

Frytkownica na gorące powietrze Digital

MODEL: AF602

PL

OPIS URZĄDZENIA:

- ① Wyjmowany pojemnik z nieprzywierającą powierzchnią
- ② Wyjmowany kosz z nieprzywierającą powłoką wkładany do wnętrza pojemnika.
- ③ Przycisk zwalniania blokady umożliwiający wyjęcie kosza z pojemnika
- ④ Uchwyt
- ⑤ Panel sterowania
- ⑥ Korpus urządzenia
- ⑦ Otwory wentylacyjne odprowadzające powietrze



PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM:

Przed pierwszym użyciem wyjmij urządzenie oraz akcesoria z opakowania.

Elementy wyjmowane (pojemnik ① i kosz ②), które będą bezpośrednio stykały się z żywnością, należy umyć w ciepłej, bieżącej wodzie z dodatkiem neutralnego płynu do mycia naczyń. Następnie należy je wypłukać w czystej wodzie, dobrze wytrzeć i umieścić z powrotem na swoim miejscu.

Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej i uruchom puste, aby pozbawić je ewentualnych zapachów poprodukcyjnych. Wykonaj następujące czynności:

- a) naciśnij przycisk ON/OFF, uruchomi się panel sterowania,
- b) przyciskami ustaw czas na 10 min,
- c) przyciskami ustaw temperaturę na 200 °C
- d) naciśnij ponownie przycisk ON/OFF, urządzenie uruchomi się, zapali się wskaźnik grzałki i wentylatora.

e) Po upływie nastawionego czasu pojawi się sygnał dźwiękowy i urządzenie automatycznie się wyłączy. Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej i pozostaw do wystygnięcia.

Uwaga: Podczas pierwszego uruchomienia może pojawić się delikatny dym. Jest to naturalny objaw, który po krótkim czasie ustaje.

SPOSÓB UŻYCIA

Urządzenie stawiamy na stabilnym, płaskim i suchym podłożu. Pociągając za uchwyt wysuwamy wyjmowany pojemnik ④ wraz z koszem ② z korpusu urządzenia. Do kosza ② wkładamy składniki, które chcemy poddać obróbce cieplnej. Wkładając składniki należy uważać, żeby nie przekroczyć poziomu MAX zaznaczonego wewnątrz wyjmowanego kosza ②. Należy przestrzegać maksymalnych i minimalnych ilości składników potraw wskazanych w tabeli „Zalecany czas przygotowania”, aby wynik obróbki cieplnej był optymalny.

Ostrzeżenie: Nie wolno wkładać składników bezpośrednio do pojemnika ④.

ZALECANY CZAS PRZYGOTOWANIA

Rodzaj potrawy	Ilość MIN i MAX	Temperatura	Czas przygotowania	Mieszać w trakcie przygotowywania	Dodatkowe informacje
Frytki mrożone 7x7mm	100-400 g	200 °C	9–16 min	tak	
Frytki domowe 10x10mm	100-400 g	200 °C	16–20 min	tak	Dodać pół łyżeczki oleju
Domowe talarki ziemniaczane	100-400 g	180 °C	18–22 min	tak	Dodać pół łyżeczki oleju
Kotlety wieprzowe	100-400 g	180 °C	10–14 min	nie	
Mięso mielone na burgery	100-400 g	180 °C	7–14 min	nie	
Drumstick'i	100-400 g	180 °C	18–22 min	nie	
Sajgonki	100-400 g	200 °C	8–10 min	tak	Rozgrzać frytkownicę
Nuggetsy z kurczaka mrożone	100-400 g	200 °C	6–10 min	tak	Rozgrzać frytkownicę
Paluszki rybne mrożone	100-400 g	200 °C	6–10 min	nie	Rozgrzać frytkownicę
Pieczone nadziewane warzywa	100-400 g	160 °C	10 min	nie	
Ciasto	300 g	160 °C	20–25 min	nie	W formie na ciasto
Zapiekanka quiche	400 g	180 °C	20–22 min	nie	W formie do pieczenia
Muffiny	300 g	200 °C	15–18 min	nie	W formie do muffinów

Obsługa:

Wymowany pojemnik ④ z wypełnionym koszem ② wsuń do korpusu urządzenia i podłącz przewód zasilający do gniazdka elektrycznego. Naciśnij przycisk wyłącznika ON/OFF. Używając przycisków dotykowych na panelu sterowania ustaw wymaganą wartość temperatury i czasu. Parametry te można nastawiać manualnie     lub automatycznie wybierając odpowiedni program po kilkakrotnym naciśnięciu przycisku .

Ikona wybranego programu pojawi się w górnej części ekranu dotykowego. Po zaprogramowaniu wszystkich wymaganych parametrów naciśnij ponownie przycisk ON/OFF, urządzenie uruchomi się a wskaźniki  będą informować o działaniu wentylatora i grzałki. Po osiągnięciu przez frytkownicę nastawionej temperatury, wskaźnik grzałki zgaśnie. Podczas pracy urządzenia wskaźnik ten na przemian zapala się i gaśnie. W ten sposób jesteśmy informowani o utrzymywaniu się nastawionej temperatury. Nadmiar tłuszczu z potrawy spływa do pojemnika ①. Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłączy się automatycznie. Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej i pozostaw do wystygnięcia. Jeżeli zaistnieje potrzeba wyłączenia frytkownicy przed upłynięciem nastawionego czasu, wystarczy nacisnąć przycisk ON/OFF. Wentylator będzie wtedy działał jeszcze przez około 20 sekund, aby ochłodzić grzałki, a następnie urządzenie wyłączy się.

Wskazówka: Ustawienia czasu w wybranym programie należy traktować jako przybliżone, ponieważ czas gotowania może się różnić w zależności od ilości i rozmiaru składników potrawy. Dlatego w trakcie gotowania należy sprawdzać stan potrawy i jeżeli zaistnieje taka potrzeba, to możemy zmienić czas używając przycisków  .

Nastawiając temperaturę i czas można skorzystać z tabelki „Zalecany czas przygotowania”. Niektóre potrawy mogą wymagać wcześniejszego rozgrzania frytkownicy. Proces ten trwa w przybliżeniu 3 do 4 minut. Ustaw wymaganą temperaturę oraz czas na 4 minuty. Załącz frytkownicę. Odczekaj, aż wskaźnik grzałki zgaśnie. Świadczy to o tym, że wymagana temperatura została osiągnięta. Następnie ostrożnie wyjmij pojemnik ① z koszem ② i postaw na żaroodpornej podkładce. Zachowaj szczególną ostrożność, żeby nie dotknąć rozgrzanej powierzchni. Kosz ② wypełnij składnikami potrawy. Wymowany pojemnik ④ z wypełnionym koszem ② wsuń z powrotem do urządzenia i nastaw czas gotowania. Niektóre rodzaje potraw należy przemieszczać w trakcie gotowania. Należy wtedy wysunąć pojemnik ④ z frytkownicy i postawić na żaroodpornej podstawce. W trakcie wykonywania tych czynności ze względów bezpieczeństwa wyłącza się grzałka i wentylator, jednak odliczanie czasu nie jest zatrzymywane. Należy zachować szczególną ostrożność i uważać, żeby nie dotknąć rozgrzanej powierzchni lub, aby nie doszło do oparzenia gorącą parą wydobywającą się podczas gotowania. Naciskając przycisk na uchwycie ③ zwalniasz wymowany kosz ②, następnie podnieś go i przytrzymaj nad pojemnikiem ④. Potrząśnij nim ostrożnie, aby doszło do przemieszczania składników potrawy a następnie włóż go z powrotem do pojemnika ④. Prawidłowe wykonanie tej czynności jest sygnalizowane kliknięciem. Pojemnik ④ wraz z koszem ② wsuń z powrotem do frytkownicy. Grzałka i wentylator wznowią pracę. Aby podgrzać składniki potrawy, ustaw temperaturę na 150 °C a czas na 10 minut. Po upłynięciu nastawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłączy się automatycznie. Po zakończeniu gotowania wysuń pojemnik ④. Naciśnij przycisk na uchwycie ③, aby zwolnić wymowany kosz ②, podnieś go i opróżnij zawartość. Do wyjmowania potraw z kosza można również użyć silikonowych lub drewnianych narzędzi kuchennych. Nie zalecamy używania kuchennych narzędzi metalowych, aby nie doszło do uszkodzenia nieprzywierającej powłoki wyjmowanego kosza. Po zakończeniu gotowania upewnij się, że urządzenie jest wyłączone.

Odłącz je od sieci elektrycznej, pozostaw do wystygnięcia i wyczyść zgodnie z zaleceniami zawartymi w akapicie „Czyszczenie i konserwacja”.

Uwaga: Czasy gotowania zamieszczone w tabelce są wyłącznie orientacyjne i mogą się różnić w zależności od rozmiarów i ilości składników potraw oraz Państwa upodobań kulinarnych. Ciasto na wypieki, zapiekanki quiche, muffiny itp. należy najpierw umieścić w odpowiedniej formie do pieczenia, która powinna zmieścić się w wyjmowanym koszu.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA:

Przed rozpoczęciem czyszczenia należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i pozostawić do wystygnięcia. Frytkownica będzie stygnąć szybciej, gdy wyjmimy z niej pojemnik ① z koszem ②. Zalecamy rozpocząć czyszczenie natychmiast po wystygnięciu urządzenia, zanim dojdzie do zaschnięcia pozostałości potraw. W innym przypadku ich usuwanie będzie trudniejsze. Pojemnik ① z koszem ② myjemy pod ciepłą bieżącą wodą z dodatkiem neutralnego płynu do mycia naczyń. Następnie należy je wypłukać w czystej wodzie, dobrze wytrzeć i umieścić z powrotem na swoim miejscu. Jeżeli nie uda się usunąć przyschniętych pozostałości potraw, które przyłgnęły do kosza ② lub pojemnika ①, należy wypełnić pojemnik wodą z dodatkiem naturalnego płynu do mycia naczyń i włożyć do niego kosz. Całość należy pozostawić na około 10 minut, aby doszło do odmoczenia pozostałości potraw. Następnie oba elementy należy umyć tradycyjnym sposobem. Należy zadbać o to, żeby przyłgnięte pozostałości potraw nie kumulowały się na wyjmowanym pojemniku i koszu. Przed kolejnym użyciem oba elementy powinny być czyste. Powierzchnię frytkownicy należy czyścić miękką szmatką nasączoną roztworem ciepłej wody i naturalnego płynu do mycia naczyń. Po aplikacji płynu do naczyń należy wytrzeć powierzchnię frytkownicy czystą, lekko wilgotną szmatką a następnie wszystko wytrzeć dokładnie do sucha. Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie lub innych płynach. Nie wolno używać drucianych gąbek, ściernych środków czyszczących ani rozpuszczalników do czyszczenia jakichkolwiek elementów urządzenia.

DANE TECHNICZNE:

Pojemność kosza: 3,5 l

Napięcie zasilania: 220-240 ~V

Częstotliwość: 50/60 Hz

Moc znamionowa: 1 500 W

Poziom hałasu: 60 dB(A)

Deklarowana wartość emisji hałasu tego urządzenia wynosi 60 dB(A), która reprezentuje poziom mocy akustycznej A w odniesieniu do referencyjnej mocy akustycznej wynoszącej 1 pW. Zastrzegamy sobie prawo do zmiany tekstu i specyfikacji technicznych.

WAŻNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA:

NALEŻY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ, ABY MÓC SKORZYSTAĆ W PRZYSZŁOŚCI.

Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, manualnych bądź umysłowych lub bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że są nadzorowane lub poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją potencjalne zagrożenia eksploatacyjne. Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci chyba, że ukończyły 8 lat i pozostają pod nadzorem osoby dorosłej. Nie wolno pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem. Urządzenie wraz z przewodem zasilającym powinno znajdować się w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat. Urządzenie jest przeznaczone do użytkowania w gospodarstwie domowym. Nie jest przeznaczone do użytkowania w miejscach takich, jak: - aneksy kuchenne dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy,

- gospodarstwa rolne,
- pokoje hotelowe lub motelowe oraz inne przestrzenie mieszkalne,
- firmy oferujące nocleg ze śniadaniem.

Urządzenie jest przeznaczone do obróbki cieplnej potraw. Nie wolno używać produktu do celów innych niż te, do których jest przeznaczony. Nie wolno stawiać urządzenia na parapetach okien, okapach zlewozmywaków, niestabilnych powierzchniach, kuchenkach elektrycznych lub gazowych ani w ich pobliżu. Urządzenie należy stawiać wyłącznie na stabilnym, płaskim i suchym podłożu. Przed podłączeniem do sieci elektrycznej należy upewnić się, czy napięcie w sieci odpowiada parametrom zamieszczonym na tabliczce znamionowej. Urządzenie można podłączać wyłącznie do uziemionego gniazdka elektrycznego.

OSTRZEŻENIA:

Urządzenie nie nadaje się do sterowania za pomocą programatorów, zewnętrznego wyłącznika czasowego lub pilota. Urządzenie należy używać wyłącznie w połączeniu z oryginalnymi akcesoriami. Nie wolno używać urządzenia w sąsiedztwie materiałów łatwopalnych takich, jak zasłony, ścierki do naczyń, drewniane powierzchnie itp. Podczas pracy należy zapewnić co najmniej 15 cm wolnej przestrzeni ze wszystkich stron urządzenia, aby zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza. Nie wolno stawiać na urządzeniu żadnych przedmiotów ani zakrywać otworów wentylacyjnych. Należy unikać kontaktu z gorącą parą wydobywającą się z otworów wentylacyjnych w trakcie pracy urządzenia. Nie wolno wypełniać wyjmowanego kosza ponad poziom oznaczony jako MAX. Należy zwracać uwagę na to, żeby składniki potraw znajdujące się w koszu nie stykały się z grzałką. Nie wolno napełniać olejem wyjmowanego pojemnika. Napełnianie pojemnika olejem może stwarzać zagrożenie. Zdrowa metoda smażenia opiera się na zasadzie cyrkulacji gorącego powietrza, która nie wymaga użycia oleju. Niewielką ilość oleju można dodać tylko po to, aby uzyskać pożądany smak potrawy. W frytkownicy nie wolno gotować potraw o dużej zawartości tłuszczu.

Gorąca powierzchnia:

Gdy urządzenie jest załączone, temperatura ogólnodostępnych powierzchni może być wyższa. Nie wolno dotykać gorących powierzchni. Może dojść do poparzenia. Do wyjmowania i przenoszenia rozgrzanego pojemnika i kosza należy używać uchwytu. Rozgrzany pojemnik i kosz można stawiać wyłącznie na żaroodpornych powierzchniach. Po wysunięciu pojemnika z frytkownicy należy zachować szczególną ostrożność, aby nie doszło do poparzenia gorącą parą wydobywającą się z potrawy. Gdy dojdzie do przypalenia się potrawy wewnątrz urządzenia, należy je natychmiast wyłączyć ustawiając zegar na 0 i odłączyć od sieci elektrycznej. Przed wyjęciem pojemnika należy odczekać aż dym przestanie wydobywać się z otworów wentylacyjnych. Do rozgrzanego pojemnika należy wlać zimną wodę. Urządzenie pozostawione bez nadzoru powinno być wyłączone i odłączone od sieci elektrycznej, podobnie wtedy, gdy nie jest używane, oczekuje na transport i przed rozpoczęciem czyszczenia. Przed transportem bądź rozpoczęciem czyszczenia urządzenie należy pozostawić do wystygnięcia. Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie lub innych płynach. Nie wolno stawiać ciężkich przedmiotów na przewodzie zasilającym. Należy zwracać uwagę na to, żeby przewód zasilający nie przechodził przez krawędź stołu i nie stykał się z gorącymi powierzchniami.

Urządzenie należy odłączać od sieci elektrycznej pociągając za wtyczkę przewodu zasilającego a nie za sam przewód. W innym przypadku może dojść do uszkodzenia przewodu zasilającego lub gniazdka. Uszkodzony przewód zasilający powinien być wymieniony

przez autoryzowany punkt serwisowy. Pod żadnym pozorem nie wolno używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym. Nie wolno samemu naprawiać urządzenia ani wprowadzać zmian w jego konstrukcji, aby nie narażać się na zagrożenie porażenia prądem elektrycznym. Wszelakie naprawy należy zlecać autoryzowanemu punktowi serwisowemu. Manipulując przy urządzeniu narażamy się na utratę gwarancji.

Przed rozpoczęciem użytkowania należy zapoznać się z instrukcją obsługi, nawet wtedy, gdy posiadamy już doświadczenie w obsłudze urządzeń podobnego typu. Urządzenie powinno być użytkowane tak, jak to opisano w instrukcji obsługi. Instrukcję należy zachować, aby móc z niej skorzystać w razie potrzeby. Zalecamy zachowanie oryginalnego opakowania, dowodu zakupu oraz karty gwarancyjnej co najmniej przez okres obowiązywania gwarancji. Gdy zaistnieje potrzeba przetransportowania, zaleca się zapakowanie urządzenia do oryginalnego pudełka, w którym zostało dostarczone.

ZALECENIA I INFORMACJE DOTYCZĄCE UTYLIZACJI ZUŻYTYCH OPAKOWAŃ

Zużyty materiał opakowaniowy należy oddać w miejscu zapewniającym jego prawidłową utylizację.

OCHRONA ŚRODOWISKA NATURALNEGO:

Informacje dotyczące utylizacji urządzeń elektrycznych i elektronicznych:

Po upływie okresu przydatności do użycia nie wolno wyrzucać produktu do odpadów domowych. Aby dokonać właściwej utylizacji produktu, należy oddać je w wyznaczonym miejscu zbiórki, gdzie zostanie przyjęte nieodpłatnie.

Dokonując prawidłowej utylizacji pomagasz zachować cenne zasoby przyrodnicze i wspomagasz prewencję przeciw potencjalnemu negatywnemu wpływowi na środowisko naturalne i ludzkie zdrowie, na co mogłaby mieć wpływ nieprawidłowa utylizacja odpadów. Dalszych szczegółów wymagaj od lokalnego urzędu lub w najbliższym miejscu zbiórki odpadów. W przypadku nieprawidłowej likwidacji tego rodzaju odpadów może zostać nałożona kara zgodnie z przepisami krajowymi.

Nie wolno wyrzucać zużytych baterii do odpadów domowych, należy je oddać w miejscu zapewniającym odpowiedni ich recykling

Serwis:

Jeżeli po zakupieniu produktu stwierdzisz, że jest on uszkodzony, skontaktuj się ze sprzedawcą. Podczas użytkowania produktu należy przestrzegać zasad zawartych w niniejszej instrukcji obsługi. Reklamacja nie będzie uznana, jeżeli wprowadzono zmiany w produkcie lub nie stosowano się do wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.

Gwarancja nie obejmuje:

- naturalnego zużycia elementów pracujących produktu w trakcie jego normalnego użytkowania,
- czynności serwisowych związanych ze standardową konserwacją produktu (np. czyszczenie, wymiana elementów zużywających się podczas normalnego użytkowania itd.),
- usterek spowodowanych wpływem warunków zewnętrznych (np. warunki atmosferyczne, zapylenie, nieodpowiednie użytkowanie itp.),
- uszkodzeń mechanicznych powstałych w związku z upadkiem produktu, uderzenia nim itp.,
- szkód powstałych w wyniku nieodpowiedniego obchodzenia się z produktem, w związku z przeciążeniem, użyciem nieoryginalnych akcesoriów, narzędzi itp.

Za uszkodzenia mechaniczne reklamowanego produktu powstałe w wyniku nieprawidłowo zabezpieczenia transportowanego przedmiotu odpowiada jego właściciel.

Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania ewentualnych zmian w instrukcji obsługi i nie odpowiada za błędy powstałe w druku.

Ilustracje i opisy mogą odbiegać od rzeczywistości w zależności od modelu produktu.