

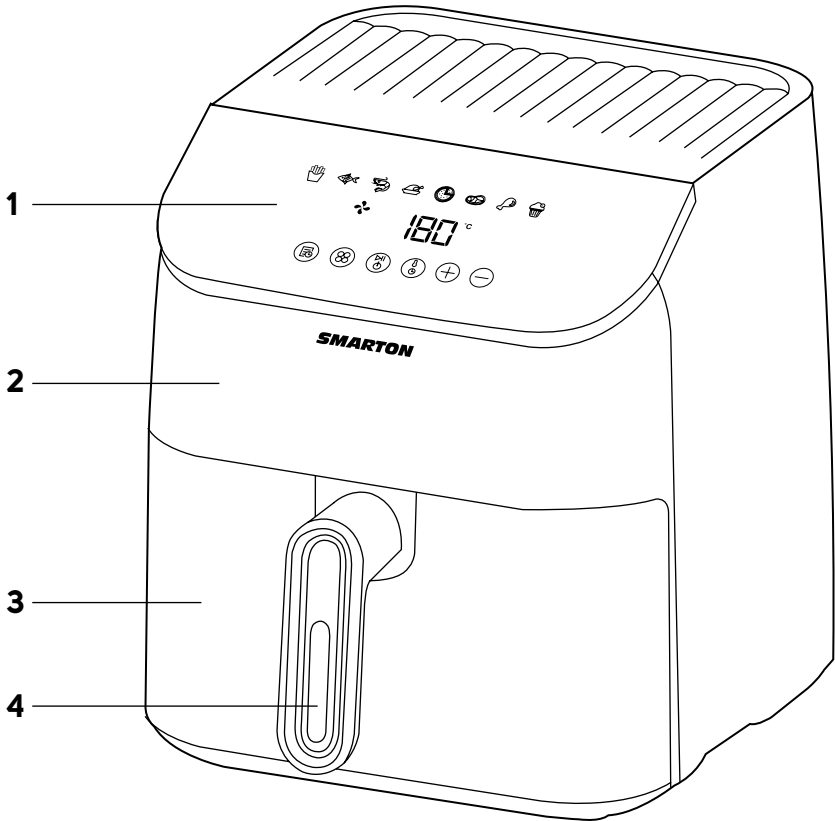


FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA
Tłumaczenie oryginalnej instrukcji

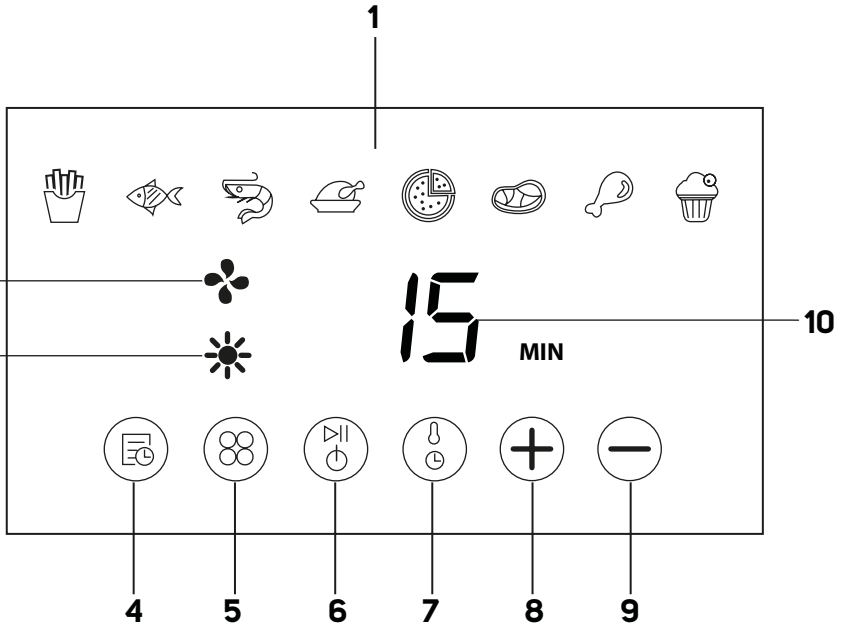




A



B



PL Frytkownica beztłuszczowa

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ W CELU SKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI.

- 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.
- Dzieci nie mogą bawić się produktem.
- Czyszczenie i konserwację przeznaczoną do wykonywania przez użytkownika, mogą wykonywać dzieci do 8 roku życia będące pod nadzorem.
- Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać poza zasięgiem urządzenia i jego przewodu zasilającego.
- Jeżeli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, jego wymianę należy wykonać w specjalizowanym punkcie serwisowym, w celu uniknięcia pojawienia się niebezpiecznych sytuacji. Zabrania się używania urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym.
- Nie zanurzaj urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki przewodu zasilającego w wodzie ani w innej cieczy.

- Powierzchnie, które są w kontakcie z żywnością, czyść zgodnie z instrukcjami podanymi w niniejszej instrukcji.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi z użyciem zewnętrznego wyłącznika czasowego lub zdalnego sterowania.



Temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa, kiedy urządzenie pracuje. Urządzenie może być gorące także po jego wyłączeniu. Przed czyszczeniem, konserwacją albo manipulacją upewnić się, że urządzenie jest już w pełni ostygnięte.

- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka elektrycznego upewnij się, że napięcie znamionowe podane na tabliczce fabrycznej urządzenia jest zgodne z napięciem elektrycznym w gniazdku, do którego urządzenie zostanie podłączone.
- Urządzenie podłączaj wyłącznie do prawidłowo uziemionego gniazdka elektrycznego. Zalecamy podłączyć urządzenie do oddzielnego układu elektrycznego. Nie używaj przedłużacza.
- Nie podłączaj urządzenia do gniazda elektrycznego, jeżeli nie zostało odpowiednio skompletowane.
- Nie dotykaj przewodu zasilającego albo wtyczki gołymi rękami.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwach domowych. Urządzenie jest również przeznaczone do eksploatacji indywidualnej w następujących pomieszczeniach:
 - aneksy kuchenne dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - pokoje hotelowe lub motelowo oraz inne pomieszczenia mieszkalne;
 - gospodarstwach rolnych;
 - placówkach oferujących usługi noclegowe ze śniadaniem.
- Zabrania się używania urządzenia w środowisku przemysłowym lub na zewnątrz.
- Urządzenie służy do przygotowania żywności. Nie używaj urządzenia do innych celów, niż do których jest przeznaczone.
- Nie stawiaj urządzenia na parapetach okien, zlewozmywaku z ociekaczem lub niestabilnych powierzchniach. Urządzenie zawsze stawiaj na stabilnej, równej i czystej powierzchni.
- Nie stawiaj urządzenia na kuchenke elektrycznej lub gazowej ani w ich otoczeniu, nie stawiaj w pobliżu otwartego ognia lub urządzenia będącego źródłem ciepła.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu wanny, zlewozmywaka, basenu do pływania albo innego źródła wody.
- Przed użyciem urządzenia upewnij się, że taca do skapywania tłuszczu umieszczona jest w swoim miejscu.
- Podczas pracy, nad urządzeniem i wokół niego musi być wystarczająco dużo wolnego miejsca pozwalającego na obieg powietrza. Nie używaj urządzenia w pobliżu materiałów palnych, np. firany, ściereki do naczyń itp.
- Żywność przygotowuj zawsze w dostarczonym naczyniu do smażenia.
- Napełnienie naczynia do smażenia olejem może prowadzić do zagrożenia pożarem.
- Podczas przygotowywania tłustych surowców bądź nadzwyčaj ostrożny, byś nie poparzył się pryskającym tłuszczem.
- Nieprzywierającej powierzchni nie dotykaj ostrymi albo metalowymi przedmiotami. W przeciwnym wypadku może dojść do jego uszkodzenia.
- Nie przekrywaj otworów wentylacyjnych, podczas pracy urządzenia.
- Po zakończeniu eksploatacji oraz przed przystąpieniem do czyszczenia lub przemieszczeniem urządzenia, należy urządzenie zawsze odłączyć od gniazdka elektrycznego.
- Przed przemieszczeniem, czyszczeniem lub magazynowaniem pozostaw urządzenie całkowicie ostygnąć. Do przenoszenia urządzenia używaj rękojeści izolowanej termicznie.
- Nie używaj urządzenia do odkładania przedmiotów.
- Przewód zasilający odłączaj od gniazdka elektrycznego wyłącznikiem pociągając za wtyczkę, nie za przewód, Inaczej mogłoby dojść do uszkodzenia przewodu zasilającego lub gniazdka.
- Przestrzegaj, aby przewód zasilający nie przechodził przez krawędź stołu lub nie dotykał gorącej powierzchni.
- Nie używaj urządzenia, jeśli nie działa ono prawidłowo, jeśli spadło na ziemię, zostało uszkodzone lub zanurzone w wodzie.
- Aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym, zabrania się wykonywania we własnym zakresie napraw, dostosowań i modyfikacji urządzenia. Wszystkie naprawy należy zlecić do autoryzowanego punktu serwisowego. Ingerując w urządzenie narażasz się na ryzyko utraty ustawowego prawa rękojmi za wady lub utratę gwarancji jakości.

PL Frytkownica beztłuszczowa

Instrukcja obsługi

- Dziękujemy Państwu za zakup naszego produktu marki Smarton i jesteśmy przekonani, że będą Państwo zadowoleni z urządzenia.
- Przed przystąpieniem do eksploatacji urządzenia, prosimy o zapoznanie się z instrukcją obsługi, również w przypadku, gdy znają Państwo sposób obsługi urządzenia podobnego typu. Urządzenie należy używać zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi. Zachowaj niniejszą instrukcję do zastosowania w przyszłości.
- Minimum przez okres ustawowej rekolmy za wady produktu lub gwarancji na jakość zalecamy przechować oryginalne opakowanie transportowe, materiał opakowaniowy, paragon oraz potwierdzenie o zakresie odpowiedzialności, lub kartę gwarancyjną. Przed wysyłką urządzenia, zaleca się zapakować urządzenie w oryginalne opakowanie producenta.

OPIS URZĄDZENIA

- | | |
|--------------------------------|--|
| A1 Panel sterowania | A4 Uchwyt |
| A2 Korpus frytkownicy | A5 Otwory wentylacyjne (umieszczone z tyłu) |
| A3 Naczynie do smażenia | |

OPIS PANELU STEROWANIA

- | | |
|---|--|
| B1 Ikony wstępnie ustawionych programów | B6 Przycisk włączenia/wyłączenia i uruchomienia frytkownicy |
| B2 Ikona wentylatora wewnętrznego | B7 Przycisk regulacji temperatury |
| B3 Ikona pracy frytkownicy | B8 Przycisk + |
| B4 Przycisk opóźnionego startu | B9 Przycisk - |
| B5 Przycisk wyboru wstępnie ustawionego programu | B10 Wyświetlacz liczbowy |

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



- Przed pierwszym użyciem wyjmij urządzenie i jego akcesoria z opakowania i usuń z niego wszystkie etykiety propagacyjne lub metki.
- Zewnętrzną powierzchnię frytkownicy przetrzyj miękką gąbką lekko nawilżoną ciepłą wodą. Wytrzyj czystą ściereczką do sucha.
- Wyjmij naczynie do smażenia oraz podkładkę i umyj je w ciepłej wodzie z odrobiną środka do naczyń. Oplucz i wytrzyj do sucha.
- Wewnętrzny obszar frytkownicy przetrzyj miękką gąbką lekko nawilżoną ciepłą wodą. Wytrzyj czystą ściereczką do sucha.




Notatka:

Naczynie do smażenia można myć w zmywarce.


PODSTAWOWE UŻYCIE FRYTKOWNICY

1. Umieść frytkownicę na równej, wytrzymałej i suchej powierzchni w dostatecznej odległości od gniazdka elektrycznego.
2. Wyjmij naczynie do smażenia z frytkownicy. Do środka włóż surowce, które chcesz przygotować i włóż naczynie z powrotem do frytkownicy.
3. Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka elektrycznego.
4. Zabrmi krótki sygnał dźwiękowy i panel sterowania na chwilę się zaświeci. Potem zgaśnie i włączony zostanie tylko przycisk .
5. Włącz frytkownicę przyciskiem .
6. Wybierz program przygotowania albo ustaw ręcznie czas przygotowania i temperaturę – więcej w kolejnej części instrukcji.

7. Naciśnij przycisk  i frytkownica się uruchomi. Na wyświetlaczu pojawi się ustawiona temperatura oraz czas przygotowania i rozpocznie się odliczanie.
8. Czas przygotowania i temperatura będą się podczas przygotowania na przemian pokazywać na wyświetlaczu liczbowym.
9. Podczas przygotowania regularnie sprawdzaj stan przygotowywanej żywności. Niektóre z surowców będzie trzeba w czasie przygotowania przemieszać. Ostrożnie wyjmij naczynie do smażenia i praca frytkownicy zostanie przerwana. Surowce przemieszaj i włóż z powrotem naczynie do smażenia. Praca frytkownicy zostanie wznowiona.



Notatka:


Jeżeli naciśniesz przycisk  po wyjęciu naczynia do smażenia, frytkownica się wyłączy i trzeba ponownie wybrać program albo ustawić temperaturę i czas przygotowania.

10. Po upływie ustawionego czasu przygotowania, zabrmi sygnał dźwiękowy, po czym frytkownica wyłączy się i przejdzie w tryb czuwania.
11. Skontroluj stan opiecznienia żywności. Jeżeli surowce nie są jeszcze w pełni upieczone, włóż naczynie do smażenia z powrotem i ustaw wymaganą temperaturę i czas przygotowania.
12. Jeżeli surowce są już w pełni upieczone, wyjmij je z naczynia do smażenia przy pomocy kleszczy i zostaw do skapania na talerzu z papierową serwetką.




Notatka:

Naczynia do smażenia nie odwracaj dnem do góry. Olej, który zgromadza się na dnie, wyeknie na przygotowaną żywność.

13. Jeżeli potrzebujesz przygotowanie kiedykolwiek przerwać, długo naciskaj przycisk .
14. Po zakończeniu używania odłącz przewód zasilający od gniazdka elektrycznego.
15. Przed czyszczeniem, konserwacją albo inną manipulacją zostaw frytkownicę do ostygnięcia.



Notatka:

Po wyłączeniu frytkownicy zostanie wentylator włączony przez czas około 20 sekund. Na wyświetlaczu będzie się świecić ikona . W ten sposób dojdzie do schłodzenia komponentów frytkownicy. Jest to normalne zjawisko.

Ostrzeżenie:




Podczas użycia frytkownica się zagrzewa i może osiągnąć wysokich temperatur. Pozostaje gorąca także po zakończeniu używania. Niewłaściwa manipulacja stwarza ryzyko poważnego poparzenia. Podczas manipulacji bądź nadzwyczaj ostrożny. Zalecamy użycia rękawic kuchennych. Zawsze korzystaj z dostępnego uchwytu z izolacją termiczną.



Notatka:

Nie używaj metalowych pomocy kuchennych i noży, ryzyko zarysowania nieprzewodzącej powierzchni naczynia do smażenia.

Wybór wstępnie ustawionego programu

- Frytkownica beztłuszczowa wyposażona jest w osiem wstępnie ustawionych programów. Każdy z programów ma wstępnie ustawioną temperaturę i czas przygotowania, które można zmieniać.
1. Włącz frytkownicę przyciskiem .
 2. Kilkakrotnie naciśnij przycisk  i wybierz jeden z wstępnie ustawionych programów – patrz tabela poniżej.
 3. Jeżeli chcesz zmienić temperaturę, naciśnij kilkakrotnie przycisk , dopóki na wyświetlaczu liczbowym nie pojawi się temperatura

i „°C”. Przyciskami +/- zmień temperaturę w zakresie od 80 do 200 °C.














4. Jeżeli chcesz zmienić czas przygotowania, naciśnij kilkakrotnie przycisk , dopóki na wyświetlaczu liczbowym nie pojawi się czas przygotowania i „MIN”. Przyciskami +/- zmień czas przygotowania w zakresie od 1 do 60 minut.
5. Do uruchomienia frytkownicy wciśnij przycisk .




Tabela wstępnie ustawionych programów

Program	Ikona	Temperatura wyjściowa (°C)	Wyjściowy czas przygotowywania (min)
Frytki		200	15
Ryba		160	20
Owoce morza		180	20
Kurczak		200	30
Pizza		180	30
Stek		180	15
Płatki z kurczaka		200	20
Pieczenie		160	40

Ustawienie temperatury

1. Włącz frytkownicę przyciskiem . Na wyświetlaczu liczbowym będą na przemian pokazywać się wyjściowy czas przygotowania 15 minut i temperatura wyjściowa 180 °C.
2. Naciśnij kilkakrotnie przycisk , dopóki na wyświetlaczu liczbowym nie pojawi się temperatura i „°C”. Przyciskami +/- zmień temperaturę w zakresie od 80 do 200 °C.
3. Do uruchomienia frytkownicy wciśnij przycisk .

Ustawianie czasu przygotowywania




1. Włącz frytkownicę przyciskiem . Na wyświetlaczu liczbowym będą na przemian pokazywać się wyjściowy czas przygotowania 15 minut i temperatura wyjściowa 180 °C.
2. Naciśnij kilkakrotnie przycisk , dopóki na wyświetlaczu liczbowym nie pojawi się czas przygotowania i „MIN”. Przyciskami +/- zmień czas przygotowania w zakresie od 1 do 60 minut.
3. Do uruchomienia frytkownicy wciśnij przycisk .




Notatka:

Czas przygotowania i temperaturę możesz zmieniać, i choć frytkownica pracuje, i to w identyczny sposób, jaki został opisany powyżej.

Opóźniony start

1. Włącz frytkownicę przyciskiem .
2. Wybierz jeden ze wstępnie ustawionych programów albo ustaw własną temperaturę i czas przygotowania - patrz poprzednie rozdziały instrukcji.
3. Naciśnij przycisk  i na wyświetlaczu liczbowym pokaże się czas wyjściowy opóźnionego startu „0,5H”.
4. Przyciskami +/- ustaw wymagany czas opóźnionego startu od 0.5 do 24 godzin. Podczas ustawienia w zakresie od 0.5 do 10 godzin czas wydłuża się o 30 minut, od 10 do 24 godzin czas wydłuża się o 1 godzinę.
5. Do uruchomienia frytkownicy wciśnij przycisk . Na wyświetlaczu pojawi się ustawiony czas przygotowania i rozpocznie się odliczanie. Podczas odliczania na wyświetlaczu będą na przemian pokazywać się czas opóźnionego startu, czas przygotowania i temperatura.
6. Kiedy upłynie czas opóźnionego startu, frytkownica się uruchomi.

Tryb czuwania

- Podczas ustawienia frytkownica przełączy się do trybu czuwania po 1 minucie bezczynności, o ile nie uruchomisz jej przyciskiem .

RADY I WSKAZÓWKI

- Przygotowuj jednocześnie surowce o identycznej wielkości. Mniejsze kawałki surowców zazwyczaj wymagają krótszego okresu czasu przygotowania, niż większe kawałki.
- Zmień czas przygotowania w zależności od ilości przygotowywanych surowców. Większa ilość wymaga dłuższego czasu przygotowania niż mała ilość.
- Przemieszaj surowce w czasie przygotowania (przed wszystkim większe kawałki). W ten sposób osiągniesz wyniku równomiernego upieczenia.
- Dodaj odrobinę oleju do frytek ze świeżych ziemniaków i smaż, dopóki nie będą chrupiące.
- Optymalna ilość do przygotowania chrupiących frytek wynosi 0,5 kg.
- W frytkownicach beztłuszczowych nie przygotowuj żywności o bardzo dużej zawartości tłuszczu, na przykład kiełbasek.
- Żywność zazwyczaj przygotowywaną w piekarniku możesz przygotować także w frytkownicy beztłuszczowej.
- Podczas przygotowywania żywności w wcześniej przygotowanego ciasta, skróć czas przygotowania.
- Podczas przygotowania muffinów albo herbatników użyj blachy albo misy do zapiekania, którą włożysz do naczynia do smażenia.
- Frytkownicy beztłuszczowej możesz użyć także do podgrzewania żywności. Jeżeli chcesz podgrzać żywność, ustaw temperaturę 150 °C i czas przygotowania 10 minut.

Frytki domowe

Podczas przygotowania frytek domowych postępuj następująco:

- Usuń skórkę i pokrój ziemniaki na plasterki.
- Frytki dokładnie umyj i wysusz je papierową ściereką.
- Do misy dodaj 1 do 2 łyżek oleju oliwkowego, dodaj frytki i dobrze wymieszaj, by wszystkie frytki pokryte były olejem.
- Frytki wyjmij z misy i zostaw do okapania przez sitko.
- Okapane frytki włóż do naczynia do smażenia i wybierz program do przygotowania frytek.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

- Frytkownicę należy wyczyścić po każdym użyciu. Przed czyszczeniem musi być frytkownica wyłączona, odłączona od gniazdka sieciowego i w pełni ostygnięta włącznie akcesoriów.



Ostrzeżenie:

Aby zapobiec niebezpieczeństwu porażenia prądem elektrycznym, nie zanurzaj urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki sieciowej w wodzie albo innej cieczy.

Naczynie do smażenia

- Wyjmij podkładkę z naczynia do smażenia. Naczynie do smażenia oraz podkładkę umyj w ciepłej wodzie z dodatkiem małej ilości neutralnego środka do mycia naczyń. Użyj miękkiej gąbki. Oplucz i wytrzyj do sucha.
- Jeżeli surowce się przypieką, nalej do naczynia gorącą wodę i dodaj środek kuchenny do mycia naczyń. Zostaw działać przez 10 minut i potem wyczyść naczynie.
- Naczynie do smażenia i podkładkę można myć w zmywarce.

Przeźrzeń wewnętrzną

- Po wyjęciu naczynia do smażenia wytrzyj przeźrzeń wewnętrzną przy pomocy miękkiej gąbki, lekko zwilżonej w ciepłej wodzie. Ostrożnie wytrzyj element grzewczy. Wytrzyj czystą ściereczką do sucha.

Powierzchnia zewnętrzna

- Do czyszczenia powierzchni zewnętrznej użyj suchej lub lekko nawilżonej szmatki. Następnie wytrzyj je do sucha.



Ostrzeżenie:

Do czyszczenia nigdy nie używaj zmywaków, środków czyszczących o działaniu ściernym, benzynę itp.

Przechowywanie

- Jeżeli urządzenie nie będzie eksploatowane przez dłuższy okres czasu, należy odłączyć wtyczkę od gniazdka elektrycznego, pozostawić urządzenie aby wystygło i wyczyścić według instrukcji podanych powyżej.
- Przed przechowaniem urządzenia, upewnij się, że urządzenie oraz 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.....1350 W

Zmiany tekstu oraz specyfikacji technicznych zastrzeżone.

WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

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

UTYLIZACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNY I ELEKTRONICZNYCH



Niniejszy symbol na produktach lub towarzyszących dokumentach oznacza, iż zużytych produktów elektrycznych lub elektronicznych nie wolno wyrzucać do zwykłego odpadu komunalnego. Aby zachować poprawny sposób utylizacji, odnowy i recyklingu produktów tego rodzaju, należy je przekazać do wyznaczonych punktów zbiórki. W niektórych krajach Unii Europejskiej lub innych krajach w Europie można przekazać zużyte urządzenie sprzedawcy detalicznemu przy zakupie innego nowego podobnego urządzenia. 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 więcej informacji, skontaktuj się z lokalnymi władzami lub punktem selektywnej zbiórki odpadów. W przypadku niedotrzymania właściwego postępowania utylizacji tego rodzaju odpadów, zgodnie z 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 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 EU, które dotyczą produktu.

