

Spis treści

1.	Informacje o niniejszej instrukcji obsługi	4
1.1.	Objaśnienie symboli	4
2.	Przeznaczenie	6
3.	Instrukcje bezpieczeństwa	7
3.1.	Uruchomienie i użytkowanie	10
4.	Zakres dostawy	13
5.	Frytkownica powietrzna – przegląd urządzenia	14
5.1.	Przód.....	14
5.2.	Rewers	15
5.3.	Elementy obsługowe/wyświetlacz	16
6.	Instalacja.....	17
7.	Praca.....	18
7.1.	Ustawianie czasu i temperatury gotowania	20
7.2.	Ustaw urządzenie.....	21
8.	sprzątanie	23
9.	Przechowywanie/transport	24
10.	Rozwiązywanie problemów	24
11.	Utylizacja	26
12.	Dane techniczne.....	27
13.	Informacje o zgodności UE	27
14.	Informacje serwisowe	28
15.	Odcisk	30
16.	Ogólne warunki gwarancji	31
16.1.	Ogólny	31
16.2.	Specjalne warunki gwarancji na naprawy na miejscu lub giełda podmiejska	33

PL

FR

NL

TO

TO

DK

SE

NIE



1. O niniejszej instrukcji



Dziękujemy za wybranie naszego produktu. Mamy nadzieję, że korzystanie z urządzenia będzie przyjemne.

Przed uruchomieniem przeczytaj dokładnie instrukcję bezpieczeństwa i całą instrukcję. Przestrzegaj ostrzeżeń na radzi i w instrukcji obsługi.

Instrukcję obsługi należy zawsze przechowywać w zasięgu ręki. W przypadku sprzedaży lub przekazania urządzenia należy przekazać również niniejszą instrukcję obsługi, ponieważ jest ona integralną częścią produktu.

1.1. Wyjaśnienie symboli

Jeśli fragment tekstu jest oznaczony jednym z poniższych symboli ostrzegawczych, należy unikać opisanego w tekście niebezpieczeństwa, aby zapobiec opisanym tam możliwym konsekwencjom.



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Ostrzeżenie przed bezpośrednim zagrożeniem życia!



OSTRZEŻENIE!

Ostrzeżenie przed możliwym zagrożeniem życia i/lub ciężkimi, nieodwracalnymi obrażeniami!



OSTRZEŻENIE!

Ostrzeżenie przed niebezpieczeństwem porażenia prądem!



OSTRZEŻENIE!

Ostrzeżenie przed niebezpieczeństwem ze strony gorących powierzchni!



OSTROŻNOŚĆ!

Ostrzeżenie przed możliwymi średnimi i/lub lekkimi obrażeniami!



UWAGA!

Postępuj zgodnie z instrukcjami, aby uniknąć szkód materialnych!





UWAGA!

Dalsze informacje dotyczące użytkowania urządzenia!



Przestrzegać informacji zawartych w instrukcji obsługi!

- Bullet point / informacja o zdarzeniach podczas eksploatacji
- Instrukcje do wykonania
- Instrukcje, które należy wykonać, aby uniknąć niebezpieczeństwa



Deklaracja zgodności (patrz „Informacje o zgodności UE”): Produkty oznaczone tym symbolem spełniają wymagania dyrektyw WE.



Ikona prądu przemiennego



Symbol uziemienia ochronnego (z klasą ochrony I)

Urządzenia elektryczne klasy ochronności I to urządzenia elektryczne, które posiadają co najmniej podstawową izolację na całej długości i posiadają wtyczkę urządzenia ze stykiem ochronnym lub stały kabel przyłączeniowy z przewodem ochronnym.

PL

FR

NL

TO

TO

DK

SE

NIE



2. Przeznaczenie

To urządzenie nadaje się do pieczenia, gotowania i grillowania żywności, takiej jak warzywa, frytki, ćwiartki ziemniaczane – domowe lub gotowe do zapiekania w piekarniku, również do przygotowywania ryb, mięs, drobiu i ciast.

To urządzenie jest przeznaczone do użytku w prywatnych gospodarstwach domowych i podobnych zastosowań domowych, takich jak:

- W kuchniach pracowniczych w sklepach, biurach i innych powierzchniach handlowych;
- w gospodarstwach rolnych;
- przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych;
- w pensjonatach.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku prywatnego, a nie do użytku przemysłowego/komercyjnego.

Należy pamiętać, że odpowiedzialność wygasa w przypadku niewłaściwego użytkowania:

- Nie modyfikuj urządzenia bez naszej zgody i nie używaj żadnych akcesoriów, które nie zostały przez nas zatwierdzone lub dostarczone.
- Używaj wyłącznie części zamiennych i akcesoriów dostarczonych lub zatwierdzonych przez nas.
- Należy przestrzegać wszystkich informacji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi, a zwłaszcza wskazówek dotyczących bezpieczeństwa. Każda inna operacja jest uważana za niewłaściwą i może prowadzić do obrażeń ciała lub uszkodzenia mienia.



**PL**

FR

NL

TO

TO

DK

SE

NIE

3. Instrukcje bezpieczeństwa

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA —
PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ NA PRZYSZŁOŚĆ!



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko zranienia!

Ryzyko odniesienia obrażeń przez dzieci i osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych (np. osoby częściowo niepełnosprawne, osoby starsze o ograniczonych zdolnościach fizycznych i umysłowych) lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy (np. starsze dzieci).

- Przechowuj urządzenie i akcesoria w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia, a wynikające z tego zagrożenia zostały zrozumiane.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia i kabla połączeniowego.



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Ryzyko zranienia!

Istnieje ryzyko uduszenia w wyniku połknięcia lub wdychania małych części lub folii.

- Wszystkie użyte materiały opakowaniowe (torby, kawałki styropianu itp.) należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się materiałem opakowaniowym.





OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym lub zwarcia spowodowanego przez części pod napięciem.

- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego, uziemionego i zabezpieczonego elektrycznie gniazdka.
- Przed uruchomieniem urządzenia należy sprawdzić, czy napięcie podane na urządzeniu odpowiada lokalnemu napięciu sieciowemu.
- W przypadku konieczności szybkiego odłączenia urządzenia od sieci, gniazdko musi być swobodnie dostępne.
- Nie używaj przedłużaczy.
- Zawsze wyciągaj przewód zasilający z gniazdka za wtyczkę, nie ciągnij za przewód.
- Nie zginać ani nie zginać przewodu zasilającego.
- Upewnij się, że przewód zasilający nie jest uszkodzony i nie biegnie pod urządzeniem, gorącymi powierzchniami lub ostrymi krawędziami.
- Przewód zasilający należy poprowadzić w taki sposób, aby nikt nie mógł na niego nadepnąć ani się o niego potknąć.
- Nie używaj urządzenia na mokrej powierzchni.
- Nigdy nie dotykaj urządzenia ani przewodu zasilającego mokrymi rękami.
- Nigdy nie używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzone lub jeśli zauważysz uszkodzenie przewodu zasilającego lub wtyczki.
- W przypadku usterki lub zauważenia uszkodzeń transportowych należy niezwłocznie skontaktować się z serwisem.
- Naprawę kabla sieciowego należy zlecić wyłącznie wykwalifikowanemu warsztatowi specjalistycznemu lub skontaktować się z działem serwisu, aby uniknąć zagrożeń.
- Nigdy nie próbuj samodzielnie otwierać i/lub naprawiać jakiegokolwiek części urządzenia.





PL

FR

NL

TO

TO

DK

SE

NIE

-Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innych płynach.

-Odłącz urządzenie od gniazdka elektrycznego, gdy

- czyścisz lub konserwujesz urządzenie,
- montujesz lub demontujesz urządzenie,
- urządzenie stało się wilgotne lub mokre,
- nie korzystasz już z urządzenia,
- w przypadku braku nadzoru,
- w czasie burzy.

-Chroń urządzenie przed kapiącą i pryskającą wodą. Unikać kontaktu z wodą lub innymi płynami. Trzymaj urządzenie, przewód zasilający i wtyczkę z dala od umywalek, zlewozmywaków kuchennych itp. W przypadku dostania się płynu do urządzenia należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka z uziemieniem.

Zleć sprawdzenie urządzenia wykwalifikowanemu warsztatowi specjalistycznemu.

-Nie używaj urządzenia na zewnątrz.

-Nie wystawiaj urządzenia na ekstremalne warunki. Rzeczy, których należy unikać to:

- Wysoka wilgotność lub zawilgocenie,
- ekstremalnie wysokie lub niskie temperatury,
- bezpośrednie światło słoneczne,
- otwarty ogień.





3.1. uruchomienie i użytkowanie



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarowe!

Istnieje ryzyko pożaru od gorących powierzchni.

- Aby uniknąć niebezpieczeństwa przypadkowego zresetowania wyłącznika termicznego, urządzenie nie może być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak timer, ani podłączane do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez urządzenie.
- Ustaw urządzenie na żaroodpornej, suchej i równej powierzchni.
- Nie umieszczaj urządzenia na powierzchniach, które mogą się nagrzewać (np. płytach kuchennych, otwartym ogniu).
- Upewnij się, że urządzenie nie styka się z żadnym innym przedmiotem podczas pracy. Zachowaj odległość co najmniej 10 cm od innych przedmiotów. W szczególności nie należy umieszczać go w pobliżu materiałów łatwopalnych (zasłony, zasłony, papier itp.).
- Podczas pracy urządzenia nie należy ustawiać go pod szafkami ściennymi lub innymi przedmiotami, które mogłyby utrudniać swobodne odprowadzanie pary do góry.
- Nie zakrywaj urządzenia.
- Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Nie używaj urządzenia w obecności wybuchowych i/lub łatwopalnych oparów.
- Pamiętaj, aby używać kosza we frytkownicy do przygotowywania potraw, aby uniknąć ich przypalenia.
- Zawsze umieszczaj gorący garnek i frytkownicę na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.
- Nie napełniaj frytkownicy tłuszczem ani olejem.





PL

FR

NL

TO

TO

DK

SE

NIE



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko zranienia!

- Istnieje ryzyko odniesienia obrażeń przez gorące powierzchnie. Podczas pracy dotykalne powierzchnie urządzenia i akcesoriów mogą się bardzo nagrzewać.
- Ponieważ kratka wentylacyjna z tyłu urządzenia jest funkcjonalnie gorąca, nie wolno jej dotykać podczas pracy, aby uniknąć oparzeń.
 - Podczas pracy dotykaj urządzenia wyłącznie za uchwyty i elementy sterujące!
 - Nie sięgać do wnętrza urządzenia, na garnek lub płytę grzewczą.
 - Nigdy nie przesuwaj urządzenia podczas pracy.
 - Nie przesuwaj nagrzanego urządzenia, ale wcześniej pozwól mu całkowicie ostygnąć.
 - Jeśli zdejmiesz garnek podczas przygotowywania potrawy lub po jej zakończeniu, istnieje ryzyko poparzenia wydobywającą się parą. Nie trzymaj głowy bezpośrednio nad urządzeniem ani nie dotykaj tej pary.
 - Garnek do smażenia bardzo się nagrzewa podczas pracy, nie dotykaj go. Używaj rękawic kuchennych.



OSTROŻNOŚĆ!

zagrożenie dla zdrowia!

- Pieczenie, gotowanie lub grillowanie w zbyt wysokiej temperaturze może wytwarzać szkodliwe substancje.
- Usuń przypalone resztki jedzenia.
 - Nie pozwól, aby jedzenie było zbyt ciemne podczas pieczenia lub grillowania.





UWAGA!

Ryzyko uszkodzenia!

Dodatki chemiczne w powłokach mebli mogą atakować materiał nóg urządzenia i pozostawiać osady na powierzchni mebli.

-W razie potrzeby umieść urządzenie na powierzchni odpornej na ciepło.



4. Zakres dostawy

PL

FR

NL

TO

TO

DK

SE

NIE



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Niebezpieczeństwo uduszenia!

Istnieje ryzyko uduszenia w wyniku połknięcia lub wdychania małych części lub folii.

-Folię opakowaniową należy trzymać z dala od dzieci.

Prosimy o sprawdzenie kompletności i integralności dostawy oraz o powiadomienie nas w ciągu 14 dni od zakupu, jeśli dostawa jest niekompletna lub uszkodzona.

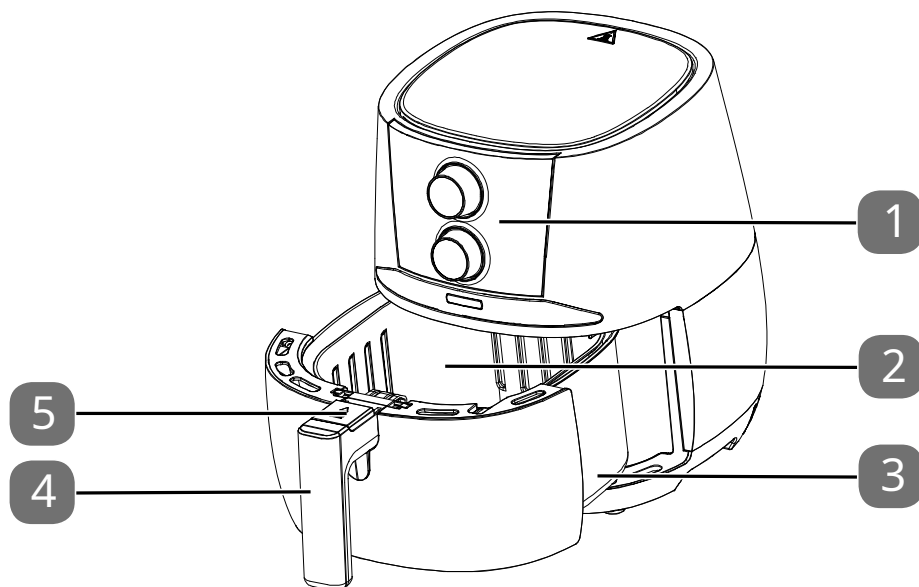
Wraz z zakupionym pakietem otrzymałeś:

- Frytkownica powietrzna
- Kosz do smażenia
- Instrukcja obsługi z informacjami o gwarancji



5. Frytkownica na gorące powietrze - przegląd urządzeń

5.1. przód



- 1) sterownica
- 2) koszyček do smażenia
- 3) kadź
- 4) uchwyt kosza do smażenia
- 5) Kłapa ochronna z przyciskiem zwalniającym

5.2. z powrotem

PL

FR

NL

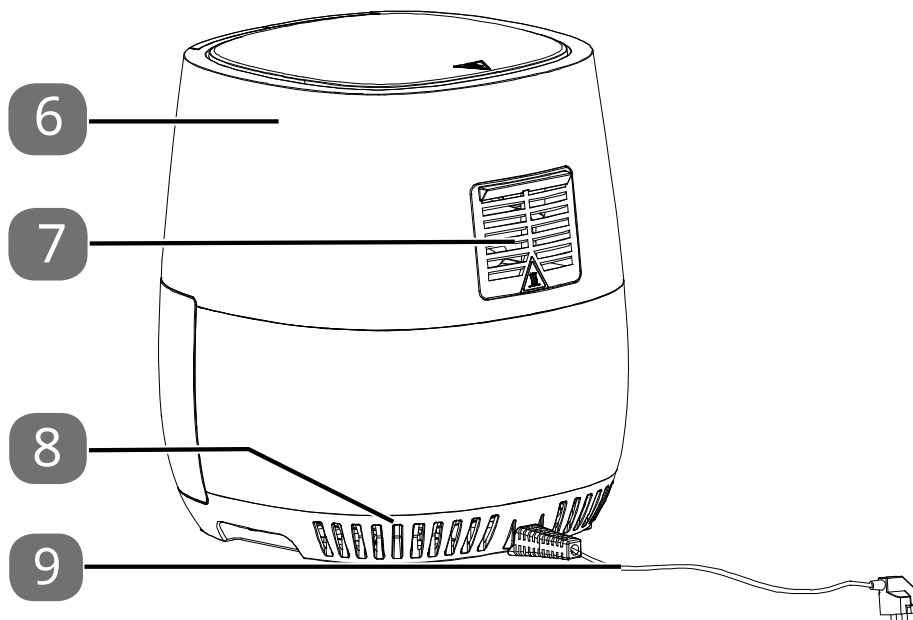
TO

TO

DK

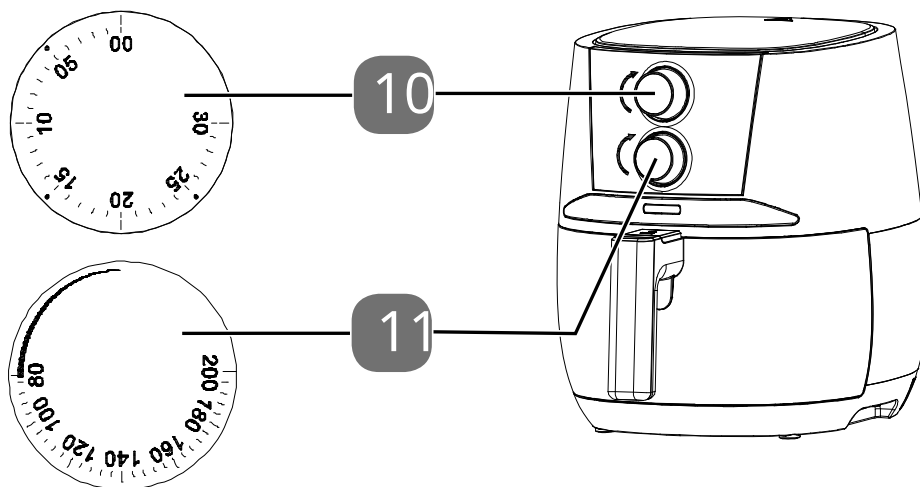
SE

NIE



- 6) Mieszkania
- 7) wylot pary
- 8.) szczeliny wentylacyjne
- 9) Przewód zasilający z wtyczką

5.3. sterowanie/wyświetlacz



10) Czas wybierania

11) Pokrętło temperatury

**PL****FR****NL****TO****TO****DK****SE****NIE**

6. Uruchomienie

- Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, naklejki i folie z urządzenia.
- Ustaw urządzenie na żaroodpornej, suchej i równej powierzchni. Wyciągnij garnek (3) z urządzenia. Podnieś kłapkę ochronną i naciśnij przycisk zwalniający, aby wyjąć kosz do smażenia (2).
- Opłucz koszyk do smażenia (2) i patelnię (3) gorącą wodą. Dobrze osusz obie części.
- Przetrzyj obudowę (6) wilgotną ściereczką.

**NIEBEZPIECZEŃSTWO!**

Ryzyko zranienia!

Wysokie temperatury powstające podczas pracy mogłyby spowodować spalenie żywności, jeśli byłyby używane bez kosza do smażenia (2). Powierzchnie bardzo się nagrzewają.

-Kosza do smażenia (2) należy zawsze używać razem z garnkiem (3).

- Umieść frytownicę na gorące powietrze na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.
- Podłączaj frytownicę na gorące powietrze tylko do prawidłowo zainstalowanego, uziemionego i zabezpieczonego elektrycznie gniazdka. Lokalne napięcie sieciowe musi być zgodne z danymi technicznymi urządzenia.



Przy pierwszym użyciu może pojawić się zapach i dym z powodu pozostałości produkcyjnych. Jest to jednak nieszkodliwe i szybko mija. Zapewnić odpowiednią wentylację.

7. Serwis



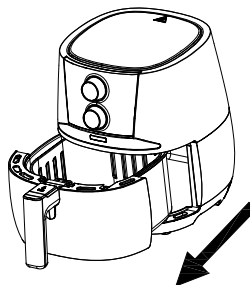
OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarowe!

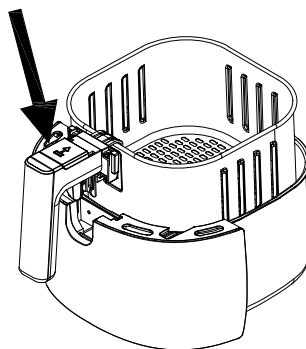
Olej i inne płyny mogą się zapalić od wysokich temperatur gorącego powietrza.

- Nie napełniaj urządzenia olejem ani innymi płynami.
- Bardzo tłuste potrawy, np. B. Kiełbasy nie nadają się do przygotowania. Tłuszcz kapał do garnka (3) i tam się spalał.
- Nie przepelniaj kadzi (3). Zwróć uwagę na oznaczenie MAX. Zalecamy jednak napełnianie garnka (3) tylko do 3/4, aby ułatwić obsługę.

-Wyciągnij garnek z urządzenia.

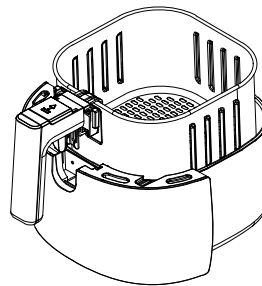


- Podnieś klapkę ochronną nad przyciskiem zwalniającym i naciśnij przycisk zwalniający, aby wyjąć kosz do smażenia z kadzi.
- Napełnij koszyk do smażenia potrawą. Wziąć odpowiednie ilości napełnienia z tabeli w rozdziale „7.2. Ustaw urządzenie” na stronie 21.

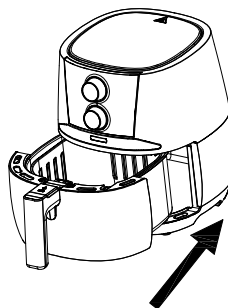




- Włóż koszyk do smażenia do kadzi, tak aby wycięcie na uchwycie pasowało i blokowało się we wgłębieniu w kadzi.



- Chwyc kadź za uchwyt i wsuń ją całkowicie do urządzenia od przodu.



PL

FR

NL

TO

TO

DK

SE

NIE





7.1. Ustaw czas i temperaturę gotowania

- Podłącz przewód zasilający do gniazdka elektrycznego, aby włączyć urządzenie.
- Za pomocą pokrętki temperatury (11) ustaw żadaną temperaturę gotowania.

Można ustawić temperaturę od 80°C do 200°C.

-Ustaw żądany czas gotowania za pomocą pokrętki regulacji czasu gotowania (10). Całkowity czas gotowania wynosi 30 minut.

Przygotowanie rozpoczyna się automatycznie.



Aby uzyskać optymalne rezultaty gotowania, należy wcześniej rozgrzać frytkownicę na gorące powietrze przez co najmniej 3 minuty.

Podczas przygotowywania możesz w każdej chwili wyciągnąć patelnię (3) z urządzenia, aby sprawdzić stopień jej wysmażenia. Urządzenie wyłącza się automatycznie.

- Przytrzymaj kadź (3) za uchwyt kadzi (4) i w połowie gotowania delikatnie potrząśnij kadzią (3), aby rozprowadzić jedzenie i wsuń kadź (3) z powrotem do urządzenia.

W ten sposób można osiągnąć równomierne gotowanie żywności.

Następnie czas jest kontynuowany automatycznie.

- Jeśli chcesz uzupełnić jedzenie, wyciągnij patelnię (3) z urządzenia za uchwyt patelni (4).
- Ostrożnie napełnij jedzenie i wsuń patelnię (3) z powrotem do urządzenia.

Pod koniec czasu gotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy i urządzenie się wyłączy.

Wentylator pracuje jeszcze przez kilka minut.

- Wyciągnij wtyczkę sieciową (9) z gniazdka.
- Wyciągnij garnek (3) z urządzenia za uchwyt garnka (4). Umieść garnek (3) na żaroodpornej powierzchni i wyjmij potrawę.



7.2. Ustaw urządzenie

Zapoznaj się z poniższą tabelą, aby zapoznać się z zalecanymi ustawieniami. Podane czasy są jedynie wskazówkami. Możesz je zmieniać w zależności od ilości, smażonego jedzenia lub własnych życzeń.

Sąd	Waga (G)	Czas (minimum)	Tempera- temperatura (°C)	ochronny powiedzieć	Dodatkowe informacje Informacja
Ziemniaki & Frytki					
Cienkie mrożone frytki	500-600	18-25	200	Tak	W razie potrzeby kilka razy powiedzieć
Grube mrożone frytki	500-600	20-25	200	Tak	W razie potrzeby kilka razy powiedzieć
Zapiekanka ziemniaczana	600	20-25	200	Tak	
Mięso i drób					
stek	100-600	12-18	180	NIE	
kotlety schabowe	100-600	12-18	180	NIE	
Hamburger	100-600	10-20	180	NIE	
Kiełbasa	100-600	13-15	200	NIE	
udko kurczaka	100-600	25-30	180	NIE	
Pierś z kurczaka	100-600	18-25	180	NIE	
przekąski					
sajgonki	100-600	8-10	200	Tak	Gotowy do piekarnika reż
Mrożony Kurczak samorodki	100-600	8-12	180	Tak	Gotowy do piekarnika reż
Mrożona ryba pręt	100-500	6-10	200	NIE	Gotowy do piekarnika reż
Panierowany zapiekany ser	100-500	8-10	180	NIE	Gotowy do piekarnika reż
Rolada (warzywa)	100-500	12-20	160	NIE	Gotowy do piekarnika reż

PL

FR

NL

TO

TO

DK

SE

NIE



Sąd	Waga (G)	Czas (minimum)	Tempera- temperatura (°C)	ochronny powiedzieć	Dodatkowe informacje Informacja
Upiec					
Ciasto	500	8-15	180	NIE	taca do pieczenia Obróć się
quiche	500	20-22	180	NIE	naczynie do pieczenia użyj formularza biegowego the
muffiny	500	15-18	200	NIE	taca do pieczenia Obróć się
słodkie przekąski	500	20	160	NIE	naczynie do pieczenia użyj formularza biegowego the



Frytkownica na gorące powietrze jest również idealna do podgrzewania żywności: podgrzewaj żywność przez 10 minut w temperaturze 150°C.



Jeśli frytkownica na gorące powietrze nie została wcześniej podgrzana, pozwól żywności gotować się przez 3 minuty dłużej.



Formy do pieczenia we frytkownicy na gorące powietrze nie wchodzą w zakres dostawy.



8. Czyszczenie

PL

FR

NL

TO

TO

DK

SE

NIE



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym przez części pod napięciem.

- Zawsze wyciągaj wtyczkę sieciową (9) przed czyszczeniem.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innych płynach.
- Jeśli urządzenie wpadnie do cieczy, pod żadnym pozorem nie dotykaj go. Najpierw wyciągnij wtyczkę sieciową (9).



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko zranienia!

Istnieje ryzyko poparzenia gorącymi powierzchniami.

- Przed czyszczeniem pozwól urządzeniu ostygnąć przez co najmniej 60 minut. Wyjmij patelnię (3), aby urządzenie mogło szybciej ostygnąć.



UWAGA!

Możliwe uszkodzenie urządzenia!

Istnieje możliwość uszkodzenia urządzenia w wyniku niewłaściwego użytkowania.

- Nie używaj żadnych szorstkich ani ściernych środków czyszczących na i wewnątrz obudowy (5) urządzenia.
- Nie myć frytownicy na gorące powietrze ani akcesoriów w zmywarce do naczyń.
- Wyczyść naczynie do smażenia (3) i kosz do smażenia (2) za pomocą gąbki i niewielkiej ilości delikatnej wody z mydłem. Dobrze opłucz pojemniki i wszystko dobrze wysusz.
- Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i miękką gąbką.
- Miękką, lekko wilgotną szmatka jest odpowiednia do czyszczenia pokręteł i zewnętrznych powierzchni urządzenia.

9. Przechowywanie/transport

- Jeśli nie używasz urządzenia, wyciągnij wtyczkę sieciową (9) i przechowuj urządzenie w suchym, wolnym od kurzu i mrozu miejscu, z dala od bezpośredniego światła słonecznego.
- Upewnij się, że urządzenie jest przechowywane poza zasięgiem dzieci.
- Aby uniknąć uszkodzeń podczas transportu, zalecamy użycie oryginalnego opakowania.

10. Rozwiązywanie problemów

Produkt opuścił nasz zakład w idealnym stanie. Jeśli nadal napotykasz problem, najpierw spróbuj go rozwiązać, korzystając z poniższej tabeli. Jeśli Ci się nie powiedzie, skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta.

problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązywanie problemów
Urządzenie działa nie działa.	Wtyczka sieciowa (9) nie jest podłączona do gniazdka.	Podłączaj urządzenie tylko do prawidłowo zainstalowanego gniazdka.
Jedzenie wcale nie są.	Ilość napełnienia jest zbyt duża.	Napełnij garnek (3) małymi kawałkami. Mniejsze kawałki gotują się bardziej równomiernie.
	Temperatura gotowania to za nisko.	Użyj pokrętła, aby ustawić wyższą temperaturę.
	Czas gotowania jest zbyt krótki.	Użyj pokrętła, aby ustawić dłuższy czas gotowania.
spe- nie są równomiernie gotowany.	Jedzenie jest zbyt blisko siebie.	Potrząśnij garnkiem (3), aby równomiernie rozprowadzić jedzenie. Niektóre potrawy należy wstrząsnąć mniej więcej w połowie czasu gotowania.
Te smażone dania są nie chrupiące wystarczająco.	Żywność nieodpowiednia dla frytownicy używany.	Użyj bezpiecznych w piekarniku lub lekko natłuszczonych przekąsek, aby uzyskać bardziej chrupiące rezultaty.
Urządzenie pozwala nie dostać zamknąć.	Patelnia (3) jest przepełniona.	Napełnij garnek (3) do znaku max.



problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązywanie problemów
biały dym rozwój w Urządzenie	Dania są bardzo tłuste.	Tłuszcz kapie do naczynia do smażenia (3) podczas przygotowywania bardzo tłustych potraw. Tłuszcz generuje więcej ciepła w naczyniu do smażenia (3) niż zwykle - nie ma to wpływu na urządzenie ani na wynik gotowania.
	Na patelni (3) nadal widać pozostałości tłuszczu z poprzedniego procesu na.	Pozostałości tłuszczu spalają się w komorze smażenia. Wyczyść patelnię (3) po każdym użyciu.
świeży pom frytki mes były Nie to równomiernie smażony.	Paluszki ziemniaczane nie wystarczyły nasiąknięty.	Umieść paluszki ziemniaczane w zimnej wodzie na około 1/2 godziny, aby skrobia mogła uciec. Przed napełnieniem osusz je papierowym ręcznikiem.
	Odmiana ziemniaka jest nie pasujący.	
świeży pom frytki mes były Nie to chrupiący.	Ziemniaki są zbyt mokre.	Chrupkość zależy od zawartości wody i skrobi w odmianie ziemniaka oraz ilości oleju.
		Dokładnie osusz ziemniaki, a następnie polej je około 1/2 łyżki oleju.
		Ziemniaki pokroić na mniejsze kawałki.

PL**FR****NL****TO****TO****DK****SE****NIE**



11. Utylizacja



Urządzenie

Po zakończeniu okresu eksploatacji urządzenia należy zadbać o jego utylizację w sposób przyjazny dla środowiska. Może to np. B. poprzez lokalny punkt zbiórki starych urządzeń. Skontaktuj się z lokalną administracją, aby uzyskać informacje na temat lokalnych opcji utylizacji.

- Przed utylizacją odciąć kabel.



Opakowania

Twoje urządzenie jest zapakowane, aby chronić je przed uszkodzeniem podczas transportu. Opakowanie jest surowcem i dlatego może być ponownie wykorzystane lub zawrócone do cyklu surowcowego.





12. Specyfikacje

Zasilacz:	220-240 V~, 50/60 Hz
Wydajność:	1400 W
objętość kosza:	ok. 3,2 litra
Regulowane temperatury:	80-200°C
Timer:	30 minut
Wymiary (szer. × wys. × gł.):	27,1 x 30,6 x 27,1 cm

PL

FR

NL

TO

TO

DK

SE

NIE

13. Informacje o zgodności UE



Producent oświadcza niniejszym, że to urządzenie jest zgodne z podstawowymi wymaganiami i innymi odpowiednimi przepisami:

- Dyrektywa EMC 2014/30/UE
- Dyrektywa niskonapięciowa 2014/35/UE
- Dyrektywa w sprawie ekoprojektu 2009/125/WE
- Dyrektywa RoHS 2011/65/UE.