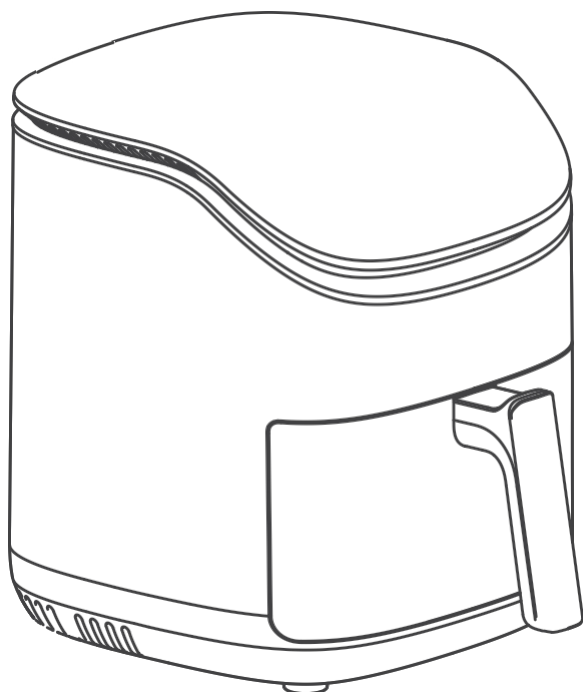


PùOSCčNIC

Frytkownica powietrzna T20



Instrukcja obsługi

Live Smart,
Live Easy.

1

2



3



4

5

6



7



8

9



10

11

12

13

Opis ogólny (rys. 1)

- | | |
|--|---|
| 1. Uchwyt kosza do smażenia | 7. Przycisk włączania/wyłączania |
| 2. Kosz do smażenia | 8. Przycisk gotowania ręcznego (12 programów) |
| 3. Wkład do smażenia | 9. Wlot powietrza |
| 4. Panel sterowania z ekranem dotykowym | 10. Otwór wylotu powietrza |
| 5. Timer (1-60 minut) | 11. Kabel sieciowy |
| 6. Przycisk regulacji temperatury (80-200°C) | |

0 Ważne

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi, ponieważ nieprawidłowa obsługa może prowadzić do niebezpiecznych sytuacji.

Niebezpieczeństwo

- zanurzaj obudowy w wodzie ani jej pod bieżącą wodą, ponieważ zawiera ona elementy elektryczne i grzewcze.
- Zapobiegaj się płynów do urządzenia, aby uniknąć porażenia prądem lub zwarcia.
- Pozostaw całą żywność w koszu do smażenia, aby uniknąć kontaktu z elementami grzejnymi.
- Nie zakrywać wlotu i wylotu powietrza podczas pracy urządzenia.
- Wlewanie oleju do pojemnika do smażenia może prowadzić do pożaru.
- Podczas pracy urządzenia nie wolno dotykać jego wnętrza.

Ostrzeżenie

- Sprawdź, czy napięcie podane na urządzeniu odpowiada lokalnemu napięciu sieciowemu.
- Nie używaj urządzenia, jeśli wtyczka, kabel zasilający lub inne części są uszkodzone.
- Uszkodzony kabel sieciowy może być wymieniany lub naprawiany wyłącznie przez autoryzowany personel serwisowy.
- Urządzenie i kabel zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Kabel zasilający należy trzymać z dala od gorących powierzchni.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do uziemionego gniazdka ściennego. Należy zawsze upewnić się, że wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazda ściennego.
- Nigdy nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego timera.
- Nie należy umieszczać urządzenia na łatwopalnych materiałach, takich jak obrusy lub zasłony, ani w ich pobliżu.
- Nie należy umieszczać urządzenia przy ścianie lub bezpośrednio obok innych urządzeń. Z tyłu, po i nad należy pozostawić co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni.
- Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- Urządzenie może być używane wyłącznie do celów określonych w instrukcji obsługi.
- Podczas pracy urządzenia nie należy pozostawiać go bez nadzoru.

- Podczas smażenia gorącym powietrzem przez wylot powietrza się gorąca para. Ręce i twarz należy trzymać w bezpiecznej odległości od pary i otworów wylotu powietrza. Należy również uważać na gorącą parę i gorące powietrze wydobywające się podczas wyjmowania pojemnika do smażenia z urządzenia.
- Wszystkie dostępne części mogą nagrzewać się podczas użytkowania (rys. 2)
- Jeśli z urządzenia wydobywa się ciemny dym, należy natychmiast odłączyć je od zasilania. Przed tacy do smażenia z urządzenia należy poczekać, aż z urządzenia przestanie wydobywać się dym.

Uwaga

- się, że urządzenie jest ustawione na poziomej, równej i stabilnej powierzchni.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Może być bezpieczne do użytku w środowiskach takich jak kuchnie pracownicze, gospodarstwa rolne, motele i inne środowiska niemieszkalne.
- Gwarancja traci ważność, jeśli urządzenie jest używane do celów komercyjnych lub półprofesjonalnych lub jeśli nie jest używane zgodnie z niniejszymi instrukcjami.
- Zawsze odłączaj wtyczkę zasilania, gdy nie urządzenia.
- Urządzenie musi przez około 30 minut, zanim będzie można je bezpiecznie obsługiwać lub czyścić.

Funkcja automatycznego wyłączenia

Urządzenie jest wyposażone we wbudowany timer. Wyłącza się automatycznie po odliczeniu czasu do zera. Urządzenie można wyłączyć ręcznie, przycisk włączania/wyłączenia. Urządzenie wyłączy się automatycznie 20 sekund.

Spolaryzowana wtyczka sieciowa

To urządzenie ma spolaryzowaną wtyczkę (jeden styk jest szerszy niż drugi). Aby zminimalizować ryzyko porażenia prądem, wtyczka pasuje do spolaryzowanego gniazda tylko w jednym kierunku. Jeśli wtyczka nie pasuje do gniazda, należy ją odwrócić. Jeśli nadal nie pasuje, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. Nie należy w żaden sposób modyfikować wtyczki.

Pola elektromagnetyczne (EMF)

Urządzenie spełnia wszystkie normy dotyczące pól elektromagnetycznych (EMF). Przy prawidłowym obchodzeniu się, nie ma zagrożenia dla ludzkiego ciała w oparciu o dostępne wyniki badań naukowych.

Przed użyciem

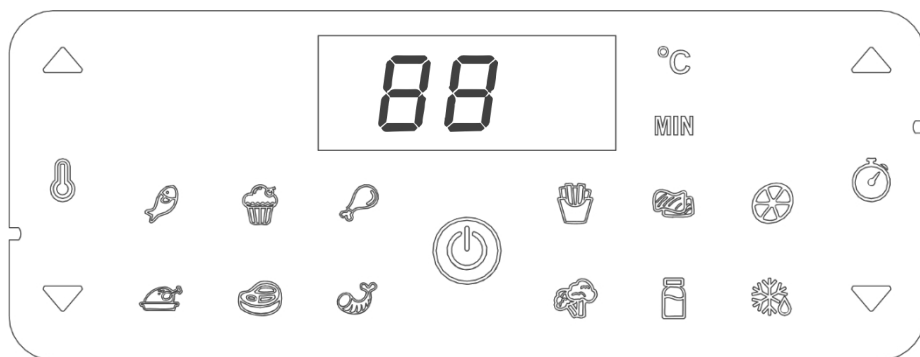
Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe, naklejki i etykiety.

Kosz do smażenia i wkład do smażenia należy czyścić gorącą wodą, niewielką ilością płynu do mycia naczyń i nieścierną gąbką. Części te można myć w zmywarce. Wytrzyj szmatką wewnętrzną i zewnętrzną część urządzenia.

Korzystanie z urządzenia

1. Podłącz wtyczkę sieciową do uziemionego gniazdka ściennego.
 2. Ostrożnie wyciągnij kosz do smażenia z frytownicy (rys. 3).
 3. Umieść wkładkę do smażenia w koszu do smażenia (rys. 4).
 4. Umieść jedzenie w koszu do smażenia (rys. 5).
- 0 Nie napełniaj kosza do smażenia olejem, tłuszczem do smażenia ani żadnym innym płynem.
- 0 Uwaga: Nie przekraczaj oznaczenia MAX (patrz sekcja "Ustawienia"), ponieważ może to wpłynąć na jakość gotowanej żywności.
5. Wsuń kosz do smażenia z powrotem do frytownicy (rys. 6).
- 0 Przestroga: Nie dotykaj kosza do smażenia podczas pracy i przez pewien czas po jej zakończeniu, ponieważ staje się on bardzo gorący. Kosz do smażenia należy trzymać wyłącznie za uchwyt.
6. Naciśnij "On/Off", aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.
 7. Naciśnij "Menu", aby funkcję.

Struktura panelu sterowania



Uwaga:

Dostępnych jest 12 wstępnie ustawionych funkcji: Ryba, ciasto, udka z kurczaka, kurczak, stek, krewetki, warzywa, suszona wołowina, dehydrator, jogurt, funkcja rozmrażania. Naciśnij "Menu", aby zmienić i zaprogramowaną funkcję. Aby uzyskać bardziej elastyczne ustawienia czasu i temperatury, ustawienia wprowadzić bezpośrednio, naciskając odpowiedni przycisk czasu lub temperatury (rys. 8). Patrz rozdział "Ustawienia" w niniejszej instrukcji obsługi, aby określić odpowiednią temperaturę (patrz strona 13).

Ustawienia wstępne	Symbol	Temperatura/°C	Czas/min	Wstęp pozycja	Symbol	Temperatura/°C	Czas/min
Standard		180	15				
Ryba		160	15	Krewetki		160	12
Ciasto		160	30	Warzywa		185	12
Kurczak udo		185	40	Suszona wołowina		65	360/6h
Frytki		200	18	Odwadniacz		50	120/2h
Kurczak		200	40	Jogurt		43	480/8h
Stek		200	10	Odszranianie		40	35

8. Po funkcji naciśnij przycisk "On/Off", aby rozpocząć proces gotowania.
9. Niektóre potrawy wymagają wstrząśnięcia w połowie czasu przygotowywania (**patrz sekcja "Ustawienia"**). W tym celu należy wyciągnąć kosz do smażenia z urządzenia za uchwyt i potrząsnąć nim. Następnie wepchnij kosz z powrotem do frytownicy (rys. 9).
10. Urządzenie jest wyposażone alarm czasowy, który emituje sygnał dźwiękowy po procesie gotowania. Pięciokrotny sygnał dźwiękowy oznacza, że proces gotowania został zakończony. Wyciągnij kosz do smażenia z urządzenia i umieść go na żaroodpornej podstawie.
 - Uwaga: Po upływie ustawionego czasu funkcja podgrzewania/gotowania kończy się, ale wentylator pracuje jeszcze przez około 20 sekund, aby wydmuchać gorące powietrze ze względów bezpieczeństwa. Timer wyemituje 5 sygnałów dźwiękowych, aby wskazać, że proces gotowania został .
11. Sprawdź, czy jedzenie jest w pełni ugotowane.
 - Uwaga: Jeśli potrawa nie jeszcze gotowa, wystarczy wsunąć kosz do smażenia z powrotem do urządzenia. Naciśnij regulator temperatury, ustawić temperaturę, a następnie naciśnij regulator timera, aby żądany czas. Następnie naciśnij przycisk Start, aby ponownie urządzenie.
12. Użyj szczyptec, aby usunąć jedzenie (np. w przypadku tłustych potraw, takich jak wołowina, ryby lub kurczak) (rys. 12).

Tipps

- Potrawy, które można przygotować w piekarniku, można również przygotować we frytkownicy powietrznej.
- Mniejsze potrawy wymagają zazwyczaj nieco krótszego czasu przygotowania niż większe potrawy.
- Większa liczba dań wymaga tylko dłuższego czasu przygotowania.
- Potrząsanie mniejszymi porcjami/jedzeniem w połowie czasu gotowania optymalizuje efekt końcowy i może zapobiec nierównomiernemu usmażeniu potraw/jedzenia.
- Spryskaj świeże ziemniaki odrobiną oleju i smaż potrawę jeszcze przez kilka minut, aby uzyskać chrupiący efekt.
- We frytkownicy nie należy przygotowywać bardzo tłustych potraw, takich jak kielbaski.
- Optymalna ilość chrupiących chipsów to 500 gramów.
- Użyj gotowego ciasta, aby szybko i łatwo przygotować przekąski. Gotowe ciasto wymaga również krótszego czasu przygotowania niż ciasto domowej roboty.
- Użyj formy do pieczenia lub naczynia żaroodpornego w koszu do smażenia, jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche lub jeśli chcesz usmażyć kruche lub nadziewane jedzenie.
- Frytkownicy można również używać do odgrzewania potraw. Aby odgrzać jedzenie, temperaturę na 150°C na maksymalnie 10 minut.

Produkcja domowych frytek

Postępuj w następujący sposób, aby przygotować domowe :

1. Obierz ziemniaki i pokrój je w słupki.
2. Dokładnie umyj paluszki ziemniaczane i osusz je papierem kuchennym.
3. Wlej 1/2 łyżki oleju do miski, włóż do niej i mieszaj, aż patyczki się olejem.
4. Wyjmij paluszki ziemniaczane z miski ręcznie lub szczypcami, tak aby nadmiar oleju pozostał w misce. paluszki ziemniaczane w koszu do smażenia.
5. Smaż paluszki ziemniaczane zgodnie z instrukcją.

Ustawienia

Poniższa tabela pomoże wybrać podstawowe ustawienia gotowania do przygotowywania różnych potraw.

- 0 Uwaga: Należy pamiętać, że ustawienia te stanowią jedynie wytyczne. Ponieważ żywność różni się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i smakiem, nie możemy z całą pewnością stwierdzić, czy ustawienia te optymalne dla danej żywności.

	Min-Igax Nenge (g)	Czas (min)	Temperatura (°C)	Wstrząsanie	Dodatkowe informacje
Ziemniaki i frytki					
Cienkie, mrożone frytki	300-700	9- 16	200	Wstrząsanie	
Grube, mrożone frytki	300-700	11-20	200	Wstrząsanie	
Domowe (8x8 m)	300-800	16-10	200	Wstrząsanie	Dodać 1/2 łyżki oleju
Domowej roboty Kliny ziemniaczane	300-800	18-22	180	Wstrząsanie	Dodać 1/2 łyżki oleju
Domowej roboty Kostki ziemniaczane	300-750	12-18	180	Wstrząsanie	Dodać 1/2 łyżki oleju
Rösti	250	15-18	180	Wstrząsanie	
Zapiekanka ziemniaczana	500	15-18	200	Wstrząsanie	
Mięso i drób					
Stek	100-500	8-12	180		
Kotlety wieprzowe	100-500	10-14	180		
Hamburg	100-500	7-14	180		
Kiełbasa w osłonce z ciasta	100-500	13-15	200		
Podudzia z kurczaka	100-500	18-22	180		
Pierś z kurczaka	100-500	10-15	180		
Przekąski					
Sajgonki	100-400	8-10	200	Wstrząsanie	Podgrzewanie
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100-500	6-10	200	Wstrząsanie	Podgrzewanie
Mrożone paluszki rybne	100-400	6-10	200		Podgrzewanie
Mrożone, panierowane Przekąski serowe	100-400	6-10	180		Podgrzewanie
Nadziewane warzywa	100-400	10	160		
Pieczenie					
Ciasto	300	20-25	160		Użyj formy do pieczenia
Quiche	400	20-22	180		Użyj formy do pieczenia / przyborów do pieczenia
Muffiny	300	15-18	200		Użyj formy do pieczenia
Słodkie kawałki	400	20	160		Korzystanie z formy do pieczenia / przyborów do pieczenia

Czyszczenie

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.

Nie należy czyścić tacy do smażenia, kosza do smażenia ani wnętrza urządzenia za pomocą przyborów kuchennych wykonanych z metalu lub ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę nieprzywierającą.

1. Wyciągnij wtyczkę z gniazdka i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.

Uwaga: Zdejmij kosz do smażenia, aby frytownica szybciej ostygła.
może.

2. Przetrzyj zewnętrzne powierzchnie wilgotną szmatką.

3. Wyczyść tacę do smażenia i kosz do smażenia gorącą wodą, niewielką ilością płynu do mycia naczyń i nieścierną gąbką. Wszelkie pozostałe zabrudzenia można usunąć za pomocą płynnego środka do usuwania tłuszczu.

Wskazówka: Wkład do smażenia i kosz do smażenia można myć w zmywarce.

OTip: Jeśli brud przylgnie do kosza do lub jego podstawy, napełnij kosz do frytowania gorącą wodą i dodaj odrobinę płynu do mycia naczyń. Umieść wkładkę do głębokiego smażenia w koszu do głębokiego smażenia i pozostaw do namoczenia na około 10 minut.

4. Wyczyść element grzejny za pomocą szczotki do czyszczenia, aby usunąć resztki jedzenia.

Przechowywanie

1. Wyciągnąć wtyczkę sieciową i poczekać, aż urządzenie ostygnie.

2. Upewnij się, że wszystkie części urządzenia są czyste i suche.

Ochrona środowiska

Jeśli urządzenie jest uszkodzone, nie należy wyrzucać go razem ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz oddać je do najbliższego/lokalnego punktu recyklingu. W ten sposób można przyczynić się do ochrony środowiska (rys. 13).

Gwarancja i obsługa klienta

Informacje na temat gwarancji i obsługi klienta są dostępne na naszej stronie internetowej lub u sprzedawcy.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Frytkownica na gorące powietrze nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone.	Włóż wtyczkę do uziemionego gniazda.
	Wyłącznik czasowy nie został ustawiony.	włączyć urządzenie, ustaw timer na żądany czas pracy.
Jedzenie przygotowane za pomocą frytkownicy powietrznej nie jest gotowe.	W koszu do smażenia jest za dużo jedzenia.	Umieść mniej jedzenia w koszu do smażenia. Mniejsze ilości są smażone bardziej równomiernie.
Jedzenie jest nierównomiernie ugotowane we frytkownicy powietrznej	Niektóre rodzaje żywności należy wstrząsnąć w połowie gotowania.	Potrawy znajdujące się jedna na drugiej (np.) należy wstrząsnąć w połowie czasu gotowania. Patrz sekcja "Ustawienia" w części "Użycie urządzenia".
Smażone w głębokim tłuszczu przekąski nie są chrupiące po wyjęciu z gorącej frytkownicy.	Zastosowano rodzaj przekąski przeznaczonej do przygotowania w konwencjonalnej frytkownicy.	Używaj przekąsek z piekarnika lub je odrobiną oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
Kosz nie może być prawidłowo włożony do urządzenia.	W koszu do smażenia jest za dużo jedzenia.	Nie napełniaj kosza do smażenia powyżej oznaczenia MAX.
	Wkład do smażenia nie jest prawidłowo włożony do kosza do smażenia.	Wciśnij wkład do smażenia do kosza, aż usłyszysz kliknięcie.
Z wydobywa się biały dym.	Przygotowywane jest tłuste jedzenie.	Podczas smażenia tłustych potraw we frytkownicy duża ilość oleju kapie do kosza do smażenia. Olej wytwarza dym, a kosz do smażenia może nagrzewać się bardziej niż zwykle. Nie ma to wpływu na urządzenie ani na efekt końcowy.
	Kosz do smażenia nadal zawiera pozostałości tłuszczu z poprzedniego użycia.	Biały dym powstaje w wyniku podgrzewania tłuszczu w koszu do smażenia. Upewnij się, że kosz do smażenia po każdym użyciu.