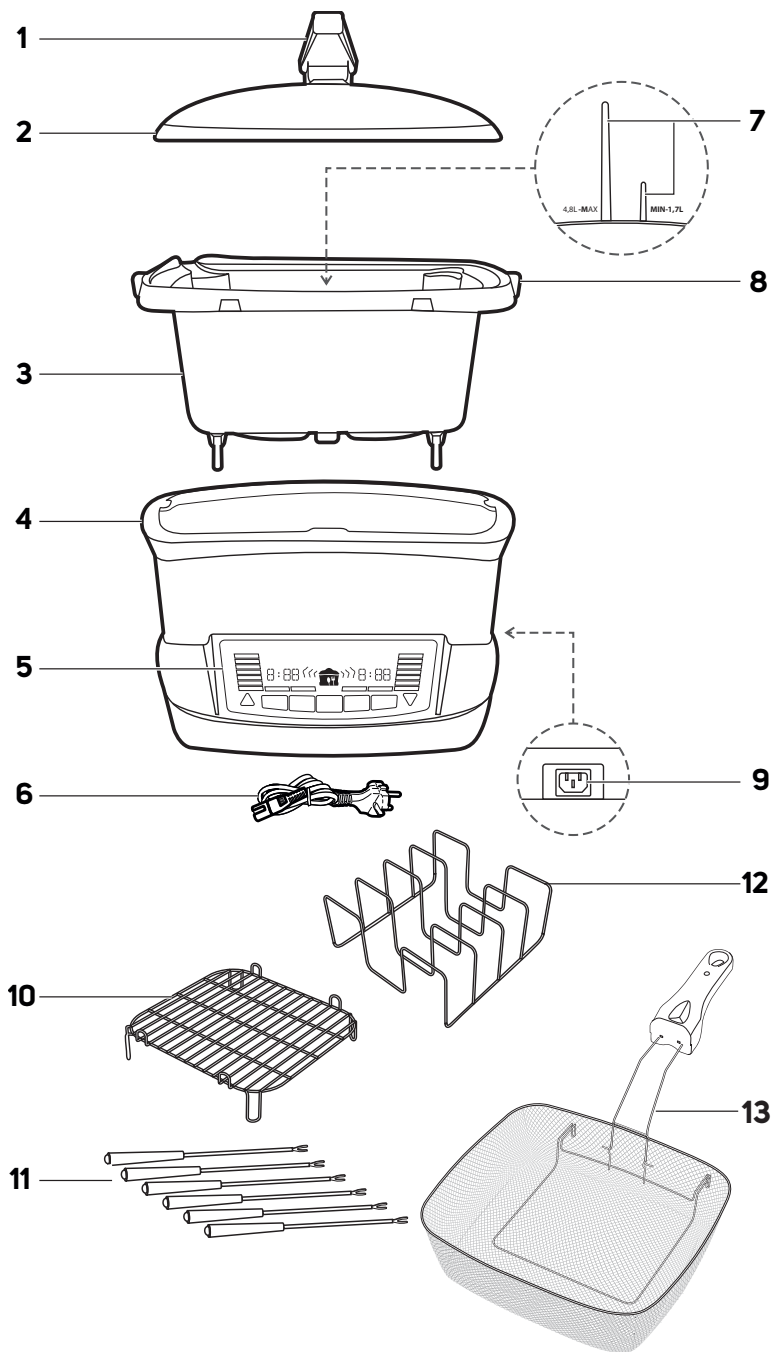


SENCOR®

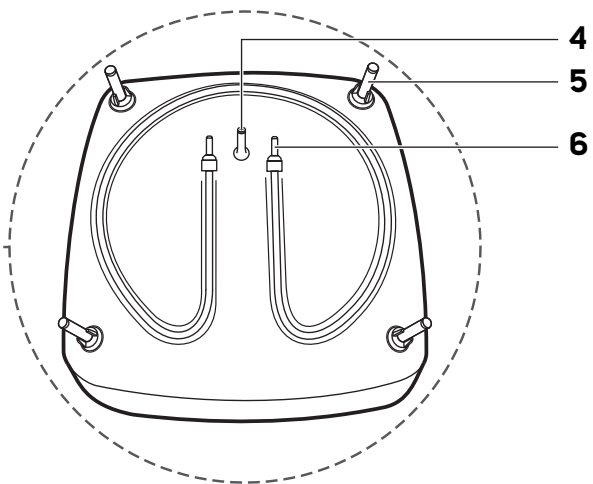
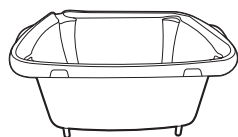
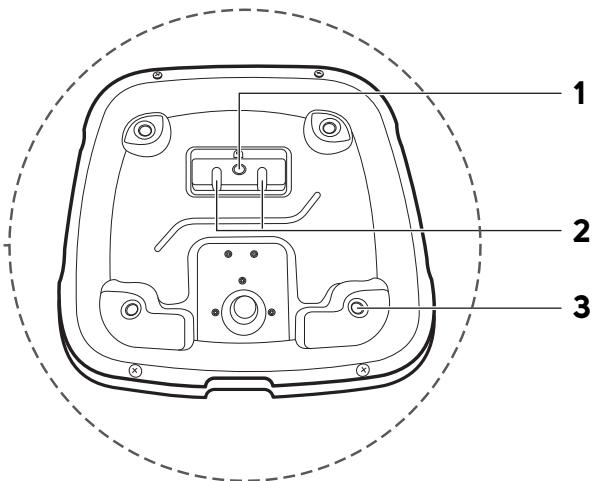
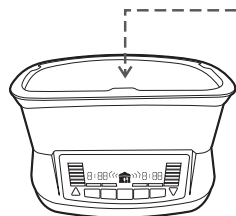
SFR 9400WH



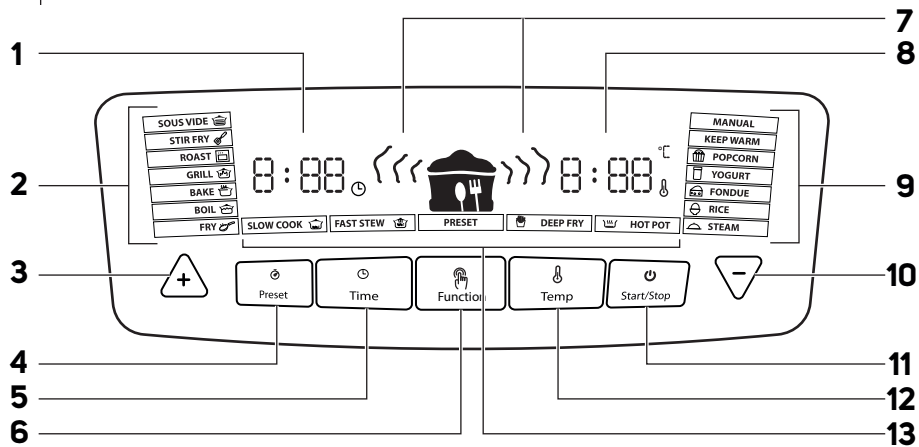
A



B



C



Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ W CELU SKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI.

- 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 wykonywać czyszczenia i konserwacji, przeznaczonych do wykonania przez użytkownika.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Urządzenie oraz jego przewód należy przechowywać poza dostępem dzieci poniżej 8 roku życia.
- 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.
- Urządzenie musi być umieszczone w stabilnej pozycji z uchwytami umieszczonymi tak, aby wykluczyć rozlanie gorących płynów.

- 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.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych oraz podobnego rodzaju pomieszczeniach, takich jak:
 - aneksy kuchenne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy,
 - w rolnictwie;
 - dla gości w hotelach, motelach i innych obiektach noclegowych;
 - usługodawcy oferujący noclegi ze śniadaniem
- 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.
- Powierzchnie urządzenia będące w kontakcie z artykułami spożywczymi, należy czyścić zgodnie ze wskazówkami podanymi w niniejszej instrukcji.



Ostrzeżenie:

- Nieprawidłowa eksploatacja urządzenia może być przyczyną zranienia użytkownika.

- Powierzchnia elementu grzejnego pozostaje gorąca zakończeniu działania.



OSTRZEŻENIE: Temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa, jeśli urządzenie pracuje. Urządzenie może być gorące jeszcze przez jakiś czas po jego wyłączeniu. Przed czyszczeniem, konserwacją lub innymi czynnościami upewnij się, że urządzenie całkowicie wystygło.

Bezpieczeństwo elektryczne

- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka sieciowego upewnij się, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w Twoim gniazdku.
- Urządzenie podłączaj wyłącznie do prawidłowo uziemionego gniazdka sieciowego. Nie używaj przedłużaczy.
- Przewód zasilający nie podłączaj i nie odłączaj od gniazdka elektrycznego mokrymi rękoma.
- 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 sieciowy nie zwisał 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 i modyfikacji urządzenia. Wszelkie naprawy i regulację niniejszego urządzenia należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi. Ingerując w urządzenie w trakcie obowiązywania okresu gwarancyjnego, narażasz się na niebezpieczeństwo utraty prawa do 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

- Zabrania się eksploatacji urządzenia do celów innych, niż do których jest przeznaczone.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w pomieszczeniach wewnętrznych. Nigdy nie używaj go na zewnątrz lub w środowisku przemysłowym.
- Urządzenia wolno używać wyłącznie zgodnie z treścią niniejszej instrukcji obsługi.
- Używaj urządzenia wyłącznie z oryginalnymi akcesoriami, dostarczanyymi 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 przekaż do autoryzowanego serwisu w celu kontroli lub naprawy.
- Nie podłączaj urządzenia do gniazdka elektrycznego, nie włączaj bez wyjmowanego naczynia wewnętrznego do gotowania umieszczonego w urządzeniu.
- Nie używaj urządzenia z pustym naczyniem wewnętrznym.
- Nie wkładaj żadnych przedmiotów pomiędzy wewnątrz frytkownicy i wyjmowane naczynie wewnętrzne.
- Zabrania się dostosowywać (modyfikować) powierzchnię urządzenia, np. użyciem tapety samoklejącej, folii itp.



Ostrzeżenie:

Nie wlewaj do obudowy urządzenia wody ani nie wkładaj do niej żadnej żywności. Potrawy oraz wodę należy umieścić wyłącznie do wyjmowanego naczynia do gotowania.

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, ściérki do naczyń itp.
- Nie stawiaj urządzenia na krawędzi stołu, na ociekacz zlewozmywaka, na niestabilnej, pochylonej lub nierównej powierzchni, jak również na płycie grzejnej kuchenki elektrycznej lub gazowej lub innych źródłach ciepła, ani w ich pobliżu.
- Podczas pracy musi być pozostawione ze wszystkich stron urządzenia wolne miejsce co najmniej 15 cm aby zapewnić wystarczającą cyrkulację powietrza. Nie stawiaj żadnych przedmiotów na urządzeniu i nie zakrywaj otworów wentylacyjnych.
- Nie stawiaj frytkownicy w pobliżu przedmiotów, powierzchni lub pod przedmiotami, które mogą ulec uszkodzeniu w wyniku działania pary wodnej, na przykład: ściany, szafki kuchenne, kredensy, obrazy, firany i zasłony. Para wydostająca się z urządzenia może uszkodzić inne przedmioty.

Sposób manipulacji z wyjmowanym naczyniem do gotowania

- Używaj wyłącznie naczynia do gotowania, które jest dostarczane z frytkownicą. Nigdy nie używaj innych naczyń.
- Nie używaj pękniętego, wgniecionego lub inaczej uszkodzonego naczynia do gotowania. Uszkodzone wyjmowane naczynie wewnętrzne należy zastąpić nowym oryginalnym naczyniem tego samego typu.
- Nie używaj bez frytkownicy naczynia wewnętrznego do gotowania, do przygotowywania potraw na kuchenice elektrycznej, gazowej, indukcyjnej lub na otwartym ogniu.
- Przed włożeniem wyjmowanego naczynia wewnętrznego do frytkownicy, sprawdź, czy zewnętrzna powierzchnia wyjmowanego naczynia i wewnętrzna powierzchnia frytkownicy są całkowicie czyste i suche. Na powierzchni zewnętrznej naczynia wewnętrznego oraz powierzchni grzewczej nie mogą znajdować się resztki potraw itp. W odwrotnym przypadku występuje ryzyko pojawienia się awarii lub uszkodzenia frytkownicy.
- Przed podłączeniem frytkownicy do gniazdka elektrycznego, sprawdź, czy wyjmowane naczynie wewnętrzne jest prawidłowo osadzone w frytkownicy, czy wyjmowane naczynie wewnętrzne jest napełnione wodą i potrawami, a pokrywa jest prawidłowo umieszczona na naczyniu wewnętrznym do gotowania. Nie przepelniaj naczynia wewnętrznego.

Bezpieczeństwo podczas eksploatacji

- Nad frytkownicą oraz wokół niej, musi być wystarczająco dużo wolnego miejsca pozwalającego na obieg powietrza. Nie przekrywaj frytkownicy.
- Nie dotykaj miejsc, z których uchodzi gorąca para, grozi niebezpieczeństwo poparzenia i oparzenia.
- Nie pozostawiaj w naczyniu wewnętrznym żadnych pomocy kuchennych (np. łyżek do mieszania i podawania potraw), podczas aktywnej funkcji utrzymywania temperatury (Keep Warm).
- Zachowaj ostrożność podczas podnoszenia pokrywy i zawsze zdejmuj pokrywę w kierunku od siebie.
- Przestrzegaj, aby woda z podniesionej pokrywy skapywała wyłącznie do wyjmowanego naczynia do gotowania. Woda nie może ściekać do wnętrza obudowy frytkownicy.
- Chroń nasadkę i wtyczkę przewodu zasilającego oraz gniazdko zasilania przed przyskającą wodą i innymi cieczami oraz przed gorącą parą wydostającą się z urządzenia. Jeśli, mimo tego, dojdzie do kontaktu tych elementów z cieczą lub parą, uruchom bezpiecznik gniazdka (wyłącz zasilanie), a następnie ostrożnie osusz gniazdko, nasadkę i wtyczkę przed kolejnym użyciem.

Po skończeniu gotowania

- Frytkownica musi całkowicie ostygnąć przed wyjęciem naczynia do gotowania, kratki lub rusztu oraz przed przystąpieniem do czyszczenia frytkownicy.
- Kiedy pokrywa jest gorąca, nie kładź jej na powierzchniach wrażliwych na gorąco.

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 urządzenia i odłączeniu od gniazdka elektrycznego, używaj wycięć w podstawie do podnoszenia i przenoszenia urządzenia.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas przenoszenia kratki lub rusztu wypełnionego gorącą żywnością.

Bezpieczeństwo podczas konserwacji

- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy odczekać do całkowitego wystygnięcia urządzenia.
- Frytkownicę 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.
- Aby zapobiec porysowaniu powierzchni nieprzyswierającej powłoki wyjmowanego naczynia do gotowania, używaj do czyszczenia drewnianych, silikonowych lub plastikowych narzędzi.
- Jeżeli pokrywa i wyjmowane naczynie do gotowania są gorące, nie zanurzaj ich w zimnej wodzie i nie myj pod strumieniem zimnej wody. Nagła zmiana temperatury może być przyczyną uszkodzenia.

PL Frytkownica wielofunkcyjna

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 zaznajomienie się z niniejszą instrukcją, nawet jeżeli używają Państwo produktu podobnego typu. Prosimy korzystać z urządzenia tylko tak, jak jest to opisane w instrukcji użytkownika. Instrukcję należy zachować do ewentualnego zastosowania w przyszłości.
- Co najmniej w okresie obowiązywania rekolim lub gwarancji zalecamy przechowywać oryginalne opakowanie transportowe, opakowanie, dowód zakupu i potwierdzenie zakresu odpowiedzialności sprzedawcy lub kartę gwarancyjną. W razie konieczności wysyłki zalecamy zapakować urządzenie do oryginalnego pudełka.

OPIS URZĄDZENIA

A1	Uchwyt pokrywki	A7	Znaki minimalnego i maksymalnego poziomu
A2	Szklana pokrywka z uszczelką	A8	Uchwyt naczynia do gotowania
A3	Naczynie wewnętrzne Objętość 8 litrów, wyprodukowane ze stopu aluminium i z nieprzewodzącą powłoką wewnętrzną.	A9	Wtyczką łączącą garnka (tylna strona garnka)
A4	Frytkownica wielofunkcyjna Płaszcz frytkownicy wypasowany jest po obu stronach bocznych w wycięcia, które służą do przenoszenia.	A10	Kratka do smażenia
A5	Panel sterujący z wyświetlaczem	A11	Widelce do fondue Służą do nakładania poszczególnych smakolejków, które następnie namaczasz w fondue albo bezpośrednie wjmujesz z fondue
A6	Przewód zasilający	A12	Ruszt Sous Vide
		A13	Kosz do smażenia

B1	Otwór dla czopu naczynia	B4	Czop
B2	Otwór dla styków naczynia	B5	Nóżki
B3	Otwór dla nóżek naczynia	B6	Kontakt

C1	Wyświetlacz wartości czasu	C8	Wyświetlacz wartości temperatury
C2	Lewe menu programów	C9	Prawe menu programów
C3	Przycisk + (plus) Służą do zwiększenia wartości czasu lub temperatury oraz do wyboru programów gotowania.	C10	Przycisk - (minus) Służą do obniżenia wartości czasu lub temperatury oraz do wyboru odpowiedniego programu gotowania.
C4	Przycisk Preset Służą do aktywacji funkcji wstrzymania gotowania.	C11	Przycisk Start/Stop (uruchomić/zatrzymać) Służą do uruchomienia i przerwania procesu gotowania
C5	Przycisk TIME (czas) Umożliwia ustawić czas procesu gotowania w zakresie 0:01 - 9:59.	C5	Przycisk TEMP (temperatura) Umożliwia ustawić temperaturę procesu gotowania w zakresie od 40 do 240 °C, w 10 °C krokach.
C6	Przycisk FUNCTION (funkcja) Umożliwia wybór domyślnych programów	C13	Środkowe menu programów
C7	Wskaźniki nieuruchomionego/ uruchomionego procesu gotowania Jeżeli nie przebiega proces gotowania, symbole są trwale wyświetlone. Jeżeli proces gotowania odbywa się, symbole są kolejno wczytywane od najmniejszego do najwyższego.		

ZASTOSOWANIE FRYTKOWNICY WIELOFUNKCYJNEJ

- Frytkownica jest przeznaczona do przygotowania szerokiej gamy pokarmów, do których w zwykłych przypadkach użyć należy różnych garnków lub naczyń. Frytkownica pozwala na przykład na gotowanie, grillowanie, smażenie, duszenie, gotowanie w parze, zapiekanie, smażenie, przygotowanie smacznego fondue albo jogurtu domowego.
- W frytkownicy można gotować bądź z zastosowaniem trybu automatycznego, wybierając jeden z 18 domyślnych programów bez konieczności wykonywania jakichkolwiek następnych ustawień, lub z ustawieniami ręcznymi czasu i temperatury gotowania, według żądań i doświadczeń użytkownika.
- Kolejnymi funkcjami są opóźniony start oraz automatyczne lub ustawione utrzymywanie temperatury pokarmu po gotowaniu.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Przed pierwszym użyciem umyj wyjmowane naczynie wewnętrzne **A3**, pokrywkę **A2** oraz akcesoria **A10 do A13** gorącym roztworem środka do mycia naczyń. Następnie opłukaj w czystej wodzie i dokładnie wytrzyj delikatną ściereczką.
- Za pomocą lekko nawilżonej miękkiej ściereczki wytrzyj również wewnętrzne i zewnętrzne części frytkownicy **A4** i następnie wytrzyj do sucha. Nigdy nie zanurzaj frytkownicy w wodzie lub w innej cieczy!
- Zalecamy, aby pustą frytkownicę beztłuszczową uruchomić na około 30 min, w temp. 200°C. W tym czasie może pojawić się niewielki dym lub zapach. To normalne zjawisko, które zniknie w trakcie użytkowania.

ZASTOSOWANIE

PRZYGOTOWANIE SUROWCÓW ORAZ RADY DO GOTOWANIA

- Ilość przetwarzanych surowców należy dobrać tak, aby nie została przekroczona maksymalna dozwolona pojemność naczynia wewnętrznego. Po potrawę należy zawsze wlać dostateczną ilość wody, w odwrotnym przypadku frytkownica mogłaby się przed skończeniem procesu gotowania przegrzać z powodu braku wody.
- Do przygotowania większego kawałka mięsa, należy podać go większą ilością wody. Z mięsa zawsze odkrój tkankę tłuszczową. Mięso, ryby i owoce morza należy gotować przez dłuższy okres czasu.
- Do naczynia do gotowania można umieścić również zmrożone mięso, owsem dodając około 0,2 l wody lub bulionu, aby pomiędzy mięsem i naczyniem powstała warstwa pośrednia, która chroni naczynie przed gwałtowną zmianą temperatury. Jednocześnie należy liczyć się z tym, że gotowanie będzie o kilka godzin dłuższe.
- Artykuły spożywcze należy pokroić w jednakowe kawałki, aby zostały przygotowane (ugotowane) w jednakowym czasie.
- Proces przygotowania warzyw na przykład marchwi, cebuli, brukski itd. jest dłuższy niż w przypadku mięsa, z tego powodu należy warzywa te pokroić w mniejsze kawałki.
- Zmrożone warzywa należy w pierwszej kolejności rozmrozić i dodać w ostatniej półgodzinie, do godziny do procesu przygotowania potrawy. W ten sposób, warzywa zachowają kolor i strukturę. Jednocześnie potrawa (mieszanina) wewnątrz frytkownicy nie ochłodzi się zbyt.
- Wstępnym opieczieniem mięsa i obsmażeniem warzyw na patelni, nastąpi usunięcie tłuszczu z mięsa i jednocześnie nastąpi podwyższenie wyglądu oraz smaku mięsa i warzyw.

- U nabiału np. śmietany, kwaśnej śmietany lub jogurtu, podczas powolnego gotowania następuje skrzepnięcie (warzenie) nabiału lub rozłożenie struktury makaronu, z tego powodu surowce te należy dodać do gotowania dopiero na końcu procesu.
- Nasion roślin strączkowych (np. sucha fasola i soczewica) nigdy nie gotuj w naczyniu, zawsze należy je odmoczyć przez przynajmniej 10 godzin.
- Nie musisz używać w ogóle tłuszczu, na przykład oleje, masło, smalec, zwłaszcza jeżeli chcesz, aby pokarm był dietetyczny. Jeżeli nie obejdziesz się bez tłuszczu, wystarczą 2-3 łyżki oleju, według ilości przygotowywanych porcji.
- Podczas gotowania podnoś pokrywę jak najmniej, ponieważ podnosząc pokrywę następuje wydzielanie się ciepła i wyparowywanie zawartych cieczy. Jeżeli podczas gotowania często podnosisz pokrywę lub zdejmiesz ją na dłuższy okres czasu, należy wziąć pod uwagę, że przygotowywany pokarm nie musi być dostatecznie przygotowany i konieczne będzie wydłużenie czasu gotowania przez zmianę czasu i/lub temperatury.
- Jeżeli składniki przeznaczone do smażenia są wilgotne, należy w pierwszej kolejności je wysuszyć. Przyprawę należy dodać po usmażeniu potrawy, nie dodawaj przypraw nad naczyniem wewnętrznym lub podczas smażenia.
- Panierka potraw musi być równomierna, potrawy muszą być dokładnie pozbawione resztek bułki tartej, ponieważ ziaranka bułki tartej obniżają przydatność oleju do następnego smażenia.
- Niektóre rodzaje potraw, np. pączki można smażyć bezpośrednio w naczyniu wewnętrznym na głębokim oleju, bez użycia kosza do smażenia (nie jest częścią dostawy).
- Usuń lód z mrozonek, ponieważ lód może spowodować wykipienie oleju.

MONTAŻ

- Z frytkownicy wyjmij naczynie wewnętrzne i napętrń je składnikami w zależności od przygotowywanego pokarmu. Zawsze przestrzegaj znaku **A7** (MIN/MAX) w środku naczynia. Ogólna ilość składników z wodą może sięgać maksymalnie do 4/5 pojemności naczynia. Przy przygotowaniu potrawy, która podczas gotowania zwiększa swoją objętość, można napętrnić naczynie do maksymalnie 3/5. Minimalna ilość gotowanej potrawy nie może być mniejsza niż 1/5 pojemności naczynia.
- Do smażenia na głębokim oleju używaj wyłącznie olejów i tłuszczu, które są oznaczone jako „niepieńiące” i nadają się do głębokiego smażenia. Informacje o oleju lub tłuszczu są zamieszczone na etykiecie opakowania.



Ostrzeżenie:

Nie krój potraw bezpośrednio w naczyniu wewnętrznym **A3**. Nigdy nie wkładaj potraw bezpośrednio do frytkownicy **A4**. Do smażenia na głębokim oleju nigdy nie mieszaj różnych rodzajów tłuszczów lub olejów.

- Oczyszczyć górną krawędź oraz wszystkie części garnka, które zostały zabrudzone resztkami potrawy podczas wkładania składników do naczynia, wyczyść dokładnie ściereczką z tkaniny lub papieru.
- Przed włożeniem naczynia wewnętrznego do frytkownicy należy przekonać się, że jego wewnętrzne części pozbawione są resztek potraw.
- Naczynie wewnętrzne **B4**, nożyk **B5** i kontakty **B6** wpadły w odpowiednie otwory **B1-B3** w metalowej płycie w środku frytkownicy.



Ostrzeżenie:

Zawsze dbaj o poprawne umieszczenie naczynia w frytkownicy. Nigdy nie próbuj włączyć frytkownicy, jeżeli naczynie wewnętrzne jest umieszczone niepoprawnie.

UMIESZCZENIE FRYTKOWNICY

- Frytkownicę należy umieścić na równej, suchej, czystej i przede wszystkim stabilnej powierzchni, odpornej na działanie wysokich temperatur. Jeśli chcesz używać frytkownicy na płycie roboczej wrażliwej na ciepło, włóż pod frytkownicę deskę kuchenną lub materiał odporny na ciepło.
- Jeżeli chcesz postawić frytkownicę pod okap, upewnij się, czy płyta grzewcza kuchenki jest wyłączona.
- W pobliżu frytkownicy nie mogą znajdować się przedmioty lub powierzchnie, które mogą ulec zniszczeniu w wyniku wydostającej się pary, np.: ściany, szafki kuchenne, kredensy, obrazy, zastawy itp.
- Frytkownicę umieść tak, by nie mogły dosięgnąć dzieci i by nie mógł o nią nik zaccześcić albo ją wyrzucić.

WŁĄCZENIE

- Końcówkę przewodu zasilającego podłącz do gniazdka górnego i wtyczkę przewodu zasilającego podłącz do gniazdka sieciowego. Zabrzmiał sygnał dźwiękowy, wyświetlacz zapali się na 1 sekundę i frytkownica przejdzie do trybu ekonomicznego.
- Wciśnięciem któregośkolwiek przycisku wyświetlacz się zapali i frytkownica przejdzie do trybu czuwania, co oznacza, iż gotowa jest do pracy. Wyświetlacz się świeci i wyświetlone są poszczególne programy gotowania.
- Urządzenie przejdzie w stan czuwania również po naciśnięciu przycisku **C11** (Start/Stop), w dowolnym momencie pracy urządzenia.
- Jeżeli do 1 minuty nie wykonasz żadnego ustawienia, frytkownica znowu wróci do trybu ekonomicznego.



Notatka:

Przy pierwszym użyciu można czuć specyficzny zapach spowodowany przez wypalanie nowe wyrobu. Zjawisko to jest zupełnie normalne i wkrótce zniknie. Przed pierwszym użyciem możesz więc nalać do naczynia dwa kubki wody i włączyć program STEAM (gotowanie w parze). W razie potrzeby powtórz proces.

AUTOMATYCZNE GOTOWANIE ZA POMOCĄ DOMYŚLNYCH PROGRAMÓW

- Frytkownica wielofunkcyjna jest wyposażona w inteligentne programy gotowania. Każdy z programów ma wstępnie ustalony czas przygotowania i temperaturę, aby wynik przygotowania potrawy był jak najlepszy, bez wysiłku użytkownika.

Katalog programów:

Program	Opis	Wartość wyjściowa czas	Temperatura	Edytowalne czas	Temperatura	Uwaga
Sous vide	Gotowanie w próżni przy użyciu kąpieli wodnej i worków próżniowych. Program jest odpowiedni przede wszystkim dla mięsa, ryb, warzyw, ale także owoców. Podczas korzystania z programu należy korzystać z dostarczonej kratki.	01:00	50°C	01:00–9:59	40–99°C	Zalecany czas i temperaturę gotowania metodą sous vide można znaleźć w poniższej tabeli „Sposób gotowania sous vide”.
Stir Fry	Szybkie smażenie składników w niewielkiej ilości bardzo gorącego oleju przy ciągłym mieszaniu. Program jest odpowiedni dla mięsa i ryb, które można mieszać z dodatkami, takimi jak makaron lub ryż (np. chiński makaron, dania indyjskie itp.).	0:10	240°C	0:05–0:20	140–240°C	
Roast	Opiekanie. Użyj programu do pieczenia, wypiekania lub smażenia mięsa, warzyw, drobiu itp. Idealny do tworzenia chrupiącej skórki.	01:00	240°C	0:10–1:00	120–240°C	
Grill	Program nadaje się do grillowania, na przykład plasterków marynowanego kurczaka lub innych potraw. Podczas korzystania z programu należy korzystać z dostarczonej kratki.	0:30	240°C	0:10–1:00	150–240°C	
Bake	Pieczenie. Program ten nadaje się do przygotowywania ciast, ciastek, herbatników i innych słodkich potraw, a także pieczonego mięsa, ryby i warzyw w podobny sposób, jak w piekarniku.	0:30	180°C	0:10–2:00	140–180°C	
Boil	Program odpowiada klasycznemu gotowaniu w garnku i nadaje się do gotowania makaronów, ziemniaków, ryżu, warzyw, zup i sosów, knedli itp.	0:25	150°C	0:15–1:00	100–240°C	
Fry	Smażenie potraw, częściowo zanurzonych we fryturze. Nadaje się na przykład do smażenia sznyceli.	0:20	200°C	0:01–1:00	120–240°C	
Slowcook	Powolne gotowanie składników. Wystarczy pokroić składniki, włożyć do garnka (dodać do 4,5 l – czyli do wysokości linii), wymieszać, przykryć, ustawić czas i rozpocząć gotowanie.	06:00	P1-90°C P2-95°C P3-100°C	0:30–6:00	brak możliwości	W temperaturze 95°C 3 kg wieprzowiny gotuje się 2,5–3 godziny do miękkości, 4 godziny do rozdrobnienia. Podczas gotowania zalecamy regularne sprawdzanie i, w razie potrzeby, dodawanie wody.
Fast stew	Szybkie duszenie. Program ten świetnie się nadaje do duszenia mięsa, wątróbki, ryb lub warzyw. Program ten umożliwia przygotowanie soczystego posiłku, zupełnie jak w szybkowarze.	01:00	120°C	0:01–2:00	120–200°C	Po 15–20 minutach warzywa są gotowane al dente, po 30–35 minutach są ugotowane na miękko. Podczas gotowania zalecamy regularne sprawdzanie i, w razie potrzeby, dodawanie wody.
Deepfry	Głęboko smażona żywność, całkowicie zanurzona we fryturze. Nadaje się na przykład do smażenia placków ziemniaczanych, langosha, panierowanych kawałków kurczaka itp.	0:40	210°C	0:20–2:00	180–210°C	

Program	Opis	Wartość wyjściowa czas	Temperatura	Edytowalne czas	Temperatura	Uwaga
Hotpot	Gotowanie zupy bezpośrednio na stole. Zupa jest stopniowo serwowana na talerze, a w garnku uzupełniana o składniki, które są ponownie gotowane, a następnie podawane. Składnikami mogą być cienkie plastry mięsa, zielone warzywa liściaste, grzyby, pierogi jajeczne, tofu, owoce morza itp. Idealne do gotowania nowo dodanych składników.	01:00	220°C	0:30–9:59	120–240°C	
Steam	Gotowanie na parze. Program może być również używany do podgrzewania zimnej lub mrożonej żywności.	0:15	220°C	0:10–1:00	100–220°C	Miękkie warzywa (200 g), takie jak brokuły, fasola, szparagi, por, cukinia itp., zaleca się gotować przez około 10 minut. Twardsze warzywa (200 g), takie jak marchew lub dynia, zaleca się gotować przez 20 minut.
Rice	Gotowanie ryżu zwykłego lub wstępnie ugotowanego. Ryż dokładnie optucz pod bieżącą wodą. Zalecamy 2 szklanki wody na 1 szklankę ryżu.	N/A	100°C	brak możliwości	brak możliwości	Konieczne jest regularne kontrolowanie ryżu. Urządzenie jest wyposażone w funkcję automatycznego wyłączania.
Urządzenie do fondue	Gotowanie czekolady, sera lub sosu mięsnego lub polewy.	02:00	60°C	0:30–4:00	40–70°C	
Yogurt	Przygotowanie domowego jogurtu. Użyj gotowanego lub pasteryzowanego mleka i kultury jogurtowej. Kultura jogurtowa może być komercyjnym jogurtem bez smaku, wcześniej wyprodukowanym jogurtem, mieszkanką jogurtową w proszku dostępną w supermarketach lub kulturą jogurtową ze sklepów ze zdrową żywnością.	04:00	40°C	0:30–9:59	brak możliwości	Na 1 l mleka polecamy jeden komercyjny biały jogurt bez dodatków smakowych (150 g).
Popcorn	Przygotowanie popcornu. Łyżkę oleju wlej do garnka i wsyp do niego 80–100 g suszonych ziaren kukurydzy. Przykryj pokrywką i pozwól, aby ziarenka pękły.	0:08	240°C	0:01–0:15	200–240°C	Konieczny jest nadzór nad przygotowaniem potrawy. Gdy tylko czas pęknięcia wzrośnie do 2–3 sekund, natychmiast zatrzymaj program i wyjmij pojemnik.

Metoda sous vide

Produkty	Grubość (w cm)	Temperatura (w °C)	Czas przyrządzania	
			Minimalna	Maksymalna
Flank steak, boczek	2,5	56,5 lub więcej	8 h	24 h
Półdzwica w całości		57 lub więcej	90 min	6 h
Kotlety, pieczeń, sznycle	2,5	56,5 lub więcej	2–4 h	6–8 h
	5	56,5 lub więcej	4–6 h	8–10 h
Golonko z kością		65–75	7 h	48 h
Piersi kurczaka bez kości	2,5	63,5 lub więcej	1 h	2–4 h
Piersi z kaczki	2,5	63,5 lub więcej	90 min	4–6 h
Udko z kurczaka bez kości	2,5	74–80	2 h	4–6 h
Tuńczyk, halibut, itajara, tosoś, pstrąg, makreła	1,25–2,5	52 lub więcej	20 min	30 min
	2,5–5	52 lub więcej	30 min	40 min
Marchew, pasternak, ziemniaki, rzepa, seler, buraki	Do 2,5	84	1–2 h	4 h
	2,5–5	84	2,5 h	4 h
Szparagi, brokuły, kukurydza, katalifor, baktażan, cebula, fasola szparagowa, koper włoski, dynia, świeży groszek	Do 2,5	84	30 min	1,5 h

Wybór programu

- Programy z menu lewego, środkowe i prawego można wybierać w trzy sposoby:
 - Przyciskiem **C6** (Function): Każdym wciśnięciem przycisku wybierasz cyklicznie w kierunku przeciw wskazówkom zegara tj. z lewej do prawej.
 - Przyciskiem **C3** (plus) w trybie czuwania: Każdym wciśnięciem przycisku wybierasz cyklicznie w kierunku przeciw wskazówkom zegara tj. z lewej do prawej
 - Przyciskiem **C10** (minus) w trybie czuwania: Każdym wciśnięciem przycisku wybierasz cyklicznie w kierunku wskazówek zegara tj. z prawej do lewejWciśnięciu któregośkolwiek przycisku towarzyszy krótki sygnał dźwiękowy, miganie wybranego programu i wyświetlenie na wyświetlaczu domyślnych wartości gotowania.

Uruchomienie, zatrzymanie i zakończenie programu

- Proces gotowania zostanie uruchomiony po wciśnięciu przycisku **C11** (Start/Stop). Wybrany program gotowania będzie migać, wskaźniki **C7** włączają się i ruszy odliczanie wstępnie ustawionego czasu.
- Proces gotowania możesz w dowolnym momencie przerwać poprzez naciśnięcie przycisku **C11** (Start/Stop).
- Kiedy tylko frytkownica dogotuje, zabrzmi 3x sygnał dźwiękowy i w zależności od wybranego programu albo ustawienia przejdzie bądź do trybu utrzymywania temperatury albo do trybu ekonomicznego tj. zgaśnie wyświetlacz. Tym automatycznie kończy się gotowanie.

DOSTOSOWANIE PROGRAMU GOTOWANIA

- Większość programów umożliwia zmianę jednego lub wszystkich domyślnych parametrów gotowania, według potrzeby i doświadczenia użytkownika. Parametry do zmieniania podane są w tabeli wraz z listą programów.
- Parametry możesz zmieniać przed rozpoczęciem gotowania albo także podczas gotowania. Dostosowanie parametrów możesz w dowolnym momencie anulować poprzez naciśnięcie przycisku **C11** (Start/Stop).
- Po zmianie parametrów, można rozpocząć gotowanie naciskając przycisk **C11** (Start/Stop). Proces gotowania będzie przebiegał w jednakowy sposób, jak w przypadku gotowania automatycznego.

Zmiana czasu gotowania

- Wybierz program umożliwiający zmianę czasu gotowania i wciśnij przycisk **C5** (Time). Po wciśnięciu przycisku **C5** zaczną migać wartości dla minut, kolejnym wciśnięciem zaczną migać wartości godzin. Przy pomocy przycisków **C3** (plus) albo **C10** (minus) zmień według potrzeby wartość.
- Przy zmianie minut wartość zmienia się o 1 minutę z każdym wciśnięciem. Przytrzymaniem przycisku można zmieniać czas o 10 minut.

Zmiana temperatury

- Wybierz program umożliwiający zmianę temperatury gotowania i wciśnij przycisk **C12** (Temp). Przy pomocy przycisków **C3** (plus) albo **C10** (minus) zmień według potrzeby wartość.

GOTOWANIE Z USTAWIENIAMI RĘCZNYMI

- Frytkownica umożliwia dokonywać również własnych ustawień parametrów przygotowania potraw według przepisu, ilości surowców i własnego smaku. Użytkownik może dokonać ustawień temperatury i czasu gotowania, patrz tabela z wykazem programów.
- Wybierz program Manual (tryb ręczny). Pojawi się czas domyślny 01:00 oraz temperatura 240 °C.
- Parametry gotowania dostosuj według postępowania podanego w poprzednim rozdziale ZMIANA PROGRAMU GOTOWANIA
- Po zmianie parametrów, można rozpocząć gotowanie naciskając przycisk **C11** (Start/Stop). Proces gotowania będzie przebiegał w jednakowy sposób, jak w przypadku gotowania automatycznego.

FUNKCJA WSTRZYMANIA GOTOWANIA

- Funkcja wstrzymania gotowania umożliwia dokonanie uruchomienia gotowania w czasie ustawionym przez użytkownika. Minimalna wartość czasu wstrzymania gotowania wynosi 30 minut, maksymalny okres czasu wynosi 24 godzin.

- Wstrzymanie gotowania dostępne jest dla programów SOUS VIDE, BAKE, BOIL, SLOW COOK, FAST STEW, HOT POT, STEAM a RICE.
- Wybierz program gotowania i naciśnij przycisk **C4** (Preset). Zacznie migać napis PRESET i wskaźnik czasu. Domyślna wartość czasu to 1 godzina. Wciśnięciem przycisku **C5** (Time) i następnie przy pomocy przycisków **C3/C10** (+/-) można zmieniać w zakresie 0:01 do 9:59.
- Naciskając przycisk **C11** (Start/Stop) zostanie uruchomione odliczanie. Napis PRESET zapał się. Po upływie ustawionego czasu, nastąpi automatyczne uruchomienie procesu gotowania.

FUNKCJA UTRZYMYWANIA TEMPERATURY (KEEP WARM)

- Funkcja utrzymywania temperatury służy do utrzymania żywności w cieple przy ustawionej temperaturze 80 °C.
- Utrzymywanie temperatury ruszy automatycznie po dogotowaniu w programach BOIL, SLOW COOK, FAST STEW, STEAM i RICE. Można uruchomić go także ręcznie wyborem programu KEEP WARM przy pomocy przycisku **C6** (Function) albo przyciskami **C3/C10** (+/-).
- Domyślna wartość czasu automatycznego i ręcznie wybranej funkcji utrzymywania temperatury wynosi 2:00 godziny. Wartość można zmieniać w zakresie od 0:30 do 9:59 po wciśnięciu przycisku **C5** (Time) i ustawienia wymaganej wartości przyciskami **C3/C10** (+/-). Domyślną wartości temperatury nie można zmieniać.
- Naciskając przycisk **C11** (Start/Stop) włączysz funkcję. Symbole **C7** zostaną wczytane i ruszy odliczanie czasu. Funkcję można w dowolnym momencie wcześniej zakończyć poprzez naciśnięcie przycisku **C11** (Start/Stop).
- Po upływie ustawionego czasu, zabrzmi sygnalizacja dźwiękowa i frytkownica się automatycznie wyłączy.

OCHRONA PRZECIWKO PRZEGRZANIU

- Frytkownica wyposażona jest w bezpiecznik termiczny przeciwko przegrzaniu. Jeżeli w naczyniu nie ma wody lub sosu i w skutek czego nastąpi znaczący wzrost temperatury, frytkownica wyłączy się automatycznie. W takim przypadku wyciągnij wtyczkę z gniazdka elektrycznego i pozostaw urządzenie do ostygnięcia. Po czym, urządzenie można ponownie włączyć.

WYŁĄCZENIE FRYTKOWNICY

- Aby całkowicie wyłączyć frytkownicę odłącz przewód zasilający z gniazdka i pozostaw garnek do całkowitego ostygnięcia. Po ostygnięciu wyciągnij go zgodnie z rozdziałem KONSERWACJA I CZYSZCZENIE i schowaj go w odpowiednim miejscu.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



Ostrzeżenie:

Przed przystąpieniem do wykonania jakiegokolwiek czyszczenia lub konserwacji, należy odłączyć frytkownicę od sieci elektrycznej. Przed zdjęciem pokrywki i wyjęciem naczynia wewnętrznego, zostaw frytkownicę do całkowitego ostygnięcia.



Ostrzeżenie:

Obudowa frytkownicy oraz przewód zasilający nie są przeznaczone do mycia w zmywarce. Nie czyść pod bieżącą wodą, nie spryskuj wodą ani innymi płynami ani nie zanurzaj jej w wodzie ani innej cieczy.

- Wyjmowane naczynie wewnętrzne oraz wszelkie wyposażenie należy opłukać w gorącej wodzie z dodatkiem delikatnego płynu do mycia naczyń i dokładnie wysuszyć za pomocą delikatnej ściereczki.
- Jeżeli pokrywka jest nadmiernie zanieczyszczona, ostrożnie wyjmij z niej uszczelkę gumową i pokrywkę oraz uszczelkę gumową dokładnie wyczyść, umyj i wysusz. Nie zapomnij o włożeniu uszczelki z powrotem do pokrywki.
- Za pomocą lekko nawilżonej miękkiej ściereczki wytrzyj również zewnętrzne części frytkownicy i następnie wytrzyj do sucha. Wnętrze frytkownicy wyczyść papierowym ręcznikiem kuchennym; większe zanieczyszczenia umyj nawilżoną miękką gąbką i następnie wytrzyj do sucha.

- Jeżeli wewnątrz naczynia znajdują się resztki potrawy, zostaw w pierwszej kolejności przez 20-30 minut rozmięknąć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Resztki jedzenia możesz następnie łatwo usunąć za pomocą miękkiej szczotki kuchennej.



Ostrzeżenie:

Do czyszczenia obudowy frytkownicy lub naczynia wewnętrznego, nigdy nie używaj substancji chemicznych, druciaka do naczyń, druciaka metalowego ani środków czyszczących ze składnikami ściernymi, ponieważ mogą one uszkodzić obudowę frytkownicy lub naczynia wewnętrznego.

PRZECHOWYWANIE

- Frytkownicę należy przechowywać całkowicie ostygniętą, wyłączoną i odłączoną od zasilania, w czystym i suchym stanie.
- Do naczynia wewnętrznego włóż akcesoria, a naczynie wewnętrzne włóż do frytkownicy. Pokrywkę połóż na frytkownicy.
- Frytkownicę należy postawić w czystym, suchym miejscu poza dostępem dzieci.



Ostrzeżenie:

Przechowywanej frytkownicy nie narażaj na ekstremalne temperatury, bezpośrednie działanie promieni słonecznych, nadmierną wilgotność ani nie umieszczaj go w nadmiernie zapyłonym środowisku. Nie stawiaj i nie kładź nic na przechowywaną frytkownicę.

DANE TECHNICZNE

Znamionowy zakres napięcia.....	220–240 V AC
Częstotliwość znamionowa.....	50–60 Hz
Nominalny pobór mocy.....	1 800 W
Pojemność naczynia frytkownicy.....	4,8 l
Wymiary (wysokość × szerokość × głębokość).....	300 mm × 345 mm × 340 mm
Masa.....	4 kg

Zmiana tekstu i parametrów technicznych zastrzeżona.

WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

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

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 w innych krajach europejskich możesz zwrócić swoje produkty lokalnemu sprzedawcy

w przypadku zakupu podobnego nowego produktu.

Poprawną utylizacją produktu pomagasz zachować cenne źródła naturalne i przyczyniasz się do zapobiegania potencjalnym negatywnym wpływom na środowisko naturalne i zdrowie człowieka, które mogłyby być następstwem niewłaściwej utylizacji odpadów. Aby uzyskać szczegółowych informacji, skontaktuj się z lokalnym urzędem lub najbliższym miejscem zbiórki odpadów.

W przypadku niedotrzymania postępowania utylizacji tego rodzaju odpadów, zgodnie krajowymi przepisami, mogą zostać nałożone kary.

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 UE.

