

SENCOR®

SFR 6550BK



FRYTKOWNICA NA GORĄCE POWIETRZE

Tłumaczenie oryginalnej instrukcji

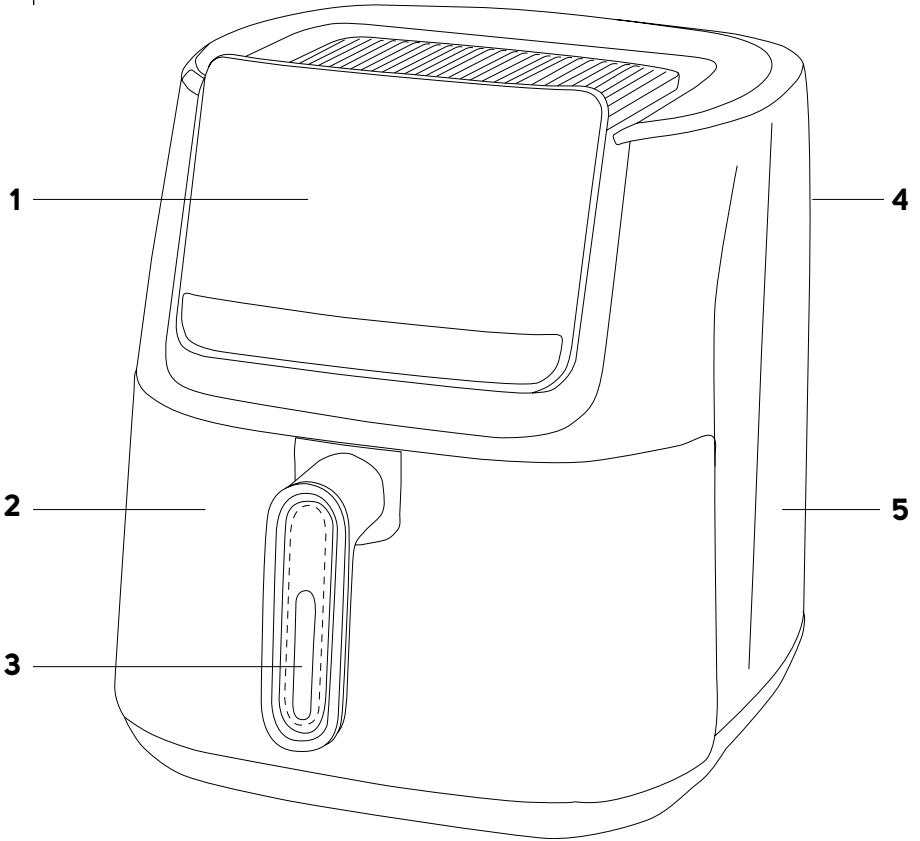


SENCOR®

SFR 6550BK



A



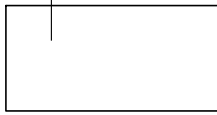
B

1

2

3

4



13

MIN

12



5



6



7



8



9



10



11

PL Frytkownica na gorące powietrze

Istotne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

PROSIMY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ.

- Z niniejszego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, percepcyjnych i umysłowych lub niewielkim doświadczeniu i wiedzy, o ile jest nad nimi sprawowany nadzór lub zostały one pouczone o korzystaniu 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 jeszcze przez jakiś czas po jego wyłączeniu. Przed czyszczeniem, konserwacją lub innymi czynnościami upewnij się, że urządzenie całkowicie wystygło.

- 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.
- Nie dotykaj kabla sieciowego ani wtyczki mokrymi rękami.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Urządzenie jest również przeznaczone do użytku osobistego w takich miejscach, 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 należy umieszczać urządzenia na kuchence elektrycznej lub gazowej ani w jej pobliżu, a także w pobliżu otwartego ognia lub urządzeń będących 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 zasłony, ściereki do wycierania naczyń itp.
- Zawsze przygotowywaj 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 skwierczącym tłuszczem.
- Nie dotykaj nieprzystawiającej powierzchni ostrymi lub metalowymi przedmiotami. Mogłoby dojść do jej 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 rękojeści termoizolacyjnej.
- Nie używaj urządzenia do odkładania przedmiotów.
- Odcłóż przewód zasilający od gniazdka, ciągnąc za wtyczkę, a nie za przewód. W przeciwnym razie mogłoby dojść do uszkodzenia kabla lub gniazdka.
- Upewnij się, że przewód zasilający nie zwisa poza krawędź stołu lub nie dotyka 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.

PL 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 zaznajomienie 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, materiał opakowaniowy, dowód zakupu i potwierdzenie zakresu odpowiedzialności sprzedawcy lub kartę gwarancyjną. W razie konieczności wysyłki zalecamy zapakować urządzenie do oryginalnego pudełka.

OPIS URZĄDZENIA

- | | |
|--|--|
| A1 Wyświetlacz kontrolny | A4 Otwory wentylacyjne (umieszczone z tyłu) |
| A2 Pojemnik do smażenia z podkładką | A5 Korpus frytkownicy |
| A3 Rękojeść | |

OPIS PANELU STERUJĄCEGO

- | | |
|---|--|
| B1 Wyświetlacz numeryczny | B7 Przycisk wyboru zaprogramowanego programu |
| B2 Ikona wentylatora wewnętrznego | B8 Przycisk włączania/wyłączania i uruchamiania frytkownicy |
| B3 Ikona pracy frytkownicy | B9 Przyciski ustawiania czasu przyrządzenia |
| B4 Ikony zaprogramowanych programów | B10 Przycisk |
| B5 Przycisk opóźnionego startu | B11 Przycisk |
| B6 Przycisk uruchamiania frytkownicy | B12 Ikona MIN (czas przygotowania) |
| | B13 Ikona °C (temperatura) |

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

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



Uwaga:

Pojemnik do smażenia i podkładkę można myć w zmywarce.

PODSTAWY OBSŁUGI FRYTKOWNICY

1. Umieść frytkownicę na płaskiej, twardej i suchej powierzchni z dala od gniazdka elektrycznego.
2. Wyjmij pojemnik do smażenia z frytkownicy. Włóż jedzenie, które chcesz przygotować, do frytkownicy.
3. Włóż wtyczkę kabla zasilającego do gniazdka sieciowego.
4. Rozlegnie się krótkie ostrzeżenie dźwiękowe, a panel sterowania zaświeci się na krótko. Następnie kontrolka gaśnie i frytkownica przetęcza się w tryb gotowości.

5. Włącz frytkownicę przyciskiem . Przycisk zacznie migać, a na wyświetlaczu pojawił się temperatura „180 °C” i czas gotowania „15 min”.
6. Wybierz program przygotowawczy lub ustaw czas i temperaturę przygotowania ręcznie – więcej w dalszej części instrukcji.
7. Naciśnij przycisk , a frytkownica uruchomi się. Wyświetlacz pokazuje ustawioną temperaturę i czas gotowania oraz rozpoczyna odliczanie.
8. Czas i temperatura przygotowania będą naprzemiennie wyświetlane na wyświetlaczu numerycznym podczas przygotowywania.
9. Regularnie sprawdzaj stan żywności podczas jej przygotowywania. Niektóre produkty mogą wymagać mieszania podczas przygotowywania. Ostrożnie wyjmij pojemnik do smażenia, a frytkownica przestanie działać. Wymieszaj potrawę i włóż pojemnik do smażenia z powrotem. Frytkownica wznowi działanie.
10. Po upływie ustawionego czasu gotowania rozpocznie się 20-sekundowe odliczanie i rozlegnie się ostrzeżenie dźwiękowe, a frytkownica wyłączy się i przejdzie w tryb gotowości.
11. Sprawdź, czy posiłek jest gotowy. Jeśli jedzenie nie jest całkowicie ugotowane, włóż pojemnik do smażenia z powrotem i dostosuj żądaną temperaturę i czas gotowania.
12. Gdy potrawa będzie już ugotowana, należy wyjąć ją szczypcami z pojemnika do smażenia i odsączyć na talerzu wyłożonym papierowym ręcznikiem kuchennym.



Uwaga:

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

13. Jeśli chcesz anulować przygotowanie, naciśnij długo przycisk .
14. Po zakończeniu korzystania z urządzenia należy odłączyć wtyczkę przewodu zasilającego od gniazdka elektrycznego.
15. Przed czyszczeniem, konserwacją lub innymi czynnościami należy odczekać, aż frytkownica ostygnie.



Uwaga:

Jeśli pojemnik zostanie wyjęty podczas gotowania, frytkownica wyłączy się. Po ponownym włożeniu pojemnika do frytkownicy należy ją ponownie włączyć i wybrać program/czas i temperaturę gotowania.



Ostrzeżenie:

Podczas użytkowania frytkownica nagrzewa się i może osiągać wysokie temperatury. Urządzenie pozostaje gorące nawet po zaprzestaniu użytkowania. Przy niewłaściwej manipulacji istnieje ryzyko poważnych oparzeń. Zachowaj szczególną ostrożność podczas manipulacji. Zalecamy używanie rękawic kuchennych. Zawsze należy korzystać z dostępnych rękojeści z termoizolacją.






Uwaga:

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

Wybór zaprogramowanego programu

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

1. Włącz frytkownicę przyciskiem .
2. Naciśnij kilkakrotnie przycisk i wybierz jeden z zaprogramowanych programów - patrz tabela poniżej.




- Jeśli chcesz zmienić temperaturę, naciśnij przycisk  tyle razy, aż na wyświetlaczu numerycznym pojawi się temperatura i „°C”. Użyj przycisków +/-, aby zmienić temperaturę w zakresie od 80 do 200 °C.
- Jeśli chcesz zmienić czas przygotowywania, naciśnij kilkakrotnie przycisk  aż na wyświetlaczu numerycznym pojawi się czas przygotowywania i „MIN”. Użyj przycisków +/-, aby zmienić czas gotowania w zakresie od 1 do 60 minut.
- 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.

Opóźniony start

- Włącz frytkownicę przyciskiem .
- Wybierz jeden z zaprogramowanych programów lub ustaw własną temperaturę i czas gotowania - patrz poprzednie sekcje instrukcji.
- Naciśnij przycisk , a na wyświetlaczu numerycznym pojawi się domyślny czas opóźnionego startu „0,5H”.
- Za pomocą przycisków +/- ustaw żądany czas opóźnionego startu w zakresie od 0,5 do 24 godzin. Przy ustawieniu od 0,5 do 10 godzin, czas jest wydłużany o 30 minut, od 10 do 24 godzin, czas jest wydłużany o 1 godzinę.
- Aby uruchomić frytkownicę, naciśnij przycisk . Na wyświetlaczu pojawi się ustawiony czas gotowania i rozpocznie się odliczanie. Podczas odliczania na wyświetlaczu będzie naprzemiennie wyświetlany czas opóźnionego startu, czas gotowania i temperatura.
- Po upływie czasu opóźnionego startu frytkownica uruchomi się.

Tryb gotowości

Po ustawieniu frytkownica przełączy się w tryb gotowości po 1 minucie bezczynności, chyba że zostanie uruchomiona za pomocą przycisku .

WSKAZÓWKI I PORADY

- Przyrządzaj potrawę 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 równomierne przyrumienienie.
- Doładaj 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 kietbaski.
- Potrawy zwykle przygotowywane w piekarniku powinny być również przygotowywane we frytkownicy na gorące powietrze.
- Przygotowując posiłek z gotowego ciasta, należy skrócić czas przygotowania.
- Przygotowując babeczkę lub ciasteczka, użyj blachy do pieczenia lub naczynia do pieczenia, które umieścisz we frytkownicy.
- 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.




Tabela programów fabrycznych

Program	Ikona	Domyślna temperatura (°C)	Domyślny czas przygotowania (min)
Frytki		200	15
Pieczenie		160	40
Udka kurczaka		200	20
Kurczak		200	30
Parówki/kietbasy		180	15
Pizza		180	30
Ryba		160	20
Owoce morza		180	20
Stek		180	20
Boczek		150	15

Ustawienie temperatury

- Włącz frytkownicę przyciskiem . Wyświetlacz numeryczny będzie wyświetlał na przemian domyślny czas gotowania wynoszący 15 minut i domyślną temperaturę 180°C.
- Naciśnij wielokrotnie przycisk  aż na wyświetlaczu numerycznym pojawi się temperatura i „°C”. Użyj przycisków +/-, aby zmienić temperaturę w zakresie od 80 do 200 °C.
- Aby uruchomić frytkownicę, naciśnij przycisk .

Ustawienie czasu przyrządzenia

- Włącz frytkownicę przyciskiem . Wyświetlacz numeryczny będzie wyświetlał na przemian domyślny czas gotowania wynoszący 15 minut i domyślną temperaturę 180°C.
- Naciśnij wielokrotnie przycisk  aż na wyświetlaczu numerycznym pojawi się czas przygotowania i „MIN”. Użyj przycisków +/-, aby zmienić czas gotowania w zakresie od 1 do 60 minut.
- Aby uruchomić frytkownicę, naciśnij przycisk .

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 1 do 2 łyżek oliwy z oliwek do miski, dodaj frytki i dobrze wymieszaj, aż wszystkie frytki zostaną pokryte oliwą.
 - Wymij frytki z miski i pozwól im ociekać przez sito.
 - Umieść ociekające frytki we frytkownicy i wybierz program frytkownicy.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Frytkownicę należy czyścić po każdym użyciu. Przed czyszczeniem frytkownica 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.

Pojemnika do smażenia

- Zdejmij podkładkę z pojemnika do smażenia. Umij pojemnik do smażenia i podkładkę w ciepłej wodzie z niewielką ilością neutralnego detergentu kuchennego. Używaj miękkiej gąbki. Optucz i wytrzyj do sucha.
- Jeśli żywność się przypali, wlej do pojemnika gorącą wodę i dodaj detergent kuchenny. Pozostaw na około 10 minut, a następnie zmyj.
- Pojemnik do smażenia i podkładkę można myć w zmywarce.

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 ściereczek, ściernych środków czyszczących, benzyny itp.

Przechowywanie

- Jeżeli urządzenie nie będzie eksploatowane przez dłuższy czas, należy odłączyć wtyczkę od gniazdka elektrycznego, pozostawić urządzenie do ostygnięcia 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 nominalna50-60 Hz
 Znamionowy pobór mocy.....1600 W

Zmiany w tekście i parametrach technicznych zastrzeżone.

WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE GOSPODARKI ŻYWIJĄCYM OPAKOWANIEM

Zużyte opakowanie należy przekazać na miejsce wyznaczone do składowania odpadu przez lokalny urząd.

UTYLIZACJA ŻYWIJĄCYM URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH

Ten symbol umieszczony na produkcie lub w jego dokumentacji przewodniej oznacza, że zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne nie mogą być wyrzucane wraz ze zwykłym odpadem komunalnym. Aby je prawidłowo utylizować, odnowić lub poddać recyklingowi, przekaż te wyroby do właściwych punktów zbiórki odpadów. W niektórych państwach Unii Europejskiej lub innych krajach europejskich można zwrócić produkt lokalnemu

sprzedawcy przy zakupie nowego produktu będącego jego odpowiednikiem. Prawidłowo utylizując produkt, pomagasz zachować cenne źródła surowców naturalnych i przeciwdziałasz ich negatywnemu wpływowi na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, który mógłby być wynikiem nieodpowiedniej utylizacji odpadów. Szczegółowych informacji udzieli najbliższy lokalny urząd lub najbliższy punkt zbiórki odpadów. Za nieprawidłową utylizację tego rodzaju odpadów mogą być nakładane kary zgodne z lokalnymi przepisami.

Dotyczy podmiotów gospodarczych z krajów Unii Europejskiej

Chcąc zutylizować urządzenia elektryczne i elektroniczne, zwróć się o potrzebne informacje do sprzedawcy lub dostawcy wyrobów.

Utylizacja wyrobów w krajach spoza Unii Europejskiej

Ten symbol obowiązuje w Unii Europejskiej. Chcąc zutylizować ten wyrob, zwróć się o potrzebne informacje dotyczące prawidłowego sposobu utylizacji do lokalnych urzędów lub sprzedawcy.



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

