

INSTRUKCJA OBSŁUGI

FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA NA GORĄCE POWIETRZE

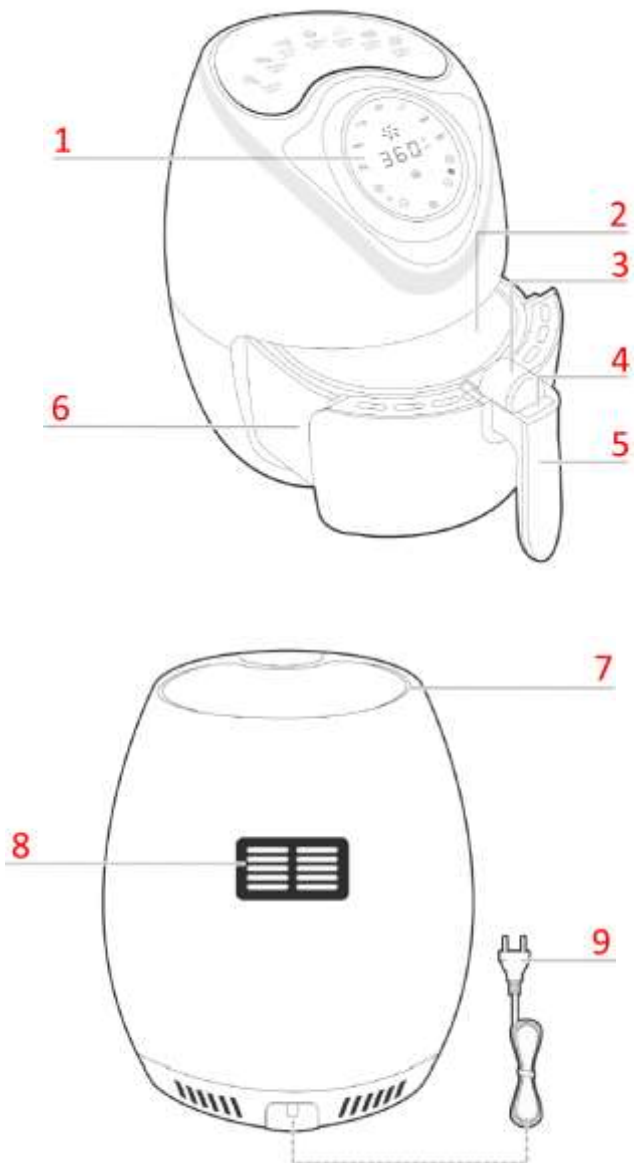
KOMPONENTY

- Frytkownica beztłuszczowa na gorące powietrze
- Instrukcja obsługi

SPECYFIKACJE TECHNICZNE

- Napięcie znamionowe: 220 – 240 V
- Częstotliwość znamionowa: 60 Hz
- Moc znamionowa: 1300 W
- Pojemność koszyka do smażenia: 2,6 l
- Pojemność całkowita: 3,6 l
- Wymiary produktu: 21 x 25,5 x 32 cm
- Materiał: PP/ABS/stal nierdzewna

OPIS URZĄDZENIA



- (1) Dotykowy ekran
- (2) Koszyk do smażenia
- (3) Uchwyt pokrywy
- (4) Przycisk do odłączania koszyka
- (5) Uchwyt koszyka
- (6) Patelnia do smażenia
- (7) Wlot powietrza
- (8) Wylot powietrza
- (9) Przewód sieciowy z wtyczką

OBSŁUGA URZĄDZENIA








○ URUCHAMIANIE

UWAGA: Wyjmowane części, 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 na swoje miejsce. Upewnij się, że wszystkie naklejki i etykiety opakowania zostały usunięte.

- Urządzenie należy umieścić na stabilnej, płaskiej, horyzontalnej powierzchni i podłączyć do gniazdka sieciowego.
- Upewnij się, że przewód sieciowy ma wystarczającą długość, aby wygodnie dotrzeć do gniazdka.
- Upewnij się, że urządzenie jest umieszczone w dobrze wentylowanym miejscu z dala od gorących powierzchni i materiałów palnych oraz że przewód nie znajduje się przed wylotem powietrza.

- Umieść koszyk do patelni i zamknij go we właściwym miejscu. Włóż koszyk do komory frytkownicy.
- Naciśnij przycisk ON/OFF, aby włączyć urządzenie.
- Przed włożeniem składników do koszyka należy podgrzewać urządzenie przez 3 minuty z wykorzystaniem funkcji licznika czasu.

○ TEMPERATURA I CZASY SMAŻENIA

Produkty spożywcze	Czas smażenia	Temperatura
	15-20 min	200°C
	20-25 min	180°C
	8-15 min	165°C
	30-40 min	165°C
	20-25 min	180°C
	10-15 min	200°C
	10-15 min	180°C

Frytkownica zapewnia 7 pozycji menu z ustawieniami wstępnymi, które po wyświetleniu są naciskane na ekranie dotykowym:

Frytki (*fries*), żeberka (*ribs*), krewetki (*shrimps*), pieczenie (*bake*), kurczak (*chicken*), stek (*steak*), ryby (*fish*).

Przycisk ON/OFF: Po naciśnięciu tego przycisku urządzenie wyłączy się po 20 sekundach. Nie ma

potrzeby odłączania urządzenia od sieci zasilającej, aby je wyłączyć.

Proszę odczekać około 30 minut po wyłączeniu urządzenia do ostygnięcia.



- (1) Podniesienie temperatury
- (2) Obniżenie temperatury
- (3) Wybór zaprogramowanego trybu pracy
- (4) Przycisk ON/OFF
- (5) Skrócenie czasu pracy
- (6) Przedłużenie czasu pracy

1. Ostrożnie wyciągnąć patelnię z urządzenia i umieścić ją na stabilnej, płaskiej powierzchni.
2. Do patelni włóż składniki. Upewnij się, że patelnia jest dobrze włożona do koszyka.

UWAGA: nie należy wypełniać poza wskazówką MAX.

3. Włóż koszyk z patelnią z powrotem do urządzenia i upewnij się, że jest dobrze zamocowany.
4. Ustaw temperaturę, a regulator czasowy na żądany czas gotowania.
 - Można również skorzystać z jednej ze wstępnie ustawionych funkcji szybkiego dostępu i w razie potrzeby dostosować ją za pomocą przycisków czasomierza i temperatury.
5. Aby rozpocząć smażenie, należy nacisnąć przycisk ON/OFF.
6. W przypadku niektórych potraw może być konieczne potrząśnięcie patelnią podczas procesu smażenia.
 - Wyjmij patelnię z urządzenia, aby doszło do przemieszania surowców.
 - Nie należy naciskać przycisku na uchwycie.
 - Aby kontynuować gotowanie, należy wsunąć patelnię z powrotem do urządzenia.
7. Gotowanie jest zakończone, gdy zegar osiągnie wartość 0. Ostrożnie wyciągnąć patelnię.
8. Naciśnij uchwyt pokrywy, aby zwolnić koszyk.

UWAGA: należy upewnić się, że koszyk jest umieszczony na stabilnej powierzchni z dala od wszelkich przedmiotów łatwopalnych.

○ WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE SMAŻENIA

- Potrząśnięcie jedzeniem we frytkownicy podczas smażenia może zapobiec nierównomiernemu gotowaniu potraw.

- Nie należy gotować zbyt tłustych potraw we frytkownicy.
- Można użyć niewielkiej ilości tłuszczu do uzyskania chrupiącej potrawy, ale nie należy dodawać nadmiernej ilości tłuszczu.
- Jeśli chcesz upiec ciastka, quiche lub nadziewane/krucze składniki, użyj blachy do pieczenia lub naczynia do pieczenia wewnątrz koszyka.
- Zawsze odłączaj urządzenie po zakończeniu pracy. Nie należy przenosić ani przechowywać urządzenia, dopóki nie ostygnie całkowicie.

○ KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

- Frytkownicę należy zawsze czyścić dopiero po całkowitym ostygnięciu urządzenia.
- Przed czyszczeniem należy odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy używać silnego, agresywnego środka czyszczącego.
- Użyj miękkiej ściereczki do czyszczenia frytkownicy. Nie wolno używać mokrej szmatki.
- Nie czyść patelni, koszyka i wnętrza urządzenia metalowymi przyborami kuchennymi lub ściernymi środkami czyszczącymi, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki ochronnej.
- Czyść patelnię, koszyk i uchwyt za pomocą zwykłej wody, płynu do mycia naczyń i nieabrazyjnej gąbki. Patelnia i koszyk są również bezpieczne do mycia w zmywarce.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Powód	Rozwiązanie
Frytkownica nie działa	Urządzenie nie jest prawidłowo podłączone.	Podłącz do gniazdka sieciowego.
	Czasomierz/tryb pracy nie jest ustawiony.	Ustaw czasomierz/tryb pracy i naciśnij przycisk ON/OFF, aby uruchomić frytkownicę.
	Patelnia nie jest odpowiednio wsadzona.	Wyciągnij patelnię i włóż ją ponownie.
Składniki smażone w frytkownicy nie są ugotowane	Zbyt dużo surowców w patelni.	Umieść mniejsze kawałki do frytkownicy; małe kawałki smaży się szybciej i bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest za niska.	Podnieś temperaturę.
Składniki są nierównomiernie smażone	Duże kawałki składników i składniki, które są ułożone jeden na drugim, mogą się smażyć nierównomiernie.	Niektóre składniki należy wstrząsnąć w połowie gotowania.
	Składniki nie są świeże lub nie są odpowiednio przygotowane.	Upewnij się, że używasz świeżych składników i przygotuj je prawidłowo do smażenia (np. opłukanie skrobi z ziemniaków).
Smażone przekąski nie są chrupiące, gdy są wyjmowane z frytkownicy	Niektóre składniki są smaczniejsze przy smażeniu gorącym powietrzem.	Niewielką ilość oleju dodaj do przekąsek lub użyj przekąsek gotowych do pieczenia w frytkownicy.
Patelnia nie wpadnie prawidłowo do urządzenia	Zbyt dużo surowców w patelni.	Nie napełniaj koszyka poza wskazówką MAX.
	Nieprawidłowe włożenie patelni do koszyka.	Wyciągnij patelnię i włóż ją ponownie, aż do usłyszenia kliknięcia.
Biały dym wychodzi z urządzenia	Żywność we frytkownicy jest tłusta.	Biały dym jest normalny podczas smażenia tłustych potraw we frytkownicy.
	Patelnia nadal zawiera pozostałości smaru z poprzedniego użycia.	Upewnij się, że patelnia jest prawidłowo czyszczona po każdym użyciu.

UWAGI I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

○ ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

- Aby uniknąć uszkodzeń lub obrażeń, należy przestrzegać wszystkich instrukcji bezpieczeństwa i ostrzeżeń.
- Dzieci bez opieki i osoby niepełnosprawne nie powinny korzystać z tego urządzenia bez opieki osoby dorosłej.
- **NIE UŻYWAJ** tego urządzenia, jeśli masz stymulator serca, aparaty słuchowe lub podobne urządzenia medyczne. Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy skonsultować się z lekarzem.
- Nie należy umożliwiać dzieciom bawienia się tym urządzeniem.

○ UWAGI

1. Niewłaściwe użytkowanie lub obsługa może spowodować uszkodzenie majątku lub osób.
2. Nie wolno napełniać frytkownicy olejem lub smarem. Urządzenie wykorzystuje system obiegu gorącego powietrza.
3. Nie należy umieszczać urządzenia na lub w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak obrusy, zasłony itp.
4. Nie dotykać ani nie stać w pobliżu wylotu powietrza z niniejszego urządzenia podczas pracy.
5. Nie przykrywać wlotu lub wylotu powietrza, gdy urządzenie jest uruchomione.
6. Nie należy naprawiać urządzenia. Wszelkie naprawy powinny być wykonywane przez autoryzowanego specjalistę.
7. Nie używać urządzenia poza odpowiednim napięciem (AC 220-240 V).
8. Nie należy używać urządzenia w przypadku uszkodzenia wtyczki, przewodu zasilającego lub samego urządzenia.
9. Nie umieszczać wtyczki lub przewodu w pobliżu wysokich temperatur podczas działania urządzenia.
10. Jeśli przewód stanie się gorący, należy przerwać działanie urządzenia.
11. Nie należy dotykać oraz wyciągać z wtyczki, jeśli użytkownik ma mokre ręce.
12. Nie wolno poruszać ani potrząsać urządzeniem podczas jego działania.
13. Nie należy wkładać metalowych lub innych materiałów przewodzących prąd do dolnej części wentylacyjnej urządzenia, ponieważ może to spowodować porażenie prądem elektrycznym.
14. Nie należy zanurzać urządzenia w wodzie, płucać pod kranem lub przechowywać je w wilgotnych i mokrych miejscach (nie dotyczy to koszyków).
15. Nie należy umieszczać przewodu w pobliżu otworów wentylacyjnych podczas działania urządzenia.
16. Nie należy podłączać przewodu sieciowego, gdy urządzenie nie jest używane.
17. Nie należy obsługiwać tego urządzenia z zewnętrznym licznikiem czasu lub pilotem zdalnego sterowania.
18. Nie należy umieszczać do frytkownicy przedmiotów łatwopalnych, takich jak papier lub tworzywa sztuczne.
19. Nie uruchamiać, jeżeli wtyczka nie jest prawidłowo podłączona do gniazdka sieciowego.
20. Nie uruchamiać urządzenia, jeżeli patelnia nie jest włożona prawidłowo i całkowicie.
21. Nie używaj tego produktu, jeśli zauważysz jakiegokolwiek problemy podczas jego użytkowania.
22. To urządzenie wymaga wtyczki z oddzielnym prądem bezpieczeństwa. Nie należy używać tego samego gniazdka z innymi urządzeniami, gdyż może to spowodować uszkodzenie gniazdka lub pożar.
23. Należy oczyścić przewód sieciowy, wtyczkę lub gniazdko, jeśli jest tam kurz lub woda. Nie należy podłączać przewodu zasilającego, gdy jest mokry lub gdy na gnieździe lub przewodzie znajdują się cząsteczki kurzu.
24. Pozostaw około 30 centymetrów wolnej przestrzeni wokół urządzenia podczas pracy. Nigdy nie zakrywaj urządzenia innymi przedmiotami.
25. Zachowaj ostrożność podczas użytkowania i wyjmowania jedzenia z urządzenia wydobywającego się gorącej pary wodnej i gorącego powietrza.


26. To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym.
27. Po zakończeniu pracy tego urządzenia, upewnij się, że licznik czasu urządzenia jest ustawiony na "0" i urządzenie jest odłączone od źródła zasilania.
28. Natychmiast odłącz frytkownicę, jeśli zobaczysz ciemny dym wydobywający się z urządzenia. Poczekaj, aż dym się rozproszy, a urządzenie ostygnie przed otwarciem koszyka do smażenia.

	produktu oraz promowanie ponownego wykorzystania i recyklingu.
--	--

GWARANCJA

Gwarancja jest ważna przez 24 miesiące. Można ją zgłosić do firmy DFVU, Liparjeva 6a, 1234 Mengeš, Słowenia, w celu uzyskania produktu zastępczego lub zwrotu pieniędzy. Wystarczy przesłać nam numer zamówienia i datę zakupu pocztą elektroniczną dostępną po kliknięciu na nasze logo w prawym dolnym rogu. Czas użyteczności produktu wynosi 24 miesiące od daty jego odbioru.



	<p>Symbol utylizacji i recyklingu zgodnie z dyrektywą WEEE. Symbol WEEE jest umieszczany na produktach zgodnych z dyrektywą UE 012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Ma on na celu zapobieganie niewłaściwej utylizacji</p>
---	--