

Beztłuszczowa frytkownica na gorące powietrze.

MODEL: AF105

PL

WYKAZ ELEMENTÓW

- ① Wyjmowany pojemnik z nieprzywierającą powierzchnią.
- ② Wyjmowany kosz z nieprzywierającą powierzchnią (niewidoczny na rysunku), umieszczony wewnątrz pojemnika.
- ③ Przycisk zwalniający blokadę, umożliwia wyjęcie kosza z pojemnika.
- ④ Uchwyt.
- ⑤ Minutnik (30-minutowy)
- ⑥ Pokrętko regulacji temperatury w zakresie 80–200 °C.
- ⑦ Lampka sygnalizująca załączenie.
- ⑧ Lampka sygnalizująca grzanie.
- ⑨ Podstawa urządzenia.
- ⑩ 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 je dobrze wypłukać, wytrzeć do sucha i założyć na swoje miejsce.

Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej i uruchom bez napełniania przekręcając pokrętko regulacji temperatury 6. na maksimum i ustawiając na minutniku 5. czas działania na 10 minut, aby pozbawić urządzenie ewentualnych zapachów fabrycznych.

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

Po upływie ustawionego czasu pojawi się sygnalizacja dźwiękowa i urządzenie automatycznie wyłączy się.

Odłącz wtedy urządzenie od sieci elektrycznej i pozostaw do wystygnięcia.

SPOSÓB UŻYCIA

Postaw urządzenie na stabilnym, płaskim i suchym podłożu. Pociągając za uchwyt ④ wysuń z frytkownicy pojemnik ① z koszem ②. Włóż do kosza ② produkty, które chcesz poddać obróbce cieplnej. Wkładając produkty zwracaj uwagę na to, żeby nie przekraczać poziomu oznaczonego kreską z opisem MAX w wymiowanym koszu ②.

Należy przestrzegać minimalnych oraz maksymalnych ilości produktów zamieszczonych w tabeli „Zalecane czasy przygotowywania potraw”, aby zapewnić optymalne warunki obróbki cieplnej.

Ostrzeżenie: Nie wolno wkładać produktów bezpośrednio do pojemnika ③

ZALECANE CZASY PRZYGOTOWYWANIA POTRAW

Potrawa	Ilość MIN i MAX.	Temperatura	Czas przygotowywania	Mieszać w trakcie	Porada
Frytki mrożone 7x7 mm	100–400 g	200 °C	9–16 min	tak	
Frytki domowe 10x10 mm	100–400 g	200 °C	16–20 min	tak	Dodaj pół łyżeczki oleju
Domowe talarki ziemniaczane	100–400 g	180 °C	18–22 min	tak	Dodaj pół łyżeczki oleju
Kotlety schabowe	100–400 g	180 °C	10–14 min	nie	
Mięso mielone na burgery	100–400 g	180 °C	7–14 min	nie	
Podudzia z kurczaka	100–400 g	180 °C	18–22 min	nie	
Sajgonki	100–400 g	200 °C	8–10 min	tak	Rozgrzej frytkownicę
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100–400 g	200 °C	6–10 min	tak	Rozgrzej frytkownicę
Mrożone paluszki rybne	100–400 g	200 °C	6–10 min	nie	Rozgrzej frytkownicę
Pieczone warzywa faszerowane	100–400 g	160 °C	10 min	nie	
Ciasto	300 g	160 °C	20–25 min	nie	Użyj formy do ciasta
Francuskie quiche	400 g	180 °C	20–25 min	nie	Użyj formy do pieczenia
Muffinki	300 g	200 °C	15–18 min	nie	Użyj foremek do muffinek

Wymowany pojemnik ④ z wypełnionym koszem ② wsuń z powrotem do frytkownicy a przewód zasilający podłącz do sieci elektrycznej.

Pokrętle regulacji temperatury ustaw odpowiednią temperaturę, na minutniku ⑤ ustaw wymagany czas. Po nastawieniu minutnika ⑤ urządzenie uruchomi się, co sygnalizowane jest zapaleniem się lampek ⑦ i ⑧ Informują one o tym, że urządzenie pracuje i nagrzewa się. Po osiągnięciu przez frytkownicę nastawionej temperatury lampka ⑧ zgaśnie. Podczas pracy urządzenia lampka ⑧ sygnalizująca podgrzewanie będzie się na przemian zapalać i gasnąć. W ten sposób sygnalizowane jest utrzymywanie się nastawionej temperatury. Wytapiający się tłuszcz zbiera się w pojemniku ④

Wskazówka:

Informacje o zalecanych temperaturach i czasie gotowania znajdziesz w tabelce „Zalecane czasy przygotowywania potraw”.

Niektóre potrawy mogą potrzebować wcześniejszego podgrzania frytkownicy. Trwa to około 3 do 4 minut. Pokrętko regulacji temperatury ⑥ ustaw wtedy na wymaganą temperaturę a minutnik ustaw na 4 minuty. Odczekaj aż lampka sygnalizująca podgrzewanie zgaśnie. W ten sposób sygnalizowane jest osiągnięcie wymaganej temperatury. Następnie ostrożnie wyjmij z frytkownicy pojemnik ④ z koszem ② i połóż na żaroodpornej podkładce. Zachowaj szczególną ostrożność i uważaj, żeby nie dotknąć gorących powierzchni. Wypełnij kosz ② produktami. Wymowany pojemnik ④ z wypełnionym koszem ② wsuń z powrotem do frytkownicy i ustaw odpowiedni czas gotowania.

Niektóre rodzaje potraw powinny być mieszane podczas ich przygotowywania. Jeżeli zaistnieje taka potrzeba to wyjmij pojemnik ④ z koszem ② z frytkownicy i postaw na żaroodpornej podstawie. W trakcie wykonywania tych czynności grzałki zostają wyłączone, jednak minutnik 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 wymowany kosz ②, podnieś go i przytrzymaj nad pojemnikiem ④ Uważaj na gorący tłuszcz lub sok, które mogą kapać z niektórych potraw. Ostrożnie potrząśnij nim z boku na bok, aby doszło do przemieszania się potrawy i włóż go z powrotem do pojemnika ④ Aby prawidłowo umieścić kosz ② w pojemniku ④ należy doprowadzić to tego, żeby uchwyt ④ zatrasnął się na swoim miejscu. Jest to sygnalizowane kliknięciem. Pojemnik ④ wraz z koszem ② wsuń z powrotem do frytkownicy. Wtedy ponownie wystartuje podgrzewanie.

Gdy chcemy tylko podgrzać potrawę, wystarczy ustawić temperaturę na 150 °C a minutnik ⑤ na 10 minut. Po upływie nastawionego czasu pojawi się sygnalizacja dźwiękowa i urządzenie automatycznie wyłączy się. Gdy chcemy podgrzewanie zakończyć wcześniej, wystarczy ustawić minutnik ⑤ w pozycję „0”. Po zakończeniu gotowania, wysuń pojemnik ④ z koszem ② z frytkownicy. Naciskając przycisk na uchwycie ③ zwolnij kosz ②, podnieś go i opróżnij zawartość. 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”.

Informacja:

Czasz zamieszczone w tabelce są tylko orientacyjnymi i mogą się różnić w zależności od wielkości oraz ilości produktów a także od upodobań gotującego.

Ciasto na placek, francuskie quiche, muffinki itp. Należy najpierw włożyć do odpowiedniej formy, która będzie mieścić się w wyjmowanym koszu ②

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed rozpoczęciem czyszczenia odłącz urządzenie od sieci elektrycznej i pozostaw do wystygnięcia. Frytkownica szybciej wystygnie, gdy wyjmemy 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 założyć na swoje miejsce. Jeżeli masz problem z usunięciem przypalonych resztek potraw z kosza ② lub pojemnika ①, wypełnij pojemnik ① ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i umieść w nim kosz ②. 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 wytrzeć 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.

DANE TECHNICZNE:

Zakres napięcia zasilania: 220-240 V~

Częstotliwość: 50/60 Hz

Moc znamionowa: 1 300 W

Poziom hałasu: 60 dB(A)

Deklarowana wartość emisji hałasu tego urządzenia wynosi 60 dB (A), co oznacza poziom mocy akustycznej w stosunku do referencyjnej mocy akustycznej 1 pW.

Zmiany tekstu i specyfikacji technicznych zastrzeżone.

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa

NALEŻY PRZECZYTAĆ UWAŻNIE I ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ.

Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci w wieku powyżej 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 urządzenia 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, opiekaczach 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. Niw wolno stawiać na urządzeniu żadnych innych przedmiotów ani zakrywać otworów wentylacyjnych.

Należy unikać kontaktu z gorącą parą ulatniającą się z otworów wentylacyjnych podczas gotowania.

Nie wolno napełniać kosza ponad poziom oznaczony jako MAX. Należy zwracać uwagę® na to, aby nie dochodziło do kontakty 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.

Uwaga: Gorąca powierzchnia

Gdy urządzenie pracuje, temperatura jego powierzchni będących w zasięgu może być większa. Nie wolno dotykać gorących powierzchni. Może dojść do poparzenia. Podczas wyjmowania i przenoszenia rozgrzanego pojemnika należy wyłącznie posługiwać się przeznaczonym do tego uchwytem. 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 przekręcając minutnik w pozycję „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. Wszelkie 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 razie potrzeby.

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.