

BLOW



INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA
FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA
AIR FRYER

44-600#

www.prolech.com.pl | www.blow.pl

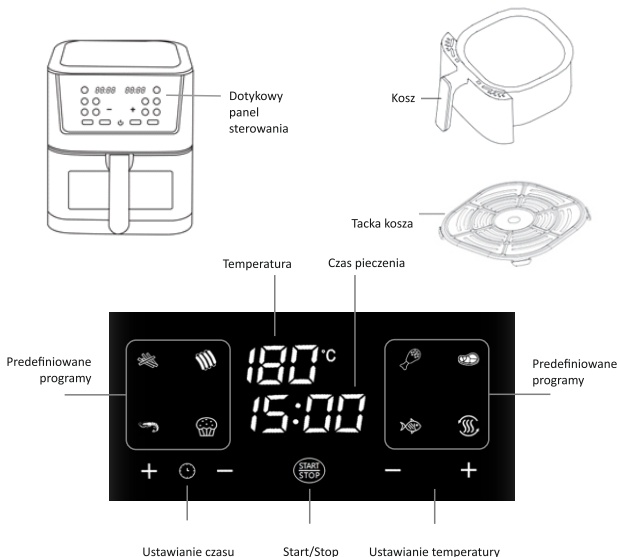
PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA

Urządzenie służy do duszenia, smażenia produktów spożywczych, takich jak frytki, ryby, mięso, warzywa. Zastosowanie się do wytycznych zawartych w instrukcji jest niezbędne do bezpiecznej instalacji i użytkowania urządzenia. Urządzenie przeznaczone jest do użytku wewnątrz pomieszczeń.

BEZPIECZEŃSTWO

1. Urządzenie może być używane przez dzieci starsze niż 8 lat i osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub osoby o braku doświadczenia i wiedzy, jeśli pozostają one pod nadzorem lub korzystają z urządzenia bezpiecznie, zgodnie z instrukcją obsługi oraz rozumieją zagrożenia.
2. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Zainstaluj urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci.
3. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie może być wykonywana przez dzieci, chyba że ukończyły one 8 lat i pozostają pod opieką osoby dorosłej.
4. Części urządzenia mające kontakt z żywnością powinny być zawsze czyste.
5. Temperatura dostępnych powierzchni obudowy urządzenia może być wysoka podczas jego obsługi.
6. **Uwaga! Ryzyko oparzenia!** Podczas użytkowania niektóre powierzchnie: misa i kosz oraz wnęka w korpusie, do której wsuwa się misę z koszem, nagrzewają się bardzo mocno. Nie dotykaj gorących powierzchni i uważaj na parę wydobywającą się z urządzenia. Aby wyciągnąć misę z urządzenia, chwytaj tylko za uchwyt!
7. Należy regularnie sprawdzać przewód zasilający czy nie jest uszkodzony. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia pożarem lub porażeniem.
8. Urządzenie nie jest przystosowane do obsługi za pomocą zewnętrznego czasomierza lub systemu zdalnego sterowania.
9. Nieprzestrzeganie ostrzeżeń i informacji zawartych w instrukcji może prowadzić do obrażeń ciała. Element grzejny urządzenia może przez dłuższy czas pozostać nagrany.
10. Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka sieciowego należy upewnić się, że wartość napięcia w gniazdku odpowiada wartości napięcia zasilającego urządzenia.
11. Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, nie zanurzać wtyczki, przewodu sieciowego lub urządzenia w wodzie lub innych płynach.
12. Wewnątrz misy można umieszczać papier do pieczenia.
13. Nie przewieszaj przewodu sieciowego przez kant stołu czy zlewu.
14. Nie używaj przedłużacza. Jeżeli jesteś gotów ponieść odpowiedzialność za takie działanie, używaj wyłącznie przedłużacza w dobrym stanie, z uziemieniem i odpowiedniego do zasilania urządzenia.
15. Przewód sieciowy nie powinien swobodnie zwisać ani dotykać gorących powierzchni.
16. Ustaw urządzenie z dala od innych nagrzewających się urządzeń kuchennych takich jak piecyk, kuchenka elektryczna, palnik gazowy itp.
17. Nie zanurzać urządzenia w wodzie lub innych płynach.
18. **Uwaga!** Gorąca para może się wydobywać przez otwór wylotu.
19. Nie zakrywać otworu wlotu podczas pracy urządzenia.
20. Nie nakrywać urządzenia, gdy jest ono uruchomione, bądź gorące.
21. Należy użytkować urządzenie na płaskiej, stabilnej i suchej powierzchni, odpornej na działanie wysokich temperatur.
22. Należy zachować ostrożność podczas użytkowania urządzenia
23. Nie należy zostawiać urządzenia bez nadzoru, należy wyłączać urządzenie zawsze, gdy go nie używasz lub przed czyszczeniem.
24. W przypadku zalania wodą lub innym płynem wewnętrznych lub zewnętrznych elementów elektrycznych urządzenia, przed ponownym włączeniem należy dokładnie je osuszyć.
25. Nie używaj urządzenia, jeżeli wykazuje ono jakiegokolwiek oznaki uszkodzenia przewodu zasilającego lub jeżeli urządzenie zostało upuszczone na podłogę. Należy je wówczas dokładnie sprawdzić przed ponownym uruchomieniem.
26. Po użyciu zawsze wyciągaj wtyczkę z gniazdka; a także w przypadku jakiegokolwiek niewłaściwego działania.
27. Nie wkładaj żadnej metalowej folii do wnętrza urządzenia, może to spowodować porażenie elektryczne.
28. Temperatura otoczenia podczas pracy urządzenia musi znajdować się w przedziale od 15C do 34C.

BUDOWA



PIERWSZE URUCHOMIENIE

Otwórz opakowanie i ostrożnie wyjmij urządzenie. Sprawdź, czy zestaw jest kompletny i bez uszkodzeń. Upewnij się, że części z tworzyw sztucznych nie są pęknięte, a przewód sieciowy nie jest uszkodzony. Jeśli stwierdzisz, że brakuje części bądź są uszkodzone, nie używaj urządzenia, lecz skontaktuj się ze sprzedawcą. Zachowaj opakowanie lub zutylizuj zgodnie z lokalnymi przepisami.

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Usuń klej i etykiety z produktu.
3. Dokładnie wyczyść zbiornik do smażenia i tackę do smażenia gorącą wodą, detergentem i gąbką nieścierną.
4. Wyczyść wnętrze i zewnętrzną część produktu ciepłą, mokrą szmatką.
5. Umieść tackę do smażenia w zbiorniku frytkownicy prawidłowo.
6. Frytkownica wykorzystuje technologię ogrzewania gorącym powietrzem. Nigdy nie wlewaj oleju ani tłuszczu do frytkownicy.
7. Nigdy nie zakrywaj otworu wlotowego powietrza produktu, ponieważ uniemożliwi to przepływ powietrza i zmniejszy efekt ogrzewania gorącym powietrzem.

UŻYTKOWANIE

Frytkownica powietrzna może być używana do gotowania wielu rodzajów składników żywności. Poniższa tabela pomoże Ci wybrać podstawowe ustawienia dla składników żywności, które chcesz ugotować. Uwaga: Pamiętaj, że te ustawienia stanowią jedynie odniesienie. Ponieważ składniki żywności różnią się źródłem, rozmiarem, kształtem, nie możemy zagwarantować zapewnienia najlepszych ustawień dla Twoich składników żywności. Ponieważ technologia szybkiej wymiany powietrza może natychmiast ponownie ogrzać powietrze wewnątrz produktu, wyciągnięcie zbiornika do smażenia z frytkownicy powietrznej podczas pracy prawie nie wpłynie na proces gotowania. Czas: Służy do ustawiania wymaganego czasu gotowania. Zakres regulacji czasu wynosi od 0 do 30 minut. Temperatura: Służy do ustawiania żądanej temperatury gotowania. Temperaturę można regulować w zakresie od 80°C do 200°C.

Uruchomienie / wyłączenie maszyny

1. Umieść maszynę na płaskiej powierzchni.
2. Podłącz przewód zasilający do gniazdka, a następnie maszyna się włączy.
3. Za pomocą przycisków na dotykowym panelu sterowania ustaw pożądaną temperaturę.
4. Za pomocą przycisków na dotykowym panelu sterowania ustaw czas pieczenia.
5. Dotknij przycisku Start/Stop aby rozpocząć proces pieczenia. Ponowne dotknięcie (w trakcie pieczenia) zatrzymuje proces.
6. Po zakończeniu użytkowania, należy odłączyć przewód zasilający z gniazdka zasilania i pozostawić urządzenie do ostygnięcia

DODATKOWE PRZYDATNE INFORMACJE

- Porównuj wielkość kawałków żywności. Małe składniki żywności będą wymagały mniej czasu na gotowanie.
- Przy większej ilości składników żywności czas gotowania będzie musiał tylko trochę się wydłużyć, przy mniejszej ilości składników żywności czas będzie musiał tylko trochę się skrócić.
- Podczas gotowania, przewrócenie małej ilości żywności może sprzyjać końcowemu efektowi gotowania i może pomóc składnikom żywności w równomiernym smażeniu.
- Dodając niewielką ilość oleju do świeżych ziemniaków, żywność może być bardziej chrupiąca.
- Po dodaniu oleju składniki żywności należy odłożyć na kilka minut przed smażeniem ich we frytkownicy powietrznej.
- Nigdy nie gotuj składników żywności o wysokiej zawartości oleju we frytkownicy powietrznej, takich jak kielbaski itp.
- Odświeżenie, które można przygotować w piekarniku, można również przygotować we frytkownicy powietrznej.
- Najlepsza waga składników żywności do gotowania chrupiących chipsów to 600 g.
- Jedzenie na kanapki można przygotować szybko i wygodnie, używając wstępnie sfermentowanego ciasta.
- W porównaniu z ciastem domowym, wstępnie sfermentowane ciasto wymaga krótszego czasu gotowania.
- Możesz użyć frytkownicy powietrznej do podgrzania składników żywności. Aby podgrzać składniki żywności, ustaw temperaturę na 150 C, maksymalny czas gotowania wynosi 10 minut.

PRZYKŁADOWE CZASY SMAŻENIA / OPIEKANIA

Rodzaj potrawy	Ilość (g)	Czas (min)	Temperatura (C)	Wstrząsanie	Dodatkowe info
Cienkie mrożone frytki	300-700	12-16	200	TAK	
Grube mrożone frytki	300-700	12-20	200	TAK	
Domowe frytki ziemniaczane	300-800	18-25	180	TAK	Dodaj 1/2 łyżki oleju
Domowe ziemniaki	300-800	18-22	180	TAK	Dodaj 1/2 łyżki oleju
Domowe tłuczone ziemniaki	300-750	12-18	180	TAK	Dodaj 1/2 łyżki oleju
Placki ziemniaczane	250	15-18	180	TAK	
Zapiekanka ziemniaczana	250	12-22	180	TAK	

Rodzaj potrawy	Ilość (g)	Czas (min)	Temperatura (C)	Wstrząsanie / Obracanie	Dodatkowe info
Stek	100-500	15-20	180	TAK	
Kotlety wieprzowe	100-500	15-20	180	TAK	
Hamburger	100-500	15-20	180	TAK	Dodaj 1/2 łyżki oleju
Rolada z kielbasą	100-500	15-20	200	TAK	Dodaj 1/2 łyżki oleju
Podudzia z kurczaka	100-500	18-25	180	TAK	Dodaj 1/2 łyżki oleju
Pierś z kurczaka	100-500	10-22	180		

Rodzaj potrawy	Ilość (g)	Czas (min)	Temperatura (C)	Wstrząsanie	Dodatkowe info
Spring rolls	100-400	15-18	200	TAK	Dodaj 1/2 łyżki oleju
Mrożone kawałki kurczaka	100-400	10-18	200	TAK	Dodaj 1/2 łyżki oleju
Mrożone kawałki ryb	100-400	15-20	180		Dodaj 1/2 łyżki oleju
Mrożone serowe przekąski	100-400	10-15	200		Dodaj 1/2 łyżki oleju
Mrożone warzywa	100-400	15	180		

UWAGA! Jeśli frytkownica beztłuszczowa rozpoczyna pracę na zimno, należy zwiększyć czas gotowania o ok. 3-5 minuty.

UWAGA! Gdy używasz składników, które rosną (np. Ciasta, quiche lub babeczki), blacha do pieczenia nie powinna być wypełniona więcej niż w połowie.

CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE

Właściwe i regularne czyszczenie zapewnia bezpieczeństwo użytkowania oraz przedłuża żywotność urządzenia.

OSTRZEŻENIE! Wylącz urządzenie, odłącz od zasilania i pozostaw do ostygnięcia przed wykonaniem czyszczenia i konserwacji w celu uniknięcia porażenia prądem elektrycznym i oparzenia.

- Obudowę urządzenia czyścimy suchą szmatką

- Kosz i tackę można myć w ciepłej wodzie z dodatkiem delikatnego detergentu. Następnie należy pozostawić do całkowitego wyschnięcia.

UWAGA! Nie stosować do czyszczenia żadnych silnych środków chemicznych, alkalicznych, ściernych lub dezynfekujących, gdyż mogą szkodliwie wpływać na powierzchnię urządzenia.

UWAGA! Nie zanurzać obudowy urządzenia w wodzie lub innych płynach.

- Zalecane jest przechowywanie urządzenia w oryginalnym opakowaniu.
- Zawsze przechowuj urządzenie w suchym wentylowanym miejscu, niedostępnym dla dzieci.
- Chronić urządzenie przed wibracjami i wstrząsami podczas transportu.

UWAGA ! Urządzenie nie zawiera części serwisowanych przez użytkownika. Nie można samodzielnie naprawiać uszkodzonego urządzenia. Wszelkie naprawy mogą być dokonywane jedynie w autoryzowanym serwisie producenta.

UTYLIZACJA

Materiały z opakowania nadają się w 100 % do wykorzystania jako surowiec wtórny i są oznakowane symbolem recyklingu. Utylizacji opakowania należy dokonać zgodnie z przepisami lokalnymi. Materiały z opakowania należy zabezpieczyć przed dziećmi, gdyż stanowią źródło zagrożenia. Właściwa utylizacja urządzenia:

1. Zgodnie z dyrektywą WEEE 2012/19/UE symbolem przekreślonego kołowego kontenera na odpady (jak poniżej) oznacza się wszelkie urządzenia elektryczne i elektroniczne podlegające selektywnej zbiórce.
2. Po zakończeniu okresu użytkowania nie wolno usuwać niniejszego produktu poprzez normalne odpady komunalne, lecz należy go oddać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Informuje o tym symbol kołowego kontenera, umieszczony na produkcie, instrukcji obsługi lub opakowaniu.
3. Zastosowane w urządzeniu tworzywa nadają się do powtórnego użycia zgodnie z ich oznaczeniem. Dzięki powtórnemu użyciu, wykorzystaniu materiałów lub innym formom wykorzystania zużytych urządzeń wnoszą Państwo istotny wkład w ochronę naszego środowiska.
4. Informacji o właściwym punkcie usuwania zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych udzieli Państwu administracja gminna lub sprzedawca urządzenia

Użycie symbolu WEEE (przekreślony kosz) oznacza, że niniejszy produkt nie może być traktowany jako odpad domowy. Prawidłowa utylizacja zużytego sprzętu pozwala uniknąć zagrożeń dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego, wynikających z możliwej obecności w sprzęcie niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych, a także niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu. Zbiórka selektywna pozwala także na odzyskanie materiałów i komponentów, z których wyprodukowane było urządzenie. W celu uzyskania szczegółowych informacji dotyczących recyklingu niniejszego produktu należy skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonano zakupu lub organem władz lokalnej.



Oznaczenie umieszczone na produkcie lub w odnoszących się do niego tekstach wskazuje, że po upływie okresu użytkowania nie należy usuwać z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie produktu od innego typu odpadów oraz odpowiedzialny recykling w celu promowania ponownego użycia zasobów materialnych jako stałej praktyki. W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tego produktu użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych. Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi. Zużyty sprzęt elektryczny, czyli tak zwane "elektrośmieci", to odpady które zawierają substancje szkodliwe dla ludzi, zwierząt i środowiska. Substancje te mogą na przykład zanieczyszczać glebę, wodę lub powietrze. Mogą prowadzić do licznych dolegliwości zdrowotnych. Zaburzenia wzroku, słuchu i mowy to tylko niektóre z nich. Często prowadzą do uszkodzenia nerek, wątroby i serca, do tego deformują kości, wywołują choroby skóry i liczne schorzenia układu krążenia. Szkodzą także na układ nerwowy i rozrodczy. Mogą mieć wpływ na zmiany nowotworowe. Dostanie się tego typu substancji do gleby bądź wód gruntowych może na przykład grozić ich skażeniem, co w konsekwencji może mieć negatywny wpływ na produkty rolne rosnące na tych glebach (spożycie takich produktów może negatywnie wpływać na zdrowie).

SPECYFIKACJA

- Zasilanie: AC 230V/50Hz
- Regulacja temperatury: 80°C ~ 200°C
- Dotykowy panel sterowania
- Technologia Dual Heater - 2 grzałki
- Zaawansowana technologia pieczenia
- Automatyczne programy pieczenia oraz możliwość ustawienia manualnego
- Wbudowany timer do ustawiania czasu
- Specjalna powłoka
- Oszczędność energii względem tradycyjnego gotowania aż do 70%
- Możliwość mycia pojemnika w zmywarce
- Nowoczesny kompaktowy design

DEKLARACJA ZGODNOŚCI (SKRÓCONA)

Firma PROLECH Sp. z o.o., Stary Puźnów 58B, 08-400 Garwolin, Polska niniejszym oświadcza, że : Frytkownica beztłuszczowa, marka BLOW, kod produktu 44-600# jest zgodny z dyrektywami 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2009/125/UE, 1275/2008/UE, 801/2013/UE, 2019/2021/UE i spełnia wymagania norm: EN IEC 55014-1:2021, EN IEC 55014-2:2021, EN IEC 61000-3-2:2019 + A2:2021, EN IEC 61000-3-2:2019 + A2:2024, EN 61000-3-3 + A1:2019 + A2:2021, EN IEC 60335-2-9:2023 + A11:2023, EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019+ A2:2019 + A15:2021, EN 62233:2008 + AC:2008, EN 50564:2011 + (EC) NO 1275/2008 + NO 801/2013 + NO 2019/2021. Pełny tekst deklaracji zgodności UE jest dostępny do pobrania ze strony internetowej: www.prolech.com.pl

PROLECH Sp. z o.o. , Stary Puźnów 58B
08-400 Garwolin, Polska | www.prolech.com.pl | www.blow.pl

44-600#

Sprzęt elektryczny i elektroniczny oznaczony symbolem przekreślonego kosza nie może być wyrzucany łącznie z innymi odpadami komunalnymi. Taki sprzęt podlega zbiórce i recyklingowi.

HQ
HIGH
QUALITY



BLOW

**FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA
AIR FRYER**