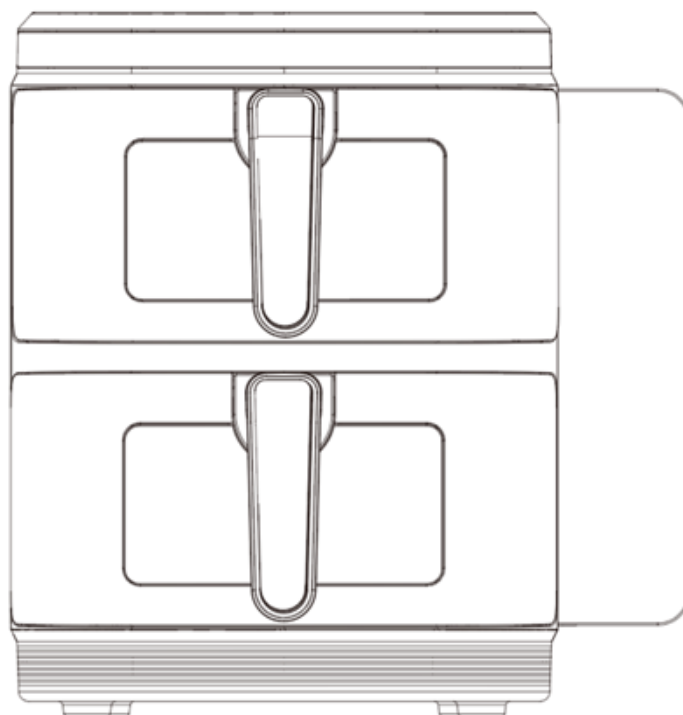


FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA

MODEL: BH 10884



Instrukcja obsługi

Tłumaczenie instrukcji oryginalnej

PRZED UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ



Spis treści

I. GWARANCJA I SERWIS	2
II. ZASADY BEZPIECZEŃSTWA.....	4
III. PRZEZNACZENIE	6
IV. DANE TECHNICZNE.....	7
V. OPIS CZĘŚCI	7
VI. OBSŁUGA.....	8
VII. KONSERWACJA.....	15
VIII. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	16
IX. OCHRONA ŚRODOWISKA	17
X. DEKLARACJA ZGODNOŚCI	18

Dziękujemy za wybranie naszego produktu. Przed użyciem należy dokładnie zapoznać się z instrukcją związaną z obsługą i warunkami bezpieczeństwa. Zachowaj instrukcję do późniejszego wglądu.

Instrukcja została przetłumaczona z fabrycznej wersji instrukcji dostarczonej przez producenta w języku angielskim.

Dołączono:

Deklarację zgodności wystawioną przez producenta BASS SP. Z O.O.

Urządzenie oznaczone znakiem towarowym BASS POLSKA

Urządzenie oznaczone znakiem handlowym BH 10884

I. GWARANCJA I SERWIS

Punkt Serwisowy Producenta BASS SP. Z O.O.

Al. Krakowska 60
Mroków 05-552
www.basspolska.com
e-mail: serwis@bass.pl

**Uprzejmie prosimy o wypełnienie zgłoszenia reklamacyjnego na stronie
www.serwis.bass.pl**

REGULAMIN GWARANCJI

Gwarant gwarantuje Nabywcy poprawne działanie produktu, pod warunkiem użytkowania go zgodnie z przeznaczeniem oraz zasadami określonymi w instrukcji obsługi dołączonej do urządzenia.

Okres gwarancji wynosi 12 miesięcy od daty sprzedaży. Okres rękojmi wynosi 24 miesiące od daty sprzedaży. Wady ujawnione w tym terminie będą usuwane bezpłatnie.

Gwarant odpowiada przed Nabywcą wyłącznie za wady fizyczne, powstałe z przyczyn tkwiących w sprzedanym produkcie. Gwarancją nie są objęte wady powstałe z innych przyczyn, a szczególnie w wyniku:

- ✓ nieprawidłowego użytkowania lub zastosowania,
- ✓ nieprawidłowego doboru produktu do warunków istniejących w miejscu montażu,
- ✓ nieprawidłowego montażu, konserwacji, magazynowania i transportu produktu,
- ✓ uszkodzeń mechanicznych, chemicznych, termicznych lub celowego uszkodzenia produktu i wywołanie nim wady,
- ✓ uszkodzeń produktu powstałych w wyniku stosowania nieoryginalnych lub niezgodnych z zaleceniami producenta materiałów,
- ✓ uszkodzeń wynikłych ze zdarzeń losowych, czynników noszących znamiona siły wyższej (pożar, powódź, wyładowania atmosferyczne itp.),
- ✓ wadliwego działania urządzeń mających wpływ na działanie produktu.

Gwarancja nie obejmuje części podlegających normalnemu zużyciu oraz części i materiałów eksploatacyjnych. Gwarancja nie obejmuje produktu, którego na podstawie przedłożonych dokumentów i cech znamionowych produktu nie można zidentyfikować jako produktu zakupionego u Gwaranta.

Ponadto Nabywca traci uprawnienia z tytułu gwarancji na produkty w przypadku stwierdzenia:

- ✓ jakiegokolwiek modyfikacji produktu,
- ✓ ingerencji osób nieuprawnionych,
- ✓ jakichkolwiek prób napraw dokonywanych przez osoby nieuprawnione,
- ✓ nieprzestrzegania obowiązków dokonywania okresowych przeglądów, jeśli są one wymagane.

Podstawą przyjęcia reklamacji do rozpatrzenia jest spełnienie łącznie następujących warunków:

- ✓ Zgłoszenia reklamacji przez Nabywcę poprzez wiadomość e-mail, kontakt telefoniczny, wizytę w siedzibie producenta lub wypełnienie formularza reklamacyjnego na stronie www.serwis.bass.pl. Choć forma złożenia reklamacji zależy jedynie od preferencji

Konsumenta, uprzejmie prosimy o wypełnianie formularza reklamacyjnego w celu ułatwienia i przyspieszenia naszej pracy.

- ✓ Okazania dowodu zakupu np. kopii faktury, paragonu zakupu reklamowanego produktu lub wyciągu z karty.
- ✓ Dostarczenia osobistego lub za pośrednictwem przewoźnika (spedytora) reklamowanego produktu do siedziby Gwaranta.

Produkt wysyłany do serwisu winien być dostarczony w oryginalnym opakowaniu. W przypadku braku opakowania oryginalnego bądź jakiegokolwiek innego opakowania ochronnego i braku odpowiedniego zabezpieczenia produktu do transportu przez Nabywcę, Gwarant nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia w trakcie transportu. Uprzejmie prosimy o doręczanie reklamowanego produktu w stanie czystym.

W przypadku nieuznania reklamacji reklamowany produkt będzie zwrócony reklamującemu na jego pisemne żądanie pod warunkiem uprzedniego pokrycia kosztów przesyłki przez nabywcę.

Nieodebrany towar po okresie 60 dni będzie utylizowany.

II. ZASADY BEZPIECZEŃSTWA ZWIĄZANE Z UŻYCIEM URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH

UWAGA! Przed użyciem należy przeczytać całą instrukcję. Nieprzestrzeganie poniższych instrukcji prowadzić może do porażenia elektrycznego, pożaru i poważnych urazów ciała.

SYMBOLE BEZPIECZEŃSTWA



Przeczytać instrukcję obsługi.

UWAGI OGÓLNE

- ✓ Urządzenia elektryczne powinny spełniać wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy określone w Polskich Normach i właściwych przepisach przez cały okres użytkowania.
- ✓ Osoby zatrudnione przy urządzeniach elektrycznych powinny być wyposażone w odpowiednią odzież roboczą i środki ochrony indywidualnej.
- ✓ Osoby zatrudnione przy urządzeniach elektrycznych powinny przestrzegać wszelkich przepisów bhp, obowiązujących przy urządzeniach elektrycznych.

PODSTAWOWE CZYNNOŚCI PRZED ROZPOCZĘCIEM PRACY

- ✓ Przed rozpoczęciem pracy należy zapoznać się z dokumentacją urządzenia elektrycznego oraz przygotować potrzebne narzędzia, przyrządy, tablice ostrzegawcze i niezbędny sprzęt izolacyjny.
- ✓ Sprawdzić stan techniczny urządzeń i instalacji elektrycznych (stan izolacji przewodów, kabli, wtyczek, wyłączników, gniazd), zerowanie, uziemienie, stan zabezpieczeń przeciwpożarowych i przeciwporażeniowych.
- ✓ Sprawdzić stan techniczny zabezpieczeń prądowych.
- ✓ Sprawdzić stan oznakowania przeciwpożarowego urządzeń i instalacji elektrycznych.

CZYNNOŚCI PODCZAS PRACY I PO JEJ ZAKOŃCZENIU

- ✓ Urządzenie elektryczne należy eksploatować jedynie zgodnie z jego przeznaczeniem.
- ✓ W razie konieczności opuszczenia miejsca pracy należy zatrzymać urządzenie i odłączyć napięcie.
- ✓ W razie samoczynnego wyłączenia urządzenia lub przepalenia się bezpieczników, włączyć je powtórnie po usunięciu przyczyny zwarcia i założeniu nowych bezpieczników
- ✓ Do przyłączania urządzeń elektrycznych należy stosować gniazda ze stykiem uziemiającym, jeżeli wymaga tego instalacja elektryczna
- ✓ Po zakończeniu pracy należy zabezpieczyć urządzenia elektryczne, uporządkować miejsce pracy, narzędzia i sprzęt

ZABRANIA SIĘ

- × Dopuszczania do eksploatacji urządzeń elektrycznych bez potwierdzenia skuteczności ochrony przed możliwością porażenia prądem elektrycznym
- × Dokonywania zmian w obsługiwanym urządzeniu
- × Usuwania ochron, zabezpieczeń, zwierania przełączników, blokowania wyłączników, stosowania prowizorycznych napraw bezpieczników, stosowania niewłaściwych wkładek bezpiecznikowych
- × Zakładania bezpieczników przy włączonej maszynie
- × Ciągnięcia za przewód elektryczny przy wyciąganiu wtyczki z gniazdka
- × Eksploatowania gniazd wtykowych oraz wtyczek z uszkodzoną obudową lub wkładką izolacyjną
- × Przeciążania urządzeń elektrycznych ponad dopuszczalną wartość
- × Dotykania części będących pod napięciem, zacisków kondensatorów (nawet, gdy są odłączone)
- × Pozostawiania bez dozoru urządzeń elektrycznych podłączonych do sieci. Wszystkie urządzenia elektryczne należy odłączyć od sieci przed opuszczeniem stanowiska pracy.

- × Dostępu do urządzeń lub instalacji elektrycznych osobom niepowołanym, niepełnoletnim, w tym dzieciom, osobom chorym, będącym pod wpływem alkoholu lub innych używek

UWAGI KOŃCOWE

1. Naprawy i konserwacje urządzeń elektrycznych mogą być wykonywane tylko przez przeszkolonych specjalistów.
2. Pierwsza pomoc przy porażeniu prądem elektrycznym:
 - ✓ uwolnić człowieka spod napięcia
 - ✓ czynność uwalniania wykonywać ostrożnie, aby nie zostać również porażonym
 - ✓ natychmiast pozbawić instalację elektryczną napięcia przez wykręcenie bezpieczników lub przecięcie przewodu pod napięciem szczypcami z izolowaną rękojeścią (czynności te wykonywać ręką izolowaną, stojąc na płycie izolującej – guma, szkło, sucha deska)
 - ✓ po uwolnieniu pracownika sprawdzić, czy daje oznaki życia
 - ✓ osobom silnie porażonym i nie oddychającym przywrócić oddech, stosując sztuczne oddychanie i masaż serca, tak długo aż osoba porażona odzyska przytomność lub do przyjazdu karetki
 - ✓ w przypadku stwierdzenia oparzenia założyć na ranę suchy, jałowy opatrunek
 - ✓ w każdym przypadku chory musi być hospitalizowany (według zasad BHP)

Serwis

Naprawa urządzenia powinna być dokonana jedynie przez wykwalifikowany personel przy użyciu kompatybilnych części zamiennych. Zapewni to na bezpieczną i wydajną pracę urządzenia.

III. PRZEZNACZENIE

Ta frytkownica na gorące powietrze zapewnia łatwy i zdrowy sposób przygotowywania ulubionych składników. Wykorzystując szybki obieg gorącego powietrza i górny grill, jest w stanie przygotować wiele potraw. Najlepsze jest to, że frytkownica na gorące powietrze podgrzewa żywność we wszystkich kierunkach, a większość składników nie wymaga oleju

IV. DANE TECHNICZNE**Model BH 10884****Napięcie 220-240V 50-60Hz****Moc: 2800W (1400W + 1400W)****POJEMNOŚĆ KOSZA 5,5 + 5,5 LITRA****REGULOWANA TEMPERATURA: :80-200°C****TIMER: 60 MINUTOWY****V. OPIS CZĘŚCI****(rys. F1-F2)**

1) Panel sterowania:

a. Przycisk „START/PAUSE/OFF”

b. „TEMPERATURA/GOTOWANIE CZAS”

c. „+” TEMPERATURA/GOTOWANIE CZAS

d. „-” TEMPERATURA/GOTOWANIE

Przycisk CZAS

e. Przycisk „SYNC”

f. Przycisk „MATCH”

g. Przycisk „1”, wybór panelu 3a

h. Przycisk „2”, wybór panoramy 3b

i. Wyświetlanie panoramy 3a

L. Wyświetlacz panelu 3b

m. „WYBÓR FUNKCJI”

n. Przycisk „ODSZRANIANIE”

2a) Uchwyt Kubelka

2b) Uchwyt Kubelka

3a) Patelnia 1

3b) Patelnia 2

4) Korpus urządzenia

5a) Kratka wylotu powietrza

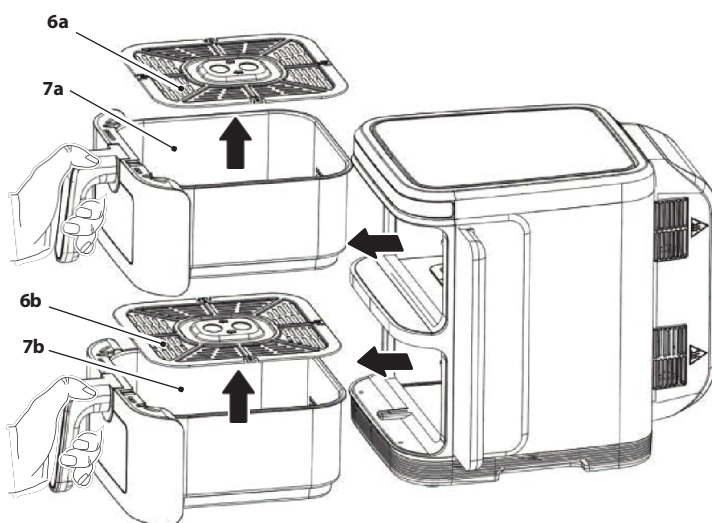
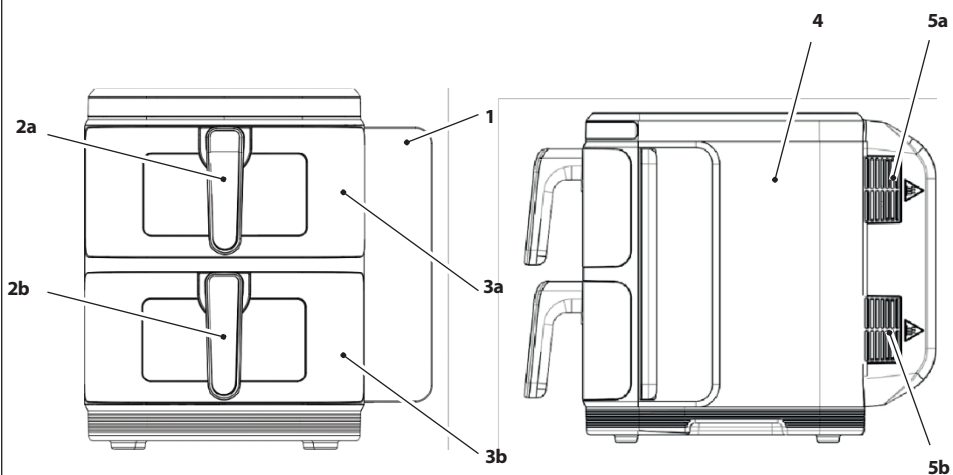
5b) Kratka wylotu powietrza

6a) Kratka do gotowania

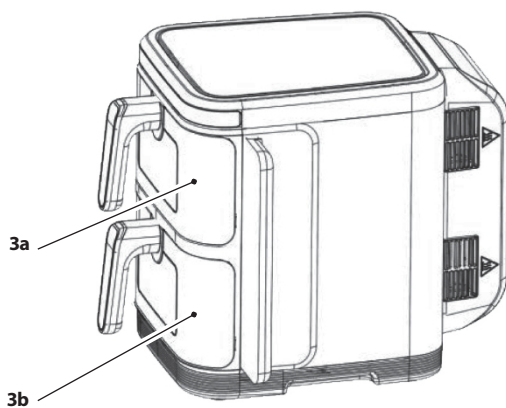
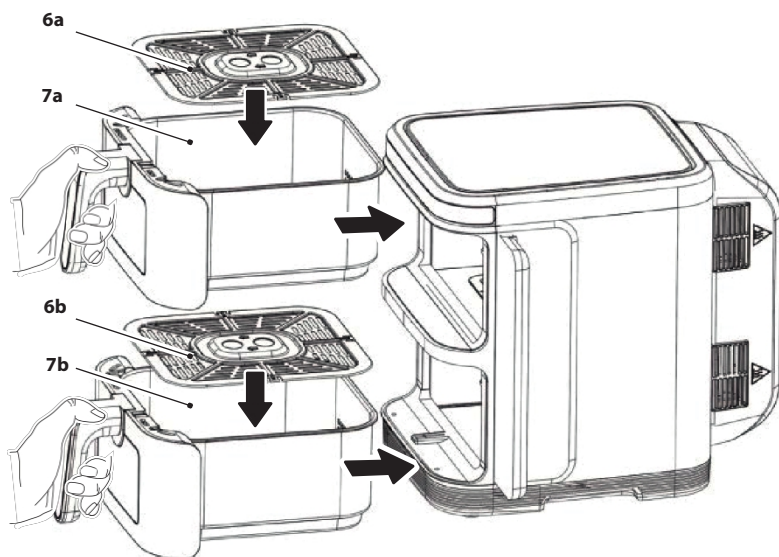
6b) Kratka do gotowania

7a) Kubłek

7b) Kubłek







VI. OBSŁUGA**Przy pierwszym użyciu**

Wyciągnąć szalkę (3a i/lub 3b) wraz z kubetkiem (7a i/lub 7b) z korpusu urządzenia (4), trzymając za uchwyt (2a i/lub 2b) (rys. F1).

Wyjmij akcesoria i z wnętrza frytkownicy.

Przy pierwszym użyciu urządzenia należy umyć kubetek (7a i/lub 7b), grill (6a i/lub 6b) oraz patelnię (3a i/lub 3b) gorącą wodą i zwykłym detergentem do zastawy stołowej.

Obficie spłukać i dokładnie wysuszyć wszystkie elementy.

Do czyszczenia zewnętrznego korpusu urządzenia (4) należy używać wilgotnej szmatki, unikając stosowania ściernych detergentów.

Użycie

Umieść urządzenie na poziomej i stabilnej powierzchni i upewnij się, że wszystkie nóżki są podparte

Podłącz wtyczkę zasilania do gniazda zasilania, upewniając się, że napięcie sieciowe odpowiada napięciu wskazanemu na etykiecie znamionowej.

Określ odpowiedni czas i temperaturę w zależności od rodzaju gotowanej potrawy (patrz "tabela czasów i temperatur").

Wyciągnij szalkę (3a i/lub 3b) i włóż potrawę do gotowania do pojemnika (7a i/lub 7b) (rys. F1). Nie napełniać nadmiernie kubetka (7a i/lub 7b). (MAX pojemność: 5,5 L).

Następnie włożyć patelnię (3a i/lub 3b) do urządzenia i ustawić odpowiedni czas i temperaturę (patrz "tabela czasów i temperatur") (rys. F3).

Upewnij się, że szalka (3a i/lub 3b) jest prawidłowo włożona do korpusu urządzenia (4) (rys.F3).

UWAGA

Urządzenia należy używać bez oleju i smaru. Niebezpieczeństwo pożaru!

Frytkownica wyposażona w zabezpieczenie termiczne. W przypadku awarii termostatu obwód elektryczny automatycznie się rozłącza.

Nigdy nie używaj patelni (3a i/lub 3b) bez uprzedniego włożenia grilla (6a i/lub 6b) (rys. F3).

Przycisk "START/PAUSE/OFF" (a)



- Przytrzymaj ten przycisk przez 0,5 sekundy, aby włączyć urządzenie.
- Po włączeniu wszystkie wskaźniki zaświecą się, a na wyświetlaczu (i i L) pojawi się "--".
- Naciśnij przycisk 1 (g), aby wybrać szalkę 3a; naciśnij przycisk 2 (h), aby wybrać szalkę 3b.
- Naciśnij go po raz drugi, aby rozpocząć gotowanie po wybraniu żadanego programu z menu funkcji (m).
- Aby wyłączyć urządzenie, przytrzymaj przycisk przez około 3 sekundy; wszystkie kontrolki zgasną.

Aby wyłączyć patelnię (3a lub 3b) oddzielnie, należy najpierw wybrać przycisk 1 (g) (patelnia 3a) lub przycisk 2 (h) (patelnia 3b), a następnie przycisk wyłączenia (a) na około 2 sekundy. Na odpowiednim ekranie (i i/lub L) pojawi się komunikat "OFF".
Podczas pracy urządzenia możliwe jest naciśnięcie przycisku (a) w celu wstrzymania gotowania i/lub jego wznowienia.

Przycisk trybu "TEMPERATURA/CZAS GOTOWANIA" (b)



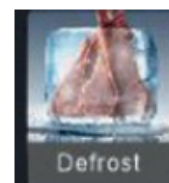
- Naciśnij przycisk 1 (g), aby wybrać szalkę 3a; naciśnij przycisk 2 (h), aby wybrać szalkę 3b.
- Naciśnij ten przycisk (b), aby wybrać tryb temperatury/czasu gotowania; temperatura/czas gotowania dla patelni (3a) pojawi się na wyświetlaczu (i); temperatura/czas gotowania dla patelni (3b) pojawi się na wyświetlaczu (L).
- Domyślne ustawienia na wyświetlaczach (i i/lub L) to: 180°C/15min.

TRYB TEMPERATURY: Dotknij jednego z przycisków "+" (c) i "-" (d), aby dodać lub zmniejszyć temperaturę gotowania. Zakres regulacji temperatury: 60°C-200°C.

TRYB CZASOWY: Dotknij jednego z przycisków "+" (c) i "-" (d), aby dodać lub zmniejszyć czas gotowania. Zakres regulacji czasu: 1-60 min.

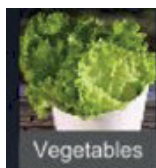
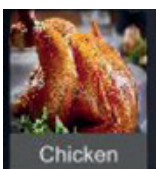
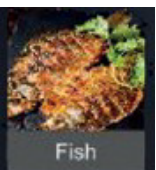
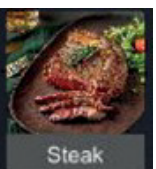
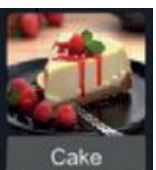
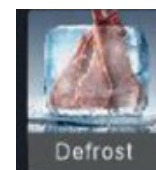
Przycisk "ODSZRANIANIE" (n)

- Naciśnij przycisk , aby uruchomić funkcję rozmrażania przy domyślnym czasie (5) i temperaturze (80°C).
- Użyj przycisków (b), (c) i (d), aby zmienić czas i temperaturę rozmrażania.



Przyciski "WYBÓR FUNKCJI" (m)

- Naciśnij jeden z przycisków, aby wybrać jedną z żądanych zaprogramowanych funkcji; odpowiedni wskaźnik miga, a pozostałe pozostają stałe.

ZAPROGRAMOWANE FUNKCJE:**Frytki****Warzywa****Kurczak****Skrzydółka z kurczaka****Ryba****Skorupiaki****Mięso****Pizza****Deser****Odszranianie**

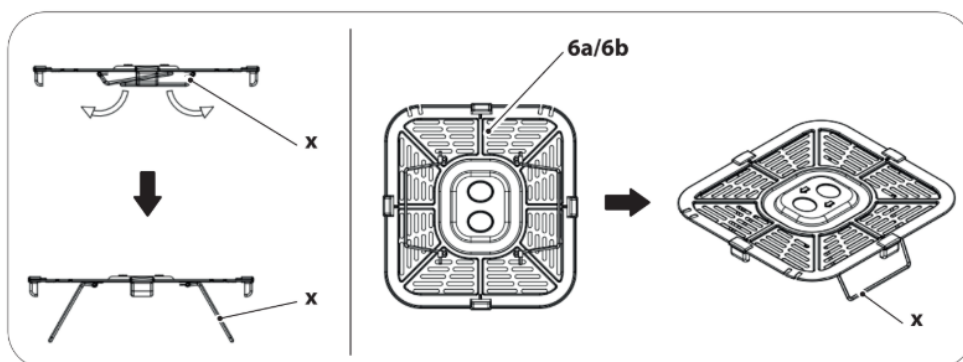
- Po wybraniu żądanej funkcji urządzenie ustawia domyślny czas i temperaturę.

To urządzenie jest wyposażone w funkcję pamięci. Jeśli zasilanie nie zostanie przerwane, podczas następnego użycia urządzenie wyświetli ostatnio używaną funkcję.

Funkcja pamięci znika po upływie 1 godziny od zaniku zasilania.

Ustawiona temperatura i czas gotowania są wyświetlane naprzemiennie na wyświetlaczu (i i/lub II). Po uruchomieniu urządzenia nie można już wybierać przycisków menu

Aby uzyskać bardziej chrupiące jedzenie i gotować szybciej, podnieś nóżki (x) kosza do gotowania (6a i/lub 6b).



Przycisk "SYNC" (e)**SYNC****Funkcja synchronizacji czasu zakończenia gotowania**

Jeśli czas gotowania na dwóch patelniach (3a/3b) jest różny, należy nacisnąć przycisk SYNC (wskaźnik przycisku SYNC pozostanie), a następnie nacisnąć przycisk uruchamiania (a). Patelnia z dłuższym czasem zacznie pracować, podczas gdy patelnia z krótszym czasem pokaże "HOLD" na odpowiednim wyświetlaczu (i lub L) i przestanie działać. Gdy czas niezbędny do zakończenia gotowania jest taki sam dla obu patelni, nieaktywna patelnia wznowia gotowanie. W ten sposób patelnie pracują synchronicznie

Przycisk MATCH (f)**MATCH****Funkcja kopiowania menu**

- Po włączeniu, ustaw temperaturę/czas patelni (3a lub 3b), a następnie naciśnij przycisk MATCH (wskaźnik przycisku MATCH pozostanie włączony), aby skopiować tę samą funkcję menu wybranej patelni do drugiej (3a lub 3b).
- Naciśnij przycisk uruchamiania (a): obie patelnie działają z tym samym menu; przycisk MATCH (f) wyłącza się po rozpoczęciu działania. Niektóre składniki należy wymieszać podczas gotowania
- Aby wymieszać produkty, należy delikatnie wyjąć patelnię (3a i/lub 3b) z urządzenia (4), chwytając za uchwyt (2a i/lub 2b). Rozdziel potrawy, które mogły się ze sobą połączyć.

Po wyjęciu patelni (3a i/lub 3b) z korpusu urządzenia (4) należy umieścić ją wyłącznie na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.

- Delikatnie włóż szalkę (3a i/lub 3b) wraz z kubkiem (7a i/lub 7b) do korpusu urządzenia (4).
- Podczas wyjmowania patelni (3a i/lub 3b) z korpusu urządzenia (4) należy upewnić się, że składniki są ugotowane.
- Umieść patelnię (3a i/lub 3b) na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.

Jeśli potrawa nie jest idealnie ugotowana, umieść patelnię (3a i/lub 3b) z powrotem w korpusie urządzenia (4) i ustaw dodatkowy czas gotowania.

Urządzenie można wyłączyć ręcznie, przytrzymując przycisk (a) przez około 3 sekundy.

Usuwanie składników

Aby wyjąć składniki (ziemniaki, kurczaka itp.), należy delikatnie wyjąć patelnię (3a i/lub 3b) z urządzenia (4), chwytając za uchwyt (2a i/lub 2b) i umieszczając ją na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.

Usuń składniki z kubka (7a i/lub 7b) za pomocą drewnianych lub plastikowych narzędzi, uważając, aby nie zniszczyć powierzchni kubka (6a i/lub 6b).

Do usuwania delikatnych lub dużych składników można użyć kłapek.

UWAGA

Nie wylewać płynu z patelni (3a i/lub 3b), jeśli kratka do gotowania (6a i/lub 6b) jest nadal włożona, ponieważ płyny do gotowania zebrane w patelni (3a i/lub 3b) mogą spowodować oparzenia.

Para wycieka podczas wyciągania szalki (3a i/lub 3b). Działać ostrożnie. Niebezpieczeństwo poparzenia!

Para wycieka podczas wyjmowania patelni (3a i/lub 3b). Należy pracować ostrożnie. Niebezpieczeństwo poparzenia!

	Quantity (G)	ŻYWNOSĆ	Temperature (°C)	Czas (min)	Notatki
ZIEMNIAKI	200-400	Frytki	200	24	Mieszaj w trakcie gotowania
	100-600	Stek, kotlety wieprzowe, burger	200	17	Obócić w połowie czasu gotowania
DROBIE / RYBY / WARZYWA I	600-800	Kurczak	200	45	Obócić w połowie czasu gotowania
	200-600	Skrzydółka z kurczaka	200	22	Obócić w połowie czasu gotowania
	200-500	Ryba	200	18	Obócić w połowie czasu gotowania
	200-400	Skorupiaki	200	14	Obócić w połowie czasu gotowania
	100-400	Warzywa	160	10	Obócić w połowie czasu gotowania
CIASTA / DESERY / PIZZA	100-400	Pizza	180	17	
	200-500	Deser	170	15	
	100-500	Rozmrażanie, odszranianie	80	5	Obócić w połowie czasu gotowania

(wartości referencyjne)

Uwaga: W przypadku rozpoczęcia smażenia, gdy frytownica na gorące powietrze jest jeszcze zimna, należy dodać 3 minuty do czasu przygotowania.

VII. KONSERWACJA

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.

Garnek i kosz z powłoką nieprzywierającą. Do ich czyszczenia nie należy używać metalowych przyborów kuchennych ani ściernych środków czyszczących, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki nieprzywierającej.

1 Wyjąć wtyczkę sieciową z gniazda ściennego i odczekać, aż urządzenie ostygnie. Uwaga: Zdejmij garnek, aby frytownica na gorące powietrze szybciej ostygła.

2 Przetrzyj zewnętrzną część urządzenia wilgotną szmatką.

3 Wyczyść garnek i kosz za pomocą gorącej wody, płynu do mycia naczyń i nieściernej gąbki.

Możesz użyć płynu odtłuszczającego, aby usunąć wszelkie pozostałe zabrudzenia.

Wskazówka: Jeśli brud przywarł do kosza lub dna garnka, napełnij garnek gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Włóż kosz do garnka i pozostaw garnek wraz z koszem do namoczenia na około 10 minut.

4 Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i nieściernej gąbką.

5 Wyczyść element grzejny za pomocą szczotki do czyszczenia, aby usunąć wszelkie pozostałości żywności.

Przechowywanie

1 Odłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć.

2 Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche

VIII. Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Frytkownica na ściennego. gorące powietrze nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone.	Włóż wtyczkę sieciową do uziemionego gniazdka ściennego.
	Timer jest nie ustawiony	Ustaw przycisk timera na wymagany czas przygotowania, aby włączyć urządzenie.
Składniki smażone we frytkownicy powietrznej nie są gotowe.	Ilość składników w koszyku jest zbyt duża.	Do kosza należy wkładać mniejsze porcje składników. Mniejsze partie są smażone bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska	Ustaw przycisk temperatury na wymaganą wartość ustawienie temperatury (patrz sekcja "Ustawienia" w rozdziale "Korzystanie z urządzenia").
	Czas przygotowania jest za krótki.	Ustaw timer na wymagany czas przygotowania (patrz sekcja "Ustawienia" w rozdziale "Korzystanie z urządzenia").
Składniki są nierównomiernie smażone we frytkownicy powietrznej.	Niektóre rodzaje składników wymagają wstrząśnięcia do połowy. czas przygotowania	Składniki leżące jeden na drugim (np. frytki) należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowywania. Patrz sekcja "Ustawienia" w rozdziale "Korzystanie z urządzenia"
Smażone przekąski nie są chrupiące po wyjęciu z opakowania. frytkownica powietrzna.	Użyłeś rodzaju przekąsek przeznaczonych do przygotowania w tradycyjnych frytkownicach	Użyj przekąsek z piekarnika lub lekko posmaruj je olejem, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
Nie mogę prawidłowo wsunąć patelni do urządzenia	Jest ich zbyt wiele składniki w koszyku.	Nie napełniaj kosza powyżej wskazania MAX
	Kosz nie jest umieszczony w naczyniu prawidłowo.	Wciśnij kosz do garnka, aż usłyszysz dźwięk kliknij.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowujesz tłuste składniki.	Podczas smażenia tłustych składników we frytkownicy powietrznej do garnka wycieka duża ilość oleju. Olej wytwarza biały dym, a garnek może nagrzewać się bardziej niż zwykle. Nie ma to wpływu na działanie urządzenia lub wynik końcowy
	Garnek nadal zawiera pozostałości tłuszczu z poprzednie użycie	Biały dym jest spowodowany nagrzewaniem się tłuszczu na patelni. Upewnij się, że patelnia została prawidłowo wyczyszczona po zakończeniu pracy. każde użycie.

Świeże frytki są nierównomiernie smażone we frytkownicy powietrznej	Nie użyłeś właściwego Rodzaj ziemniaka.	Użyj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostają jędrne podczas smażenia
	Pałeczki ziemniaczane nie zostały prawidłowo wypłukane przed ich usmażeniem	Dokładnie opłucz paluszki ziemniaczane, aby usunąć z nich skrobię.
Świeże frytki nie są chrupiące po wyjęciu z frytkownicy powietrznej	Chrupkość frytek zależy od ilości oleju i wody w frytkach.	Upewnij się, że paluszki ziemniaczane są odpowiednio wysuszone przed ich użyciem. dodać olej.
		Pokrój paluszki ziemniaczane na mniejsze kawałki, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
		Dodaj nieco więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.

IX. OCHRONA ŚRODOWISKA



Zakaz wyrzucania narzędzia wraz z innymi odpadami gospodarstwa domowego.

Nie wolno wyrzucać zużytego narzędzia z odpadami gospodarstwa domowego. Narzędzie należy zutylizować w przeznaczonym do tego zakładzie zajmującym się utylizacją i recyklingiem elektro-śmieci.

Elektrośmieci (czyli Zużyty Sprzęt Elektryczny i Elektroniczny) to popsute, od dawna nieużywane, już niepotrzebne urządzenia elektryczne i elektroniczne, działające kiedyś na prąd lub na baterie – zepsute komputery, zabawki i gadżety elektroniczne, stare pralki, lodówki, a także zużyte świetlówki. Klasyfikowane są one jako odpady niebezpieczne, ponieważ zawierają trujące substancje.

X. DEKLARACJA ZGODNOŚCI**DEKLARACJA ZGODNOŚCI**

według ISO/IEC Guide 22 i EN 45014

Nazwa producenta: BASS SP. Z O.O.**Adres producenta:** Al. Krakowska 60, Mroków 05-552**DEKLARUJEMY, ŻE PRODUKT JEST ZGODNY Z NORMAMI UNII EUROPEJSKIEJ**

Nazwa produktu: Frytownica beztłuszczowa
(oznaczona znakiem towarowym BASS POLSKA
Model (oznaczenia handlowe) BH 10884

Deklaracja:

Wyrób do którego odnosi się niniejsza deklaracja spełnia wymagania Dyrektyw WE:

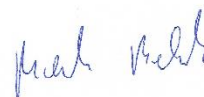
2014/35/EU

Według norm:

EN 60335-2-9:2003+A1:2004+A2:2006+a12:2007+A13:2010
EN60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A14:2019+A2:2019
+A15:2021
EN 62233:2008

Jednostka certyfikująca: SGS-CSTC Standards Technical Service Co., Ltd.**Osoba odpowiedzialna za sporządzenie i przechowywanie dokumentacji technicznej:** Marek Belniak

02.03.2024



Marek Belniak

05-552 Mroków, Al. Krakowska 60