

SILVERCREST®



AIR FRYER SHF 900 A1

PL

FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA

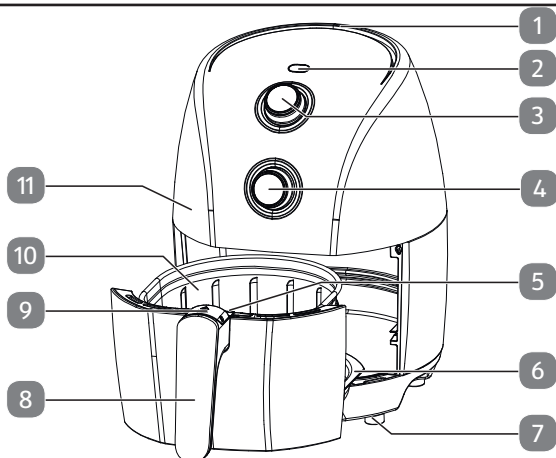
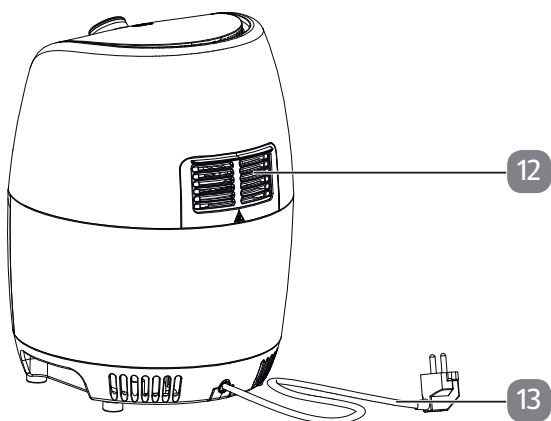
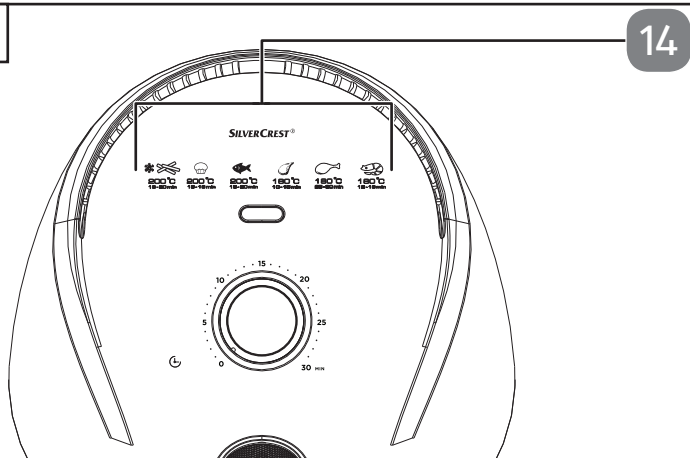
Instrukcja obsługi

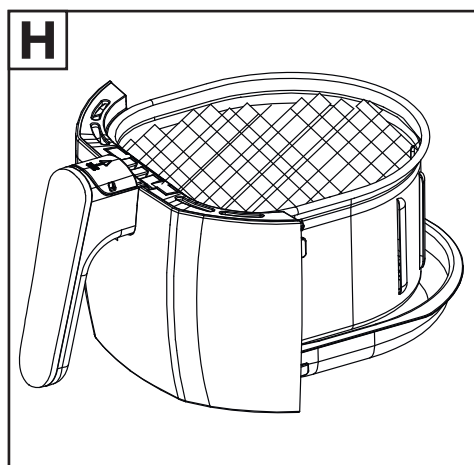
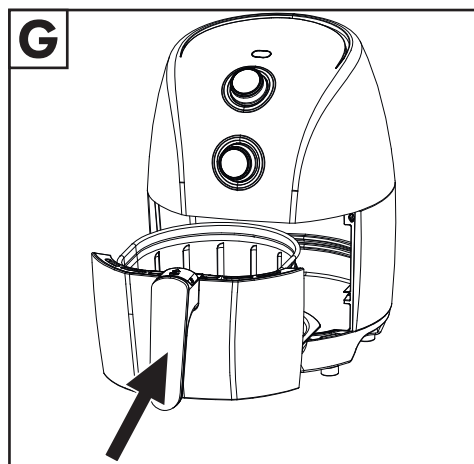
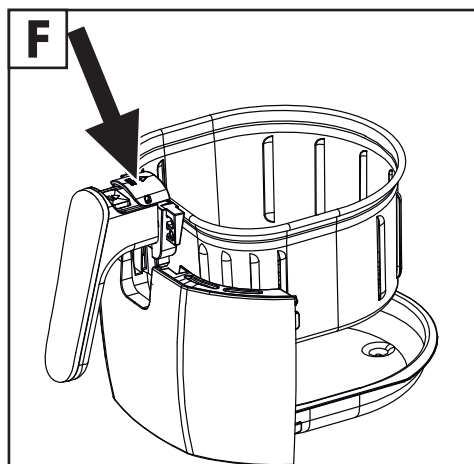
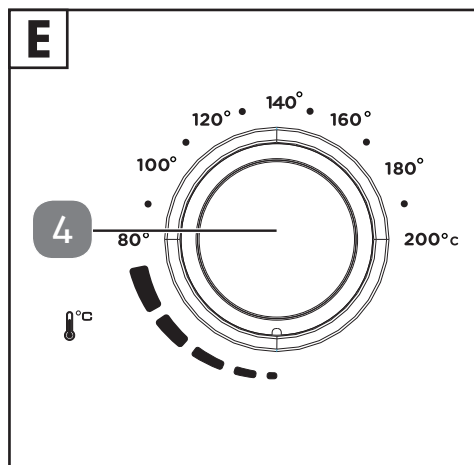
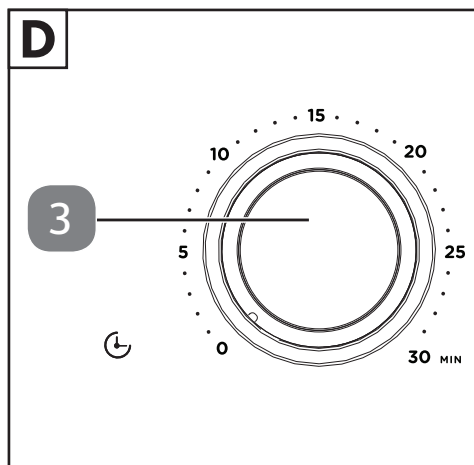
IAN 374273_2104



PL

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

A**B****C**



Spis treści

1.	Informacje o niniejszej instrukcji obsługi	51
1.1.	Objaśnienie symboli	51
2.	Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	53
3.	Wskazówki bezpieczeństwa.....	54
3.1.	Uruchamianie i używanie	56
4.	Opis części.....	59
4.1.	Strona przednia (rys. A).....	59
4.2.	Strona tylna (rys. B).....	59
4.3.	Strona górna (rys. C)	59
5.	Zawartość opakowania	60
6.	Dane techniczne	60
7.	Informacje dotyczące zgodności	60
8.	Rozpoczęcie użytkowania	61
9.	Obsługa	62
9.1.	Ustawianie czasu i temperatury obróbki cieplnej.....	62
9.2.	Ustawianie urządzenia	63
10.	Czyszczenie	66
11.	Wyłączenie z użytkowania	67
12.	Rozwiązywanie problemów	67
13.	Utylizacja	69
14.	Polityka prywatności.....	69
15.	Gwarancja MLAP GmbH.....	70
15.1.	Warunki gwarancji.....	70
15.2.	Okres obowiązywania gwarancji oraz ustawowe roszczenia z tytułu wad.....	70
15.3.	Zakres gwarancji	70
15.4.	Usługi gwarancyjne	71
16.	Serwis	71
16.1.	Dostawca / producent / importer	71

1. Informacje o niniejszej instrukcji obsługi



Dziękujemy za wybór naszego produktu. Życzymy wiele przyjemności podczas jego eksploatacji.

Przed uruchomieniem urządzenia uważnie przeczytaj wskazówki bezpieczeństwa. Stosuj się do ostrzeżeń podanych na urządzeniu i w instrukcji obsługi.

Zawsze przechowuj instrukcję obsługi w pobliżu urządzenia. Sprzedając lub przekazując urządzenie innej osobie, koniecznie przekaz również tę instrukcję obsługi, ponieważ stanowi ona istotną część produktu.

1.1. Objasnienie symboli

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Ostrzeżenie przed bezpośrednim zagrożeniem życia!



OSTRZEŻENIE!

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



OSTRZEŻENIE!

Ostrzeżenie przed niebezpieczeństwem związanym z porażeniem prądem elektrycznym!



OSTRZEŻENIE!

Ostrzeżenie przed niebezpieczeństwem związanym z gorącymi powierzchniami!



PRZESTROGA!

Ostrzeżenie przed możliwymi średnio ciężkimi i/lub lekkimi obrażeniami!



UWAGA!

Przestrzegaj wskazówek zawartych w notyfikacjach w celu uniknięcia szkód materialnych!



NOTYFIKACJA!

Szczegółowe informacje dotyczące użytkowania urządzenia!



NOTYFIKACJA!

Przestrzegaj wskazówek podanych w instrukcji obsługi!

- Znak wypunktowania / informacja o zdarzeniach podczas obsługi
- Instrukcja postępowania do wykonania
- Instrukcja wymaganego postępowania w celu uniknięcia niebezpieczeństw



Symbol prądu przemiennego



Deklaracja zgodności (zobacz rozdział „Deklaracja zgodności”): produkty oznaczone tym symbolem spełniają wymagania dyrektyw WE.



Sprawdzone bezpieczeństwo

Produkty oznaczone tym symbolem spełniają wymagania niemieckiej ustawy o bezpieczeństwie produktów.



Oznakowanie materiałów opakowaniowych przy segregacji odpadów. Oznakowanie ze skrótami (a) i numerami (b) o następującym znaczeniu: 1–7: tworzywa sztuczne / 20–22: papier i tektura / 80–98: materiały kompozytowe.



Zutylizuj opakowanie zgodnie z wymogami ochrony środowiska (patrz rozdział „Utylizacja”)



Zutylizuj opakowanie zgodnie z wymogami ochrony środowiska (patrz rozdział „Utylizacja”)



Zutylizuj urządzenie zgodnie z wymogami ochrony środowiska (patrz rozdział „Utylizacja”)

2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie służy do pieczenia, przygotowywania i grillowania potraw, takich jak warzywa, frytki, pieczone ziemniaki — domowej roboty lub gotowych do włożenia do piekarnika. Ponadto można w nim również przygotowywać ryby, mięso i drób.

Należy go używać w gospodarstwach domowych i otoczeniu podobnym do domowego, na przykład:

- w kuchniach dla pracowników sklepów, biur i innych zakładów pracy;
- w gospodarstwach rolnych;
- przez gości w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych;
- w pensjonatach ze śniadaniem.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku prywatnego i nie należy go wykorzystywać do celów przemysłowych / komercyjnych.

Pamiętaj, że użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem powoduje utratę odpowiedzialności producenta:

- Nie modyfikuj urządzenia bez naszej zgody ani nie używaj żadnych niedopuszczonych lub niedostarczonych przez nas urządzeń dodatkowych.
- Używaj tylko dostarczonych lub zatwierdzonych przez nas części zamiennych i akcesoriów.
- Stosuj się do wszystkich informacji podanych w tej instrukcji obsługi, a w szczególności do wskazówek bezpieczeństwa. Wszystkie inne sposoby obsługi urządzenia są uznawane za niezgodne z przeznaczeniem i mogą powodować obrażenia ciała lub szkody materialne.

3. Wskazówki bezpieczeństwa

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA — UWAŻ-
NIE PRZECZYTAJ I ZACHOWAJ DO DALSZEGO UŻYTKU!



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo obrażeń!

Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń przez dzieci i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej (np. osoby częściowo niepełnosprawne, osoby starsze z ograniczeniem sprawności fizycznej lub intelektualnej) lub niemające doświadczenia i wiedzy (np. starsze dzieci).

- Urządzenie i akcesoria powinny być przechowywane w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Niniejsze urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub osoby bez wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeżeli znajdują się one pod nadzorem lub otrzymały wskazówki dotyczące bezpiecznego używania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego tytułu niebezpieczeństwa.
- Urządzenie nie może być używane przez dzieci do zabawy.
- Dzieci nie powinny czyścić ani wykonywać konserwacji urządzenia bez nadzoru.
- Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny zbliżać się do urządzenia ani przewodu zasilającego.



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Niebezpieczeństwo obrażeń!

Niebezpieczeństwo uduszenia wskutek połknięcia drobnych części i folii opakowaniowych lub dostania się ich do dróg oddechowych.

- Wszystkie zastosowane materiały opakowaniowe (torebki, kawałki polistyrenu itd.) przechowuj poza zasięgiem dzieci.

- Nie pozwalaj dzieciom bawić się materiałami opakowaniowymi.

**OSTRZEŻENIE!****Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!**

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym lub zwarcia przez dotknięcie części znajdujących się pod napięciem.

- Podłączaj urządzenie jedynie do prawidłowo zainstalowanego, uziemionego i zabezpieczonego elektrycznie gniazdka wtykowego.
- Przed uruchomieniem urządzenia sprawdź, czy podane na urządzeniu parametry zasilania zgadzają się z lokalnym napięciem w sieci.
- Gniazdko musi być łatwo dostępne na wypadek konieczności natęglęgo odłączenia urządzenia od sieci.
- Nie używaj przedłużaczy.
- Po każdym użyciu, przed czyszczeniem urządzenia i gdy urządzenie ma być pozostawione bez nadzoru, odłączaj wtyczkę urządzenia od gniazda sieciowego.
- Zawsze wyjmuj kabel sieciowy z gniazdka, trzymając go za wtyczkę; nie ciągnij za sam kabel.
- Nie zaginaj ani nie przygniataj kabla sieciowego.
- Sprawdź, czy kabel sieciowy nie jest uszkodzony i czy nie przebiega pod urządzeniem lub nad gorącymi powierzchniami albo nad ostrymi krawędziami.
- Ułóż kabel sieciowy w taki sposób, aby nikt nie mógł na niego nadeptnąć ani się o niego potknąć.
- Nie używaj urządzenia na mokrych powierzchniach lub gdy masz mokre ręce.
- Nie dotykaj wtyczki mokrymi rękami.
- Nigdy nie używaj urządzenia, jeżeli jest uszkodzone lub w razie stwierdzenia uszkodzeń kabla sieciowego bądź wtyczki.

- W razie wystąpienia usterek lub w przypadku stwierdzenia uszkodzenia transportowego zwróć się niezwłocznie do serwisu.
- Celem uniknięcia zagrożeń zlecaj ewentualne naprawy kabla sieciowego wyłącznie wykwalifikowanemu warsztatowi lub zwróć się do serwisu.
- Nigdy nie próbuj samodzielnie otwierać ani naprawiać urządzenia.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych płynach.
- Wyjmij wtyczkę sieciową urządzenia z gniazdka, gdy:
 - czyścisz urządzenie,
 - do urządzenia dostała się ciecz,
 - urządzenie nie będzie już używane.
- Chronić urządzenie przed kapiącą wodą i wodą rozpryskową. Zapobiegaj kontaktowi urządzenia z wodą i innymi cieczami. Trzymaj urządzenie, kabel sieciowy i wtyczkę z dala od umywalki, zlewozmywaka itp. Jeśli do urządzenia dostanie się ciecz, natychmiast wyjmij wtyczkę z gniazdka ze stykiem ochronnym. Zleć sprawdzenie urządzenia specjalizującej się w tym zakresie wykwalifikowanej firmie.
- Nie używaj urządzenia na wolnym powietrzu.
- Nie narażaj urządzenia na skrajne warunki. Należy unikać:
 - dużej wilgotności powietrza i wilgoci,
 - bardzo wysokich lub niskich temperatur,
 - bezpośredniego nasłonecznienia,
 - otwartego ognia.

3.1. Uruchamianie i używanie



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo pożaru!

Niebezpieczeństwo wywołania pożaru przez gorące powierzchnie.

- Aby uniknąć ryzyka przypadkowego zresetowania ochronnego ogranicznika temperatury, urządzenie nie może być zasilane za

pośrednictwem zewnętrznego wyłącznika, takiego jak wyłącznik czasowy, ani podłączone do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez urządzenie.

- Ustaw urządzenie na żaroodpornej, suchej i równej powierzchni.
- Nie ustawiaj urządzenia na powierzchniach, które mogą się rozgrzać (np. elektryczne płyty kuchenne, otwarte płomienie).
- Zwróć uwagę na to, aby urządzenie podczas pracy nie dotykało innych przedmiotów. Zachowaj odległość co najmniej 10 cm od innych przedmiotów. Nie ustawiaj urządzenia zwłaszcza w pobliżu materiałów łatwopalnych (firanek, zasłon, papieru itp.).
- Nie ustawiaj działającego urządzenia pod zawieszanymi szafkami ani innymi przedmiotami, które uniemożliwiałyby swobodny odpływ pary w górę.
- Nie zakrywaj urządzenia.
- Nie stawiaj na urządzeniu żadnych przedmiotów.
- Nigdy nie pozostawiaj pracującego urządzenia bez nadzoru.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu wybuchowych lub palnych oparów.
- Aby potrawy się nie przypaliły, do przygotowywania żywności używaj koniecznie koszyka w garnku do smażenia.
- Gorący garnek i koszyk do smażenia zawsze stawiaj na żaroodpornym podłożu.
- Nie napełniaj garnka do smażenia tłuszczem ani olejem.
- Nie dopuszczaj do przepełniania koszyka do smażenia, aby żywność nie dotykała elementu grzejącego wewnątrz urządzenia podczas pracy. Napełnij koszyk do smażenia tylko do oznaczenia poziomu maksymalnego.
- Nie umieszczaj w koszyku do smażenia żadnych potraw zawiniętych w folię spożywczą lub folię plastikową.
- W przypadku pojawienia się ciemnego dymu natychmiast wyjmij wtyczkę z gniazdka. Oczekaj, aż dym przestanie się wydobywać, i wyjmij garnek do smażenia z urządzenia.



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo obrażeń!

Niebezpieczeństwo obrażeń ciała na skutek dotknięcia gorących powierzchni.

Dostępne powierzchnie urządzenia i akcesoriów mogą podczas działania urządzenia rozgrzać się do bardzo wysokich temperatur.

- Aby zapobiec poparzeniom, nie wolno dotykać kratki wentylacyjnej z tyłu urządzenia, która podczas pracy urządzenia bardzo się nagrzewa.
- Podczas pracy urządzenia dotykaj wyłącznie uchwytów lub elementów obsługowych!
- Nie wkładaj rąk do wnętrza urządzenia, garnka do smażenia ani nie kładź ich na płytę grzewczą.
- Nie przenoś pracującego urządzenia.
- Nie przenoś rozgrzanego urządzenia. Pozostaw je do całkowitego schłodzenia.
- W przypadku wyjmowania garnka do smażenia wraz z koszykiem w trakcie lub po przygotowaniu potraw istnieje niebezpieczeństwo oparzenia przez wydobywającą się parę. Nie trzymaj głowy bezpośrednio nad urządzeniem i unikaj kontaktu z parą.
- Podczas działania garnek do smażenia będzie bardzo gorący. Nie należy go dotykać. Używaj rękawic kuchennych.



PRZESTROGA!

Zagrożenie dla zdrowia!

Pieczenie, obróbka cieplna lub grillowanie w zbyt wysokiej temperaturze może powodować powstawanie szkodliwych substancji.

- Usuń przypalone resztki jedzenia.
- Nie pozwól, aby podczas pieczenia lub grillowania potrawa stała się zbyt ciemna.

**NOTYFIKACJA!****Niebezpieczeństwo uszkodzenia!**

Dodatki chemiczne w powłokach meblowych mogą szkodliwie oddziaływać na materiał nóżek urządzenia i powodować powstawanie śladów na powierzchni mebli.

- W razie potrzeby ustaw urządzenie na żaroodpornej podkładce.

4. Opis części

4.1. Strona przednia (rys. A)

- 1) Wlot powietrza
- 2) Lampka robocza
- 3) Regulator czasu obróbki cieplnej
- 4) Regulator temperatury
- 5) Oznaczenie poziomu maksymalnego (wewnątrz koszyka do smażenia)
- 6) Garnek do smażenia
- 7) Nóżki
- 8) Uchwyt koszyka do smażenia
- 9) Przycisk odblokowania
- 10) Koszyk do smażenia
- 11) Obudowa

4.2. Strona tylna (rys. B)

- 12) Wylot powietrza
- 13) Kabel sieciowy z wtyczką

4.3. Strona górna (rys. C)

- 14) Informacja o obróbce cieplnej

5. Zawartość opakowania



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Niebezpieczeństwo uduszenia!

Niebezpieczeństwo uduszenia wskutek połknięcia drobnych części i folii opakowaniowych lub dostania się ich do dróg oddechowych.

- Trzymaj folię opakowaniową z dala od dzieci.

Sprawdź kompletność dostawy i powiadom nas w ciągu 14 dni od daty zakupu, jeśli dostawa nie jest kompletna.

Opakowanie powinno zawierać następujące elementy:

- Frytkownica beztłuszczowa
- Instrukcja obsługi z informacjami o gwarancji.

6. Dane techniczne

Zasilanie:	AC 220–240 V, 50/60 Hz
Moc:	900 W
Pojemność koszyka do smażenia:	maks. 1,5 litra
Kontrola temperatury:	80–200°C
Zegar sterujący:	30 minut
Wymiary:	ok. 23 × 29,7 × 28 cm (szer. × wys. × gł.)



www.tuv.com
ID 1111225252

7. Informacje dotyczące zgodności



Producent niniejszym oświadcza, że to urządzenie spełnia podstawowe wymagania oraz inne stosowne przepisy:

- dyrektywy 2014/30/UE w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej,
- dyrektywy niskonapięciowej 2014/35/UE,
- dyrektywy 2009/125/WE w sprawie ekoprojektu,
- dyrektywy RoHS 2011/65/UE.

8. Rozpoczęcie użytkowania

- ▶ Usuń z urządzenia wszystkie materiały opakowaniowe, naklejki i folie.
- ▶ Ustaw urządzenie na żaroodpornej, suchej i równej powierzchni.
- ▶ Wyjmij z urządzenia garnek do smażenia (6). Aby wyjąć koszyk do smażenia (10), przesun osłonę do przodu i naciśnij przycisk odblokowujący (9).
- ▶ Umyj koszyk i garnek do smażenia gorącą wodą. Obie części dokładnie osusz.
- ▶ Wyrzyj obudowę zwilżoną ściereczką.



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Niebezpieczeństwo obrażeń!

Powierzchnie stają się bardzo gorące z powodu wysokich temperatur podczas pracy, a ich dotknięcie może spowodować oparzenia.

- Garnka do smażenia używaj wyłącznie razem z koszykiem.
- W razie potrzeby używaj rękawic kuchennych.

- ▶ Ustaw frytkownicę beztłuszczową na żaroodpornym podłożu.
- ▶ Podłączaj frytkownicę beztłuszczową jedynie do prawidłowo zainstalowanego, uziemionego i zabezpieczonego elektrycznie gniazdka. Lokalne napięcie sieciowe musi być zgodne z danymi technicznymi urządzenia.



Podczas pierwszego użycia mogą się wydzielać nieprzyjemne zapachy i dym. Jest to jednak nieszkodliwe i szybko ustępuje. Zapewnij dostateczną wentylację pomieszczenia.

9. Obsługa



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo pożaru!

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

- Nie napełniaj urządzenia olejem ani innymi cieczami.
- Bardzo tłuste potrawy, np. kielbasy, nie nadają się do przygotowania w urządzeniu. Tłuszcz będzie skapywał do garnka do smażenia i się tam przypalał.
- Nie dopuszczaj do przepelniania koszyka do smażenia. Przestrzegaj oznaczenia poziomu maksymalnego.

- ▶ Wyjmij z urządzenia garnek do smażenia (6).
- ▶ Włóż koszyk do garnka do smażenia (10) w taki sposób, aby pasował do wgłębienia w garnku i zatrzasknął się.
- ▶ Napełnij koszyk do smażenia składnikami potrawy. Skorzystaj przy tym z tabeli przedstawiającej ilości możliwe do napełnienia, znajdującej się w rozdziale „9.2. Ustawianie urządzenia” na stronie 63.
- ▶ Mocno przytrzymaj garnek do smażenia za uchwyt koszyka do smażenia (8) i wsuń go od przodu całkowicie do urządzenia.

9.1. Ustawianie czasu i temperatury obróbki cieplnej

- ▶ Obróć regulator czasu obróbki cieplnej (3), aby włączyć urządzenie i ustawić żądany czas obróbki cieplnej.
- ▶ Lampka robocza (2) świeci się po obróceniu regulatora czasu obróbki cieplnej.
- ▶ Ustaw za pomocą pokrętki czas obróbki cieplnej wynoszący do 30 minut.
- ▶ Obróć regulator temperatury (4), aby ustawić żądaną temperaturę.
- ▶ Ustaw za pomocą pokrętki temperaturę w zakresie od 80°C do 200°C.

Podczas przygotowywania potrawy można w każdej chwili wyjąć garnek z urządzenia, aby sprawdzić jej stan. Urządzenie wyłączy się automatycznie, ale czas obróbki cieplnej nadal biegnie.

- ▶ Podczas obróbki cieplnej wstrząśnij kilka razy koszykiem do smażenia w celu zmiany ułożenia składników. Zapewnisz w ten sposób bardziej równomierną obróbkę potrawy.
- ▶ Wyjmij w tym celu z urządzenia garnek do smażenia, trzymając go za uchwyt. Ostrożnie wstrząśnij potrawą i wsuń garnek z powrotem do urządzenia.



PRZESTROGA!

Niebezpieczeństwo obrażeń!

Przypadkowe poluzowanie koszyka może spowodować obrażenia ciała w wyniku poparzeń.

- Nie naciskaj przycisku odblokowującego podczas wstrząsania.



Wstrząśnij garnkiem do smażenia razem z koszykiem lub, jeśli jest zbyt ciężki, postaw garnek na żaroodpornej powierzchni i wyjmij koszyk do smażenia. Ostrożnie wstrząśnij potrawą i wsuń garnek z koszykiem do smażenia z powrotem do urządzenia.

Na koniec czasu obróbki cieplnej urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i wyłączy się.

- ▶ Obróć regulator czasu obróbki w pozycję **0**, aby ręcznie zakończyć czas obróbki cieplnej.
- ▶ Wyjmij z urządzenia garnek do smażenia, trzymając go za uchwyt. Umieść garnek do smażenia na żaroodpornym podłożu i wyjmij koszyk do smażenia, naciskając przycisk odblokowujący.

9.2. Ustawianie urządzenia

Tabela wskazuje, z jakiego ustawienia należy korzystać do przyrządzania poszczególnych potraw.

Potrawa	Masa (g)	Czas (min)	Temperatura (°C)	Potrząsanie/obraćanie	Dodatkowe informacje
Ziemniaki i frytki					
Cienkie, głęboko mrożone frytki	200	18–20	200	Tak	
Grube, głęboko mrożone frytki	200	20–25	200	Tak	
Zapiekanka ziemniaczana	300	20–25	200	Tak	
Mięso i drób					
Stek	100–300	10–15	180	Nie	

Potrawa	Masa (g)	Czas (min)	Temperatura (°C)	Potrząsanie/obracanie	Dodatkowe informacje
Kotlety wieprzowe	100–300	10–15	180	Nie	
Hamburgery	100–300	10–15	180	Nie	
Chuda kielbasa	100–300	13–15	200	Nie	
Udko kurczaka	100–300	25–30	180	Nie	
Pierś z kurczaka	100–300	15–20	180	Nie	
Przekąski					
Sajgonki	100–250	8–10	200	Tak	Do gotowych dań z piekarnika
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100–300	6–10	200	Tak	Do gotowych dań z piekarnika
Mrożone paluszki rybne	100–250	6–10	200	Tak	Do gotowych dań z piekarnika
Panierowany smażony ser	100–250	8–10	180	Nie	Do gotowych dań z piekarnika
Rolada (warzywna)	100–250	10	160	Nie	Do gotowych dań z piekarnika
Pieczenie					
Ciasto	250	20–25	160	Nie	Z użyciem formy do pieczenia
Quiche	300	20–22	180	Nie	Z użyciem formy do pieczenia / naczynia do zapiekank
Muffiny	250	15–18	200	Nie	Z użyciem formy do pieczenia

Potrawa	Masa (g)	Czas (min)	Temperatura (°C)	Potrząsanie/obracanie	Dodatkowe informacje
Słodkie przekąski	250	20	160	Nie	Z użyciem formy do pieczenia / naczynia do zapiekank



Jeśli urządzenie nie było wcześniej podgrzane, należy wydłużyć czas podgrzewania o 3 minuty.



Czasy obróbki cieplnej i temperatury mogą się różnić w zależności od temperatury wyjściowej, rzeczywistej wagi i jakości użytych produktów. Pod koniec obróbki cieplnej sprawdzaj regularnie potrawę i — w zależności od potrzeby — odpowiednio skróć lub wydłuż czas obróbki cieplnej.



Frytkownica beztłuszczowa jest również idealna do podgrzewania potraw: Podgrzewa je do temperatury 150°C w ciągu 10 minut.

10. Czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

Istnieje niebezpieczeństwo porażenia elektrycznego przez części przewodzące prąd.

- Przed rozpoczęciem czyszczenia zawsze wyjmij wtyczkę z gniazdka.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych płynach. Gdyby jednak urządzenie wpadło do cieczy, pod żadnym pozorem go nie dotykaj. Wcześniej wyjmij wtyczkę z gniazdka.



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo obrażeń!

Niebezpieczeństwo oparzenia na skutek dotknięcia gorących powierzchni.

- Przed czyszczeniem pozostaw urządzenie do schłodzenia na co najmniej 60 minut. Wyjmij garnek z koszykiem do smażenia, aby urządzenie szybciej ostygło.



NOTYFIKACJA!

Możliwość uszkodzenia urządzenia!

Nieprawidłowe użycie może spowodować uszkodzenie urządzenia.

- Do czyszczenia wnętrza urządzenia i jego obudowy nie używaj szorstkich ani ściernych środków.
- Frytkownicy beztłuszczowej ani akcesoriów nie myj w zmywarce.
- Panel obsługowy i zewnętrzne powierzchnie urządzenia czyść miękką, lekko wilgotną szmatką.

- Garnek (6) i koszyk do smażenia (10) umyj gąbką z odrobiną łagodnego roztworu mydła. Pojemniki dokładnie wypłucz i osusz.

- ▶ Wnętrze urządzenia czyść miękką gąbką i gorącą wodą.
- ▶ W przypadku zabrudzenia elementów grzejnych użyj szczotki do zmywania. Ostrożnie usuń resztki jedzenia.

11. Wyłączenie z użytkowania

Jeżeli nie używasz urządzenia przez dłuższy czas, wyjmij wtyczkę (13) z gniazdka i przechowuj urządzenie w suchym miejscu.

12. Rozwiązywanie problemów

Produkt opuścił naszą firmę w nienagannym stanie. Jeżeli mimo to wystąpią problemy, spróbuj je najpierw usunąć, korzystając z poniższej tabeli. Jeżeli nie pozwoli to usunąć problemu, skontaktuj się z naszym serwisem.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązywanie problemów
Urządzenie nie działa.	Wtyczka kabla sieciowego nie jest włożona do gniazdka.	Podłączaj urządzenie tylko do prawidłowo zainstalowanego gniazdka.
	Niekompletne ustawienie.	Uruchom proces obróbki cieplnej przez obrócenie regulatora czasu obróbki cieplnej ①.
Potrawy są surowe.	Zbyt duża porcja.	Napełnij koszyk do smażenia mniejszymi kawałkami. Mniejsze kawałki gotują się równomierniej.
	Temperatura obróbki cieplnej jest za niska.	Naciśnij regulator czasu obróbki cieplnej / regulator temperatury, aby zwiększyć lub zmniejszyć żądany czas / żadaną temperaturę obróbki cieplnej.
	Czas obróbki cieplnej jest za krótki.	
Potrawy nie są równomiernie ugotowane.	Kawałki potrawy są ułożone zbyt ciasno.	Wstrząśnij koszykiem do smażenia, aby równomiernie rozłożyć kawałki potrawy. Niektóre potrawy należy wstrząsnąć w połowie czasu obróbki cieplnej.
Smażone potrawy nie są wystarczająco chrupkie.	Przygotowywana potrawa jest nieodpowiednia dla frytkownicy beztłuszczowej.	Aby uzyskać chrupkość, używaj przekąsek odpowiednich do pieczenia w piekarniku lub lekko natłuszczonych.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązywanie problemów
Urządzenie nie chce się zamknąć.	Koszyk do smażenia jest przepełniony.	Napełnij koszyk do smażenia tylko do oznaczenia poziomu maksymalnego.
W urządzeniu pojawia się biały dym.	Potrawy są bardzo tłuste.	Podczas przygotowywania bardzo tłustych potraw tłuszcz skapuje do garnka do smażenia. Tłuszcz, który skapuje do garnka, powoduje wytworzenie większej ilości ciepła niż przy zwykłej obróbce — nie ma to wpływu na urządzenie ani efekt obróbki cieplnej.
	W garnku do smażenia nadal znajdują się pozostałości tłuszczu z poprzedniego gotowania.	W komorze smażenia palą się resztki tłuszczu. Wyczyść garnek do smażenia po każdym użyciu.
Frytki ze świeżych ziemniaków nie smażą się równomiernie.	Słupki z ziemniaków nie zostały zanurzone w wodzie na wystarczający czas.	Włóż ziemniaki pokrojone w słupki na około 1/2 godziny do zimnej wody, aby mogła się uwolnić znajdująca się w nich skrobia. Przed obróbką cieplną osusz je ręcznikiem papierowym.
	Odmiana ziemniaków jest nieodpowiednia.	Wybierz inną odmianę ziemniaków.
Frytki ze świeżych ziemniaków nie są chrupiące.	Ziemniaki są za wilgotne.	Chrupkość zależy od zawartości wody i skrobi w danej odmianie ziemniaków oraz od ilości oleju.
		Dokładnie osusz ziemniaki, a następnie polej je olejem w ilości ok. 1/2 łyżki.
		Potnij ziemniaki na mniejsze kawałki.

13. Utylizacja



Urządzenie

Po zakończeniu okresu eksploatacji urządzenia upewnij się, że zostanie ono zutylizowane w sposób przyjazny dla środowiska. Utylizację można przeprowadzić np. za pośrednictwem lokalnego punktu zbiórki starych urządzeń. Zasięgnij w lokalnej jednostce administracyjnej informacji o możliwości utylizacji.

- ▶ Przed utylizacją odetnij kabel sieciowy urządzenia.



Opakowanie

W celu zabezpieczenia przed uszkodzeniami transportowymi urządzenie znajduje się w opakowaniu. Opakowania to surowce nadające się do ponownego wykorzystania lub możliwe do ponownego przetworzenia.

14. Polityka prywatności

Drogi Kliencie!

Informujemy, że administratorem przetwarzającym Twoje dane osobowe jest firma MLAP GmbH, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart.

Wszystkimi sprawami związanymi z ochroną danych zajmuje się nasz zakładowy Inspektor ochrony danych, z którym można się skontaktować, pisząc na adres MLAP GmbH, Datenschutz, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, datenschutz@mlap.info. Przetwarzamy Twoje dane w celu realizacji gwarancji i procesów z nią związanych (np. napraw), a przetwarzanie Twoich danych odbywa się na podstawie zawartej z nami umowy sprzedaży.

W celu realizacji gwarancji i procesów z nią związanych (np. napraw) Twoje dane zostaną przekazane usługodawcom, którym zlecimy wykonanie napraw. Z reguły przechowujemy dane osobowe przez okres trzech lat, aby wypełnić swoje zobowiązania wynikające z ustawowych przepisów dotyczących gwarancji.

Masz prawo do żądania od nas dostępu do danych osobowych, które Ciebie dotyczą, ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania oraz prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania, a także prawo do przenoszenia danych.

W odniesieniu do prawa do informacji o danych i prawa do ich usunięcia obowiązują jednak ograniczenia zgodnie z §§ 34 i 35 niemieckiej ustawy o ochronie danych BDSG (art. 23 unijnego ogólnego rozporządzenia o ochronie danych RODO). Ponadto istnieje prawo do odwołania się do właściwego organu nadzorczego odpowiedzialnego za ochronę danych (art. 77 rozporządzenia RODO w powiązaniu z § 19 ustawy BDSG). W przypadku firmy MLAP takim organem nadzorczym jest Inspektor Ochrony Danych i Wolności Informacji Kraju Związkowego Badenii-Wirtembergii, Skrytka pocztowa 10 29 32, 70025 Stuttgart. www.baden-wuerttemberg.datenschutz.de.

Przetwarzanie Twoich danych jest konieczne do realizacji gwarancji; bez podania niezbędnych danych realizacja gwarancji nie będzie możliwa.

15. Gwarancja MLAP GmbH

Droga Klientko, drogi Kliencie,

niniejszy produkt jest objęty trzyletnim okresem gwarancyjnym poczynwszy od daty zakupu. W przypadku wad produktowych przysługują Ci względem sprzedawcy produktu ustawowe prawa. Te ustawowe prawa nie zostają ograniczone przez poniższą gwarancję.

15.1. Warunki gwarancji

Okres obowiązywania gwarancji rozpoczyna się wraz z datą zakupu. Oryginalny paragon należy starannie przechowywać. Dokument ten będzie potrzebny jako dowód zakupu.

Jeśli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu wystąpi wada materiałowa lub produkcyjna, dokonamy nieodpłatnie – zgodnie z naszym wyborem – jego naprawy lub wymiany. Niniejsza gwarancja zakłada, że w ciągu trzyletniego okresu zostanie dostarczone niesprawne urządzenie wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i okoliczności jej wystąpienia.

Jeśli defekt jest objęty naszą gwarancją, produkt zostanie naprawiony lub wymieniony na nowy. Naprawa lub wymiana produktu nie oznacza, że okres obowiązywania gwarancji rozpoczyna się na nowo.

15.2. Okres obowiązywania gwarancji oraz ustawowe roszczenia z tytułu wad

Okres obowiązywania gwarancji nie zostaje przedłużony przez rękojmię. Dotyczy to także wymienionych i naprawionych części. Uszkodzenia i wady ewentualnie stwierdzone już w momencie zakupu należy zgłosić zaraz po wypakowaniu. Naprawy po upływie okresu obowiązywania gwarancji są odpłatne.

15.3. Zakres gwarancji

Urządzenie wyprodukowano starannie w oparciu o restrykcyjne dyrektywy jakościowe i przed wystaniem dokładnie je sprawdzono.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe i produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie dotyczy części produktu narażonych na normalne użytkowanie i z tego względu mogących podlegać szybszemu zużyciu, a także uszkodzeń części delikatnych, np. włączników, baterii lub elementów szklanych.

Gwarancja ustaje w przypadku uszkodzenia, niewłaściwego użytkowania lub nieprawidłowej konserwacji produktu. Właściwe użytkowanie produktu oznacza dokładne przestrzeganie wszystkich zapisów zawartych w instrukcji obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowań i czynności, których odradza i przed którymi ostrzega instrukcja obsługi. Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku prywatnego i nie należy wykorzystywać go do celów komercyjnych. Niewłaściwe i nieodpowiednie obchodzenie się z produktem, stosowanie siły oraz ingerencja podmiotu innego niż nasz autoryzowany punkt serwisowy powoduje wygaśnięcie gwarancji.

15.4. Usługi gwarancyjne

Aby przyspieszyć rozpatrzenie sprawy, prosimy o przestrzeganie poniższych instrukcji:

- Przed skontaktowaniem się z serwisem należy przygotować paragon oraz numer artykułu (np. IAN 123456) jako dowód zakupu.
- Numer artykułu znajduje się na tabliczce znamionowej, na grawerunku, na stronie tytułowej instrukcji (w lewym dolnym rogu) lub na nalepce umieszczonej z tyłu lub pod spodem.
- W przypadku niewłaściwego działania lub innych usterek prosimy w pierwszej kolejności skontaktować się telefonicznie lub przy użyciu naszego formularza kontaktowego z niżej wymienionym działem serwisowym.

16. Serwis



Tę i wiele innych instrukcji obsługi, filmy dotyczące produktów oraz oprogramowanie do instalacji można pobrać ze strony www.lidl-service.com.

Skanując ten kod QR, można przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com) i po wprowadzeniu numeru artykułu (IAN) 123456 otworzyć instrukcję obsługi.

PL	Serwis Polska Hotline ☎ +48 22 2639048 🕒 pon. – pt.: 09:00 – 17:00 Proszę użyć formularza kontaktowego: www.mlap.info/contact
	IAN : 374273_2104

16.1. Dostawca / producent / importer

Poniższy adres nie jest adresem do zwrotów. W pierwszej kolejności należy skontaktować się z podanym powyżej centrum serwisowym.

MLAP GmbH
 Meitnerstr. 9
 70563 Stuttgart
 NIEMCY

MLAP GmbH

Meitnerstr. 9
70563 Stuttgart
GERMANY

Model no.: 10149
Version: V1.0

Last Information Update · Tietojen tilanne · Informationen uppdaterad
Stan informacj · Informacijos būseną · Viimase teabe värskendamine
Pēdējā informācijas atjaunināšana · Stand der Informationen:
Update: 07/2021 · Ident.-No.: 50068804-10149-112021-3

IAN 374273_2104

