

AURA AIR

Frytkownica beztłuszczowa

10046503 10046518



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Szanowny Kliencie,

Gratulujemy zakupu. Przeczytaj uważnie poniższe instrukcje i postępuj zgodnie z nimi, aby uniknąć potencjalnych uszkodzeń. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji lub niewłaściwym użytkowaniem.

SPIS TREŚCI

Instrukcje bezpieczeństwa 4

Opis urządzenia 6

Panel sterowania i przyciski 7

Obsługa 8

Czyszczenie i pielęgnacja 14

Postępowanie w przypadku wystąpienia problemów 18

Instrukcja likwidacji 17

Producent 17

DANE TECHNICZNE

Kod produktu	10046503, 10046518
Zasilanie	220-240 V ~ 50/60 Hz
Technologia	Gorące powietrze
Zużycie energii	1700 W
Objętość	11 L
Zakres temperatur (°C)	35-200 °C
Timer	1-60 minut

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Przed pierwszym użyciem sprawdź, czy napięcie w Twoim gniazdku odpowiada napięciu wskazanemu.
- Aby zabezpieczyć się przed porażeniem prądem, nie zanurzaj przewodu ani urządzenia w wodzie lub innym płynie.
- Trzymaj dzieci i zwierzęta z dala od urządzenia podczas jego pracy.
- Po użyciu wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka.
- Urządzenie powinno pracować w obwodzie zasilania oddzielnym od innych urządzeń. Jeżeli obwód elektryczny zostanie przecięty przez inne urządzenia, to urządzenie może nie działać prawidłowo.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas przenoszenia pojemnika z gorącą żywnością.
- Nie pozwól, aby przewód zasilający zwisał z krawędzi stołu lub powierzchni roboczej i uważaj, aby przewód zasilający nie miał kontaktu z gorącymi powierzchniami urządzenia.
- Zawsze umieszczaj urządzenie bezpiecznie na środku stołu lub powierzchni roboczej.
- Nie dotykaj gorących powierzchni. Użyj uchwytów do przenoszenia lub podnoszenia.
- Urządzenie nie może być obsługiwane przez dzieci.
- Używanie akcesoriów, które nie są wyraźnie zalecane przez producenta, może spowodować obrażenia.
- Nie używaj ani nie umieszczaj urządzenia na wrażliwych na ciepło powierzchniach szklanych, drewnianych lub obrusach. W przypadku tych powierzchni konieczne jest umieszczenie pod urządzeniem nieczułej termicznie płyty z zabezpieczeniem termicznym.
- Nie używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, urządzenie nie działa prawidłowo lub zostało uszkodzone w inny sposób.
- Przed czyszczeniem oraz gdy urządzenie nie jest używane, należy je wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazdka. Przed wyjęciem lub dodaniem części poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- Nie umieszczaj produktu w pobliżu gazu z kuchenek elektrycznych i piekarników.
- Jeżeli wtyczka nie pasuje prawidłowo, należy skonsultować się z wykwalifikowanym elektrykiem, aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem. Nie próbuj w żaden sposób manipulować przy wtyczce.
- Nie czyścić urządzenia metalowymi płytkami czyszczącymi. Małe części metalowe mogą odłamać się i spowodować zwarcie elementów elektrycznych urządzenia, co może skutkować porażeniem prądem elektrycznym i uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem, przygotowuj żywność wyłącznie na dostarczonej patelni z powłoką nieprzylepającą.
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego.
- Używaj urządzenia wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.
- Zachowaj instrukcję obsługi do wykorzystania w przyszłości.
- Dzieci powyżej 8 roku życia, a także osoby niepełnosprawne umysłowo, sensorycznie i fizycznie mogą korzystać z urządzenia tylko wtedy, gdy zostały wcześniej szczegółowo poinformowane o funkcjach i środkach bezpieczeństwa przez osobę za nie odpowiedzialną i rozumieją związane z tym ryzyka.



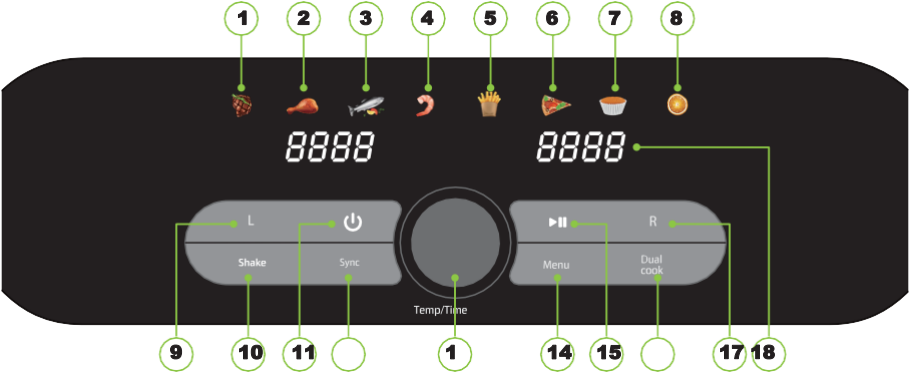
Uwaga

Niebezpieczeństwo poparzenia! Podczas smażenia na gorącym powietrzu, przez otwory wentylacyjne wydostaje się gorąca para. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od pary i otworów wentylacyjnych. Podczas wyjmowania części z urządzenia należy uważać na gorącą parę i powietrze.

OPIS URZĄDZENIA



PANEL STEROWANIA I PRZYCISKI



1	Wskaźnik ustawienia steku	10	Przycisk do wstrząsania składnikami
2	Wskaźnik ustawienia kurczaka	11	Przycisk włączania/wyłączania
3	Wskaźnik ustawienia ryb	12	Przycisk synchronizacji
4	Wskaźnik ustawienia na krewetki	13	Przełącznik czasu/temperatury
5	Wskaźnik ustawienia frytek	14	Przycisk menu
6	Wskaźnik ustawienia pizzy	15	Przycisk Start/Pauza
7	Wskaźnik ustawienia pieczenia	16	Przycisk podwójnego gotowania
8	Wskaźnik odwodnienia ustawiony wstępnie	17	Prawy przycisk wyboru koszyka do gotowania
9	Przycisk wyboru lewego koszyka do gotowania	18	Wyświetlacz LED

OBSŁUGA

PRZYGOTOWANIE DO PRACY

1. Przed pierwszym użyciem należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje oraz informacje dotyczące bezpieczeństwa. Prosimy zachować te informacje do wykorzystania w przyszłości.
2. Wymij urządzenie z opakowania.
3. Sprawdź, czy kabel nie jest uszkodzony lub czy pokrywa nie jest w widoczny sposób uszkodzona.
4. Wyrzuć opakowanie.
5. Usuń wszelkie naklejki lub etykiety z urządzenia. NIE usuwaj tabliczki znamionowej.
6. Dokładnie wyczyść grill i ruszt gorącą wodą, odrobiną detergentu i nieścierną gąbką. Dokładnie osusz umyte powierzchnie.
7. Przed użyciem należy umieścić ruszty grilla na dnie kosza do gotowania.
8. Wytrzyj wnętrze i zewnętrzną część urządzenia wilgotną ściereczką. Dokładnie osusz umyte powierzchnie.
9. Nie napełniaj urządzenia olejem ani tłuszczem do smażenia. To urządzenie wykorzystuje gorące powietrze i wymaga bardzo mało oleju lub nie wymaga go wcale.
10. Zapoznaj się z panelem sterowania przedstawionym w sekcji Specyfikacja.
11. Ustaw urządzenie zgodnie z sekcją Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa.

Uwaga: Podczas pierwszego użycia urządzenia może pojawić się dym lub nieprzyjemny zapach. Jest to normalne zjawisko, które wkrótce ustąpi.

Wykorzystanie

Urządzenie umożliwia korzystanie z jednego lub obu koszy podczas gotowania. Dwa kosze, wraz ze specjalnymi ustawieniami "Sync" i "Dual Cook", umożliwiają gotowanie w dwóch strefach, dzięki czemu różne potrawy mogą być przygotowywane jednocześnie w różnych czasach i temperaturach, a jednocześnie są gotowe do użycia.

Wyłącznik bezpieczeństwa frytownicy na gorące powietrze

Dla bezpieczeństwa użytkownika frytkownica posiada wyłącznik bezpieczeństwa w każdym z koszy, aby zapobiec przypadkowemu włączeniu, jeśli kosze do gotowania nie są prawidłowo umieszczone w urządzeniu lub timer nie jest ustawiony.

Przed użyciem frytkownicy należy upewnić się, że ruszty grillowe znajdują się w koszach i że kosze są całkowicie wsunięte.

Wymowanie koszy z urządzenia

Kosze można całkowicie wyjąć z frytownicy. Pociągnij za uchwyt, aby wysunąć każdy kosz z frytownicy w dowolnym momencie.

Uwaga: Jeśli kosz zostanie zdjęty z korpusu frytownicy podczas pracy, urządzenie automatycznie przestanie działać, na wyświetlaczu LED urządzenia pojawi się słowo "Pot", a cyfry na wyświetlaczu zaczną migać. Urządzenie będzie wyświetlać komunikat "Pot" do momentu ponownego umieszczenia kosza na miejscu. Po wymianie kosza frytownica będzie kontynuować pracę z ostatnio wybranymi ustawieniami.

Włączanie/wyłączanie urządzenia

- Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego. Usłyszysz komunikat dźwiękowy, a na wyświetlaczu LED pojawi się " ".
- Naciśnij przycisk On/Off na panelu sterowania, aby włączyć urządzenie. Usłyszysz sygnał dźwiękowy, a panel sterowania zaświeci się.
- Ponowne naciśnięcie przycisku włączania/wyłączania po włączeniu frytownicy spowoduje przełączenie jej w tryb gotowości. Na ekranie LED rozpocznie się 20-sekundowe odliczanie wskazujące, że urządzenie przechodzi w tryb czuwania.

Wybór kosza do gotowania

- Urządzenie umożliwia gotowanie na jednym z dwóch koszy oddzielnie lub używanie obu koszy do jednoczesnego gotowania.
- Aby wybrać kosz, którego chcesz użyć, naciśnij odpowiedni przycisk na panelu sterowania urządzenia. Odpowiednia strona wyświetlacza LED będzie migać.

Ustawienia wstępne

Temperaturę gotowania można ustawić ręcznie w zakresie od 35°C do 200°C.

1. Po włączeniu urządzenia i wybraniużądanego kosza lub koszy, wybierz jeden z ośmiu zaprogramowanych trybów, aby rozpocząć cykl gotowania. Naciśnij przycisk Menu na panelu sterowania, aby przewijać i wybierać dostępne tryby. Odpowiedni wyświetlacz będzie migać, a domyślne ustawienia czasu i temperatury dla tego trybu będą migać na ekranie LED urządzenia, wskazując, który tryb został wybrany.
2. Po wybraniużądanego trybu gotowania naciśnij przycisk Start/Pauza, aby rozpocząć cykl gotowania. Alternatywnie można ustawić czas i temperaturę w sposób opisany w odpowiedniej sekcji niniejszej instrukcji.

Uwaga: Zmiana trybu w trakcie cyklu gotowania nie jest możliwa. Jeśli chcesz zmienić tryb podczas trwającego cyklu gotowania, musisz najpierw wstrzymać, anulować lub zakończyć cykl, zanim będzie można wybrać nowy tryb gotowania.

Uwaga: Tryb gotowania MUSI zostać wybrany przed rozpoczęciem cyklu gotowania lub dostosowaniem jakichkolwiek ustawień czasu i temperatury.

Uwaga: Wstępnie ustawione czasy i temperatury dla każdego programu należy w razie potrzeby dostosować, aby zapewnić pełne ugotowanie potrawy. Korekty można również wprowadzać podczas gotowania. Instrukcje dotyczące ręcznej regulacji poszczególnych ustawień znajdują się w sekcjach "Ustawienia temperatury" i "Ustawienia timera" niniejszej instrukcji.

Regulacja temperatury

Aby ustawić temperaturę dla domyślnego programu, naciśnij środkową część pokrętki czasu/temperatury/menu w dół, aby aktywować funkcję wyboru temperatury. Cyfry w górnej połowie wyświetlacza LED zaczną migać, wskazując, że funkcja ta została aktywowana. Gdy funkcja wyboru temperatury jest aktywna, obróć pokrętkę Time/Temperature/Menu, aby zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę w krokach co 5 stopni. Obróć pokrętkę w prawo, aby zwiększyć temperaturę lub w lewo, aby ją zmniejszyć.

Uwaga: Zakresy temperatur różnią się w zależności od wybranej funkcji lub trybu.

Ustawienie czasomierza

1. Aby ustawić czas gotowania dla danego trybu, należy dwukrotnie nacisnąć środek pokrętki czasu/temperatury/menu, aby aktywować funkcję wyboru czasu. Cyfry w dolnej połowie wyświetlacza LED zaczną migać, wskazując, że funkcja ta została aktywowana.
2. Gdy funkcja wyboru czasu jest aktywna, obróć pokrętkę czasu/temperatury/menu, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas w odstępach 1-minutowych. Obróć pokrętkę w prawo, aby wydłużyć czas gotowania lub w lewo, aby go skrócić.

Uwaga: Zakresy czasu gotowania różnią się w zależności od wybranej funkcji lub trybu.

3. Alternatywnie można ponownie nacisnąć przycisk włączania/wyłączania, aby przerwać i anulować cykl gotowania. Na wyświetlaczu LED rozpoczyna się 20-sekundowe odliczanie wskazujące koniec procesu gotowania.

Rozpoczęcie i zatrzymanie procesu gotowania

1. Po wybraniu odpowiedniej funkcji, czasu i temperatury dotknij przycisku Start/Pauza na panelu sterowania, aby rozpocząć proces gotowania. Alternatywnie, naciśnij przycisk Start/Pauza bez programowania czasu lub temperatury, aby rozpocząć gotowanie z ustawieniami domyślnymi dla każdego trybu.
2. Gdy urządzenie pracuje, dotknij przycisku Start/Pauza lub przycisku wyboru kosza, aby wstrzymać proces gotowania, i dotknij go ponownie, gdy urządzenie jest wstrzymane, aby wznowić proces gotowania.
3. Alternatywnie można ponownie nacisnąć przycisk włączania/wyłączania, aby przerwać i anulować cykl gotowania. Na wyświetlaczu LED urządzenia rozpocznie się dwudziestosekundowe odliczanie, informujące o zakończeniu procesu gotowania.

Gotowanie przy użyciu obu koszy

Urządzenie oferuje wybór dwóch funkcji podczas gotowania z użyciem obu koszy jednocześnie. Funkcja "Synchronizacja" umożliwia pieczenie oddzielnych składników w każdym koszu, tak aby były gotowe w tym samym czasie, podczas gdy funkcja "Podwójny" umożliwia ustawienie obu koszy piekarnika na te same ustawienia, umożliwiając gotowanie większych porcji jedzenia.

Gotowanie oddzielnych składników - funkcja "Sync".

1. Aby używać każdego z koszy frytkownicy z oddzielnymi ustawieniami czasu i temperatury, należy rozpocząć od zaprogramowania pierwszego kosza zgodnie z opisem w odpowiedniej sekcji niniejszej instrukcji.
2. Po zaprogramowaniu pierwszego pojemnika naciśnij przycisk "Synchronizacja" na panelu sterowania urządzenia. Cyfry na wyświetlaczu LED urządzenia zaczną migać.

Uwaga: Po wybraniu ustawienia wstępnego, domyślny czas gotowania i ustawienia temperatury można ręcznie dostosować do indywidualnych preferencji. Instrukcje dotyczące wyboru i ustawiania żadanego czasu i temperatury znajdują się w sekcjach "Ustawianie temperatury" i "Ustawianie timera" niniejszej instrukcji.

3. Po aktywowaniu funkcji "Synchronizacja" naciśnij drugi przycisk wyboru pojemnika, aby kontynuować programowanie.
4. Aby zaprogramować drugi kosz, powtórz powyższą procedurę. Naciśnij przycisk Start/Pauza, aby rozpocząć proces gotowania. Urządzenie będzie automatycznie przełączać pomiędzy dwoma zaprogramowanymi cyklami, opóźniając rozpoczęcie krótszego z nich, tak aby oba zakończyły się w tym samym czasie.

Gotowanie większych porcji - funkcja "Dual".

1. Aby wybrać i ustawić te same ustawienia czasu i temperatury dla obu koszy frytownicy, umożliwiając jednocześnie gotowanie większych partii składników, naciśnij przycisk "Dual Cook" na panelu sterowania urządzenia.
Przyciski wyboru koszyka i numery na wyświetlaczu LED urządzenia zaczną migać.
2. Po wybraniu funkcji Dual Cook wybierz żądane ustawienie wstępne i ustaw żądany czas i temperaturę dla składników, które chcesz ugotować. Aby wybrać i ustawić żądane menu ustawień wstępnych, czas i temperaturę, należy zapoznać się z sekcjami "Menu ustawień wstępnych", "Ustawienia temperatury" i "Ustawienia timera" w niniejszej instrukcji.
3. Po wybraniu programu gotowania i ustawień naciśnij przycisk Start/Pauza na panelu sterowania, aby rozpocząć cykl gotowania. Urządzenie automatycznie wykonuje te same cykle gotowania na obu koszach.

Wskazówka:

- Aby wybrać duże lub delikatne składniki, wyjmij je z kosza szczypcami.
- Czas gotowania zależy od wielkości składników. Mniejsze rozmiary mogą wymagać krótszego czasu gotowania.
- Większe ilości składników wymagają nieco dłuższego czasu gotowania niż mniejsze ilości żywności.
- Potrząsanie mniejszymi partiami w połowie gotowania optymalizuje efekt końcowy i może pomóc w zapobieganiu nierównomiernemu gotowaniu.
- Aby uzyskać idealnie puszystą konsystencję ziemniaków, zaleca się ich wstępne ugotowanie przed smażeniem.
- Aby uzyskać chrupiący efekt, dodaj odrobinę oleju do świeżych ziemniaków. Smażyć składniki we frytkownicy powietrznej w ciągu kilku minut po dodaniu oleju.
- Optymalna ilość chrupiących ziemniaków to 500 gramów.
- Zachowaj ostrożność podczas używania bardzo tłustych składników, takich jak kielbaski, we frytkownicy.
- Przysmaki, które można przygotować w piekarniku, można również przygotować we frytkownicy powietrznej.
- Umieść blachę do pieczenia lub naczynie do pieczenia w koszu frytkownicy. Jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche, lub jeśli chcesz usmażyć delikatne lub nadziewane składniki.
- Frytkownicy powietrznej można używać do podgrzewania jedzenia. Aby podgrzać składniki, ustaw temperaturę na 150°C na maksymalnie 10 minut.
- Gdy jedzenie będzie gotowe, opróżnij kosz do miski lub na talerz. Zachowaj ostrożność podczas przechylania kosza, ponieważ nadmiar oleju, który zgromadził się na dnie kosza, skapnie na składniki i grill.
- Ruszt grilla może również odłączyć się od kosza i spaść na potrawę.
- Po zakończeniu przygotowywania jednej porcji jedzenia urządzenie jest natychmiast gotowe do przygotowania kolejnej.
- Odłączaj urządzenie od zasilania, gdy go nie używasz.

Zalecane czasy i temperatury

Tabela ustawień

- Po wybraniu wstępnie ustawionego trybu, czas gotowania i temperaturę można ręcznie dostosować do dowolnej liczby potraw. Ta tabela ustawień pomoże wybrać podstawowe ustawienia dla różnych popularnych składników.
- Należy pamiętać, że ustawienia te są przybliżone. Ponieważ składniki różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką, nie jest możliwe zagwarantowanie najlepszych ustawień składników.
- Ponieważ technologia Rapid Air natychmiast podgrzewa powietrze wewnątrz urządzenia, wyjęcie patelni z urządzenia na krótki czas podczas smażenia nie zakłóca procesu.
- Jeśli urządzenie jest zimne, przed rozpoczęciem smażenia należy dodać 3 minuty do czasu nagrzewania.

Menu	Ustawiona temperatura (°C)	Czas domyślny (min.)	Czas podwójnego gotowania (min.)	temp. zakres (°C)	Zakres czasu (min.)
Stek	190	15	20	80-200	1-60
Kurczak	200	25	30	80-200	1-60
Ryby	200	15	20	80-200	1-30
Krewetki	200	08	10	80-200	1-60
Frytki	200	23	30	80-200	1-60
Pizza	150	12	12	80-200	1-60
Ciasto	150	12	12	80-200	1-60
Dehydrate	55	480	480	35-80	60-1,440

CZYSZCZENIE I PIELEGNACJA

- Nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innych płynach.
- Ekspres do kawy należy czyścić po każdym użyciu.
- Nie używaj metalowych przyborów ani ściernych środków czyszczących do czyszczenia koszy do gotowania i płyt grillowych, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki nieprzywierającej.
- Kosze do gotowania i płyty grillowe należy czyścić gorącą wodą, niewielką ilością detergentu i nieścierną gąbką lub szczotką.
- Jeśli jedzenie przywiera do płyt grillowych lub dna koszy do gotowania, namocz je w gorącej wodzie z odrobiną płynu do mycia naczyń na kilka godzin lub na noc.
- Do wnętrza urządzenia nie wolno wlewać wody ani innych płynów.
- Wytrzyj zewnętrzną część urządzenia wilgotną szmatką.
- Wytrzyj wnętrze urządzenia gorącą wodą i ścierną gąbką.
- Wyczyść element grzejny szczoteczką do czyszczenia, aby usunąć wszelkie pozostałości jedzenia.
- Przed użyciem upewnij się, że wszystkie części są całkowicie suche.

Uwaga: Kosze do gotowania NIE nadają się do mycia w zmywarce. Nie należy wkładać koszy do zmywarki.

Przechowywanie

- Przed przechowywaniem upewnij się, że frytkownica jest chłodna, czysta i sucha.
- Przechowuj urządzenie w chłodnym i suchym miejscu.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Frytkownica powietrzna nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone do sieci elektrycznej.	Podłącz urządzenie do uziemionego gniazdka.
	Nie wybrano kosza ani trybu gotowania.	Wybierz żądany kosz do gotowania i tryb gotowania, naciskając odpowiednie przyciski na panelu sterowania urządzenia.
	Przycisk Start/Stop nie został naciśnięty.	Naciśnij przycisk Start/Stop.
	Urządzenie jest otwarte, a wybrana funkcja wstrzymana.	Zamknij urządzenie, aby automatycznie przywrócić wybraną funkcję.
Naczynia do gotowania nie można całkowicie wsunąć do urządzenia.	W naczyniach do gotowania znajduje się zbyt dużo żywności.	Uważaj, żeby ich nie przepełnić.
Smażone składniki nie są gotowe.	Do frytkownicy dodano zbyt dużo żywności.	Umieść mniejsze porcje jedzenia we frytkownicy. Mniejsze partie są smażone bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Ustaw odpowiednią temperaturę lub wybierz odpowiedni zaprogramowany program na panelu sterowania urządzenia.
	Czas gotowania jest zbyt krótki.	Ustaw odpowiedni czas gotowania lub wybierz odpowiedni program wstępnie ustawiony na panelu sterowania urządzenia.
Świeże frytki są nierównomiernie smażone we frytkownicy powietrznej.	Użyto niewłaściwego rodzaju ziemniaków.	Użyj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostaną twarde podczas smażenia.
	Frytki nie zostały wystarczająco opłukane przed smażeniem.	Dokładnie opłucz frytki ziemniaczane, aby usunąć skrobię z zewnątrz.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Smażone przekąski nie są chrupiące ani równomiernie usmażone po wyjęciu z frytkownicy.	Niektóre potrawy muszą być smażone na oleju.	Najpierw posmaruj powierzchnię potrawy cienką warstwą oleju, a następnie rozpocznij smażenie.
	Niewłaściwy rodzaj użytego surowca.	Aby uzyskać bardziej chrupiący rezultat, lekko posmaruj składniki odrobiną oleju.
	Żywność skleja się lub nie jest ułożona w równej warstwie.	Regularnie potrząsaj lub obracaj jedzenie podczas procesu gotowania.
Świeże frytki nie są chrupiące po wyjęciu z frytkownicy powietrznej.	Chrupkość frytek zależy od ilości oleju i wody w frytkach.	Przed dodaniem oleju należy upewnić się, że frytki są odpowiednio wysuszone. Pokrój chipsy ziemniaczane na mniejsze kawałki, aby były bardziej chrupiące, i dodaj trochę więcej oleju, aby były bardziej chrupiące.
Z urządzenia wydobywa się dym.	Surowce mają wysoką zawartość oleju.	Z urządzenia unosi się dym.
	Urządzenie zawiera tłuszcz z poprzedniego użytkowania.	Biały dym jest spowodowany podgrzewaniem tłuszczu we frytkownicy. Po każdym użyciu należy prawidłowo wyczyścić urządzenie.
	Ustawiono niewłaściwą temperaturę.	Postępuj zgodnie z zalecanymi ustawieniami lub zaleceniami producenta żywności.
Żywność jest spalana.	Żywność została dodana przed zakończeniem podgrzewania.	Jedzenie należy dodawać do urządzenia dopiero po zakończeniu podgrzewania.
	Jedzenie gotowało się zbyt długo.	Podczas procesu gotowania należy regularnie sprawdzać postęp gotowania.
	Żywność pozostawiona w urządzeniu po upływie czasu gotowania.	Po upływie czasu gotowania należy wyjąć żywność z urządzenia.

INSTRUKCJE UTYLIZACJI



Jeśli w Twoim kraju obowiązują przepisy dotyczące utylizacji sprzętu elektrycznego i elektronicznego, ten symbol na produkcie lub opakowaniu oznacza, że tego produktu nie wolno wyrzucać wraz z odpadami domowymi. Zamiast tego należy go oddać w punkcie zbiórki i urządzeniach elektronicznych.

zajmującego się recyklingiem sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Pozbywając się tego produktu zgodnie z przepisami, chronisz środowisko i zdrowie swoich bliskich przed negatywnymi skutkami. Informacje na temat recyklingu i utylizacji tego produktu można uzyskać od władz lokalnych lub firmą zajmującą się utylizacją.

PRODUCENT

Producent:

Chal-Tec GmbH, WALLSTRASSE 16, 10179 Berlin, Niemcy

Ważne dla Wielkiej Brytanii:

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street Londyn,

W8 6ND

United Kingdom



KLARSTEIN