SENCOR® SFR 3220WH

PL ▪ Frytownica beztłuszczowa

Copyright © 2016, Fast ČR, a.s.

Revision 12/2016

PL

Frytownica beztłuszczowa

Ważne wskazówki bezpieczeństwa

PROSIMY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ JE 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. Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci poniżej 8 roku życia i o ile nie są pod nadzorem. Dzieci nie powinny się bawić urządzeniem. Urządzenie i jego kabel sieciowy należy przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym. Nie jest przeznaczone do zastosowania w przestrzeniach, takich jak:
  – aneksy kuchenne przeznaczone dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
  – fermy rolnicze;
  – pokoje hotelowe lub motelowe i inne pomieszczenia mieszkalne;
  – przedsiębiorstwa zapewniające nocleg ze śniadaniem.
- Urządzenie służy do obróbki termicznej żywności. Urządzenia nie wolno używać do innych celów, niż te, do których jest przeznaczone.
- Urządzenia nie odkładaj na parapetach okien, płycie ociekacza zlewu, niestabilnych powierzchniach, na urządzeniach które są źródłem światła, albo w ich pobliżu. Urządzenie należy zawsze umieszczać na stabilnej, równej, suchej powierzchni.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka sieciowego upewnij się, że napięcie podane na etykiecie jest zgodne z napięciem elektrycznym w gniazdku. Urządzenie podłączaj wyłącznie do poprawnie uziemionego gniazdka.

⚠ **Ostrzeżenie:**
Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania za pośrednictwem programatora, zewnętrznego wyłącznika czasowego lub zdalnego sterowania.

- Urządzenie stosuj wyłącznie z oryginalnymi akcesoriami producenta.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu materiałów palnych, jak firanki, ścierki do naczyń, powierzchnie drewniane itp.
- Podczas pracy powinna zostać pozostawiona po wszystkich stronach wolna przestrzeń 15 cm w celu zapewnienia dostatecznego przepływu powietrza. Na urządzeniu nie umieszczaj żadnych przedmiotów ani nie przekrywaj otworów wentylacyjnych.
- Wystrzegaj się kontaktu z gorącą parą, która wydobywa się z otworów wentylacyjnych podczas pracy urządzenia.
- Wyjmowanego kosza nie zapełniał powyżej ryski MAX. Zadbaj o to, by surowce włożone do wyjmowanego kosza nie zetknęły się z elementem grzewczym.
- Wyjmowanego pojemnika nie napełniaj olejem. Napełnienie pojemnika olejem może przedstawiać ryzyko powstania niebezpiecznej sytuacji. Zdrowy sposób frytowania polega na zasadzie przepływu gorącego powietrza, który nie wymaga zastosowania oleju. Małą ilość oleju można dodać tylko do przyprawienia surowców.

Copyright © 2016, Fast ČR, a.s.

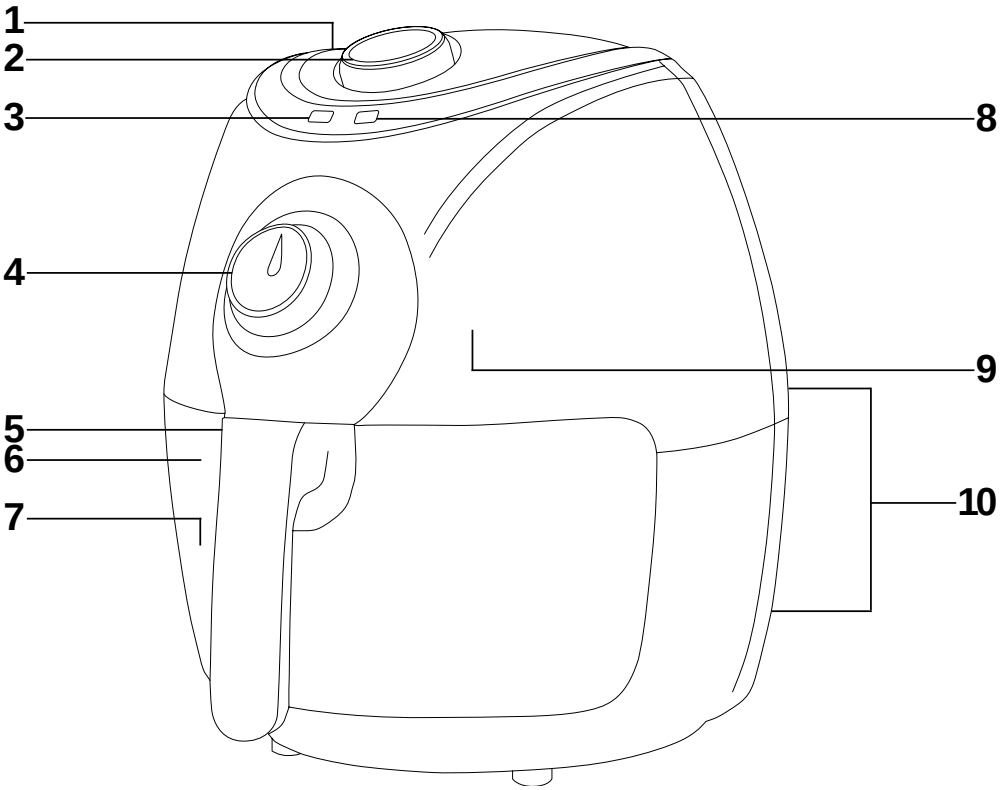
- W urządzeniu nie przygotowuj żywności z dużą zawartością tłuszczu.

⚠ Ostrzeżenie: Gorąca powierzchnia

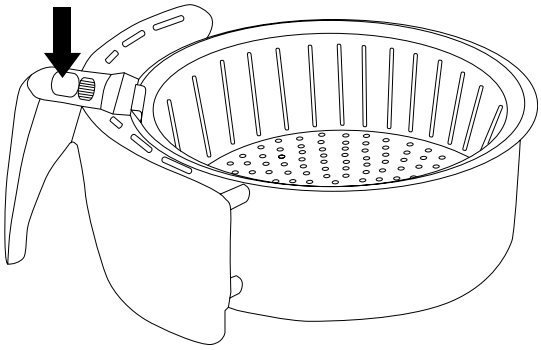
- Temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa, jeśli urządzenie pracuje. Nie dotykaj zagrzanej powierzchni. W przeciwnym wypadku może dojść do oparzenia. Do wyjęcia i przenoszenia zagrzanego pojemnika korzystaj z rękojeści. Zagrzany pojemnik i kosz odkładaj wyłącznie na powierzchniach odpornych termicznie. Po wysunięciu pojemnika z urządzenia bądź nadzwyczaj ostrożnym, by nie doszło do poparzenia gorącą parą, która ulatnia się z żywności.
- Jeżeli dojdzie do zapłonu żywności w środku urządzenia, natychmiast wyłącz go poprzez przesunię timera do pozycji 0 i odłącz go od gniazdka sieciowego. Przed wyjęciem pojemnika zaczekaj, dopóki nie zniknie dym, który wychodzi z otworów wentylacyjnych.
- Do zagrzanego pojemnika nie wlewaj zimnej wody.
- Urządzenie zawsze wyłącz i odłącz od gniazdka sieciowego, jeżeli pozostawisz go bez nadzoru, nie będziesz z niego korzystał, przed przemieszczeniem i czyszczeniem. Przed przemieszczeniem i czyszczeniem pozostaw urządzenie całkowicie ostygnąć.
- Urządzenia nie zanurzaj w wodzie ani innej cieczy.
- Na przewodzie zasilającym nie kładź żadnych ciężkich przedmiotów. Dbaj o to, by przewód sieciowy nie zwisał przez krawędź stołu albo by nie dotykał gorącej powierzchni.
- Urządzenie odłączaj z gniazdka ciągnąć za wtyczkę przewodu zasilającego, nie jednak ciągnąc za przewód zasilający. Inaczej mogłoby dojść do uszkodzenia przewodu zasilającego lub gniazdka.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, jego wymianę powierz specjalistycznemu serwisowi. Nie wolno używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym.
- Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, nie naprawiaj urządzenia sam ani w żaden sposób go nie przerabiaj. Wszelkie naprawy należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi. Ingerencją w urządzenie narażasz się na ryzyko utraty ustawowego prawa wynikającego z roszczeń do wad gwarancji jakości.

Copyright © 2016, Fast ČR, a.s.

A



B



Copyright © 2016, Fast ČR, a.s.

PL Frytownica beztłuszczowa

Instrukcja obsługi

- 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 użytkowania. Instrukcję należy zachować do ewentualnego zastosowania w przyszłości.
- Minimalnie w czasie trwania roszczeń z wadliwej realizacji, ewent. ustawowej gwarancji zalecamy przechowywać oryginalne opakowanie transportowe, materiał opakowania, dowód zakupu i potwierdzenie zakresu odpowiedzialności sprzedającego lub kartę gwarancji. W razie transportu zalecamy zapakować urządzenie ponownie do oryginalnego pudełka od producenta.

OPIS URZĄDZENIA

A1 Otwory wentylacyjne do dopływu powietrza
A2 Termostat do regulacji temperatury w zakresie 80–200 °C
A3 Kontrolka pracy
A4 Timer 30-minutowy
A5 Uchwyt z przyciskiem do zluzowania wyjmowanego kosza z pojemnika
A6 Wyjmowany pojemnik z powierzchnią nieprzywierającą
A7 Wyjmowany kosz z powierzchnią nieprzywierającą (bez rysunku) jest umieszczony w środku pojemnika.
A8 Kontrolka zagrzewania
A9 Element grzewczy i wentylator (bez rysunku) jest umieszczony w środku urządzenia.
A10 Otwory wentylacyjne do odprowadzania powietrza (bez rysunku) Są umieszczone w tylnej części urządzenia.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Przed pierwszym użyciem wyjmij urządzenie i jego akcesoria z opakowania.
- Wyjmowane części (pojemnik **A6** oraz kosz **A7**), które są przeznaczone do kontaktu z żywnością, należy opłukać w ciepłej wodzie z zastosowaniem neutralnego środka do mycia naczyń. Potem opłucz je czystą wodą, dokładnie wytrzyj do sucha i wróć z powrotem na swoje miejsce.
- Urządzenie podłącz do gniazdka sieciowego i uruchom go bez obciążenia poprzez przekręcenie termostatu **A2** na maksimum i ustawienie timera **A4** na10 minut, by urządzenie pozbyło się ewentualnego zapachu z produkcji.

Uwaga:
Po pierwszym uruchomieniu może pojawić się lekki dym. Chodzi o zupełnie normalne zjawisko, które wkrótce zniknie.

- Po upływie ustawionego czasu zabrzmi sygnalizacja dźwiękowa i urządzenie automatycznie się wyłączy.
- Przewód zasilający odłącz od gniazdka sieciowego i urządzenie pozostaw ostygnąć.

OBSŁUGA URZĄDZENIA

1. Urządzenie postaw na stabilnej, równej i czystej powierzchni. Pociągnięciem za uchwyt **A5** wysuń wyjmowany pojemnik **A6** z koszem **A7** z urządzenia. W koszu **A7** umieść surowce, które chcesz poddać obróbce termicznej. Podczas wkładania surowców nie przekraczaj ryski MAX wyznaczonej na wyjmowanym koszu **A7**. Przestrzegaj minimalnej i maksymalnej ilości surowców podanej w tabeli zalecane czasy przygotowania, by zapewniony był optymalny wynik obróbki termicznej.

Ostrzeżenie:
Surowców nigdy nie wkładaj bezpośrednio do pojemnika **A6**.

2. Wyjmowany pojemnik **A6** z napełnionym koszem **A7** wsuń z powrotem do urządzenia i przewód zasilający podłącz od gniazdka.
3. Termostatem **A2** ustaw wymaganą temperaturę, a timerem **A4** czas pracy. Ustawieniem timera **A4** dojdzie do uruchomienia urządzenia i zapalenia obydwu kontrolek **A3** i **A8**. Zapalone kontrolki indykują, że urządzenie pracuje i dochodzi do zagrzewania elementu grzewczego **A9**. Kiedy tylko osiągnie ustawionej temperatury, kontrolka świetlna **A8** zgaśnie. Podczas pracy kontrolka świetlna zagrzewania **A8** na przemian zapala się i gaśnie. Wskazuje to na utrzymywanie ustawionej temperatury. Nadmiar tłuszczu z surowców odprowadzany jest do pojemnika **A6**.

Uwaga:
Do ustawienia poprawnej temperatury i czasu możesz skorzystać z tabeli Zalecane czasy przygotowania.

4. Niektóre surowce mogą wymagać wstępnego zagrzania urządzenia. To trwa około 3 do 4 minut. Termostat **A2** ustaw na wymaganej temperaturze, a timer **A4** ustaw na 4 minutach. Zaczekaj, dopóki kontrolka nie zgaśnie **A8**. Tym sygnalizowane jest osiągnięcie wymaganej temperatury. Następnie ostrożnie wysuń pojemnik **A6** z koszem **A7** i odłóż ją na podkładce z odpornością termiczną. Uważaj, byś nie dotknął rozgrzanej powierzchni. Kosz **A7** napełń surowcami. Wyjmowany pojemnik **A6** z napełnionym koszem **A7** wsuń z powrotem do urządzenia i ustaw czas pracy.
5. Niektóre rodzaje surowców zalecane jest przemieszać w czasie ich przygotowania. Pojemnik **A6** wysuń z urządzenia i odłóż na podkładce odpornej termicznie. W tym czasie jest z powodów bezpieczeństwa wyłączony element grzewczy **A9**, ale timer **A4** dalej odlicza czas do zakończenia czasu pracy. Bądź nadzwyczaj ostrożnym, byś nie dotknął rozgrzanej powierzchni albo by nie doszło do poparzenia gorącą parą, która ulatnia się z żywności. Wciśnięciem przycisku na uchwycie **A5** (patrz rys. B) zluzuj wyjmowany kosz **A7**, podnieś go i przytrzymaj nad pojemnikiem **A6**. Uważaj na zagrzany tłuszcz lub soki, które mogą okapywać z niektórego rodzaju żywności. Ostrożnie nim zatrząś ze strony na stronę, by doszło do przemieszania surowców i wróć go z powrotem do pojemnika **A6**. Do poprawnego założenia kosza **A7** w pojemniku **A6** jest potrzebne, by uchwyt **A5** wpadł z powrotem w swoje miejsce. To sygnalizowane jest klapnięciem. Pojemnik **A6** z koszem **A7** wsuń z powrotem do urządzenia. Tym wznowiona zostanie praca elementu grzewczego **A9**.
6. Do podgrzania surowców ustaw temperaturę na 150 °C i timer **A4** na 10 minut.
7. Po upływie ustawionego czasu zabrzmi sygnalizacja dźwiękowa i dojdzie do automatycznego zakończenia pracy. Do przedwczesnego zakończenia pracy ustaw timer **A4** w pozycji 0.
8. Po zakończeniu pracy wysuń pojemnik **A6**. Wciśnięciem przycisku na uchwycie **A5** (patrz rys. B) zluzuj wyjmowany kosz **A7**, podnieś go i opróżnij jego zawartość. Do wyjęcia surowców z kosza **A7** możesz także zastosować silikonowych lub drewnianych przyborów kuchennych. Nie zalecamy korzystać z metalowych przyborów, by nie doszło do uszkodzenia nieprzywierającej powierzchni wyjmowanego kosza A7.
9. Po zakończeniu eksploatacji upewnij się, że urządzenie jest wyłączone. Odłącz go od gniazdka sieciowego, pozostaw go ostygnąć i wyczyść go zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale Konserwacja i czyszczenie.

ZALECANY CZAS PRZYGOTOWANIA

Rodzaj żywności	MIN I MAX ilość	Temperatura	Czas przygotowania	Przemieszanie podczas przygotowania	Notatka
Mrożone frytki 7 × 7 mm	100–400 g	200 °C	9–16 min	tak	
Frytki Domowe 10 × 10 mm	100–400 g	200 °C	16–20 min	tak	Dodaj pół łyżki oleju
Domowe kawałki ziemniaków	100–400 g	180 °C	18–22 min	tak	Dodaj pół łyżki oleju
Kotlety wieprzowe	100–400 g	180 °C	10–14 min	nie	
Mielone mięso do hamburgerów	100–400 g	180 °C	7–14 min	nie	
Pałki z kurczaka	100–400 g	180 °C	18–22 min	nie	
Wiosenne roladki	100–400 g	200 °C	8–10 min	tak	Urządzenie podgrzej wstępnie
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100–400 g	200 °C	6–10 min	tak	Urządzenie podgrzej wstępnie
Mrożone paluszki rybne	100–400 g	200 °C	6–10 min	nie	Urządzenie podgrzej wstępnie
Pieczone faszerowane warzywa	100–400 g	160 °C	10 min	nie	
Placki	300 g	160 °C	20–25 min	nie	Zastosuj formy do placka

Copyright © 2016, Fast ČR, a.s.

Quiche francuskie	400 g	180 °C	20–22 min	nie	Zastosuj formy do pieczenia
Muffiny	300 g	200 °C	15–18 min	nie	Zastosuj formy do muffinów

Uwaga:
Czasy podane w tabeli to tylko czasy orientacyjne, które mogą się różnić w zależności od wielkości, ilości surowców i twego osobistego smaku.
Ciasto do placków, francuskiego quiche, muffinów itp. trzeba najpierw umieścić w odpowiedniej formie do pieczenia, która zmieści się w wyjmowanym koszu **A7**.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

- Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od gniazdka sieciowego i pozostaw go ostygnąć. Urządzenie ostygnie szybciej, jeżeli wyjmiesz z niego pojemnik **A6** z koszem **A7**.
- Zalecamy czyścić urządzenie natychmiast po jego wystygnięciu, by nie doszło do zaschnięcia resztek surowców. Te są potem trudniejsze w usunięciu.
- Pojemnik **A6** z koszem **A7** umyj pod ciekącą ciepłą wodą z dodatkiem neutralnego środka do mycia naczyń. Potem części te opłucz czystą wodą, dokładnie wytrzyj do sucha i wróć z powrotem na swoje miejsce.
- Jeżeli nie udaje ci się usunąć resztek surowców, które pozostały na koszu **A7** albo pojemniku **A6**, napełń pojemnik **A6** ciepłą wodą z dodatkiem neutralnego środka do mycia naczyń i włóż do niego kosz **A7**. Roztwór wody z środkiem do mycia naczyń pozostaw działać mniej więcej przez 10 minut, by doszło do odmoczenia resztek surowców. Następnie obydwie części wyczyść w zwykły sposób.
- Zapewnij, by na wyjmowanym pojemniku **A6** oraz koszu **A7** nie pozostawały przypieczone resztki żywności. Przed następnym zastosowaniem muszą być obydwie części czyste.
- Powierzchnię urządzenia wytrzyj szmatką zwilżoną w roztworze ciepłej wody i neutralnego kuchennego środka do mycia. Po aplikacji kuchennego środka do mycia wytrzyj powierzchnię urządzenia czystą, lekko zwilżoną szmatką, a potem wszystko dokładnie wytrzyj do sucha.
- Urządzenia nie zanurzaj w wodzie albo innej cieczy.
- Do czyszczenia jakichkolwiek części niniejszego urządzenia nie stosuj druciaków, ściernych środków czyszczących albo rozpuszczalników.

DANE TECHNICZNE

Znamionowy zakres napięcia ..... 220–240 V
Częstotliwość nominalna ..... 50/60 Hz
Nominalny pobór mocy ..... 1 350 W
Hałas ..... 60 dB(A)

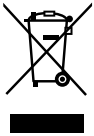
Deklarowana wartość emisji hałasu tego urządzenia wynosi 60 dB(A), co oznacza poziom mocy akustycznej A w stosunku do referencyjnej mocy akustycznej 1 pW.

Możliwość zmiany tekstu i specyfikacji technicznych zastrzeżona.

WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

Wykorzystany materiał opakowania umieścić w miejscu określonym przez gminę do wyrzucania odpadu.

LIKWIDACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH 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, odnowy lub recyklingu oddać takie produkty w miejscach zbiorczych dla tego typu odpadów. Alternatywnie w niektórych państwach Unii Europejskiej albo innych krajach europejskich można oddać swe wyroby lokalnemu sprzedawcy w czasie zakupu podobnego nowego wyrobu.
Poprawną likwidacją niniejszego produktu pomożesz zachować cenne źródła naturalne i wspierać prewencję potencjalnych negatywnych wypływów na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, co mogły by być następstwem niepoprawnej likwidacji odpadów. Kolejnych informacji uzyskać można w urzędach gminnych lub miejscach zbioru odpadów.
W przypadku niepoprawnej likwidacji niniejszego produktu nałożone mogą zostać kary zgodnie z lokalnymi przepisami.

Dla podmiotów w krajach Unii Europejskiej.
Jeżeli chcesz likwidować urządzenie elektryczne lub elektroniczne, pozyskaj potrzebne informacje od swego sprzedawcy lub dostawcy.
Likwidacja w krajach poza Unię Europejską.
Symbol ten obowiązuje w Unii Europejskiej. Jeżeli chcesz likwidować niniejsze urządzenie pozyskaj potrzebne informacje dot. poprawnej likwidacji w lokalnych urzędach lub od swego sprzedawcy.

CE Niniejszy wyrób spełnia wszelkie podstawowe wymagania dyrektyw UE, którymi jest on objęty.

Copyright © 2016, Fast ČR, a.s.