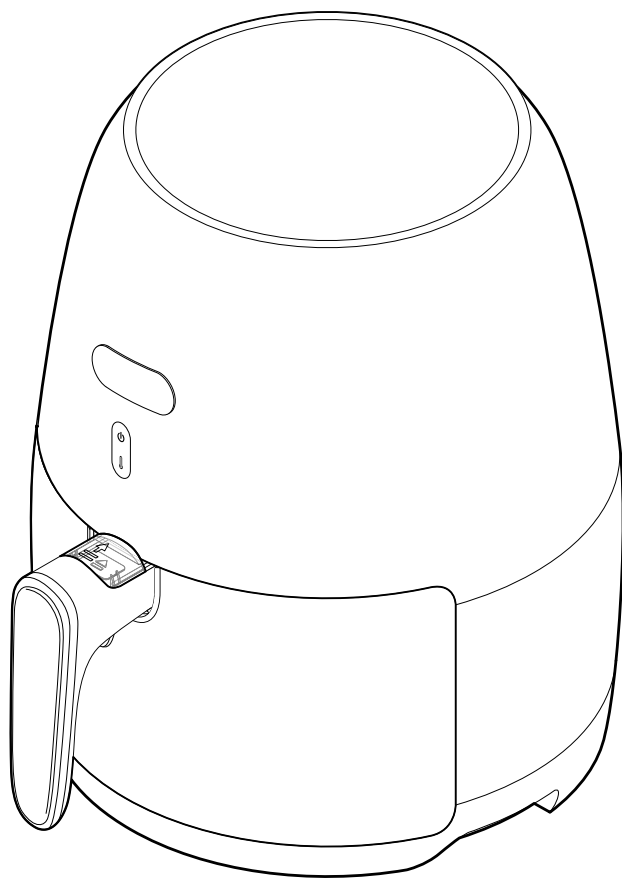


# Cyfrowa frytkownica na gorące powietrze



# Drodzy Klienci!

Smażenie prawie bez tłuszczu – tylko za pomocą gorącego powietrza! Państwa nowa frytkownica na gorące powietrze umożliwi delikatne przyrządzanie pysznych przekąsek bez tłuszczu w ciągu kilku minut, a przy tym również oszczędzanie energii, gdyż nie ma potrzeby używania piekarnika.

Życzymy Państwu smacznego!

---

## Spis treści

<b>2</b>	<b>Na temat tej instrukcji</b>	<b>14</b>	<b>Obsługa</b>
<b>3</b>	<b>Wskazówki bezpieczeństwa</b>	14	Nagrzewanie wstępne
<b>7</b>	<b>Widok całego zestawu (zakres dostawy)</b>	14	Ręczne uruchamianie przyrządzania potrawy
<b>9</b>	<b>Przed pierwszym użyciem</b>	15	W trakcie przyrządzania
9	Czyszczenie	16	Koniec przyrządzania
10	Przygotowanie do użytkowania	17	Stosowanie predefiniowanych programów smażenia
<b>12</b>	<b>Czym jest smażenie (frytowanie) gorącym powietrzem i jakie produkty spożywcze się do tego nadają?</b>	<b>18</b>	<b>Czyszczenie</b>
<b>13</b>	<b>Tabela smażenia</b>	<b>18</b>	<b>Problemy i sposoby ich rozwiązywania</b>
		<b>20</b>	<b>Dane techniczne</b>
		<b>20</b>	<b>Usuwanie odpadów</b>

---

## Na temat tej instrukcji

Produkt jest wyposażony w elementy zabezpieczające. Mimo to należy dokładnie przeczytać wskazówki bezpieczeństwa i użytkować produkt wyłącznie w sposób opisany w tej instrukcji, aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzeń sprzętu.

Zachować instrukcję do późniejszego wykorzystania.

W razie zmiany właściciela produktu należy przekazać również tę instrukcję.

Symbol w niniejszej instrukcji:



Ten symbol ostrzega przed niebezpieczeństwem odniesienia urazów ciała.



Ten symbol ostrzega przed niebezpieczeństwem odniesienia obrażeń ciała wskutek porażenia prądem elektrycznym.

Hasło **NIEBEZPIECZEŃSTWO** ostrzega przed możliwymi ciężkimi obrażeniami ciała i zagrożeniem życia.

Hasło **OSTRZEŻENIE** ostrzega przed obrażeniami ciała i poważnymi uszkodzami materialnymi.

Hasło **UWAGA** ostrzega przed lekkimi urazami ciała lub uszkodzeniami sprzętu.



W ten sposób oznaczono informacje uzupełniające.

---

## Wskazówki bezpieczeństwa

### Przeznaczenie

Frytkownica na gorące powietrze przeznaczona jest do przyrządzania żywności. Została zaprojektowana do przyrządzania potraw w ilościach typowych dla prywatnego gospodarstwa domowego i nie nadaje się do celów komercyjnych.

Nie nadaje się do stosowania np. w kuchniach dla pracowników sklepów, biur i innych obszarów komercyjnych, w gospodarstwach rolnych, w pensjonatach ze śniadaniem, w hotelach, motelach itp. ani w celach komercyjnych.

### **NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci i osób z ograniczoną zdolnością obsługi urządzeń**

- Materiały opakowaniowe trzymać z dala od dzieci.  
Istnieje m.in. niebezpieczeństwo uduszenia!
- Urządzenie może być użytkowane przez dzieci od lat 8, a także przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz mimo braku doświadczenia i/lub odpowiedniej wiedzy, o ile osoby te znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały ewentualne zagrożenia wynikające z niewłaściwego użytkowania. Dzieci nie mogą prowadzić bez nadzoru prac związanych z czyszczeniem i konserwacją urządzenia.

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Urządzenie oraz jego kabel zasilający muszą znajdować się w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia od momentu włączenia urządzenia aż do chwili całkowitego ostygnięcia.

- Urządzenie rozgrzewa się do bardzo wysokich temperatur. Urządzenie musi być użytkowane w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Kabel zasilający prowadzić tak, aby nie zwisał z powierzchni roboczej. Nie będzie wówczas niebezpieczeństwa, że małe dzieci zrzucą urządzenie, ciągnąc za kabel.

### **NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym**

- Urządzenia, kabla zasilającego ani wtyczki nie wolno nigdy zanurzać w wodzie, ponieważ grozi to porażeniem prądem elektrycznym. Urządzenie należy też chronić przed wodą kapiącą i rozpryskową.
- Nie wolno dotykać urządzenia wilgotnymi rękoma ani używać go na wolnym powietrzu lub w pomieszczeniach o wysokiej wilgotności powietrza.
- Urządzenie należy podłączać tylko do prawidłowo zainstalowanego gniazdka elektrycznego z zestykiem ochronnym, którego napięcie jest zgodne z parametrami technicznymi urządzenia.
- Jeżeli konieczne będzie użycie przedłużacza, musi on być zgodny

z danymi technicznymi urządzenia.

W razie wątpliwości podczas zakupu należy skonsultować się ze sprzedawcą.

- Wtyczkę należy wyciągnąć z gniazdka, ...  
... jeśli podczas użycia wystąpią usterki,  
... po użyciu,  
... przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia.

Należy przy tym zawsze ciągnąć za wtyczkę, nigdy za kabel zasilający.

- Gniazdko elektryczne musi być łatwo dostępne, aby w razie potrzeby można było szybko wyciągnąć wtyczkę.
- Kabel zasilający nie może być zagięty ani przygnieciony. Kabel zasilający należy prowadzić z dala od ostrych krawędzi, oleju, gorących części urządzenia i innych źródeł ciepła.
- Urządzenie i kabel zasilający należy regularnie sprawdzać pod kątem uszkodzeń. Nie wolno używać urządzenia, gdy urządzenie lub kabel zasilający wykazują widoczne uszkodzenia lub jeśli urządzenie spadło na ziemię.
- Nie wolno wprowadzać żadnych zmian w urządzeniu. Nie wolno również samodzielnie wymieniać kabla zasilającego. Wszelkie naprawy urządzenia lub kabla zasilającego należy zlecać tylko zakładom specjalistycznym lub naszemu Centrum Serwisu. Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą stwarzać poważne zagrożenie dla użytkownika.

## **OSTRZEŻENIE przed oparzeniami**

- Podczas użycia silnemu nagrzanemu ulegają łatwo dostępne części wewnątrz urządzenia. Należy dopilnować, żeby podczas użycia i w fazie stygnięcia (przynajmniej przez 30 minut) nikt nie dotykał gorących części urządzenia.  
Przed wyjęciem patelni i kosza w celu wyczyszczenia, przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia, a także przed jego przeniesieniem (transportem) lub schowaniem należy odczekać, aż urządzenie ostygnie.
- Również przyrządzone produkty nagrzewają się do bardzo wysokich temperatur. Podczas ich wyjmowania należy zachować ostrożność.
- Podczas przyrządzania potraw z otworów wentylacyjnych urządzenia wydostaje się gorąca para. Należy trzymać od niej z daleka ręce oraz twarz - istnieje ryzyko poparzenia! Również podczas otwierania urządzenia należy uważać na wydobywającą się parę.
- Nie wolno wlewać wody bezpośrednio na gorącą patelnię. Istnieje wówczas niebezpieczeństwo poparzenia przez unoszącą się gorącą parę wodną.

## **OSTRZEŻENIE przed pożarem**

- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Urządzenie nie może być uruchamiane za pośrednictwem programatora czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Nigdy nie wolno zakrywać otworów wentylacyjnych ani odpowietrzających w czasie pracy urządzenia lub w fazie stygnięcia.
- Unikać niebezpieczeństwa pożaru lub spalenia: podczas użycia urządzenie musi być ustawione w wolnej przestrzeni, w żadnym razie nie może stać przy ścianie lub w rogu, przy firankach itp. Należy zachować przynajmniej 10-centymetrowy odstęp od ścian, mebli itp. (po bokach i od wierzchniej strony urządzenia).  
Urządzenie należy trzymać z dala od materiałów łatwopalnych. Nie przykrywać urządzenia.
- Przed użyciem należy całkowicie rozwinąć kabel zasilający. Zwrócić uwagę, aby rozwinęty kabel nie miał styczności z urządzeniem.
- W żadnym wypadku nie wolno używać urządzenia bez włożonego kosza.
- Przyrządzaną żywność należy zawsze wkładać do kosza, nigdy bezpośrednio na patelnię.  
Nie może ona mieć bezpośredniego kontaktu z elementami grzejnymi.

- Nigdy nie wlewać oleju na patelnię, ponieważ może on ulec zapłonowi.
- Nigdy nie przyrządzać w urządzeniu żywności w opakowaniu.
- Jeżeli z urządzenia wydostaje się ciemny dym, należy natychmiast wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Przed wyjęciem patelni z urządzenia odczekać do momentu, aż dym przestanie się ulatniać. Należy pamiętać o tym, że jasny dym jest z reguły zjawiskiem normalnym.

## **UWAGA - ryzyko szkód materialnych**

- Do wyjmowania przyrządzonej potrawy należy używać wyłącznie żaroodpornych sztućców z drewna lub tworzywa sztucznego, aby nie zarysować powłoki antyadhezyjnej kosza.
- Do czyszczenia w żadnym wypadku nie używać środków czyszczących o właściwościach szorujących, środków do czyszczenia piekarników lub innych środków pomocniczych, które mogą rysować powierzchnie. Mogą one uszkodzić powłokę antyadhezyjną.
- Urządzenie należy zawsze stawiać na stabilnym, równym i odpornym na wysokie temperatury podłożu.

- Nie można całkowicie wykluczyć, że niektóre lakiery, tworzywa sztuczne lub środki do pielęgnacji mebli mogą wejść w agresywne reakcje z antypoślizgowym materiałem nóżek urządzenia i rozmiękczyć je. W razie potrzeby należy umieścić pod urządzeniem podkładkę antypoślizgową.

### **Elementy zabezpieczające**

- Urządzenie wyposażono w wewnętrzny przełącznik stykowy, który w przypadku wyjęcia patelni automatycznie wyłącza dopływ ciepła, a w przypadku włożenia patelni ponownie włącza grzanie. Bez włożonej patelni urządzenie nie nagrzewa się.
- Urządzenie wyposażono w zabezpieczenie przed przegrzaniem. Automatycznie wyłącza ono urządzenie w przypadku wykrycia awarii wbudowanego układu kontroli temperatury. Nie można wówczas ponownie włączyć urządzenia. W takim przypadku należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego, poczekać, aż urządzenie ostygnie i skontaktować się w sprawie naprawy z Linią Obsługi Klienta lub zakładem specjalistycznym.
- Urządzenie jest wyposażone w powierzchnię Cool Touch, dzięki czemu podczas pracy nie nagrzewa się na zewnątrz do wysokich temperatur.

### **Czym jest akrylamid?**

- Akrylamid powstaje podczas intensywnego podgrzewania (pieczenia, smażenia, frytowania, opiekania itp.), zwłaszcza w produktach spożywczych zawierających skrobię.

Nie istnieją ostateczne wyniki badań dowodzące, w jakiej postaci akrylamid jest szkodliwy dla ludzkiego organizmu.

Należy jednak zachować ostrożność i nie wypiekać przyrządzanej żywności zbyt długo, ponieważ zbyt mocne przyrumienienie prowadzi do powstania większych ilości tej substancji.

Należy trzymać się zasady: „zarumienianie, ale nie zwęglanie”. Ponieważ na bieżąco pojawiają się nowe wyniki badań, najświeższe informacje na ten temat można znaleźć w prasie.

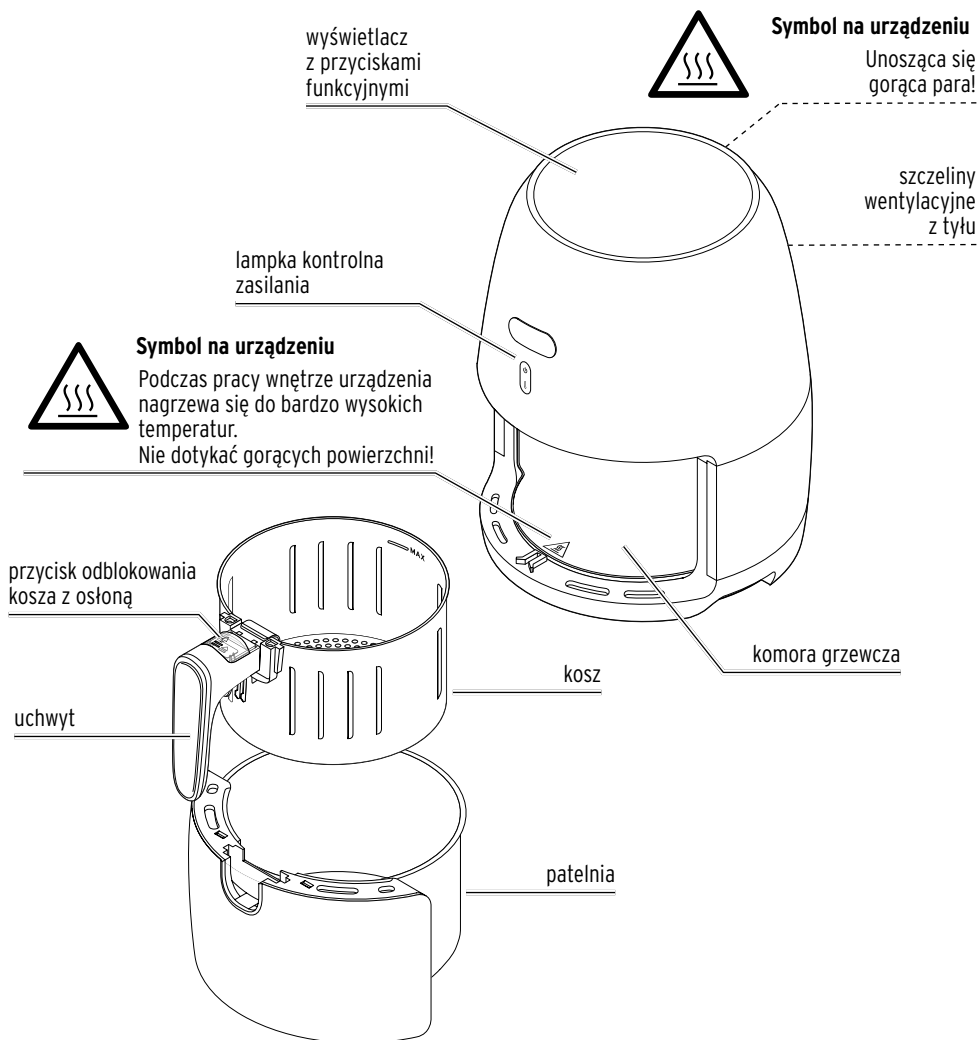
Wiele informacji można również znaleźć w Internecie.

### **Symbole na urządzeniu**



Ten symbol ostrzega przed gorącymi powierzchniami (we wnętrzu urządzenia) i unoszącą się gorącą parą (szczeliny wentylacyjne z tyłu urządzenia).







## Widok całego zestawu (zakres dostawy)





## wyświetlacz













### przyciski funkcyjne

-  Uruchamianie / przerywanie / kontynuowanie cyklu przyrządzenia potrawy
-  Wybór programu przyrządzenia potrawy
-  Podwyższanie temperatury
-  Obniżanie temperatury
-  Zwiększanie czasu przyrządzenia
-  Zmniejszanie czasu przyrządzenia

### Wskazania

-  Program „Frytki”
-  Program „Grill”

-  Program „Udka/skrzydółka kurczaka”
-  Program „Owoce morza”
-  Program „Stek”
-  Program „Ciasto”
-  Program „Warzywa”
-  Program „Ryba”
-  Wentylacja włączona
-  Urządzenie nagrzewa się
-  Temperatura
-  Czas przyrządzenia



## Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić i „wypalić” urządzenie, a zwłaszcza kosz oraz patelnię, tak aby usunąć z nich ewentualne pozostałości poprodukcyjne.

Można przy tym od razu zapoznać się ze składaniem i obsługą urządzenia.

### Czyszczenie

**! NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci** - zagrożenie życia wskutek uduszenia/zakrztuszenia

- Materiały opakowaniowe trzymać z dala od dzieci. Usunąć je od razu po rozpakowaniu produktu.

**⚡ NIEBEZPIECZEŃSTWO** - zagrożenie życia wskutek porażenia prądem elektrycznym

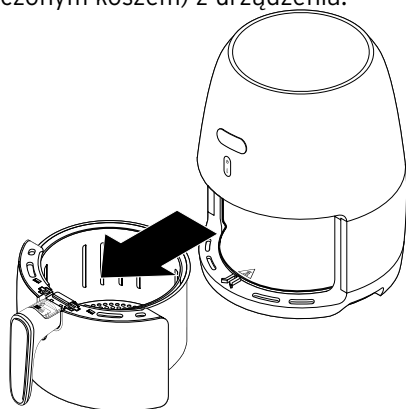
- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Nie wolno narażać urządzenia na działanie wilgoci. Chronić urządzenie przed wodą kapiącą i rozpryskową.

**UWAGA** - ryzyko szkód materialnych

- Do czyszczenia nie należy używać silnych chemikaliów ani agresywnych lub rysujących powierzchnię środków czyszczących.

1. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Zdjąć folię ochronną z wyświetlacza.

3. Trzymając za uchwyt i pokonując lekki opór, wyciągnąć patelnię (z umieszczonym koszem) z urządzenia.

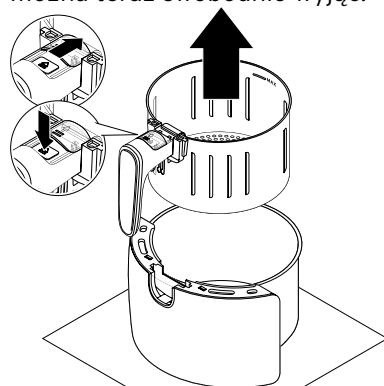


**! OSTRZEŻENIE** - niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała

- Nigdy nie naciskać przycisku odblokowania kosza w czasie, gdy kosz wraz z patelnią trzymany jest w ręce. Spowoduje to niekontrolowany upadek patelni.

4. Odstawić patelnię i kosz. Przesunąć osłonę nad przyciskiem odblokowania kosza do przodu i nacisnąć ten przycisk.

Patelnia oddziela się od kosza, który można teraz swobodnie wyjąć.



5. Wyrzeć urządzenie wewnątrz oraz na zewnątrz lekko zwilżoną ściereczką. Następnie starannie osuszyć urządzenie.
6. Dokładnie umyć kosz oraz patelnię w ciepłej wodzie z dodatkiem zwykłego płynu do mycia naczyń, używając miękkiej gąbki. Kosz ani patelnia **nie** nadają się do mycia w zmywarce do naczyń.
7. Przed użyciem urządzenia starannie wysuszyć wszystkie części. Nie może w nich być żadnej wilgoci.

### Przygotowanie do użytkowania

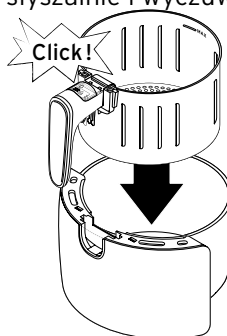
**i** To urządzenie jest przewidziane do frytowania (smażenia) tylko za pomocą gorącego powietrza - bez dodatku oleju lub innego tłuszczu. Dlatego do patelni nie wolno wlewać żadnego oleju, innego tłuszczu ani też innych cieczy.

**!** **OSTRZEŻENIE** - zagrożenie pożarem

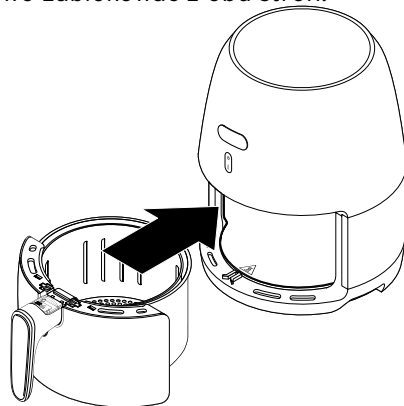
- Wtyczkę należy wkładać do gniazdka elektrycznego dopiero wtedy, gdy urządzenie jest całkowicie złożone (zmontowane).
- Nie wolno ustawiać urządzenia pod szafkami wiszącymi ani w pobliżu palnych przedmiotów. Nie przystawiać bezpośrednio do ściany ani nie stawiać w kącie. Kabel zasilający nie powinien zwiisać z krawędzi powierzchni roboczej.
- Otwory wentylacyjne i odpowietrzające powinny być zawsze odsłonięte.
- Nigdy nie wolno używać urządzenia bez kosza włożonego do patelni.

**i** Przy pierwszym nagrzewaniu może wydzielać się lekki zapach, co jest rzeczą całkowicie normalną. Należy zapewnić dostateczną wentylację pomieszczenia.

1. Ustawić urządzenie na odpornej na wysokie temperatury, nieśliskiej, równej i stabilnej powierzchni.
2. Włożyć kosz do patelni. Musi się on słyszalnie i wyczuwalnie zatrzasnąć.




3. Przesunąć osłonę z powrotem nad przycisk odblokowania kosza.
4. Wsunąć patelnię z koszem do urządzenia. Musi się ona prawidłowo zablokować z obu stron.





**i** Patelnia musi być do oporu wsunięta w urządzenie, aby zadziałał przełącznik stykowy. W przeciwnym razie urządzenie nie nagrzewa się.



5. Włożyć wtyczkę do łatwo dostępnego gniazdka elektrycznego z zestykiem ochronnym.


Rozlega się sygnał akustyczny i zapala się umiejscowiona z przodu urządzenia lampka kontrolna zasilania.


Na wyświetlaczu na chwilę pojawiają się wszystkie wskazania, a następnie świeci już tylko przycisk start/pauza . Urządzenie znajduje się w stanie gotowości.



 Przy każdym naciśnięciu przycisku rozbrzmiewa sygnał akustyczny.


6. W celu aktywacji urządzenia przytrzymać przycisk  wciśnięty przez ok. 3 sekundy.


Domyślnie ustawiona jest temperatura 200°C i czas przyrządzenia 15 minut. Na wyświetlaczu przez kilka sekund miga wskazanie minut. Potem wskazywane są na przemian temperatura  i czas przyrządzenia .


7. Zmniejszyć czas przyrządzenia do 10 minut, naciskając przycisk  lub przytrzymując ten przycisk wciśnięty do momentu, aż na wyświetlaczu pojawi się 10.


8. Aby uruchomić proces przyrządzenia potrawy, nacisnąć przycisk .

Na wyświetlaczu świecą wskaźniki nagrzewania  oraz wentylacji . Urządzenie nagrzewa się.

Gdy tylko osiągnięta zostanie ustawiona (zadana) temperatura, gaśnie symbol (wskaźnik) nagrzewania .

Wskazanie czasu  pokazuje teraz zawsze czas pozostały do końca przyrządzenia potrawy.

9. Po upływie ustawionego czasu rozbrzmiewa 5 sygnałów akustycznych, a wskazania 00 minut oraz  migają również 5 razy.

Urządzenie automatycznie przełącza się na tryb gotowości. Tylko przycisk  świeci jeszcze w sposób ciągły.




10. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.


Lampka kontrolna zasilania gaśnie.

11. Poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.


12. W celu szybszego ostygnięcia można wyciągnąć patelnię z koszem z urządzenia i odstawić na odporną na wysokie temperatury powierzchnię. W tym celu użyć łapki do garnków itp.

13. Po ostygnięciu przetrzeć wnętrze urządzenia papierowym ręcznikiem i krótko przepłukać patelnię oraz kosz.

 ▷ Jeśli proces przyrządzenia potrawy ma zostać na chwilę przerwany, należy nacisnąć przycisk .  miga, a inne wskazania nadal świecą w sposób ciągły.

▷ Aby kontynuować proces przyrządzenia, ponownie nacisnąć przycisk .

Po około 60 sekundach bezczynności (bez naciśnięcia jakiegokolwiek przycisku) urządzenie automatycznie przełącza się na tryb gotowości i użytkownik musi wówczas uruchomić proces przyrządzenia zupełnie od nowa.

▷ Aby wcześniej przerwać proces przyrządzenia potrawy, należy przytrzymać przycisk  wciśnięty przez ok. 3 sekundy. Urządzenie przełącza się na tryb gotowości.

## Czym jest smażenie (frytowanie) gorącym powietrzem i jakie produkty spożywcze się to tego nadają?

Smażenie gorącym powietrzem to - jak sama nazwa mówi - metoda przyrządzania potraw przy użyciu tylko gorącego powietrza - bez oleju, tłuszczu czy wody.

- Zasadniczo do takiej obróbki nadają się wszystkie te produkty żywnościowe, które można przyrządzać również w piekarniku.
- Nie należy używać produktów zawierających duże ilości tłuszczu, takich jak np. kiełbaski.
- Jeśli mają być przyrządzone pierogi, najlepiej użyć gotowego ciasta. Czas przyrządzania jest wtedy krótszy niż w przypadku ciasta wyrabianego samodzielnie.
- Duże produkty żywnościowe należy pokroić na drobne kawałki, aby skrócić czas przyrządzania i uzyskać lepszy efekt.
- Większa ilość przyrządzanego produktu wymaga jedynie nieznacznie więcej czasu niż mniejsza ilość. Nie należy jednak przeładowywać kosza! Nie może on być wypełniony po brzegi, ponieważ wtedy potrawa nie będzie przyrządzona równomiernie. Należy kierować się informacjami podanymi w poniższej tabeli.
- W przypadku mocno rozdrobnionych produktów żywnościowych należy po upływie połowy czasu przyrządzania wstrząsnąć nimi, aby uzyskać równomierny efekt przyrządzenia (patrz tabela).
- Aby przyrządzić przykładowo quiche lub też inne małe, wrażliwe lub nadziewane potrawy, należy wstawić do kosza małą formę do pieczenia lub do zapiekania (przeznaczoną do piekarnika).

- Urządzenie nadaje się również do podgrzewania posiłków. W tym celu należy na maksymalnie 10 minut ustawić temperaturę 150°C.

### Przykład: Przyrządzanie frytek

- Optymalna ilość na jeden cykl smażenia to ok. 500 g ziemniaków.
- Jeśli mają być przyrządzane mrożone frytki, należy zwrócić uwagę na to, aby nadawały się one do przyrządzania w piekarniku, a nie tylko we frytkownicy.
- Świeże ziemniaki muszą być odpowiednio twarde, tak aby nie rozpadły się podczas przyrządzania frytek. Aby przyrządzić frytki ze świeżych ziemniaków, należy:
  1. Obrać ziemniaki i pokroić na cienkie słupki. Obowiązuje następująca zasada: im cieńsze słupki, tym bardziej chrupiące frytki.
  2. Dokładnie umyć ziemniaczane słupki, aby wypłukać jak najwięcej skrobi. Skrobia uniemożliwia równomierne przyrumienienie frytek. Następnie dokładnie osuszyć surowe frytki za pomocą papierowych ręczników. Ziemniaczane słupki nie mogą być mokre, kiedy są wkładane do urządzenia.
  3. Wlać do miski pół łyżeczki oleju roślinnego, np. słonecznikowego. Dzięki temu frytki będą odpowiednio chrupiące. Nie stosować masła lub margaryny. Te tłuszcze nie nadają się do frytowania żywności.
  4. Umieścić w misce przygotowane ziemniaczane słupki. Obracać je ostrożnie w oleju do momentu, aż wszystkie słupki będą ze wszystkich stron pokryte olejem.

5. Ostrożnie wyjąć surowe frytki z i od-  
czekać, aż ociekną z nadmiaru oleju.  
W razie potrzeby odsączyć nadmiar  
oleju papierowym ręcznikiem. Tak  
przygotowane słupki włożyć do ko-  
sza.

Uwaga: nie przesypywać surowych  
słupków do kosza wprost z miski,  
ponieważ olej skapnąłby wówczas  
na patelnię.

Przyrządzić frytki zgodnie z informacjami  
podanymi w poniższej tabeli.

## Tabela smażenia



Należy pamiętać, że dane w poniższej tabeli to wartości orientacyjne.  
Czas przyrządzania może być różny w zależności od wielkości, kształtu,  
rodzaju żywności itd.

	Ilość min.-maks. (g)	Czas* (minuty)	Temperatura (°C)	Wstrząsnąć w połowie czasu?	Dodatkowe informacje
<b>Ziemniaki</b>					
Mrożone frytki, cienkie	400-500	18-20	200	tak	
Mrożone frytki, grube	400-500	20-25	200	tak	
Świeże frytki, Ø ok. 8mm	300-800	18-24	200	tak	patrz poprzedni rozdział
Zapiekanka ziemniaczana	500	15-18	200	tak	
<b>Mięso i drób</b>					
Stek	100-600	10-15	180		
Kotlet wieprzowy	100-600	10-15	180		
Hamburger	100-600	10-15	180		
Kiełbaski w cieście francuskim	100-600	13-15	200		
Udka z kurczaka	100-600	25-30	180		
Pierś z kurczaka	100-600	15-20	200		
<b>Przekąski</b>					
Sajgonki	100-500	8-10	200	tak	gotowy produkt
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100-600	6-10	200	tak	gotowy produkt
Paluszki rybne	100-500	6-10	200		gotowy produkt
Mrożony ser panierowany	100-500	8-10	160		gotowy produkt
Nadziewane warzywa	100-500	10	160		
<b>Wypieki</b>					
Ciasto	400	20-25	160		użyć formy do pieczenia
Quiche	500	20-22	180		użyć formy/blachy do pieczenia
Muffiny	400	15-18	200		użyć formy do pieczenia
Przekąski	500	20	160		użyć formy/blachy do pieczenia

\* Podane czasy przyrządzania dotyczą wstępnie nagrzanego urządzenia (patrz sekcja „Nagrzewanie wstępne”  
w rozdziale „Obsługa”). W przypadku zimnego urządzenia należy do nich doliczyć ok. 3 minuty.


## Obsługa



**OSTRZEŻENIE** - zagrożenie pożarem

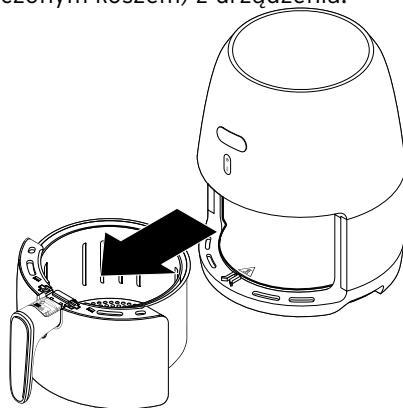
- Wtyczkę należy wkładać do gniazdka elektrycznego dopiero wtedy, gdy urządzenie jest całkowicie złożone (zmontowane).
- Nie wolno ustawiać urządzenia pod szafkami wiszącymi ani w pobliżu palnych przedmiotów. Nie przystawiać bezpośrednio do ściany ani nie stawiać w kącie. Kabel zasilający nie powinien zwiisać z krawędzi powierzchni roboczej.
- Otwory wentylacyjne i odpowietrzające powinny być zawsze odsłonięte.
- Nigdy nie wolno używać urządzenia bez kosza włożonego do patelni.
- Nigdy nie wolno wlewać do patelni oleju ani innych cieczy.
- Nigdy nie wolno umieszczać przyrządzanej potrawy bezpośrednio na patelni. Przyrządzana potrawa musi zostać zawsze umieszczona w koszu osadzonym w patelni.

### Nagrzewanie wstępne

Wartości podane w tabeli smażenia odnoszą się do wstępnie nagrzanego urządzenia. Aby zapewnić większą dokładność, zaleca się wstępne nagrzanie urządzenia. W tym celu należy najpierw uruchomić urządzenie bez produktów do przyrządzenia, ale z włożonym koszem i patelnią. Produkty do przyrządzenia należy umieścić w koszu dopiero wtedy, gdy zgaśnie wskaźnik nagrzewania  (w zależności od temperatury po maks. 3 minutach).

### Ręczne uruchamianie przyrządzania potrawy

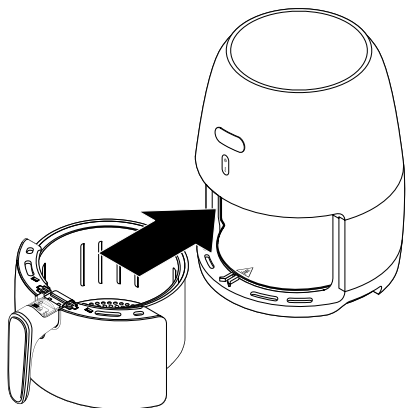
1. Ustawić urządzenie na odpornej na wysokie temperatury, nieśliskiej, równej i stabilnej powierzchni roboczej.
2. Trzymając za uchwyt i pokonując lekki opór, wyciągnąć patelnię (z umieszczonym koszem) z urządzenia.



**OSTRZEŻENIE** - niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała

- Nigdy nie naciskać przycisku odblokowania kosza, trzymając kosz i patelnię w ręce. Spowoduje to niekontrolowany upadek patelni.

3. Umieścić przyrządzane produkty w koszu. Przestrzegać przy tym podanych w tabeli informacji dotyczących ilości produktów. Kosz nie może być wypełniony po brzegi.
4. Wsunąć patelnię z koszem do urządzenia. Musi się ona prawidłowo zaablokować z obu stron.



**i** Patelnia musi być do oporu wsunięta w urządzenie, aby zadziałał przełącznik stykowy. W przeciwnym razie urządzenie nie nagrzewa się.

5. Włożyć wtyczkę do łatwo dostępnego gniazdka elektrycznego z zestykiem ochronnym.

Rozlega się sygnał akustyczny i zapala się umiejscowiona z przodu urządzenia lampka kontrolna zasilania.

Na wyświetlaczu na chwilę pojawiają się wszystkie wskazania, a następnie świeci już tylko przycisk start/pauza . Urządzenie znajduje się w stanie gotowości.

6. W celu aktywacji urządzenia przytrzymać przycisk wciśnięty przez ok. 3 sekundy.

Domyślnie ustawiona jest temperatura 200°C i czas przyrządzenia 15 minut. Na wyświetlaczu przez kilka sekund miga wskazanie minut. Potem wskazywane są na przemian temperatura i czas przyrządzenia .

**i** Użytkownik może ustawić temperaturę z zakresu od 80°C do 200°C (w krokach co 5°C) oraz czas przyrządzenia z zakresu od 0 minut do 60 minut (w krokach co 1 minutę).

7. Używając przycisków / (naciśnięcie lub dłuższe przytrzymanie), ustawić temperaturę zgodnie z zaleceniem z tabeli smażenia.

8. Używając przycisków / (naciśnięcie lub dłuższe przytrzymanie), ustawić czas przyrządzenia zgodnie z danymi z tabeli smażenia.

**Jeśli urządzenie nie zostało wstępnie nagrzane, do ustawianego czasu przyrządzenia dodać 3 minuty.**

9. Aby uruchomić proces przyrządzenia potrawy, naciśnięcie przycisk .

Na wyświetlaczu świecą wskaźniki nagrzewania oraz wentylacji . Urządzenie nagrzewa się.

Gdy tylko osiągnięta zostanie ustawiona (zadana) temperatura, gaśnie symbol (wskaźnik) nagrzewania .

Wskazanie czasu pokazuje teraz zawsze czas pozostały do końca przyrządzenia potrawy.


### W trakcie przyrządzenia

▷ Niektóre produkty powinny zostać wstrząśnięte po upływie połowy czasu przyrządzenia (patrz tabela). W tym celu należy po prostu wyjąć patelnię z urządzenia i potrząsać nią, tak aby produkty zmieniły swoje położenie.


▷ Jeśli proces przyrządzenia potrawy ma zostać na chwilę przerwany, należy naciśnięcie przycisk . Wskaźnik miga.


▷ Aby kontynuować proces przyrządzenia, ponownie naciśnięcie przycisk .

Po około 60 sekundach bezczynności (bez naciśnięcia jakiegokolwiek przycisku) urządzenie automatycznie przełącza się na tryb gotowości i użytkownik musi wówczas uruchomić proces przyrządzenia zupełnie od nowa.

- ▷ Aby wcześniej przerwać proces przyrządania potrawy, należy przytrzymać przycisk  wciśnięty przez ok. 3 sekundy. Urządzenie przełącza się na tryb gotowości.

### Koniec przyrządania

1. Po upływie ustawionego czasu rozbrzmiewa 5 sygnałów akustycznych, a wskazania **00** minut oraz  migają również 5 razy.

Urządzenie automatycznie przełącza się na tryb gotowości. Tylko przycisk  świeci jeszcze w sposób ciągły.

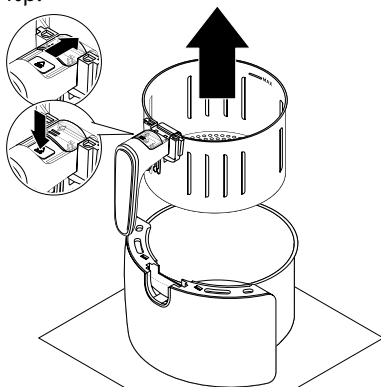


**OSTRZEŻENIE** - niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała

- Podczas obsługi gorącej patelni lub gorącego kosza należy zawsze używać łapki do garnków itp.
- Podczas wyjmowania przyrządzonej potrawy może się unosić gorąca para. Należy trzymać od niej z daleka ręce oraz twarz.
- Należy pamiętać o tym, aby w żadnym wypadku nie naciskać przycisku odblokowania kosza, trzymając patelnię wraz z koszem w ręce. Spowoduje to niekontrolowany upadek patelni.

2. Wyjąć patelnię wraz z włożonym do niej koszem z urządzenia i postawić ją na odpornej na wysokie temperatury, nieśliskiej, równej i stabilnej powierzchni.
3. Sprawdzić, czy potrawa została właściwie przyrządzona. Jeśli nie, ponownie wsunąć patelnię z koszem do urządzenia i ustawić kilka minut dodatkowego czasu przyrządania.
4. Aby wyjąć przyrządzoną potrawę, ... nacisnąć przycisk odblokowania kosza.

Patelnia oddziela się od kosza, który można teraz swobodnie wyjąć i przesypać/przełożyć potrawę do miski itp.



... nigdy nie przesypywać potrawy wprost z patelni z założonym koszem, ponieważ ewentualnie nagromadzony w patelni tłuszcz zostałby również przelany.







... w przypadku dużych lub kruchych produktów należy użyć szczypec kuchennych lub podobnego przyboru. Do wyjmowania przyrządzonej potrawy nie używać przyborów wykonanych z metalu. Mogłoby to uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu potraw. Stosować przybory wykonane z drewna lub silikonu.

- ▷ Teraz można od razu przyrządzić kolejną porcję potrawy albo ...
- ... pozostawić urządzenie do ostygnięcia. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Lampka kontrolna zasilania gaśnie. Dopilnować przy tym, aby w czasie stygnięcia nikt nie dotykał gorących części urządzenia.
5. Po ostygnięciu wyczyścić urządzenie zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie”.



## Stosowanie predefiniowanych programów smażenia

Wybrać jeden z 8 predefiniowanych programów smażenia, odpowiedni dla przyrządzanej potrawy (patrz rozdział „Widok całego zestawu (zakres dostawy)”, sekcja „Przyciski funkcyjne”).

1. Naciskać przycisk wyboru programu  do momentu, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol żądanego programu smażenia.
2. Aby uruchomić proces przyrządzania potrawy, nacisnąć przycisk .
3. **Jeśli urządzenie nie zostało wstępnie nagrzane, do ustawionego czasu przyrządzania dodać 3 minuty.**
  - ▷ W celu zmiany czasu przyrządzania należy naciskać przycisk  /  lub przytrzymać dany przycisk wciśnięty.
  - ▷ W celu zmiany temperatury należy naciskać przycisk  /  lub przytrzymać dany przycisk wciśnięty.

## Czyszczenie



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO** -

zagrożenie życia wskutek porażenia prądem elektrycznym

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Nie wolno narażać urządzenia na działanie wilgoci. Chronić urządzenie przed wodą kapiącą i rozpryskową.



### **OSTRZEŻENIE przed oparzeniami**

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy poczekać, aż urządzenie oraz wszystkie jego akcesoria całkowicie ostygną.

### **UWAGA** - ryzyko szkód materialnych

- Do czyszczenia nie należy używać silnych chemikaliów ani agresywnych lub rysujących powierzchnię środków czyszczących.
- Do czyszczenia patelni lub kosza nie wolno stosować żadnych przyborów z metalu. Uszkodziłoby to powłokę zapobiegającą przywieraniu potraw.

1. Wyrzucić urządzenie wewnątrz oraz na zewnątrz lekko zwilżoną ściereczką. Następnie starannie osuszyć urządzenie.
2. Dokładnie umyć kosz oraz patelnię w ciepłej wodzie z dodatkiem zwykłego płynu do mycia naczyń, używając miękkiej gąbki. Kosz ani patelnia **nie** nadają się do mycia w zmywarce do naczyń.
3. W przypadku zauważenia miejsc z mocno zaschniętymi resztkami potraw wlać do patelni trochę wody i odczekać chwilę, aż problematyczne miejsca namokną.
4. Przed ponownym złożeniem i schowaniem urządzenia starannie wysuszyć wszystkie jego części. Nie może w nich być żadnej wilgoci.

## Problemy i sposoby ich rozwiązywania

Produkt nie działa.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Czy wtyczka jest włożona do gniazdka elektrycznego?</li><li>• Czy patelnia wraz z koszem jest prawidłowo włożona do urządzenia?</li></ul>
Nie można prawidłowo wsunąć patelni do urządzenia.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Czy kosz nie jest przepelniony?</li><li>• Czy kosz jest prawidłowo osadzony w patelni?</li></ul>
Przyrządzana potrawa nie jest usmażona.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Czy w koszu znajduje się zbyt duża ilość produktu?</li><li>• Pojedyncze kawałki są zbyt duże. W razie potrzeby pokroić je na mniejsze części.</li><li>• Czy ustawiono zbyt niską temperaturę przyrządzania potrawy?</li><li>• Czy wybrano zbyt krótki czas przyrządzania potrawy?</li></ul>

Produkt jest przyrządzony nierównomiernie.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produkty takie jak np. frytki, które leżą w koszu jedne nad drugimi, po upływie połowy czasu przyrządzania muszą zostać wstrząśnięte, tak aby zmieniły swój rozkład w koszu.</li> </ul>
Świeże ziemniaki są przyrządzone nierównomiernie.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Czy wybrano właściwy gatunek ziemniaków? Ziemniaki muszą należeć do jednej z odmian twardych (typ A).</li> <li>• Czy ziemniaki zostały wystarczająco dokładnie umyte? Zbyt duża ilość skrobi na ziemniakach uniemożliwia ich równomierne przyrządzenie.</li> </ul>
Przyrządzane przekąski nie są chrupiące.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Czy użyte produkty były przeznaczone do przyrządzania w piekarniku? Przekąski przeznaczone do smażenia w głębokim tłuszczu (frytowania) nie staną się chrupiące po przyrządzeniu w frytkownicy na gorące powietrze.</li> <li>• W razie potrzeby przed umieszczeniem przyrządzanych produktów w koszu pokryć je niewielką ilością oleju. Nadmiarowy olej nie powinien przy tym skapywać na patelnię.</li> <li>• Frytki ze świeżych ziemniaków muszą być dobrze osuszone, zanim zostaną pokryte olejem.</li> <li>• W razie potrzeby pokroić ziemniaki na cieńsze słupki.</li> </ul>
Z urządzenia wydostaje się biały dym.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Olej lub tłuszcz skapnął z przyrządzanych produktów na patelnię. Patełnia może się przez to nieco bardziej nagrzać. Jest to zjawisko normalne i nie ma wpływu na rezultat przyrządzania potrawy.</li> <li>• W miarę możliwości używać składników o niewielkiej zawartości tłuszczu. Do frytek itp. stosować jedynie bardzo małą ilość oleju.</li> <li>• Marynata lub soki z mięsa mogą skapywać na olej lub inny tłuszcz, który wcześniej spłynął do patelni. W razie potrzeby należy nieco osuszyć przyrządzaną żywność, zanim zostanie ona umieszczona w koszu. W przypadku żywności panierowanej należy ewentualnie nieco docisnąć panierkę.</li> <li>• Patełnię należy po każdym użyciu dokładnie oczyszczać z pozostałości oleju lub innych tłuszczów.</li> </ul>

## Dane techniczne

Model:	AF-80a 605 605
Napięcie sieciowe:	220-240 V ~ 50/60 Hz
Klasa ochronności:	I
Moc:	ok. 1500 W
Zakres ustawianych temperatur:	80-200°C
Zakres ustawianych czasów przyrządzania:	0-60 minut
Pojemność:	ok. 3,2 litra
Temperatura otoczenia:	od +10°C do +40°C
Producent:	Lenco Benelux BV, Thermiekstraat 1a, 6361 HB Nuth, The Netherlands (Holandia)

W ramach doskonalenia produktu zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w jego konstrukcji i wyglądzie.



---

## Usuwanie odpadów

Urządzenie oraz jego opakowanie wyprodukowano z wartościowych materiałów, które nadają się do ponownego wykorzystania. Ponowne przetwarzanie odpadów powoduje zmniejszenie ich ilości i przyczynia się do ochrony środowiska naturalnego.

**Opakowanie** należy usunąć zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Należy wykorzystać lokalne możliwości oddzielnego zbierania papieru, tekstury oraz opakowań lekkich.



**Urządzenia**, które zostały oznaczone tym symbolem, nie mogą być usuwane do zwykłych pojemników na odpady domowe!

■ Użytkownik jest ustawowo zobowiązany do usuwania zużytego sprzętu oddzielnie od odpadów domowych. Urządzenia elektryczne zawierają substancje niebezpieczne. W przypadku nieprawidłowego przechowywania i usuwania mogą one szkodzić zdrowiu oraz środowisku naturalnemu. Informacji na temat punktów zbiórki bezpłatnie przyjmujących zużyty sprzęt udziela administracja samorządowa.

---

**Numer artykułu: 605 605**