

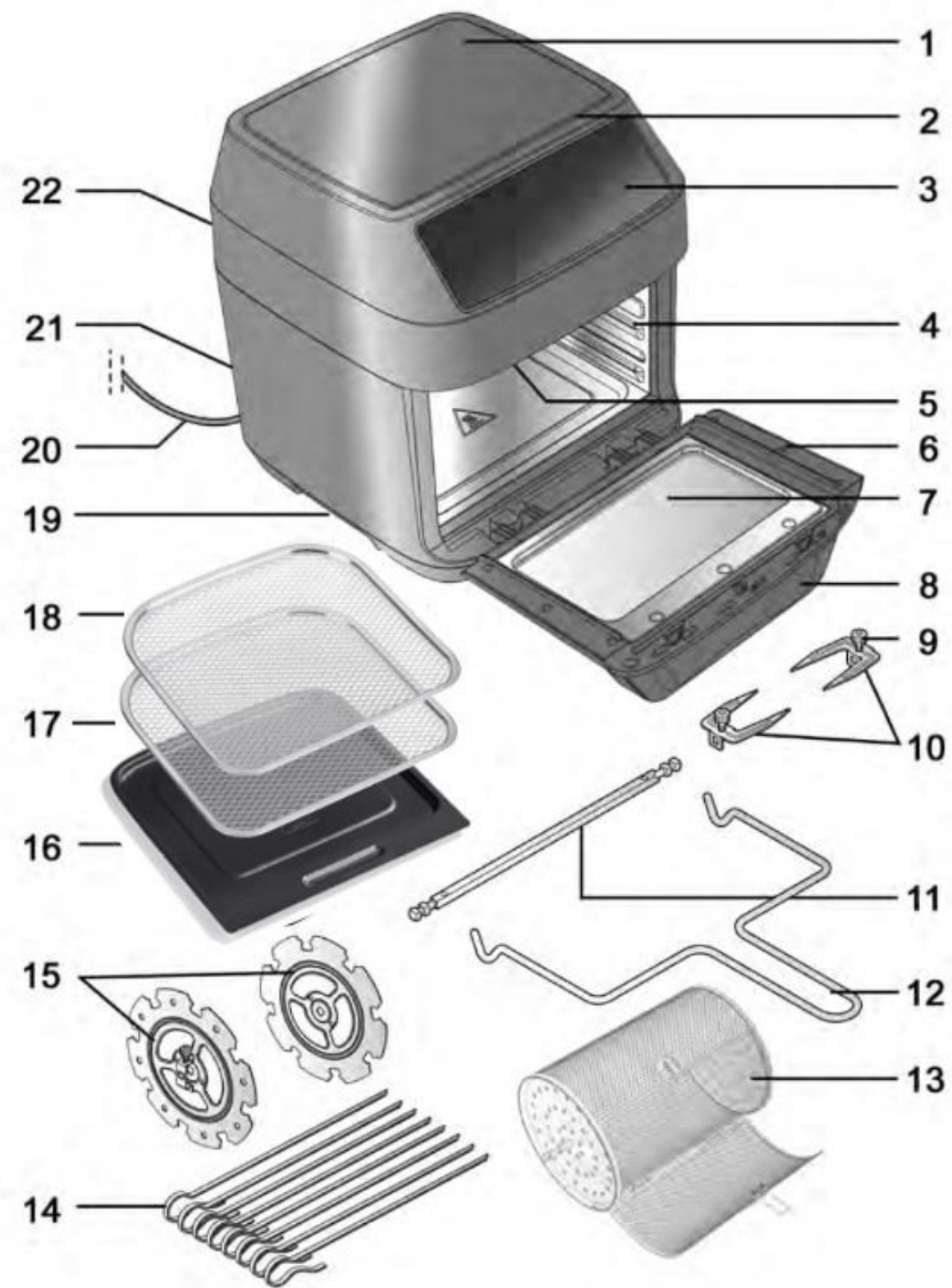
# Instrukcja obsługi piekarnika Air Fryer 12l Digital 1700W

Produkty Gourmetmaxx / Kochwerk DS Produkte



**Inter**

By Inter



## Spis treści

|                                                                     |    |
|---------------------------------------------------------------------|----|
| 1. Przeznaczenie .....                                              | 3  |
| 2. Instrukcje bezpieczeństwa .....                                  | 3  |
| 3. Zakres dostawy .....                                             | 9  |
| 4. Dane techniczne .....                                            | 10 |
| 5. Prawa autorskie .....                                            | 11 |
| 6. Przed uruchomieniem 6.1 .....                                    | 11 |
| Wyświetlacz dotykowy .....                                          | 12 |
| 6.2 Programy automatyczne .....                                     | 13 |
| 6.3 Akcesoria i obszary zastosowań .....                            | 14 |
| 7. Przydatne informacje dotyczące przygotowania .....               | 15 |
| 7.1 Ilości .....                                                    | 15 |
| 7.2 Temperatury i czasy gotowania .....                             | 15 |
| 7.3 Opalenizna .....                                                | 16 |
| 7.4 Tabela czasów przetwarzania .....                               | 17 |
| 8. Montaż i wkładanie akcesoriów .....                              | 20 |
| 8.1 Montaż/demontaż drzwi piekarnika .....                          | 20 |
| 8.2 Kosz obrotowy (13) .....                                        | 20 |
| 8.3 Rożen (11) .....                                                | 21 |
| 8.4 Zestaw do kebaba (rożen obrotowy i tarcze przytrzymujące) ..... | 22 |
| 9. Uruchomienie .....                                               | 23 |
| 9.1 Pierwsze uruchomienie .....                                     | 23 |
| 9.2 Podłączenie zasilania .....                                     | 24 |
| 9.3 Włączanie/wyłączanie/działanie .....                            | 24 |
| 9.4 Oświetlenie .....                                               | 25 |
| 9.5 Ręczne ustawianie czasu i temperatury gotowania .....           | 25 |
| 9.5.1 Ustawianie czasu gotowania .....                              | 25 |
| 9.5.2 Ustawianie temperatury .....                                  | 25 |
| 9.6 Włączanie/wyłączanie funkcji obrotu .....                       | 25 |
| 9.7 Korzystanie z programów predefiniowanych .....                  | 26 |
| 9.8 Przerwywanie/wznawianie procesu gotowania .....                 | 26 |
| 9.9 Zakończenie procesu gotowania .....                             | 26 |
| 10. Czyszczenie .....                                               | 27 |
| 10.1 Czyszczenie komory gotowania .....                             | 27 |
| 10.2 Czyszczenie obudowy .....                                      | 27 |
| 10.3 Akcesoria czyszczące .....                                     | 27 |
| 11. Przechowywanie, gdy nie jest używane .....                      | 28 |
| 12. Rozwiązywanie problemów .....                                   | 29 |
| 13. Informacje dotyczące środowiska i utylizacji .....              | 30 |
| 14. Oznakowania zgodności .....                                     | 31 |
| 15. Informacje o gwarancji .....                                    | 32 |

---

## Gratulacje!

Kupując frytkownicę na gorące powietrze, zwaną dalej frytkownicą na gorące powietrze, wybierają Państwo produkt wysokiej jakości i przyjazny dla środowiska.

Przed pierwszym użyciem frytkownicy powietrznej zapoznaj się z nią i uważnie przeczytaj tę instrukcję.

Przed wszystkim przestrzegaj instrukcji bezpieczeństwa i używaj frytkownicy powietrznej wyłącznie zgodnie z opisem w tej instrukcji i zgodnie z określonymi celami. Przechowuj tę instrukcję w bezpiecznym miejscu. Dołącz również wszystkie dokumenty, jeśli przekazujesz frytkownicę powietrzną osobom trzecim.

---

### 1. Przeznaczenie Frytkownica powietrzna jest

przeznaczona do gotowania żywności w gorącym powietrzu w maksymalnej temperaturze 200°C. Frytkownica powietrzna jest przeznaczona do użytku domowego i nie może być używana w celach komercyjnych. Można jej używać wyłącznie w pomieszczeniach.

Przewidywane niewłaściwe użytkowanie: Frytkownica powietrzna nie nadaje się do smażenia płynów ciepło.

---

### 2. Instrukcje bezpieczeństwa

Przed pierwszym użyciem urządzenia przeczytaj uważnie poniższe instrukcje i przestrzegaj wszystkich ostrzeżeń, nawet jeśli nie jesteś zaznajomiony z urządzeniami elektronicznymi i domowymi. Zachowaj je.

zaufany

Prosimy o zachowanie tej instrukcji do wykorzystania w przyszłości. W przypadku sprzedaży lub przekazania urządzenia prosimy o dołączenie tej instrukcji. Jest ona integralną częścią urządzenia.

#### Wyjaśnienie użytych symboli



**NIEBEZPIECZEŃSTWO!** To słowo sygnalizacyjne wskazuje na zagrożenie o wysokim stopniu ryzyka, które, jeśli nie zostanie uniknięte, spowoduje śmierć lub poważne obrażenia.



**OSTRZEŻENIE!** To słowo sygnalizacyjne wskazuje na zagrożenie o średnim poziomie ryzyka, które, jeśli nie zostanie uniknięte, może skutkować śmiercią lub poważnymi obrażeniami.



**NIEBEZPIECZEŃSTWO!** Ten symbol oznacza zagrożenia dla zdrowia, w tym sytuacje zagrażające życiu i/lub szkody materialne spowodowane porażeniem prądem.



Niebezpieczeństwo pożaru! Ten symbol ostrzega przed pożarami, które mogą wystąpić, jeśli instrukcje nie będą przestrzegane.



Uwaga, gorąca powierzchnia!

**NIEBEZPIECZEŃSTWO!** Ten symbol ostrzega przed obrażeniami/oparzeniami związanymi z gorącymi powierzchniami.



Akcesoria można myć w zmywarce.



Symbol ten identyfikuje produkty, które zostały przebadane pod kątem składu fizycznego i chemicznego i uznane za bezpieczne do kontaktu z żywnością, zgodnie z wymogami Rozporządzenia (WE) 1935/2004.



Ten symbol oznacza dodatkowe informacje na dany temat.



Adres producenta

Instrukcje dotyczące bezpiecznej obsługi •

Używaj frytkownicy powietrznej zgodnie z przeznaczeniem. Niewłaściwe użycie może spowodować obrażenia.



Podczas pracy powierzchnie frytkownicy powietrznej mogą się nagrzewać. Nie dotykaj gorących części urządzenia, takich jak otwór wylotowy z tyłu lub okno drzwi piekarnika.

- Użyj uchwyty, aby usunąć gorącą wodę.

Obrotowy kosz (13)/rożeń (11).

- Podczas obsługi gorących akcesoriów należy używać rękawic kuchennych lub łapek do garnków .
- Podczas smażenia, z otworu wylotowego wydostaje się gorące powietrze. Para. Nie dotykaj pary.
- Jeśli kabel zasilający urządzenia jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, dział obsługi klienta lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.



#### NIEBEZPIECZEŃSTWO! Bezpieczeństwo osobiste

- Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją wynikające z tego zagrożenia.

- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. •

Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają 8 lat lub więcej i są nadzorowane. • Dzieci poniżej 8 roku życia muszą być

trzymane z dala od urządzenia i kabla zasilającego.

trzymać się z daleka.



#### NIEBEZPIECZEŃSTWO! Materiał opakowaniowy nie jest zabawką.

Dzieci nie powinny bawić się plastikowymi torbami. Istnieje ryzyko uduszenia. Trzymaj urządzenie poza zasięgiem dzieci.



### OSTRZEŻENIE Zwierzęta domowe i gospodarskie, ptaki

- Urządzenia elektryczne mogą być niebezpieczne dla zwierząt domowych i gospodarskich. Zwierzęta mogą również uszkodzić urządzenie. Dlatego zawsze trzymaj zwierzęta z dala od urządzeń elektrycznych.
- Ptaki oddychają szybciej, inaczej rozprzewadzą powietrze po całym ciele i są znacznie mniejsze od ludzi. Dlatego wdychanie nawet najmniejszej ilości dymu wytwarzanego przez to urządzenie może być dla ptaków niebezpieczne. Podczas korzystania z tego urządzenia upewnij się, że w tym samym pomieszczeniu nie ma innych ptaków.



### OSTRZEŻENIE! Ryzyko obrażeń w wyniku oparzeń

- Nie dotykaj gorących powierzchni urządzenia i Komora gotowania. Używaj rękawic kuchennych lub podkładek pod garnki.
- Pozostaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia przed czyszczeniem lub przechowywaniem.
- Nie przenoś ani nie transportuj frytkownicy powietrznej, gdy jest włączona.



### NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem

- Nie należy obsługiwać urządzenia mokrymi rękami.
- Chronić urządzenie przed wilgocią oraz kapiącą i rozpryskującą się wodą. Nie należy używać urządzenia w pobliżu zlewu, gdzie mogłoby przypadkowo do niego wpaść.
- Urządzenia, przewodu przyłączeniowego i wtyczki sieciowej nie wolno montować zanurzać w wodzie lub innych płynach.

- 
- Jeśli do urządzenia dostanie się płyn, należy natychmiast odłączyć je od zasilania i przed ponownym użyciem oddać do sprawdzenia do serwisu.
  - Urządzenia nie wolno uruchamiać, jeżeli na urządzeniu lub kablu przyłączeniowym (20) widoczne są uszkodzenia lub jeżeli urządzenie zostało upuszczone.
  - W przypadku użycia przedłużacza, musi on mieć odpowiednie wymiary zgodne z danymi technicznymi urządzenia. • Nie należy podłączać urządzenia do gniazdka wielokrotne; może prowadzić do przeciążenia.
  - Ułóż kabel zasilający (20) tak, aby nikt nie mógł na niego nadepnąć, zaplątać się w niego ani się o niego potknąć. • Podłączaj wtyczkę zasilającą wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego, łatwo dostępnego gniazdka z stykami ochronnymi, którego napięcie odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej. Gniazdo musi pozostać łatwo dostępne nawet po podłączeniu. • Upewnij się, że kabel zasilający (20) nie jest uszkodzony przez ostre krawędzie lub gorące punkty. • Upewnij się, że kabel zasilający (20) nie jest zostaje uwięziony lub zmiażdżony.
  - Nawet po wyłączeniu urządzenie nie jest całkowicie odłączone od zasilania. Aby całkowicie odłączyć je od zasilania, należy odłączyć przewód zasilający.
    - Aby odłączyć przewód zasilający od gniazdka elektrycznego, należy ciągnąć za sam przewód, a nie za kabel zasilający. • Odłącz przewód zasilający od gniazdka elektrycznego w następujących przypadkach: Po każdym użyciu.
      - Gdy urządzenie nie jest używane.
      - Gdy wystąpi usterka.

---

Przed czyszczeniem urządzenia.

Podczas burzy.

- Aby uniknąć niebezpieczeństwa, nie dokonuj żadnych modyfikacji urządzenia.

Naprawy zlecaj wyłącznie specjalistycznemu warsztatowi lub naszemu działowi obsługi klienta.



NIEBEZPIECZEŃSTWO pożaru

- Nigdy nie pozostawiaj podłączonego urządzenia bez nadzoru.
- Monitoruj frytkownicę powietrzną podczas pracy. W ten sposób możesz wykryć wszelkie problemy na wczesnym etapie, takie jak nietypowe zapachy lub hałasy.
- Nigdy nie przykrywaj urządzenia i nie kładź go na miękkich przedmiotach (np. poduszkach).  
(np. ręcznik lub dywan).
- Używaj frytkownicy powietrznej tylko na solidnej, równej, antypoślizgowej, suchej i niepalnej powierzchni roboczej.
- Zawsze upewnij się, że jest wystarczająco dużo miejsca ze wszystkich stron i nad urządzeniem. Nie używaj frytkownicy powietrznej bezpośrednio pod szafkami ściennymi lub gniaздkami ściennymi ani w pobliżu zasłon, papieru lub podobnych łatwopalnych przedmiotów.



OSTRZEŻENIE o uszkodzeniu mienia

- Stosuj wyłącznie oryginalne akcesoria.
- Nigdy nie stawiaj urządzenia na gorących powierzchniach (np. kuchenek) lub w pobliżu źródeł ciepła i otwartego ognia.  
Ogień.
- Upewnij się, że powierzchnia pod urządzeniem jest sucha.
- Upewnij się, że żywność nie dotyka gorącego elementu grzejnego na górze komory gotowania i nie przywiera do niego.

- 
- Nie przepełniaj kosza obrotowego (13) ani różną obrotowego (11).

Przestrzegaj wytycznych zawartych w niniejszej instrukcji. • Nie używaj ostrych ani ściernych środków czyszczących. •

Urządzenie jest wyposażone w antypoślizgowe plastikowe nóżki. Ponieważ meble są pokryte różnymi lakierami i tworzywami sztucznymi oraz poddawane działaniu różnych środków pielęgnacyjnych, nie można całkowicie wykluczyć, że niektóre z tych materiałów zawierają składniki, które atakują i zmiękczej plastikowe nóżki. W razie potrzeby umieść matę antypoślizgową pod urządzeniem.

Urządzenie.

---

### 3. Zakres dostawy:

Wymij frytkownicę powietrzną i wszystkie akcesoria z opakowania. Wymij wszystkie materiały opakowaniowe i sprawdź, czy wszystkie elementy są kompletne i nieuszkodzone. W przypadku niekompletnej lub uszkodzonej dostawy skontaktuj się z producentem.

- 1 frytkownica powietrzna
- 1 tacka/tacka na tłuszcz  
2 tacki kratowe
- 1 rożen •  
2 szpikulce do kurczaka •  
2 tarcze do przytrzymywania •  
8 szpikulców do szaszłyków
- 1 kosz obrotowy
- 1 uchwyt

Niniejsza instrukcja obsługi jest dostarczana z rozkładaną okładką. Na wewnętrznej stronie okładki znajdują się ilustracje frytkownicy powietrznej i wszystkich jej elementów sterujących, w tym ich numery.

Możesz zostawić tę okładkę rozłożoną podczas czytania innych sekcji instrukcji. W ten sposób zawsze będziesz mieć odniesienie do odpowiedniego elementu sterującego. Liczby mają następujące znaczenie:

|                   |                                                        |
|-------------------|--------------------------------------------------------|
| 1                 | plytka pokrywajaca                                     |
| 2                 | otwory wlotowe powietrza                               |
| 3                 | wyświetlacz dotykowy                                   |
| 4                 | szyny wsuwane                                          |
| 5                 | Element grzewczy (na górze komory gotowania)           |
| 6                 | Drzwi piekarnika                                       |
| 7                 | okienek widokowych                                     |
| 8                 | Kłamka do drzwi                                        |
| 9                 | Śruba blokująca                                        |
| 10                | szaszłyków z kurczaka                                  |
| 11                | Rożno (do trzymania krążków i szaszłyków z kurczaka)   |
| 12                | Uchwyt (do trzymania rożna i obracającego się koszyka) |
| 13                | Kosz obrotowy                                          |
| 14                | szaszłyków => 8 sztuk                                  |
| 15                | krążków mocujących (do szaszłyków)                     |
| 16                | tacek/tacka na tłuszcz                                 |
| Arkusze siatki 17 | (płaski)                                               |
| Arkusze siatki 18 | (płaski)                                               |
| 19                | uchwyt zagłębiony                                      |
| 20                | kabel połączeniowy (z wtyczką zasilającą)              |
| 21                | Schowek na kable (z tyłu)                              |
| 22                | Otwór wylotowy powietrza (z tyłu)                      |

4. Dane techniczne

|               |                          |                                                                                                                                                                       |
|---------------|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|               |                          | UWAGA: Nie jest wymagana żadna czynność użytkownika, aby przekonwertować produkt między 50 a 60 Hz. Produkt dostosowuje się zarówno do 50 Hz, jak i 60 Hz.<br><br>Do. |
| Zasilanie     | 220 - 240 V~, 50 - 60 Hz |                                                                                                                                                                       |
| Klasa ochrony | I                        |                                                                                                                                                                       |
| Wydajność     | 1700 W                   |                                                                                                                                                                       |

Dane techniczne i projekt mogą ulec zmianie bez powiadomienia.

## 6. Przed uruchomieniem

Wyjmij frytkownicę powietrzną i wszystkie akcesoria z opakowania i sprawdź, czy dostawa jest kompletna. Usuń wszystkie folie ochronne i wyjmij wszystkie części z komory gotowania. Trzymaj materiał opakowaniowy z dala od dzieci i utylizuj go w sposób przyjazny dla środowiska.

- Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić frytkownicę na gorące powietrze i wszystkie akcesoria zgodnie z opisem w

Rozdział „Czyszczenie”. • Do

transportu należy używać uchwytów (19) po lewej i prawej stronie. • Frytkownicę na gorące powietrze należy ustawić na płaskiej, suchej, antypoślizgowej i odpornej na ciepło powierzchni.

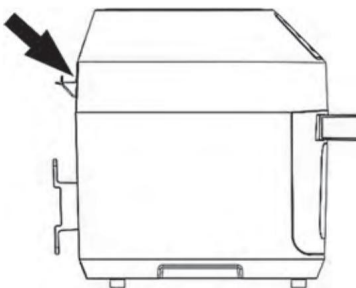
Opierać.



Wybierając miejsce instalacji należy zwrócić uwagę na to, aby górna krawędź otwartych drzwi piekarnika (6) nie wystawała poza przednią krawędź powierzchni roboczej.

- Nigdy nie zakrywaj otworu wylotowego znajdującego się z tyłu frytkownicy powietrznej.

Zagrożenie pożarem!



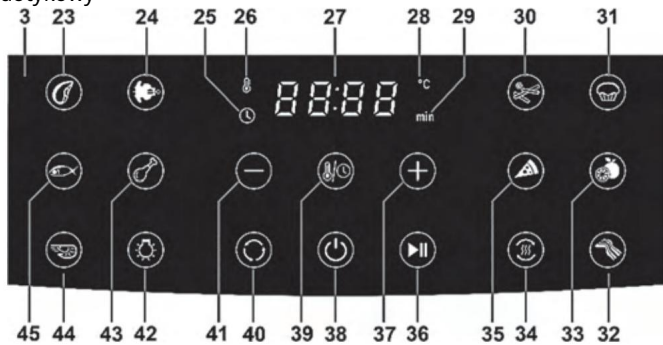
- Nie podłączaj frytkownicy do zasilania, dopóki nie będziesz gotowy do jej użycia.



Podczas pierwszego użycia może wydzielać się lekki zapach z powodu pozostałości produkcyjnych, a także lekki dym. Jest to normalne i zapach zniknie po krótkim czasie.

Należy zapewnić odpowiednią wentylację. W razie potrzeby należy otworzyć okno.

6.1 Wyświetlacz dotykowy



|    |                                                                                                                                 |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3  | wyświetlacz dotykowy                                                                                                            |
| 23 | Program „Stek, kotlet”                                                                                                          |
| 24 | Program „Kurczak, pieczeń”                                                                                                      |
| 25 | Aktywny wyświetlacz pozostałego czasu                                                                                           |
| 26 | Aktywny wyświetlacz temperatury                                                                                                 |
| 27 | Wyświetlacz (wyświetlanie temperatury i pozostałego czasu pracy)                                                                |
| 28 | Aktywny wyświetlacz 28 stopni Celsjusza                                                                                         |
| 29 | minut wyświetlania aktywnych                                                                                                    |
| 30 | programów „Frytki”                                                                                                              |
| 31 | Program „Muffinki”                                                                                                              |
| 32 | Program „Bekon”                                                                                                                 |
| 33 | Program suszenia                                                                                                                |
| 34 | Podgrzewanie wstępne                                                                                                            |
| 35 | Program „Pizza”                                                                                                                 |
| 36 | Start/Pauza/Czuwanie                                                                                                            |
| 37 | Wydłuż czas gotowania/zwiększ temperaturę                                                                                       |
| 38 | WŁ./Czuwanie                                                                                                                    |
| 39 | Przełączanie pomiędzy wyświetlaniem temperatury a wyświetlaniem pozostałego czasu                                               |
| 40 | Włącz lub wyłącz funkcję obrotu kosza obrotowego (13) lub różna obrotowego (11). Symbol miga, gdy funkcja obrotu jest włączona. |
| 41 | Skróć czas gotowania/zmniejsz temperaturę                                                                                       |
| 42 | Oświetlenie •<br>Włącz lub wyłącz oświetlenie komory gotowania. Symbol miga, gdy Oświetlenie komory pieczenia jest włączone.    |
| 43 | Program części drobiu                                                                                                           |
| 44 | Program krewetek                                                                                                                |
| 45 | Program ryb                                                                                                                     |
|    |                                                                                                                                 |

## 6.2 Programy automatyczne

| Nr | Symbol                                                                              | Program/Użycie                                                         | Ustawienie wstępne<br>Temperatura<br>(regulowana)<br>zakres temperatur) | Ustawienie wstępne<br>Czas<br>(regulowany)<br>zakres czasu) |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| 32 |    | Boczek                                                                 | 190 °C<br>(80 – 200 °C)                                                 | 8 minut<br>(1 – 60 minut)                                   |
| 30 |    | frytki                                                                 | 200 °C<br>(80 – 200 °C)                                                 | 18 minut<br>(1 – 60 minut)                                  |
| 45 |    | Ryba                                                                   | 180 °C<br>(80 – 200 °C)                                                 | 20 minut<br>(1 – 60 minut)                                  |
| 43 |    | Części drobiu, np. nogi, piersi                                        | 200 °C<br>(80 – 200 °C)                                                 | 15 minut<br>(1 – 60 minut)                                  |
| 23 |    | Stek, kotlet                                                           | 180 °C<br>(80 – 200 °C)                                                 | 15 minut<br>(1 – 60 minut)                                  |
| 44 |    | Krewetka                                                               | 180 °C<br>(80 – 200 °C)                                                 | 10 minut<br>(1 – 60 minut)                                  |
| 35 |    | pizza                                                                  | 180 °C<br>(80 – 200 °C)                                                 | 15 minut<br>(1 – 60 minut)                                  |
| 33 |   | Suszenie owoców i warzyw, np.<br>krążków jabłek,<br>plastrów pomidorów | 65 °C<br>(40 – 80 °C)                                                   | 3:00 godziny<br>(1:00 – 24:00<br>Godziny)                   |
| 31 |  | muffinki                                                               | 160 °C<br>(80 – 200 °C)                                                 | 18 minut<br>(1 – 60 minut)                                  |
| 24 |  | Rożno (11) do pieczenia<br>całego kurczaka lub małej pieczeni          | 180 °C<br>(80 – 200 °C)                                                 | 25 minut<br>(1 – 60 minut)                                  |

## 6.3 Akcesoria i obszary zastosowań

| NIE.          | Akcesorium                           | Użycie • Włóż do                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 16            | Blacha/<br>Tacka ociekowa na tłuszcz | <p>podstawy urządzenia, aby wyłapać kapiące płyny lub okruszki. Ułatwia to czyszczenie urządzenia.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Stosować jako zamkniętą blachę do pieczenia, szczególnie w przypadku potraw, które mocno cieką i wymagają ciepła od góry.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 17<br>+<br>18 | Arkusz siatki                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Otworki w blachach kratowych (17, 18) zapewniają dobrą cyrkulację powietrza i równomierne rozprowadzanie ciepła.</li> <li>Można używać jednocześnie kilku płyt kratowych (17, 18).</li> <li>Przygotowywanie potraw wymagających równomiernego i cyrkulacyjnego ciepła, np. frytek, kawałków drobiu, paluszków rybnych, mrożonej pizzy.</li> <li>Suszenie</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 13            | Kosz obrotowy                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Nadaje się do stosunkowo małych produktów, np. frytek, kawałków warzyw, klinów, frytek ze słodkich ziemniaków. • Stały obrót zapewnia wyjątkowo równomierne gotowanie ze wszystkich stron. W tym celu<br/>  Funkcję obrotową można włączyć za pomocą przycisku (40). • Aby zapewnić prawidłowe działanie, kosz obrotowy (13) nie może być przepełniony. Nie należy go napełniać bardziej niż do znaku MAX . Maksymalna waga nie może przekraczać 1,5 kg.</li> <li>Do wkładania i wyjmowania należy używać uchwytu (12).</li> </ul> <p>Wskazówka: Dodaj odrobinę oleju do surowych składników. Poprawi to smak i zapobiegnie przywieraniu jedzenia do obracającego się koszyka (13). Nie jest to konieczne w przypadku produktów wstępnie smażonych, takich jak mrożone frytki. • Nadaje się do pieczenia całego kurczaka</p> |
| 11<br>+<br>10 | rožen,<br>Szaszłyki z kurczaka       | <p>lub małej pieczeni. Maksymalna waga nie może przekraczać 1,5 kg. •<br/>  Użyj dwóch szpikulców do kurczaka (10), aby zabezpieczyć jedzenie na obracającym się roźnie (11).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Włącza się automatycznie, gdy używany  jest funkcją obrotu jest program. Można to zrobić naciskając przycisk  (40) można włączać i wyłączać zależnie od potrzeb. • Do wyjmowania należy używać uchwytu (12).</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                            |

|                          |                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 11<br>+<br>14<br>+<br>15 | rožen,<br>szaszłyki,<br>tarcze podtrzymujące | <ul style="list-style-type: none"><li>• Nadaje się do szaszłyków mięsnych i warzywnych.</li><li>• Zamontuj tarcze mocujące (15) na obracającym się rożnie (11).</li><li>• Wypełnione szaszłyki do mocujących (15). Przestrzegaj maksymalnej ilości 150 g na szaszłyk (14).</li><li>• Stały obrót zapewnia wyjątkowo równomierne gotowanie ze wszystkich stron.</li><li>• Wyjmij za pomocą uchwytu (12).</li></ul> <p>Funkcja obrotu za pomocą przycisku  (40) można włączyć</p> |
|--------------------------|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

7. Przydatne informacje dotyczące przygotowania Ta

frytkownica na gorące powietrze 9 w 1 łączy wiele różnych opcji przygotowania w jednym urządzeniu: smażenie gorącym

- powietrzem • pieczenie

pizzy grillowanie

- mięsa, ryb lub bekonu •

przygotowywanie mrożonych dań, takich jak paluszki rybne, mrożone warzywa lub skrzydełka kurczaka

- grillowanie całego kurczaka lub pieczeni na rożnie (11) grillowanie szaszłyków
- mięsnych lub warzywnych pieczenie
- muffinów, babeczek, małych ciastek lub innych wypieków

- Suszenie owoców i warzyw •

Zapiekanie

7.1 Ilości Aby

uzyskać optymalne rezultaty, należy przestrzegać poniższych

- instrukcji: Zawsze przygotowywać tylko niewielkie ilości na raz.
- Aby zapewnić równomierne zrumienienie żywności, napełniaj obrotowy kosz (13) nie więcej niż do znaku MAX. Nie przekraczaj maksymalnej wagi 1,5 kg.

- Taca (16) i tace kratowe (17, 18) powinny być zawsze luźno wypełnione, aby zapewnić optymalną cyrkulację powietrza, a tym samym optymalne rezultaty gotowania.
- Nie przekraczać maksymalnej wagi 1,5 kg.
- Przestrzegać maksymalnej ilości 150 g na szpikulec szaszłyka (14).
- Bez względu na metodę gotowania zawsze upewnij się, że żywność nie ma kontaktu z ścianki boczne, drzwiczki piekarnika (6) i element grzejny (5) na górze.

7.2 Temperatury i czasy gotowania

- Czas gotowania zależy od wielkości i rodzaju przygotowywanej żywności. Decydującą rolę odgrywa również Twój osobisty gust. Z tego powodu temperatury i czasy gotowania podane w tabeli przetwarzania są jedynie wskazówkami i możesz potrzebować je dostosować w razie potrzeby.

- 
- Gdy żywność jest zbyt brązowa, może tworzyć się akrylamid, który jest podejrzewany o działanie rakotwórcze. Dla zdrowia unikaj zbytniego brązowienia. • W przypadku produktów mrożonych postępuj zgodnie z podanymi instrukcjami.

Zalecenia producenta dotyczące przygotowania potraw w urządzeniach z obiegiem powietrza lub frytkownicach na gorące powietrze.

### 7.3 Zrumienienie

Aby uzyskać równomierne zrumienienie potrawy, należy przestrzegać następujących instrukcji:

- Używaj funkcji obrotowej podczas korzystania z rożna (11) i obrotowego koszyka (13). • Podczas korzystania z obrotowego koszyka (13) dodanie odrobiny oleju do surowych składników wspomaga równomierne zrumienienie. Unikaj również przepełniania obrotowego koszyka (13).
- Jeśli gotujesz na kilku tackach rusztowych (17, 18) jednocześnie, możesz  
Aby uzyskać lepszy efekt zrumienienia, wyjmij tacki kratowe (17, 18) w połowie czasu gotowania, obróć lub wymieszaj potrawę, a następnie ponownie włóż tacki kratowe (17, 18) na inną wysokość półki. • Zawsze korzystniejsze dla procesu gotowania i zrumieniania jest, jeśli potrawa ma taką samą grubość i rozmiar.

7.4 Tabela czasu przetwarzania Poniższa

tabela ma służyć jako przewodnik po przetwarzaniu różnych produktów spożywczych. Dostosuj podane czasy zgodnie ze stanem żywności i swoimi osobistymi preferencjami.



Skoryguj wstępnie ustawione wartości czasu i temperatury gotowania odpowiednio do używanych programów.



Jeżeli używasz więcej niż jednej tacki (17, 18), wymień je w połowie czasu pieczenia.

| Żywność                   | Ogłoszenie                                                                                                                                                                                                                                                                     | Optymalna ilość (w przybliżeniu)                                                                                                                                                                                                                                                             | Optymalny Czas (minuty) | stopień °C |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------|
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                | maks. Tłum                                                                                                                                                                                                                                                                                   | maks. czas              |            |
| Smażyć                    | Program  (24) W razie potrzeby zwiąż pieczeń sznurkiem kuchennym, aby nadać jej równomierny kształt. Przymocuj ją do rożna (11) za pomocą szpikulców do kurczaka (10). Użyj funkcji obracania | maksymalny 1,5kg                                                                                                                                                                                                                                                                             | 50                      | 200°C      |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                | Ponieważ wybór czasu i temperatury zależy w dużej mierze od rodzaju, rozmiaru i wagi mięsa, zalecamy sprawdzenie temperatury rdzenia za pomocą termometru kuchennego. Tabele z zalecanymi temperaturami rdzenia dla różnych rodzajów mięsa można znaleźć w książkach kucharskich lub online. |                         |            |
| Cały kurczak (świeży)     | Program  (24) Zabezpieczyć szpikulcami do kurczaka (10) na rożnie (11). W razie potrzeby związać sznurkiem kuchennym, aby uzyskać równomierny kształt.                                      | maksymalny 1,5                                                                                                                                                                                                                                                                               | 40 - 45                 | 200°C      |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                | kg zagrożenia dla zdrowia! Konieczne jest, aby świeży drób (w tym części drobiu) był dokładnie ugotowany, ponieważ w przeciwnym razie salmonella nie zostanie zabita i nie będzie stanowić zagrożenia dla zdrowia. W razie potrzeby dostosuj odpowiednio czas i temperaturę gotowania.       |                         |            |
| Pałki z kurczaka (świeże) | Program  (43) z Rozgrzej Użyj rusztu (17, 18) Obróć 1-2 razy Piecz na poziomie 3                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                         |            |

|                                           |                                                                                                                                                                                                                               |            |         |       |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------|-------|
| Nuggetsy z kurczaka<br>(mrożone produkty) | Program  (43)<br>Użyj płyty siatkowej (17, 18)                                                                                                | 200g       | 10 - 15 | 200°C |
|                                           |                                                                                                                                                                                                                               | 600 gramów | 18 - 22 |       |
| Paluszki rybne<br>(mrożone produkty)      | Program  (43)<br>Użyj płyty siatkowej (17, 18)                                                                                               | 200g       | 7 - 10  | 200°C |
|                                           |                                                                                                                                                                                                                               | 840 gramów | 16 - 20 |       |
| Paluszki mozzarelli<br>(mrożone produkty) | Program  (43)<br>Użyj płyty siatkowej (17, 18)                                                                                               | 200g       | 4 - 6   | 180°C |
|                                           |                                                                                                                                                                                                                               | 700g       | 5-7     |       |
| Frytki cienkie,<br>wstępnie smażone       | Program  (30) z<br>podgrzewania<br>wstępnego. Obrotowy<br>kosz (13) z<br>funkcją <u>obracania</u> .                                          | 350g       | 15 - 17 | 200°C |
|                                           |                                                                                                                                                                                                                               | 750g       | 18 - 22 |       |
| Frytki grube,<br>wstępnie smażone         | Alternatywnie: Przygotowanie na ruszcie (17, 18)                                                                                                                                                                              | 350g       | 15 - 20 | 200°C |
|                                           |                                                                                                                                                                                                                               | 750g       | 18 - 22 |       |
| Frytki, domowe,                           | Program  (30)<br>Dodaj trochę oleju Obracający<br>się kosz (13) z<br>Funkcja<br>obracania Alternatywnie:<br>Przygotowanie na kratce (17, 18) | 400g       | 18 - 22 | 200°C |
|                                           |                                                                                                                                                                                                                               | 750g       | 20-25   |       |
| muffinki                                  | Program (31)  Formy do<br>pieczenia włączone<br><br>Umieść płytę kratową<br>(17, 18)                                                        | 9 sztuk    | 13 - 15 | 150°C |
|                                           |                                                                                                                                                                                                                               | 18 szt.    | 16 - 20 |       |
| Babeczki                                  | Program (31)  Formy do<br>pieczenia włączone<br><br>Umieść płytę kratową<br>(17, 18)                                                       | 9 sztuk    | 15 - 18 | 160°C |
|                                           |                                                                                                                                                                                                                               | 12 sztuk   | 15 - 18 |       |

|                                                          |                                                                                                                                                                                                                                  |             |           |       |
|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------|-------|
| Pieczone ziemniaki (ok. 150 g każdy, wstępnie ugotowane) | Program 15  (31)<br>do 20 minut<br><small>wstępnie ugotować</small><br>Przygotowanie na kratce (17, 18) W razie potrzeby owinąć folią aluminiową | 6 sztuk     | 40        | 180°C |
|                                                          |                                                                                                                                                                                                                                  | 12 sztuk    | 60        |       |
| Suszenie krążków jabłkowych                              | Program  (33)<br>Użyj płyty kratowych (17, 18)<br>Wysokość wsuwania<br>Wymieniaj płyty rusztowe (17, 18) co 30 minut                            | 500g        | 150 - 180 | 80°C  |
| Pieczenie pizzy                                          | Program (35)  Użyj płyty kratowej (17, 18)                                                                                                      | 250g        | 10-15     | 180°C |
|                                                          |                                                                                                                                                                                                                                  | 500g        | 15 - 20   |       |
| Ryba                                                     | Program  (45)<br>Użyj płyty siatkowej (17, 18)                                                                                                  | 500g        | 18 - 20   | 180°C |
|                                                          |                                                                                                                                                                                                                                  | 1000 gramów | 20 - 25   |       |
| Krewetka                                                 | Program (44)  Użyj płyty kratowej (17, 18)                                                                                                      | 200g        | 10 - 15   | 180°C |
|                                                          |                                                                                                                                                                                                                                  | 400g        | 15 - 18   |       |
| stek                                                     | Program (23)  Użyj płyty kratowej (17, 18)                                                                                                     | 200g        | 10 - 15   | 180°C |
|                                                          |                                                                                                                                                                                                                                  | 400g        | 12 - 17   |       |
| Boczek                                                   | Program (32)  Użyj płyty kratowej (17, 18)                                                                                                    | 100 gramów  | 8         | 190°C |
|                                                          |                                                                                                                                                                                                                                  | 200g        | 8 -10     |       |
| Warzywa                                                  | Program  (45)<br>Użyj płyty siatkowej (17, 18)                                                                                                | 400g        | 20        | 180°C |
|                                                          |                                                                                                                                                                                                                                  | 600 gramów  | 25        |       |

## 8. Montaż i wkładanie akcesoriów

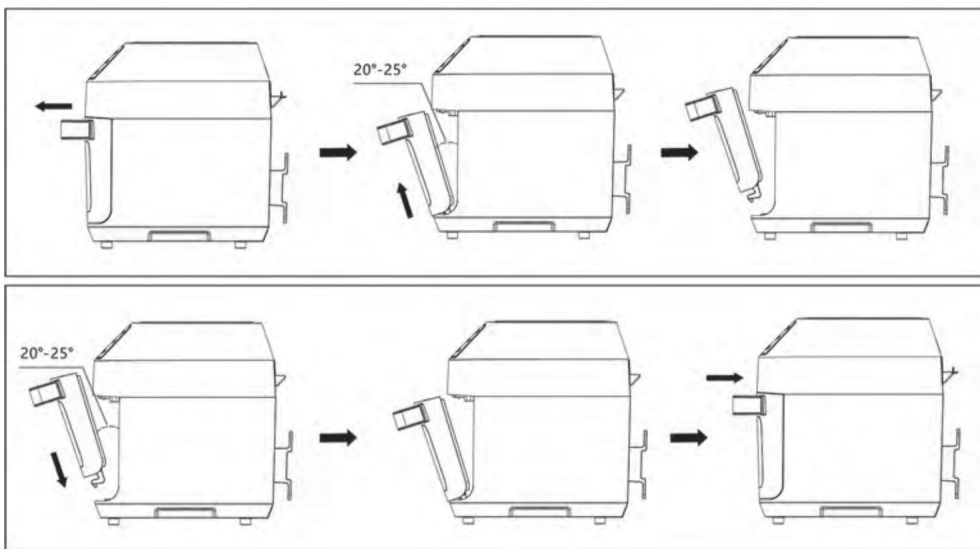


Tacka ociekowa na tłuszcz (16) może z czasem lekko odbarwić się pod wpływem ciepła. Jest to nieszkodliwe i nie stanowi wady w ramach gwarancji.

### 8.1 Montaż/demontaż drzwi piekarnika Aby ułatwić

czyszczenie komory pieczenia, zalecamy zdjęcie drzwi piekarnika (6) przed czyszczeniem.

Postępuj następująco:



### 8.2 Kosz obrotowy (13)

Będziesz potrzebować:

Kosz obrotowy (13)

Tacka/tacka na tłuszcz (16)

Uchwyt (12)

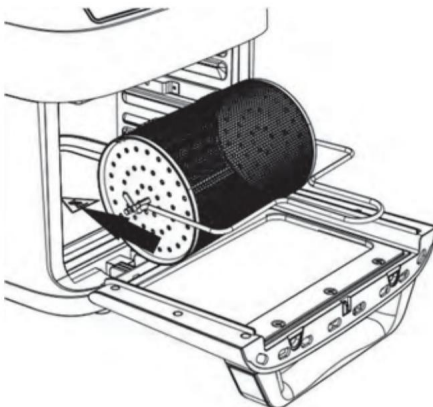
- Umieść tackę na tłuszcz (16) na dnie frytkownicy powietrznej.
- Otwórz pokrywę obrotowego koszyka (13) i włóż do obrotowego koszyka (13) żdaną ilość jedzenia.

Przestrzegaj maksymalnej ilości. • Zamknij pokrywę obrotowego

koszyka (13). • Umieść obrotowy koszyk (13) w zimnej

frytkownicy powietrznej. Upewnij się, że oś obrotowego koszyka (13) została najpierw wsunięta do otworu napędu po lewej stronie.

a następnie umieść oś z prawej strony od góry w elemencie łożyskowym w komorze gotowania frytkownicy na gorące powietrze.



### 8.3 Rożno (11)

#### Będziesz

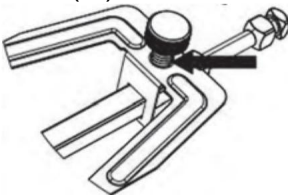
potrzebować: Rożno (11)

2 szpikulce do kurczaka (10) i 2 śruby blokujące (9)

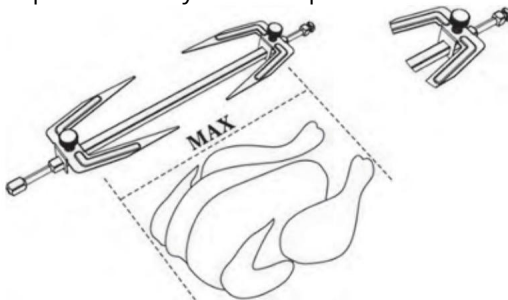
Tacka/tacka na tłuszcz (16)

Uchwyt (12)

- Umieść tackę na tłuszcz (16) na spodzie frytkownicy powietrznej. • Przesuń kurczaka lub pieczeń na środek rożna (11).

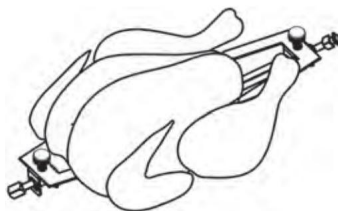


- Wielkość kurczaka lub pieczeni należy dobrać odpowiednio.



- Umieść dwa szaszłyki z kurczaka (10) z kwadratowymi otworami na końce rożna (11).

- Złóż ze sobą szpikulce z kurczaka (10), aż kawałek mięsa będzie bezpiecznie wbity w mięso. jest utrzymywany na miejscu. Dokręć śruby blokujące (9) na szaszłykach z kurczaka (10) w tej pozycji.



- Należy bezwzględnie upewnić się, że podczas gotowania z funkcją obracania kurczak lub pieczeń nie dotyka elementu grzejnego (5) znajdującego się w górnej części komory pieczenia. W razie potrzeby użyj sznurka kuchennego, aby nadać jedzeniu odpowiedni kształt. W idealnym przypadku płyn powinien być równomiernie rozprowadzony wokół rożna (11). • Włóż rożen (11) do zimnej frytkownicy powietrznej. Upewnij się, że rożen (11) najpierw wchodzi w otwór napędowy po lewej stronie, a następnie włóż oś po prawej stronie od góry do elementu łożyskowego w komorze gotowania frytkownicy powietrznej.

#### 8.4 Zestaw do kebaba (rożen obrotowy i tarcze przytrzymujące)

##### Będziesz

potrzebować: Rożna (11)

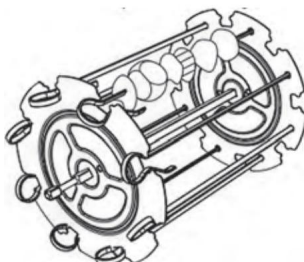
2 podkładki zabezpieczające (15) i 2 śruby blokujące (9)

Szpikulce do szaszłyków (14) w razie potrzeby, blacha

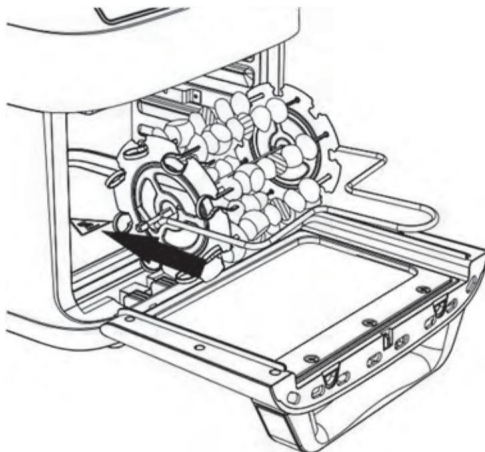
do pieczenia/tacka do wylewania tłuszczu (16)

Uchwyt (12)

- Umieść tackę ociekową na tłuszcz (16) na spodzie frytkownicy powietrznej. • Zamontuj 2 tarcze mocujące (15) na końcach rożna (11) • Pokrój wybrane jedzenie na kawałki o maksymalnej średnicy 3 cm. • Nadziej przygotowane jedzenie na szpikulce do szaszłyków (14). Nie przepelniaj szpikulców do szaszłyków (14). Po włożeniu ich do tarcz mocujących (15) powinno być około 2 cm przestrzeni po obu stronach między tarczą mocującą (15) a jedzeniem. • Teraz włóż wypełnione szpikulce do szaszłyków (14) do tarcz mocujących (15), jak pokazano na ilustracji: • Równomiernie rozłóż wymagane szpikulce do szaszłyków (14).



- Umieść przygotowany zestaw kebabów w zimnej frytkownicy powietrznej. Upewnij się, Upewnij się, że obrotowy rożen (11) najpierw wchodzi w otwór napędu po lewej stronie, a następnie umieść oś po prawej stronie od góry w elemencie łożyskowym w komorze gotowania frytkownicy na gorące powietrze.



## 9. Uruchomienie

### 9.1 Pierwsze uruchomienie

Przed pierwszym użyciem frytkownicy na gorące powietrze należy używać przez 60 minut bez jedzenia stać się:

- Przeczytaj całą instrukcję obsługi i zapoznaj się z obsługą frytkownicy powietrznej. • Podłącz frytkownicę powietrzną do zasilania, a następnie naciśnij przycisk  (38) aby włączyć frytkownicę powietrzną.
- Rozpocznij program minuta.  (30) i ustaw czas gotowania przyciskiem  (37) do 60
- Naciśnij przycisk  (36) aby uruchomić frytkownicę powietrzną z wybranymi ustawieniami start.
- Po 60 minutach rozlegnie się 5 sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu (27) pojawi się komunikat „OFF”  
Następnie urządzenie przełącza się w tryb czuwania. •  
Frytkownica powietrzna jest teraz gotowa do użycia z żywnością.

## 9.2 Podłączenie zasilania

Gdy frytkownica powietrzna będzie gotowa do użycia, podłącz przewód zasilający do łatwo dostępnego, uziemionego gniazdka, które spełnia wymagania podane na tabliczce znamionowej. Wszystkie wskaźniki zaświecą się na krótko, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a przycisk (38) pozostanie podświetlony.



Frytkownica powietrzna jest w trybie czuwania.

Podczas działania urządzenia każde naciśnięcie klawisza potwierdzone jest sygnałem dźwiękowym.

## 9.3 Włączanie/wyłączanie/działanie

- Naciśnij przycisk  (38) aby włączyć frytkownicę powietrzną z trybu gotowości. •

Wszystkie przyciski funkcyjne na wyświetlaczu dotykowym (3) świecą się. Wyświetlacz (27) przełącza się między wstępnie ustawioną temperaturą i pozostały czas pracy.



Jeżeli przez około 3 minuty nie zostanie wprowadzona żadna informacja o uruchomieniu programu, frytkownica na gorące powietrze automatycznie przełączy się w tryb czuwania.

- Wybierz program automatyczny lub ustaw czas i temperaturę gotowania ręcznie za pomocą przycisków

Klawiatura  (37) i  (41). Aby szybko zmienić wartości, możesz przytrzymać przyciski (37) i (41). Na wyświetlaczu (27) pojawi się  .

Aktualnie ustawiona temperatura i pozostały czas gotowania są wyświetlane naprzemiennie.



Jeśli  Ona ten Jeśli chcesz podgrzać komorę gotowania, naciśnij przycisk  Ona przycisk  (34) i następnie przycisk  (36). Komora gotowania jest teraz podgrzewana przez 3 minuty.

Po podgrzaniu rozlegnie się 5 sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu Wyświetlacz (27) staje się „WYŁĄCZONY” pojawi się . Następnie urządzenie przełączy się na Czuwaj.

- Naciśnij przycisk  (36) aby uruchomić frytkownicę powietrzną z wybranymi ustawieniami start.

- Na wyświetlaczu (27) naprzemiennie wyświetlana jest aktualnie wybrana temperatura gotowania oraz Wyświetlany jest pozostały czas gotowania. Podczas korzystania z ustawień ręcznych wszystkie przyciski z wyjątkiem programów automatycznych są podświetlone, a wybrane ustawienia dotyczące oświetlenia, funkcji obrotu, czasu gotowania i temperatury można dostosować w dowolnym momencie.
- Jeśli wybrałeś program automatyczny, odpowiedni przycisk programu zaświeci się. Wszystkie przyciski z wyjątkiem nie zaznaczonych programów automatycznych zaświecą się, a Ty możesz dostosować wybrane ustawienia dotyczące oświetlenia, funkcji obrotu, czasu gotowania i temperatury w dowolnym momencie.

- Proces gotowania można przerwać w dowolnym momencie, naciskając przycisk  (36). W takim przypadku przycisk przerwania procesu gotowania zacznie migać.

Program automatyczny i przycisk  (36)

- Ponowne naciśnięcie przycisku



(36) proces jest kontynuowany. Przycisk

Wybrany program automatyczny świeci światłem ciągłym.

Jeśli drzwiczki piekarnika (6) zostaną otwarte podczas trwania programu, program zostanie przerwany, a oświetlenie komory pieczenia automatycznie się włączy. Po zamknięciu drzwiczek piekarnika (6) program będzie kontynuowany, a po około 1 minucie oświetlenie automatycznie się wyłączy. Alternatywnie można je wyłączyć ręcznie w dowolnym momencie.

- Po zakończeniu wybranego programu rozlegnie się 5 sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu (27) pojawi się Wyświetla się „OFF”. Następnie urządzenie przełączy się w tryb czuwania.

#### 9.4 Oświetlenie

- Naciśnij przycisk  (42) wyłączyć oświetlenie w komorze pieczenia na ok. 1 włączyć. Naciśnij przycisk ponownie  minutę (42).

#### 9.5 Ręczne ustawianie czasu i temperatury gotowania Podczas pracy

frytkownicy na gorące powietrze można w każdej chwili regulować czas i temperaturę gotowania za pomocą przycisków (37) i  (37) i (41). Przytrzymaj przyciski (41), aby szybko zmienić  czas lub temperaturę gotowania.

##### 9.5.1 Ustawianie czasu gotowania

Czas gotowania można ustawić w zakresie od 1 do 60 minut, w odstępach co 1 minutę.

- Czas gotowania można ustawić, gdy po lewej stronie wyświetlacza (27) pojawi się symbol (25), a na wyświetlaczu (27) pojawi się czas gotowania. (37) i (41).
- Zwiększ lub skróć czas gotowania za pomocą przycisków  



Za pomocą programu „Suszenie” (33) można ustawić czas pieczenia od 1:00 do 24:00 godzin w ciągu 30-minutowego czasu, co minutę.

##### 9.5.2 Ustawianie temperatury

Temperaturę można ustawić w zakresie od 40° C do 200° C, co 5 stopni.

- Temperaturę można ustawić, gdy po lewej stronie wyświetlacza (27) pojawi się symbol (26), a na wyświetlaczu (27) pojawi się temperatura. • Za pomocą przycisków  (37) i (41). 



W programie „Suszenie” (33) minimalna temperatura ograniczona jest do 40° C, a maksymalna do 80° C.

#### 9.6 Włączanie/wyłączanie funkcji obrotu



Jeśli używasz różną (11) lub obrotowego kosza (13), możesz ręcznie włączyć lub wyłączyć funkcję obrotu.

- Naciśnij krótko przycisk  (40) aby aktywować funkcję obrotu. Gdy Funkcja obrotowa, przycisk miga  (40)
- Ponownie krótko naciśnij przycisk  (40) aby wyłączyć funkcję obrotu. Przycisk  (40) nie miga już.

### 9.7 Korzystanie z programów predefiniowanych Frytkownica

powietrzna ma 10 programów predefiniowanych dla różnych rodzajów żywności. Nawet podczas korzystania z tych programów możesz dostosować temperaturę i czas gotowania, a także włączyć lub wyłączyć funkcję obrotu w dowolnym momencie.

- Przygotuj żywność, którą chcesz ugotować i dodaj ją do odpowiedniego akcesorium do frytkownicy na gorące powietrze.
- Wybierz program odpowiedni do rodzaju żywności.
- W razie potrzeby zapoznaj się również z tabelą przetwarzania, aby dokonać drobnych korekt dotyczących Temperatura i czas gotowania.
- Włącz frytkownicę na gorące powietrze za pomocą przycisku  (38).
- Naciśnij przycisk żądanego programu, aby wybrać program.
- Dostosuj temperaturę i czas gotowania według potrzeb.
- Uruchom wybrany program za pomocą przycisku.
- Przycisk programu świeci się światłem ciągłym.  (36). Odpowiedni

### 9.8 Przerwanie/wznawianie procesu gotowania Proces

gotowania można w każdej chwili przerwać, na przykład w celu zmiany położenia półek rusztu (17, 18) lub sprawdzenia stopnia zrumienienia potrawy.

- Naciśnij przycisk  (36) aby wstrzymać proces gotowania. Naciśnij (36) ponownie, aby przycisk  wznowić gotowanie.
- Alternatywnie, otwórz drzwi piekarnika (6) podczas gotowania. Proces gotowania będzie przerwane. Oświetlenie komory gotowania włącza się, a wentylator i funkcja obrotu zatrzymują się.
- Zamknij drzwiczki piekarnika (6), aby kontynuować gotowanie. Po około 1 minucie automatycznie wyłączy oświetlenie komory pieczenia.

### 9.9 Zakończenie procesu gotowania



Ryzyko oparzenia: Przy wyjmowaniu żywności i akcesoriów należy zawsze używać uchwytu (12) i/lub rękawic kuchennych.

Po zakończeniu wybranego programu rozlegnie się 5 długich sygnałów dźwiękowych, na wyświetlaczu (27) pojawi się komunikat „OFF”, a frytkownica na gorące powietrze przełączy się w tryb czuwania.

- Przygotuj odporną na ciepło powierzchnię (talerz, deskę drewnianą), na której umieścisz gorące akcesoria. • Otwórz drzwiczki piekarnika (6). • Wyjmij żywność i użyte akcesoria. • Przed użyciem pozostaw frytkownicę powietrzną i użyte akcesoria do ostygnięcia. czysty.

## 10. Czyszczenie



Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Przed czyszczeniem należy odłączyć przewód zasilający od gniazdka!

Frytkownicy powietrznej nie wolno zanurzać w wodzie!



Niebezpieczeństwo poparzenia! Przed przenoszeniem lub czyszczeniem frytkownicy powietrznej należy odczekać, aż ostygnie.



Ostrzeżenie przed uszkodzeniem materiału! Nie używaj żadnych ściernych lub żrących środków czyszczących ani żadnych ściernych przedmiotów (np. Metalowe gąbki). W przeciwnym razie frytkownica powietrzna lub jej akcesoria mogą zostać uszkodzone.

### 10.1 Czyszczenie komory gotowania

- W razie potrzeby zdejmij drzwiczki piekarnika (6), aby ułatwić czyszczenie komory pieczenia.
- Użyj miękkiej gąbki, odrobiny wody i łagodnego detergentu. aby usunąć pozostałości tłuszczu.
- Następnie ponownie wyczyść wilgotną, miękką ściereczką, np. z mikrofibry, aby całkowicie usunąć wszelkie pozostałości środka czyszczącego. • Osuszyc ściereczką, a następnie pozostawić komorę gotowania do dokładnego wyschnięcia. wyschnąć.

### 10.2 Czyszczenie obudowy •

Do czyszczenia należy używać wilgotnej ściereczki z niewielką ilością łagodnego detergentu. • Następnie należy dokładnie osuszyć obudowę, np. za pomocą ściereczki kuchennej.

### 10.3 Akcesoria czyszczące



Wszystkie akcesoria — z wyjątkiem frytkownicy powietrznej i kabla zasilającego (20) — można myć w zmywarce. Alternatywnie, akcesoria można czyścić ciepłą wodą z detergentem w kąpieli do mycia naczyń.

- Usuń większe resztki jedzenia. • Przypalone resztki jedzenia namocz wcześniej w wodzie.

- 
- W miarę możliwości rozłóż akcesoria na poszczególne elementy. Na przykład wyjmij szaszłyki z kurczaka (10) z rożna (11).
  - Umieść akcesoria w zmywarce do mycia naczyń.
  - Możesz też umyć akcesoria w płynie do mycia naczyń z ciepłą wodą i detergentem.

Następnie dokładnie spłucz czystą wodą, aby usunąć wszelkie pozostałości detergentu.

## 11. Przechowywanie, gdy nie jest używane

---

Jeśli nie będziesz używać frytkownicy powietrznej przez dłuższy czas, wyczyść ją i jej akcesoria zgodnie z opisem w poprzednim rozdziale. Owiń przewód zasilający (20) w schowku na przewód (21) i przechowuj frytkownicę powietrzną w suchym i czystym miejscu, poza zasięgiem dzieci.

---

## 12. Rozwiązywanie

---

problemów Jeśli Twoja frytkownica powietrzna nie działa zgodnie z oczekiwaniami, najpierw spróbuj rozwiązać problem, korzystając z poniższych wskazówek. Jeśli problem będzie się powtarzał po zastosowaniu się do tych wskazówek, skontaktuj się z naszą infolinią.

Frytkownica powietrzna nie ma żadnej funkcji

- Wtyczka zasilania nie jest podłączona. Podłącz wtyczkę zasilania do gniazdka, które jest zawsze lekko dostępne gniazdo odpowiadające informacjom na tabliczce znamionowej
- Gniazdo zasilania jest uszkodzone. Spróbuj podłączyć urządzenie do innego gniazda zasilania, o którym na pewno wiesz, że jest w porządku.

Jedzenie nie jest ugotowane po zalecanym czasie • Ilość może być zbyt duża lub poszczególne kawałki mogą być zbyt grube. Zmniejsz ilość lub wielkości poszczególnych elementów.

- Czy temperatura była zbyt niska lub czas gotowania był zbyt krótki? W razie potrzeby wybierz wyższą temperaturę i/lub dłuższy czas gotowania.

Kosz obrotowy (13) lub rożen obrotowy (11) obracają się nierównomiernie •

Zatrzymaj funkcję obrotu i sprawdź, czy nie przekroczono maksymalnego ciężaru lub żywność jest nierównomiernie rozłożona.

Jedzenie przywiera do ścianek obracającego się koszyka (13). • Przed gotowaniem wymieszaj jedzenie z niewielką ilością oleju. Frytki i kawałki warzyw nie powinny już się przyklejać.

Stopień zrumienienia jest bardzo różny na poszczególnych rusztach (17, 18). • Element grzejny (5) znajduje się na górze komory pieczenia. Dlatego żywność zrumieni się szybciej na górnej półce (4). Zamień ruszty (17, 18) w połowie czasu pieczenia (lub częściej, jeśli to konieczne), tak aby każdy ruszt (17, 18) znajdował się raz w górnej pozycji. Pomocne jest również okazjonalne mieszanie żywności na rusztach (17, 18).

## 13. Informacje dotyczące środowiska i utylizacji



Symbol przekreślonego kosza na śmieci oznacza, że tego urządzenia nie wolno wyrzucać razem z odpadami domowymi po zakończeniu jego okresu użytkowania. Urządzenie należy przekazać do wyznaczonych punktów zbiórki, centrów recyklingu lub firm zajmujących się utylizacją odpadów. Dystrybutorzy sprzętu elektrycznego i elektronicznego oraz sprzedawcy detaliczni żywności są również zobowiązani do odbioru tego urządzenia.

LIDL oferuje możliwość zwrotu bezpośrednio w swoich sklepach i marketach.

Zwrot i utylizacja są dla Państwa bezpłatne.

Przy zakupie nowego urządzenia masz prawo bezpłatnie zwrócić odpowiadające mu stare urządzenie.

Ponadto, niezależnie od tego, czy kupisz nowe urządzenie, czy nie, masz możliwość bezpłatnego oddania (maksymalnie trzech) starych urządzeń, pod warunkiem, że żaden z ich wymiarów nie przekracza 25 cm.

Przed zwrotem towaru prosimy o usunięcie wszelkich danych osobowych.

Przed zwrotem urządzenia prosimy o wyjęcie baterii i akumulatorów, które nie zostały dołączone do starego urządzenia, a także lamp, które można wyjąć bez ich zniszczenia, i zutylizować je oddzielnie.



Hiszpania/Portugalia

Prosimy również o utylizację opakowań w sposób przyjazny dla środowiska.

Tekturowe pudełka można oddać do punktów zbiórki makulatury lub publicznych centrów recyklingu. Folie i tworzywa sztuczne zawarte w dostawie zostaną odebrane przez lokalną firmę zajmującą się utylizacją odpadów i zutylizowane w sposób przyjazny dla środowiska.

Dotyczy tylko Francji:



„Sortowanie stało się łatwiejsze”. Produkt,

akcesoria, dołączone materiały drukowane i elementy opakowania nadają się do recyklingu. Podlegają one rozszerzonej odpowiedzialności producenta i będą sortowane i zbierane oddzielnie.

|                                                                                                           | Należy zwrócić uwagę na oznakowanie materiałów opakowaniowych podczas Segregacja odpadów, oznaczana skrótami (a) i cyframi (b) o następującym znaczeniu: |                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                          | 1-7: Tworzywa sztuczne / 20-22: Papier i tekstura / 80-98: Kompozyty.                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <u>Dotyczy tylko Hiszpanii i Portugalii:</u><br>Prosimy o oddzielenie materiałów opakowaniowych i utylizację ich zgodnie z przepisami.<br>Symbole w odpowiednich pojemnikach zbiorczych: |                                                                                                                                                          |    |
| Material symboliczny                                                                                                                                                                     | W zestawie znajduje się:<br>Elementy opakowania tego produktu                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                         | Dolna część z polietylenu gęstość                                                                                                                        | plastikowa torba                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                         | Polipropylen                                                                                                                                             | uszczelka plastikowa                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                         | Inne tworzywa sztuczne                                                                                                                                   | Taśma klejąca, pianka, osłona ochronna panelu sterowania                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                         | Tektura falista                                                                                                                                          | Opakowanie sprzedażowe, karton w środku<br>Opakowanie sprzedażowe                                                                                                                                                                                      |

14. Oznaczenia zgodności



Ten produkt spełnia wymagania obowiązujących dyrektyw europejskich i krajowych. Zgodność została wykazana. Odpowiednie deklaracje i dokumentacja są złożone u producenta.