

FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA DIGITAL PRO

MODEL: YJ301A

PL

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Dziękujemy Państwu za okazanie zaufania i zakup tego produktu. Prosimy o uważną lekturę instrukcji obsługi. Przekazując ten produkt innej osobie, należy przekazać jej również instrukcję obsługi. Instrukcję należy zachować, aby móc z niej skorzystać w przyszłości.

DANE TECHNICZNE:

Pojemność kosza: 3,5 l

Zakres napięcia zasilania: 220-240 V~

Częstotliwość: 50/60 Hz

Moc znamionowa: 1 400 W

Poziom hałasu: 60 dB(A)

Deklarowana wartość hałasu emitowanego przez urządzenie to 60 dB(A), co odpowiada poziomowi A mocy akustycznej w odniesieniu do referencyjnej mocy akustycznej 1 pW.

Zmiany tekstu i specyfikacji technicznej zastrzeżone.

WYKAZ ELEMENTÓW:

- ① Wyjmowany pojemnik z nieprzywierającą powierzchnią.
- ② Wyjmowany kosz z nieprzywierającą powierzchnią, umieszczany wewnątrz pojemnika.
- ③ Przycisk zwalniający blokadę, umożliwia wyjęcie kosza z pojemnika.
- ④ Uchwyt
- ⑤ Panel sterowania
- ⑥ Podstawa urządzenia
- ⑦ Otwory wentylacyjne odprowadzające powietrze.



PRZED PIERWSZYM

URUCHOMIENIEM:

Przed pierwszym użyciem wypakuj urządzenie i jego dodatkowe akcesoria. Elementy wyjmowane (pojemnik 1 i kosz 2), które będą miały kontakt z żywnością, należy umyć pod ciepłą, bieżącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Następnie należy te elementy dobrze wypłukać, wytrzeć do sucha i umieścić swoim miejscu.

Podłącz do gniazdka elektrycznego

i uruchom bez zawartości, aby pozbawić je ewentualnych zapachów fabrycznych, w następujący sposób:

a) naciśnij przycisk  (ON/OFF), panel sterowania rozświecili się.

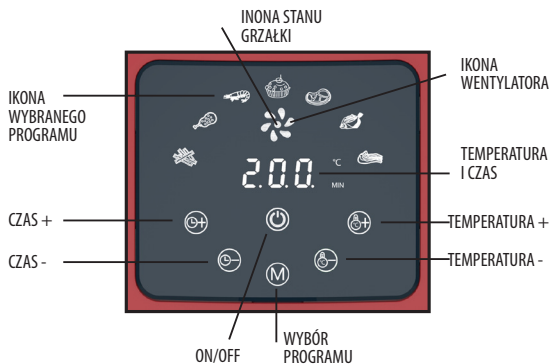
b) Przyciskami  ustaw czas na 10 min.

c) Przyciskami  ustaw temperaturę na 200°C.

d) Naciśnij ponownie przycisk ON/OFF, urządzenie uruchomi się, wyświetli się ikona stanu grzałki i wentylatora.

e) Po upływie ustawionego czasu pojawi się sygnalizacja dźwiękowa i urządzenie automatycznie wyłączy się. Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej i pozostaw do wystygnięcia.

Wskazówka: Po pierwszym załączeniu może pojawić się delikatny dymek. Jest to naturalny objaw, który szybko zniknie



OBSŁUGA

Postaw urządzenie na stabilnym, płaskim i czystym podłożu. Pociągając za uchwyt wysuń z frytkownicy pojemnik ① z koszem ②. Włóż do kosza ② produkty, które chcesz poddać obróbce cieplnej. Wkładając produkty nie przekraczaj linii MAX zaznaczonej na koszu ②. Przestrzegaj minimalnego i maksymalnego poziomu produktów wymienionych w tabeli zalecanych warunków przygotowania (poniżej), aby zapewnić optymalny wynik obróbki cieplnej.

Ostrzeżenie: Nie wolno wkładać produktów bezpośrednio do ①.

SPOSÓB UŻYCIA

Wyjmowany pojemnik 1 z wypełnionym koszem 2 wsuń z powrotem do frytkownicy a przewód zasilający podłącz do sieci elektrycznej. Naciśnij przycisk ON/OFF. Za pomocą przycisków dotykowych na panelu sterowania ustaw wymagane parametry temperatury i czasu. Możesz je nastawić ręcznie naciskając  automatycznie wybierając odpowiedni program kilkakrotnie naciskając przycisk .

Ikona wybranego programu pojawi się w górnej części panelu sterującego. Po ustawieniu parametrów naciśnij przycisk ON/OFF, urządzenie uruchomi się, ikony _ będą sygnalizować stan wentylatora i grzałki. Po osiągnięciu przez frytkownicę nastawionej temperatury ikona stanu grzałki zgaśnie. Podczas pracy urządzenia ikona stanu grzałki będzie się na przemian zapalać i gasnąć. W ten sposób sygnalizowane jest utrzymywanie się nastawionej temperatury.

Nadmiar tłuszczu z potrawy spływa do pojemnika ④. Po upływie nastawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy i urządzenie automatycznie się wyłączy. Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej i pozostaw do wystygnięcia. Jeżeli masz zamiar wyłączyć urządzenie przed upływem nastawionego czasu pracy, wystarczy nacisnąć przycisk ON/OFF. Wentylator będzie działał jeszcze przez ok. 20 sek. aby schłodzić grzałkę, a następnie urządzenie wyłączy się.

Wskazówka: Czas ustawiany automatycznie po wyborze danego programu należy traktować jako przybliżony, ponieważ czas przygotowania może się różnić w zależności od ilości i wielkości potrawy. Dlatego w trakcie obróbki cieplnej sprawdzaj stan potrawy i jeżeli zajdzie taka potrzeba, możesz czas przygotowania skrócić lub wydłużyć za pomocą przycisków ⑨+ ⑨-.

Informacje o zalecanych temperaturach i czasie gotowania znajdziesz w tabeli „Zalecane czasy przygotowywania potraw”. Niektóre potrawy mogą potrzebować wcześniejszego podgrzania frytkownicy. Trwa to około 3 do 4 minut. Wybierz wymaganą temperaturę i ustaw czas na 4 minuty. Załącz urządzenie. Odczekaj aż lampka sygnalizująca stan grzałki zgaśnie. W ten sposób sygnalizowane jest osiągnięcie wymaganej temperatury. Następnie ostrożnie wyjmij z frytkownicy pojemnik ① z koszem ② i połóż na żaroodpornej podkładce. Zachowaj szczególną ostrożność i uważaj, żeby nie dotknąć gorących powierzchni. Wypełnij kosz ② produktami. Wyjmowany pojemnik ① z wypełnionym koszem ② wsuń z powrotem do frytkownicy i ustaw odpowiedni czas pracy. Niektóre rodzaje potraw powinny być mieszane podczas ich przygotowywania. Jeżeli zaistnieje taka potrzeba to wyjmij pojemnik ① z koszem ② z frytkownicy i postaw na żaroodpornej podstawie. W trakcie wykonywania tych czynności grzałka oraz wentylator zostaną wyłączone, jednak zegar nadal odlicza czas wymagany do zakończenia przygotowania potrawy. Zachowaj szczególną ostrożność i uważaj, aby nie dotknąć rozgrzanych powierzchni oraz, żeby nie poparzyć się gorącą parą wydobywającą się z gotowanej potrawy. Naciskając przycisk ③ na uchwycie zwolnij wyjmowany kosz ②, podnieś go i przytrzymaj nad pojemnikiem ①. Uważaj na gorący tłuszcz lub sok, które mogą ociekać z niektórych potraw. Potrząśnij nim ostrożnie z boku na bok, aby doszło do przemieszania się potrawy i włóż go z powrotem do pojemnika ①. Aby prawidłowo umieścić kosz ② w pojemniku ① należy doprowadzić to tego, żeby uchwyt zatrzasnął się na swoim miejscu. Jest to sygnalizowane kliknięciem. Pojemnik ① wraz z koszem ② wsuń z powrotem do frytkownicy. Wtedy ponownie uruchomią się grzałka i wentylator. Gdy chcemy tylko podgrzać potrawę, wystarczy ustawić temperaturę na 150 °C i zegar na 10 minut. Po upływie nastawionego czasu pojawi się sygnalizacja dźwiękowa i urządzenie automatycznie wyłączy się. Po zakończeniu podgrzewania wyjmij pojemnik ①. Naciskając przycisk na uchwycie ③ zwolnij wyjmowany kosz, unieś go i opróżnij. To opróżniania kosza możesz również użyć silikonowych lub drewnianych przyborów kuchennych. Nie zalecamy używania elementów metalowych, aby nie doszło do uszkodzenia nieprzystawnej powłoki wyjmowanego kosza ②. Po zakończeniu pracy upewnij się, że urządzenie jest wyłączone. Odłącz je od sieci elektrycznej, pozostaw do wystygnięcia i wyczyść zgodnie z zaleceniami opisanymi w akapicie „Czyszczenie i konserwacja”.

Uwaga: Czasy zaprezentowane w tabeli należy traktować jako orientacyjne, mogą się różnić w zależności od wielkości, ilości składników oraz osobistego gustu. Ciasto na placek, francuskie quiche, muffiny itp. należy najpierw umieścić w odpowiedniej formie do pieczenia, która mieści się w wyjmowanym koszu.

Druh potraviny	MIN a MAX množství (g)	Czas przygotowania (min.)	Temp. (°C)	Odwracanie (mieszanie) potrawy w trakcie podgrzewania	Dodatkowe informacje
Frytki	500	18 - 22	200	po 8 minutach	
Podudzia z kurczaka	500 2 - 3 szt.	23 - 28	180	tak	Dodać ½ łyżki oleju
Krewetki	400	15 - 18	160	tak	
Ciasto	450 6 szt.	15 - 20	160	tak	
Stek wołowy	500 2 szt.	20 - 25	160	tak	Dodać ½ łyżki oleju
Ryba	320	15 - 18	180	tak	
Żeberka	500	15 - 20	180	tak	

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA:

Przed rozpoczęciem czyszczenia odłącz urządzenie od sieci elektrycznej i pozostaw do wystygnięcia. Frytkownica szybciej wystygnie, gdy wyjmiesz z niej pojemnik ① z koszem ②. Zalecamy czyszczenie urządzenia natychmiast po jego wystygnięciu, aby nie dochodziło do zaschnięcia resztek potraw. W takim przypadku ich usunięcie sprawia więcej problemów. Pojemnik ① z koszem ② umyj pod ciepłą, bieżącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Następnie należy te elementy dobrze wypłukać, wytrzeć do sucha i umieścić na swoim miejscu. Jeżeli masz problem z usunięciem przypalonych resztek potraw z kosza ② lub pojemnika ①, wypełnij pojemnik ② ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i umieść w nim kosz ①. Całość pozostaw na około 10 minut, aby doszło do odmoczenia się pozostałości potraw. Następnie umyj oba elementy tradycyjnym sposobem. Należy zwracać szczególną uwagę, żeby w wyjmowanym pojemniku i koszu nie kumulowały się pozostałości potraw. Przed kolejnym użyciem oba elementy muszą być czyste. Powierzchnię frytkownicy należy czyścić miękką szmatką nasączoną roztworem ciepłej wody z płynem do mycia naczyń. Po aplikacji płynu do mycia naczyń należy przetrzeć powierzchnię urządzenia czystą, lekko wilgotną szmatką a następnie wytrzeć do sucha. Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie lub innych płynach. Do czyszczenia jakichkolwiek elementów tego urządzenia nie wolno używać myjek drucianych ani ściernych środków czyszczących bądź rozpuszczalników.

WAŻNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA:

NALEŻY PRZECZYTAĆ UWAŻNIE I ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ. Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, manualnych bądź psychicznych oraz nie posiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia wyłącznie wtedy, gdy zapoznano je z zasadami bezpiecznej eksploatacji i upewniono się, że rozumieją potencjalne zagrożenia związane z jego używaniem. Czyszczenia oraz czynności konserwacyjnych prowadzonych podczas bieżącej eksploatacji nie powinny wykonywać dzieci w wieku powyżej 8 lat pozostające bez nadzoru. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.

Urządzenie wraz z przewodem zasilającym powinno znajdować się w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat. Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do użytkowania w gospodarstwie domowym. Nie nadaje się do użycia w miejscach takich, jak: - aneksy kuchenne dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy, - gospodarstwa rolne, - pokoje hotelowe lub gościnne oraz inne obszary mieszkalne, - miejsca zapewniające nocleg ze śniadaniem. Urządzenie służy do obróbki cieplnej potraw. Nie wolno używać urządzenia do innych celów niż te, do których jest ono przeznaczone. Nie wolno stawiać urządzenia na parapetach okien, okapach zlewozmywaków, niestabilnych powierzchniach, kuchenkach elektrycznych bądź gazowych ani w ich pobliżu. Urządzenie należy stawiać wyłącznie na stabilnym, płaskim i suchym podłożu. Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej należy upewnić się, że jej parametry techniczne odpowiadają danym umieszczonym na tabliczce znamionowej. Urządzenie należy podłączać wyłącznie do gniazdka z uziemieniem.

OSTRZEŻENIA:

Urządzenie nie nadaje się do sterowania za pośrednictwem programatora, zewnętrznego wyłącznika czasowego lub pilota. Frytkownicy należy używać wyłącznie z oryginalnymi akcesoriami. Nie wolno załączać urządzenia w sąsiedztwie łatwopalnych materiałów takich, jak zasłony, ścierki do naczyń, drewniane powierzchnie itp. Podczas pracy należy zapewnić co najmniej 15 cm wolnej przestrzeni ze wszystkich stron urządzenia dla zapewnienia prawidłowej cyrkulacji powietrza. Nie wolno stawiać na urządzeniu żadnych innych przedmiotów ani zakrywać otworów wentylacyjnych. Należy unikać kontaktu z gorącą parą wydobywającą się z otworów wentylacyjnych podczas gotowania. Nie wolno napełniać kosza ponad poziom oznaczony jako MAX. Należy zwracać uwagę na to, aby nie dochodziło do kontaktu produktów znajdujących się w koszu z powierzchnią grzejną. Nie wolno napełniać wyjmowanego pojemnika olejem. Napełnianie pojemnika olejem może być przyczyną powstania niebezpiecznej sytuacji. Zdrowa metoda smażenia opiera się na zasadzie cyrkulacji gorącego powietrza, bez potrzeby użycia oleju. Niewielką ilość oleju można dodać wyłącznie dla wzbogacenia smaku potrawy. W frytkownicy nie należy przygotowywać potraw z produktów o wysokiej zawartości tłuszczu.

GORĄCA POWIERZCHNIA:

Gdy urządzenie pracuje, temperatura jego powierzchni będących w zasięgu może być wysoka. Nie wolno dotykać gorących powierzchni. Może dojść do poparzenia. Podczas wyjmowania i przenoszenia rozgrzanego pojemnika należy wyłącznie korzystać z przeznaczonego do tego uchwytu. Rozgrzany pojemnik oraz kosz należy stawiać wyłącznie na żaroodpornej podstawie. Po wysunięciu pojemnika z frytkownicy należy zachować szczególną ostrożność, aby nie doszło do poparzenia gorącą parą wydobywającą się z gotujących się potraw. Gdy dojdzie do przypalenia się potrawy wewnątrz frytkownicy, należy ją natychmiast wyłączyć zmniejszając czas do 0 i odłączyć przewód zasilający od sieci elektrycznej. Przed wyjęciem pojemnika należy odczekać aż zniknie dym ulatniający się z otworów wentylacyjnych. Do rozgrzanego pojemnika należy wtedy wlać bardzo zimną wodę. Urządzenie należy zawsze odłączać od sieci elektrycznej, gdy pozostawiamy je bez nadzoru, nie będzie używane, przed przenoszeniem lub rozpoczęciem czyszczenia. Przed przenoszeniem lub rozpoczęciem czyszczenia urządzenie musi wystygnąć. Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie lub innych płynach. Nie wolno kłaść ciężkich przedmiotów na przewodzie zasilającym. Należy zwracać uwagę na to, żeby przewód zasilający nie przechodził przez krawędź stołu i nie stykał się z gorącymi powierzchniami. Urządzenie odłączamy od sieci elektrycznej pociągając za wtyczkę przewodu zasilającego, nigdy za sam przewód. W takim przypadku może dojść do uszkodzenia kabla lub gniazdka

elektrycznego. Wymianę uszkodzonego kabla zasilającego należy zlecić w autoryzowanym punkcie serwisowym. Pod żadnym pozorem nie wolno używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym. Nie wolno samemu naprawiać urządzenia lub wprowadzać zmian w jego konstrukcji, aby nie doprowadzić do powstania zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.

Wszelakie naprawy należy zlecać autoryzowanemu punktowi serwisowemu. Ingerując w urządzenie narażasz się na ryzyko urazu oraz utraty gwarancji.

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia zalecamy uważne zapoznanie się z instrukcją obsługi, również w przypadku, gdy mieliśmy już do czynienia z urządzeniami podobnego typu. Frytkownica powinna być użytkowana tak, jak to opisano w instrukcji obsługi. Instrukcję obsługi należy zachować, aby móc z niej skorzystać w przyszłości. Zalecamy zachowanie oryginalnego opakowania, potwierdzenia zakupu oraz karty gwarancyjnej, przynajmniej przez okres obowiązywania gwarancji lub ustawowego prawa do rękojmi. W razie potrzeby przetransportowania zalecamy ponowne zapakowanie urządzenia do oryginalnego opakowania producenta.

INFORMACJE DOTYCZĄCE UTYLIZACJI OPAKOWAŃ

Opakowania, w których dostarczono produkt powinny być dostarczone do punktu zapewniającego ich prawidłową utylizację.

OCHRONA ŚRODOWISKA NATURALNEGO

Informacje dotyczące utylizacji urządzeń elektrycznych i elektronicznych:

Po upływie okresu żywotności produktu lub w momencie, kiedy naprawa jest nieekonomiczna, nie wolno wyrzucać go do odpadów domowych. Aby dokonać właściwej utylizacji produktu, należy oddać go w wyznaczonym miejscu zbiórki, gdzie zostanie przyjęty nieodpłatnie.

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

Nie wolno wyrzucać zużytych baterii do odpadów domowych, należy je oddać w miejsce zapewniające odpowiedni ich recykling.

SERWIS

Jeżeli po zakupieniu produktu stwierdzisz, że jest on uszkodzony, skontaktuj się ze sprzedawcą. Używając produktu należy przestrzegać zasad zawartych w załączonej instrukcji obsługi. Reklamacja nie będzie uznana, jeżeli dokonano zmian w konstrukcji lub nie stosowano się do wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.

GWARANCJA NIE OBEJMUJE:

- naturalnego zużycia elementów ruchomych produktu w trakcie jego normalnego użytkowania,
- czynności serwisowych związanych ze standardową konserwacją produktu (np. czyszczenie, wymiana elementów zużywających się podczas normalnego użytkowania itd.),

- usterek spowodowanych wpływem warunków zewnętrznych (np. warunki atmosferyczne, zapylenie, nieodpowiednie użytkowanie itp.),
- uszkodzeń mechanicznych powstałych w związku z upadkiem produktu, uderzenia nim itp.,
- szkód powstałych w wyniku nieodpowiedniego obchodzenia się z produktem, używania nieodpowiednich akcesoriów bądź narzędzi itp.

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

Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania ewentualnych zmian w instrukcji obsługi i nie odpowiada za błędy powstałe w druku. Ilustracje i opisy mogą odbiegać od rzeczywistości w zależności od modelu produktu.