

Frytkownica z termoobiegiem

Numer artykułu: 692 253



Drodzy Klienci!

Frytowanie prawie bez tłuszczu – tylko za pomocą gorącego powietrza! Państwa nowa frytkownica z termoobiegiem umożliwia 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

2	Na temat tej instrukcji	9	Obsługa
3	Wskazówki bezpieczeństwa	10	Nagrzewanie wstępne
6	Widok całego zestawu (zakres dostawy)	10	Uruchamianie cyklu przyrządzania
7	Przed pierwszym użyciem	10	Przerywanie i kontynuowanie cyklu przyrządzania
7	Rozpakowanie i czyszczenie	10	W trakcie cyklu przyrządzania
7	Pierwsze uruchomienie (bez zawartości)	11	Po upływie cyklu przyrządzania
8	Czym jest frytowanie w termoobiegu i jakie produkty spożywcze się to tego nadają?	11	Po użyciu
9	Tabela przyrządzania	11	Czyszczenie i przechowywanie
		12	Usuwanie odpadów
		12	Dane techniczne
		13	Problemy i sposoby ich rozwiązywania

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 niezamierzonych obrażeń ciała lub uszkodzeń sprzętu.

Zachować instrukcję do późniejszego wykorzystania.

W razie zmiany właściciela produktu należy przekazać również tę instrukcję.

Piktogramy w niniejszej instrukcji:



Ten piktogram ostrzega przed niebezpieczeństwem odniesienia obrażeń ciała.



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

Hasła ostrzegawcze w tej instrukcji:

NIEBEZPIECZEŃSTWO ostrzega przed bezpośrednim ryzykiem odniesienia ciężkich obrażeń ciała lub zagrożeniem życia.

OSTRZEŻENIE ostrzega przed możliwym ryzykiem odniesienia ciężkich obrażeń ciała lub zagrożeniem życia.

UWAGA ostrzega przed możliwymi lekkimi obrażeniami ciała.

WSKAZÓWKA ostrzega przed możliwymi uszkodzami materialnymi.



W ten sposób oznaczono informacje uzupełniające.



Przeznaczenie

- Frytkownica z termoobiegiem jest przeznaczona 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

- Dzieci nie mogą mieć dostępu do materiałów opakowaniowych. 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 nieposiadające 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 i jego kabel zasilający muszą znajdować się poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat od momentu włączenia do całkowitego ostygnięcia.
- Niektóre części urządzenia bardzo się nagrzewają. Urządzenie musi być użytkowane w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Kabel zasilający prowadzić tak, aby nie wisiał 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. Podczas zakupu przedłużacza 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, a nie 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 należy włączać urządzenia, jeśli urządzenie lub kabel zasilający wykazują widoczne uszkodzenia lub jeśli urządzenie spadło na ziemię.
- Nie wolno wprowadzać żadnych zmian w produkcie. Nie wolno również samodzielnie wymieniać kabla zasilającego. Wszelkie naprawy urządzenia lub kabla zasilającego należy zlecać wyłącznie zakładowi specjalistycznemu lub Centrum Serwisu. Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą stwarzać poważne zagrożenie dla użytkownika.

OSTRZEŻENIE przed oparzeniami

- Podczas użycia silnemu nagrzanemu urządzeniu 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 czyszczeniem, przenoszeniem lub schowaniem urządzenia należy odczekać, aż ostygnie.
- Również przyrządzane 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 do jeszcze gorącego kosza frytkownicy. Istnieje wówczas niebezpieczeństwo poparzenia przez unoszącą się gorącą parę wodną.

OSTRZEŻENIE przed pożarem

- Nigdy 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.
- Należy unikać niebezpieczeństwa pożaru lub spalenia: Podczas użytkowania urządzenie musi być ustawione swobodnie, w żadnym razie nie może stać przy ścianie lub w rogu, przy firankach itp. Należy zapewnić przynajmniej 10-centymetrowy odstęp (po bokach i od góry) od ścian, mebli i innych przedmiotów. Urządzenie należy trzymać z dala od materiałów łatwopalnych. Nie przykrywać urządzenia.
- Przed użyciem należy całkowicie rozwinąć kabel zasilający. Zwrócić uwagę, aby rozwinięty kabel nie miał styczności z urządzeniem.

- W żadnym wypadku nie wolno używać urządzenia bez włożonego kosza i sitka filtracyjnego.
- Przyrządzaną żywność należy zawsze umieszczać na sitku filtracyjnym, nigdy bezpośrednio w koszu frytkownicy. W przeciwnym razie nie będzie możliwa optymalna cyrkulacja gorącego powietrza.
- Nie należy przepełniać kosza frytkownicy. Przestrzegać oznaczenia **MAX!** Przyrządzana żywność nie może mieć bezpośredniego kontaktu z elementami grzejnymi.
- Nigdy nie wolno wlewać oleju do kosza frytkownicy, ponieważ może on ulec zapłonowi.
- Nigdy nie wolno 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 kosza z urządzenia odczekać do momentu, aż dym przestanie się ulatniać. Należy pamiętać o tym, że jasny dym jest z reguły zjawiskiem normalnym.

WSKAZÓWKI - szkody materialne

- Do wyjmowania przyrządzonej potrawy należy używać wyłącznie żaroodpornych sztućców z drewna lub tworzywa sztucznego, aby nie zarysować powłoki antyadhezyjnej kosza frytkownicy oraz sitka filtracyjnego.
- Do czyszczenia kosza frytkownicy i sitka filtracyjnego w żadnym wypadku nie wolno 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 kosza automatycznie wyłącza dopływ ciepła, a w przypadku włożenia kosza ponownie włącza grzanie. Bez włożonego kosza urządzenie nie działa.
- Urządzenie jest wyposażone w zabezpieczenie przed przegrzaniem. Automatycznie wyłącza ono urządzenie w przypadku wykrycia awarii wbudowanego układu kontroli temperatury. Nie można wówczas ponownie włączyć urządzenia. Odłączyć urządzenie, pozwolić mu ostygnąć i skontaktować się z Linią Obsługi Klienta lub zakładem specjalistycznym w celu dokonania naprawy.
- Urządzenie jest wyposażone w powierzchnię Cool Touch, dzięki czemu podczas pracy nie nagrzewa się zbyt na zewnątrz i przy dotykaniu nie stwarza niebezpieczeństwa poparzenia.

Czym jest akrylamid?

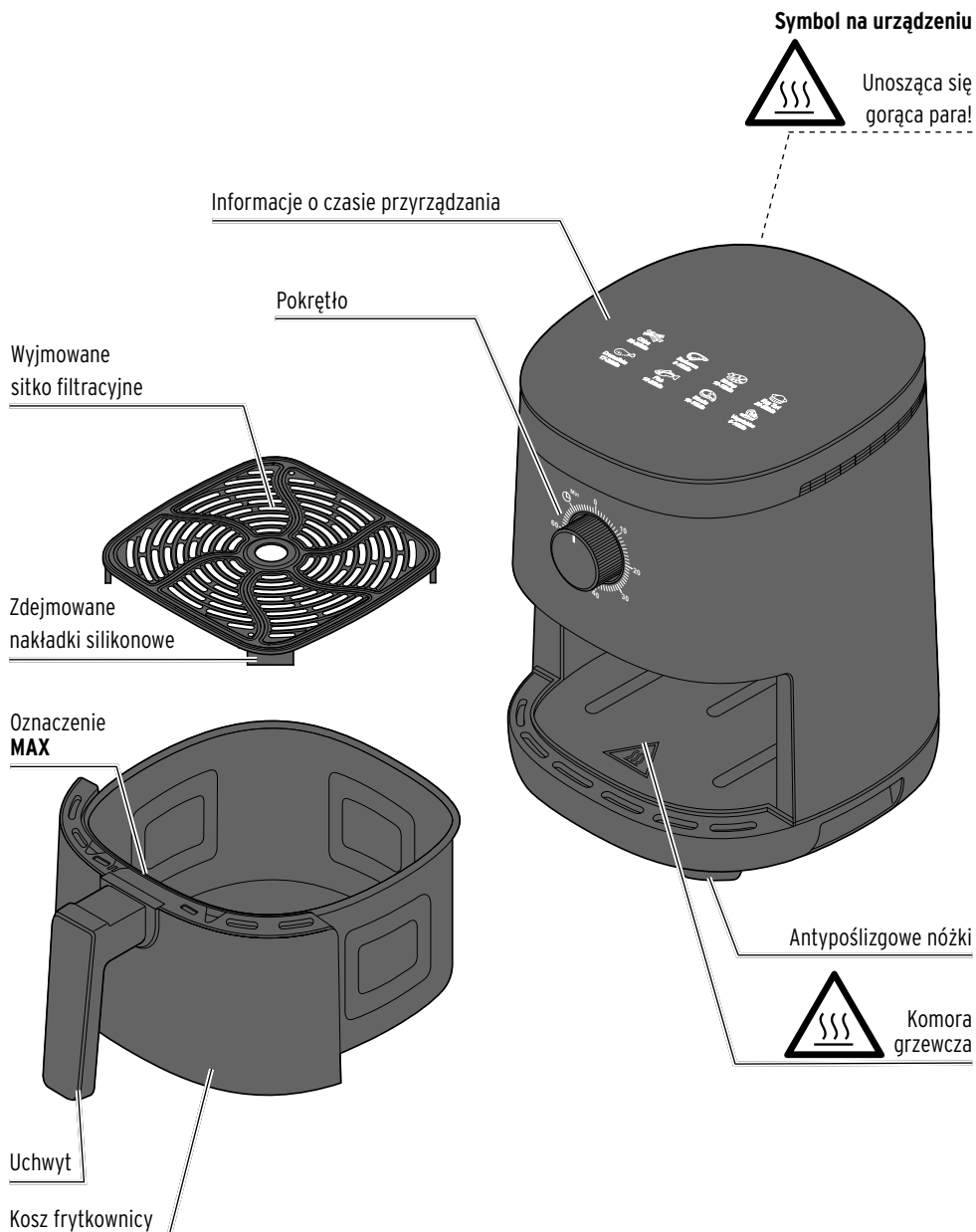
Akrylamid powstaje podczas intensywnego podgrzewania (pieczenia, smażenia, opiekania itp.), zwłaszcza w produktach spożywczych zawierających skrobię. Nie istnieją ostateczne wyniki badań dowodzące, w jakiej postaci akrylamid jest szkodliwy dla ludzkiego organizmu. Należy jednak zachować ostrożność i 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)



Przed pierwszym użyciem

Rozpakowanie i czyszczenie



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci – zagrożenie życia wskutek uduszenia/zakrzuszenia

- Dzieci nie mogą mieć dostępu do materiałów opakowaniowych. Najlepiej od razu je usunąć.



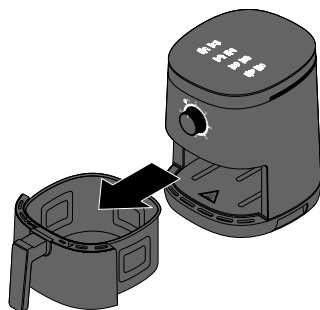
NIEBEZPIECZEŃSTWO – zagrożenie życia wskutek porażenia prądem elektrycznym

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

WSKAZÓWKA – ryzyko szkód materialnych

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

1. Usunąć wszelkie materiały opakowaniowe.
2. Usunąć z urządzenia wszystkie etykiety i naklejki.



3. Ciągnąc za uchwyt i pokonując lekki opór, wyciągnąć kosz z urządzenia.
4. Wytrzeć korpus urządzenia wewnątrz oraz na zewnątrz lekko zwilżoną ściereczką. Następnie starannie osuszyć urządzenie.

5. Dokładnie umyć kosz frytkownicy oraz wymowalne sitko filtracyjne w ciepłej wodzie z dodatkiem zwykłego płynu do mycia naczyń, używając miękkiej gąbki.

Ani kosz frytkownicy, ani sitko filtracyjne nie nadają się do mycia w zmywarce do naczyń.



Należy uważać, aby nie pogubić małych zdejmowanych nakładek silikonowych w dolnej części sitka filtracyjnego!

6. Przed ponownym złożeniem i uruchomieniem urządzenia należy dokładnie wysuszyć wszystkie części w sposób opisany poniżej. Nie może w nich być żadnej wilgoci.



Przed pierwszym użyciem z produktami spożywczymi, wyczyszczone urządzenie musi być „wypalane” przez 10 minut, aby usunąć wszelkie pozostałości produkcyjne.

Pierwsze uruchomienie (bez zawartości)

Urządzenie jest przeznaczone do frytowania wyłącznie przy użyciu gorącego powietrza, bez dodatku oleju lub tłuszczu.

W związku z tym do kosza nie wolno wlewać oleju, tłuszczu ani żadnych innych płynów!



Ostrzeżenie – niebezpieczeństwo powstania pożaru

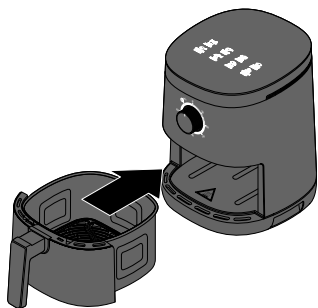
- Wtyczkę należy wkładać do gniazdka elektrycznego dopiero wtedy, gdy urządzenie zostanie całkowicie złożone (zmontowane).
- Nie wolno ustawiać urządzenia pod szafkami wiszącymi ani w pobliżu palnych przedmiotów. Nie przystawiać bezpośrednio do ściany ani nie stawiać w kącie. Kabel zasilający nie powinien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



Podczas pierwszego nagrzewania może wydzielać się lekki zapach, ale jest on zupełnie nieszkodliwy. Należy zapewnić dostateczną wentylację pomieszczenia.

▷ Nie dodawać produktów spożywczych.

1. Ustawić urządzenie na stabilnym, równym i odpornym na wysokie temperatury podłożu.
2. Włożyć sitko filtracyjne do kosza. Małe nakładki silikonowe w dolnej części sitka filtracyjnego muszą być prawidłowo zamontowane.



3. Wsunąć kosz frytkownicy do oporu do urządzenia. Kosz frytkownicy musi się zablokować w sposób słyszalny i wyczuwalny, tak aby zadziałał przełącznik stykowy w obudowie. W przeciwnym razie urządzenia nie będzie można włączyć.
4. Rozwinąć całkowicie kabel zasilający i włożyć wtyczkę do łatwo dostępnego gniazdka z zestykiem ochronnym.
5. Obracać pokrętkę znajdującą się z przodu obudowy w prawo, aż znacznik na pokrętkę osiągnie żądaną liczbę minut. Proces frytowania rozpocznie się automatycznie, a na pokrętkę zaświeci się pomarańczowa dioda LED.
Po upływie ustawionego czasu frytowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
6. Wyciągnąć kosz z frytkownicy z termoobiegiem.
7. Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
8. Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż frytkownica ostygnie.

9. Wyjąć sitko filtracyjne z kosza frytkownicy dopiero po jego ostygnięciu.



Ostrzeżenie – niebezpieczeństwo oparzenia

- Należy dopilnować, aby podczas fazy stygnięcia nikt nie dotykał gorących części urządzenia.

Czym jest frytowanie w termoobiegu i jakie produkty spożywcze się to tego nadają?

Frytowanie w termoobiegu 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.
- Jeśli mają być przyrządzane mrożone frytki, należy zwrócić uwagę na to, aby nadawały się one do przyrządzania w piekarniku, a nie tylko we frytkownicy.
- Nie należy używać produktów zawierających duże ilości tłuszczu, takich jak np. kiełbaski.
- 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 przepełniać kosza frytkownicy! W żadnym wypadku nie napełniać kosza frytkownicy powyżej oznaczenia **MAX**, ponieważ nie pozwoli to na równomierne przyrządzenie całej potrawy. 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).
- Przykładowo, aby upiec quiche lub ciasto albo aby przyrządzić wrażliwe lub nadziewane skład-

niki, należy do kosza frytkownicy wstawić małą, nadającą się do użycia w piekarniku formę do pieczenia/zapiekania (np. z silikonu, stali nierdzewnej, aluminium lub terakoty).

- Urządzenie nadaje się również do podgrzewania posiłków. W tym celu ustawić czas przyrządzania na maksymalnie 10 minut.

Tabela przyrządzania



Należy pamiętać, że dane w poniższej tabeli to wartości orientacyjne. Czas przyrządzania może być różny w zależności od wielkości, kształtu, rodzaju składników itd. Temperatura przyrządzania wynosi 200°C

	Ilość min.-maks. (g)
Frytki  Chips 20-25Min	300 - 400
Mięso grillowe  Barbecue 8-13Min	100 - 500
Krewetki  Shrimp 10-15Min	100 - 400
Tarta jajeczna  Egg Tart 20-25Min	300

	Ilość min.-maks. (g)
Udko z kurczaka  Drumsticks 17-22Min	100 - 500
Ryba  Fish 15-20Min	100 - 400
Steki  Steaks 10-15Min	100 - 500
Warzywa  Vegetables 5-10Min	100 - 400

Obsługa



Ostrzeżenie – niebezpieczeństwo powstania pożaru

- 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 zwisać z krawędzi powierzchni roboczej.
- Otwory wentylacyjne i odpowietrzające urządzenia powinny być zawsze odślonięte. Na urządzeniu nie należy niczego stawiać/kłaść.
- Nigdy nie używać urządzenia bez włożonego sitka filtracyjnego.
- Nie wlewać żadnego oleju ani innego tłuszczu do kosza frytkownicy.

- ▷ Urządzenie zawsze stawiać na stabilnym, równym i odpornym na wysokie temperatury podłożu.
- ▷ Włożyć sitko filtracyjne do kosza. Małe nakładki silikonowe w dolnej części sitka filtracyjnego muszą być prawidłowo zamontowane.

Nagrzewanie wstępne

Wartości podane w tabeli przyrządzania odnoszą się do wstępnego nagrzania urządzenia. Aby zapewnić większą dokładność, zaleca się wstępne nagrzanie urządzenia.

Najpierw uruchomić urządzenie bez przyrządzanej zawartości, ale z koszem i sitkiem filtracyjnym na miejscu, na około 3 minuty i rozpocząć proces przyrządzania po upływie wstępnego nagrzewania.

Uruchamianie cyklu przyrządzania

1. Napełnić kosz frytkownicy żądanymi produktami do przyrządzenia. Nie przekraczać przy tym oznaczenia **MAX** i przestrzegać zalecanych ilości podanych w tabeli przyrządzania.
2. Wsunąć kosz frytkownicy do oporu do urządzenia. Kosz frytkownicy musi się zablokować w sposób słyszalny i wyczuwalny, tak aby zadziałał przełącznik stykowy w obudowie. W przeciwnym razie urządzenia nie będzie można włączyć.
3. Rozwinąć całkowicie kabel zasilający i włożyć wtyczkę do łatwo dostępnego gniazdka z zestykiem ochronnym.
4. Obracać pokrętkę znajdującą się z przodu obudowy w prawo, aż znacznik na pokrętkę osiągnie żądaną liczbę minut. Proces frytowania rozpocznie się automatycznie, a na pokrętkę zaświeci się pomarańczowa dioda LED.
Po upływie ustawionego czasu frytowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
5. Wyciągnąć kosz wraz z przyrządzoną potrawą z frytkownicy z termoobiegami.
6. Wyjąć przyrządzoną potrawę z kosza.

7. Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
8. Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż frytkownica ostygnie.

Rada: Jeśli urządzenie nie zostało wstępnie nagrzane, w razie potrzeby dodać 2-3 minuty.

Przerywanie i kontynuowanie cyklu przyrządzania

Można w dowolnym momencie przerwać i wznowić cykl przyrządzania.

- ▷ Aby przerwać cykl przyrządzania, odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej, wyciągając wtyczkę z gniazdka.



Ostrzeżenie – niebezpieczeństwo oparzenia

- Podczas wyjmowania kosza frytkownicy może się unosić gorąca para. Należy trzymać od niej z daleka ręce oraz twarz!

- ▷ Można kontynuować cykl przyrządzania, ponownie podłączając urządzenie do zasilania z włożoną potrawą i ustawiając timer na żądany pozostały czas.

W trakcie cyklu przyrządzania

Aby uzyskać optymalne rezultaty, niektóre potrawy ułożone w koszu (np. frytki, karmory itp.) należy wstrząsnąć raz w połowie cyklu przyrządzania.



Urządzenie **nie** poinformuje akustycznie o upłynięciu połowy cyklu przyrządzania!

Aby nie zapomnieć o wstrząśnięciu, zaleca się ustawienie tylko połowy cyklu przyrządzania, a następnie rozpoczęcie drugiego cyklu przyrządzania po uprzednim wstrząśnięciu.

Po upływie cyklu przyrządzania



Ostrzeżenie – niebezpieczeństwo oparzenia

- Podczas wyjmowania kosza frytkownicy może się unosić gorąca para. Należy trzymać od niej z daleka ręce oraz twarz!

1. Wyciągnąć kosz frytkownicy za uchwyt z urządzenia i sprawdzić stan przyrządzenia zawartości. W tym celu można ewentualnie ustawić kosz frytkownicy na odpowiednim, odpornym na wysokie temperatury podłożu.
- ▶ Jeżeli żądany stan przyrządzenia potrawy nie został jeszcze osiągnięty, ponownie wsunąć kosz do urządzenia i uruchomić kolejny cykl przyrządzania, trwający kilka dodatkowych minut.
2. Jeśli żądany stan przyrządzenia potrawy został osiągnięty, ostrożnie wyjąć przyrządzoną potrawę z kosza frytkownicy za pomocą odpowiedniego przyboru kuchennego (z drewna, silikonu lub tworzywa sztucznego). Nie stosować metalowych przyborów kuchennych, aby nie uszkodzić powłoki antyadhezyjnej kosza frytkownicy oraz sitka filtracyjnego!
W żadnym razie nie przesypywać przyrządzonej potrawy bezpośrednio z kosza frytkownicy do innego naczynia! Dzięki temu można uniknąć wylania razem z przyrządzoną potrawą oleju lub innego tłuszczu, który ewentualnie skapnął i nagromadził się pod sitkiem filtracyjnym.
3. W razie potrzeby napełnić kosz frytkownicy kolejną porcją potrawy do przyrządzenia i uruchomić nowy cykl przyrządzania.

Po użyciu

1. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego, o ile nie będą już przyrządzane kolejne porcje potrawy.
2. Odczekać, aż urządzenie, kosz frytkownicy oraz sitko filtracyjne w wystarczającym stopniu ostygną, a następnie wyczyścić wszystkie części zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie i przechowywanie”.

- ▶ Należy dopilnować, aby podczas fazy stygnięcia nikt nie dotykał gorących części urządzenia. Istnieje wówczas niebezpieczeństwo oparzenia!

Czyszczenie i przechowywanie



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 bryzgami wody.



Ostrzeżenie – niebezpieczeństwo oparzenia

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

WSKAZÓWKI – ryzyko szkód materialnych

- Do czyszczenia nie należy używać silnych chemikaliów ani agresywnych lub rysujących powierzchni środków czyszczących.
- Podczas czyszczenia nie należy stosować metalowych przyborów kuchennych, aby nie uszkodzić powłoki antyadhezyjnej kosza frytkownicy oraz sitka filtracyjnego.

1. Wytrzeć korpus urządzenia wewnątrz oraz na zewnątrz lekko zwilżoną ściereczką. Następnie starannie osuszyć urządzenie
2. Sprawdzić, czy elementy grzejne miały kontakt z przyrządzaną żywnością. W razie potrzeby oczyścić elementy grzejne suchą szczotką.
3. Dokładnie umyć kosz frytkownicy oraz wyjmowane sitko filtracyjne w ciepłej wodzie z dodatkiem zwykłego płynu do mycia naczyń, używając miękkiej gąbki.
W przypadku zauważenia miejsc z mocno zaschniętymi resztkami potraw wlać do kosza frytkownicy trochę wody i odczekać chwilę,

Usuwanie odpadów

aż kosz oraz sitko filtracyjne namokną.
Ani kosz frytkownicy, ani sitko filtracyjne nie nadają się do mycia w zmywarce do naczyń.



Należy uważać, aby nie pogubić małych zdejmowanych nakładek silikonowych w dolnej części sitka filtracyjnego!

4. Przed ponownym złożeniem i schowaniem urządzenia należy starannie wysuszyć wszystkie części.

Dane techniczne

Numer artykułu:	692 253
Model:	KG2431
Napięcie sieciowe:	220-240 V ~ 50-60 Hz
Klasa ochronności:	I
Moc:	1400 W
Temperatura przyrządzania:	200°C
Zakres ustawianych czasów przyrządzania:	0-60 minut
Pojemność:	3,7 litra
Temperatura otoczenia:	od +10°C do +40°C
Producent:	GRENDS GmbH Stahlthiete 23 22761 Hamburg Germany (Niemcy)



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, tektury 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 udzieli Państwu administracja samorządowa.

Problemy i sposoby ich rozwiązywania

Urządzenie nie działa.	• Czy wtyczka jest włożona do gniazdka elektrycznego? • Czy kosz frytkownicy jest do oporu wsunięty do urządzenia? Jeśli kosz frytkownicy nie zablokuje się prawidłowo w urządzeniu, nie zadziała przełącznik stykowy i urządzenie się nie włączy.
Nie można wsunąć kosza frytkownicy do urządzenia.	• Czy kosz frytkownicy nie jest przepełniony? Przestrzegać oznaczenia MAX. • Czy mechanizm blokowania kosza nie jest uszkodzony lub zablokowany? Sprawdzić kosz frytkownicy oraz obudowę urządzenia.
Przyrządzana potrawa nie jest usmażona.	• Czy w koszu nie umieszczono zbyt dużo potrawy do przyrządzenia? Spróbować z mniejszą porcją potrawy do przyrządzenia. W razie potrzeby pokroić duże kawałki na mniejsze części. • Czy ustawiono zbyt krótki czas przyrządzania potrawy? Ustawić dłuższy czas przyrządzania.
Produkt jest przyrządzony nierównomiernie.	• Potrawy, które w koszu frytkownicy tworzą warstwy (np. frytki), po upływie połowy czasu przyrządzania muszą zostać wstrząśnięte, tak aby zmieniły swój rozkład w koszu.
Przyrządzona potrawa nie jest chrupiąca.	• Czy użyty produkt nadawał się do przyrządzania w piekarniku? Produkty przeznaczone wyłącznie do smażenia zanurzeniowego (frytowania) nie staną się chrupiące po przyrządzeniu w frytkownicy z termoobiegiem. • W razie potrzeby przed umieszczeniem przyrządzanej potrawy w koszu pokryć ją niewielką ilością oleju. Nie wlewać oleju bezpośrednio do kosza frytkownicy!
Frytki domowej roboty nie są chrupiące.	• Czy wybrano odpowiednią odmianę ziemniaków? Właściwa odmiana musi zachowywać pewną twardość po ugotowaniu. W razie potrzeby pokroić ziemniaki na cieńsze słupki. • Czy ziemniaki zostały wcześniej wystarczająco namoczone, aby usunąć nadmiar skrobi? Zbyt duża ilość skrobi ziemniaczanej uniemożliwia uzyskanie chrupiących frytek. • Czy surowe ziemniaki pokrojone w słupki nie były zbyt mokre? Surowe ziemniaki pokrojone w słupki należy starannie osuszyć, zanim zostaną one pokryte cienką warstwą oleju i umieszczone w koszu frytkownicy.
Z urządzenia wydostaje się biały dym.	• Olej lub inny tłuszcz skapuje z przyrządzanej potrawy przez sitko filtracyjne do kosza frytkownicy. Powoduje to, że kosz frytkownicy staje się nieco gorętszy. Jest to zjawisko normalne i nie ma wpływu na rezultat przyrządzania potrawy. • W miarę możliwości używać składników o niewielkiej zawartości tłuszczu. Tłuszcz lub olej należy stosować bardzo oszczędnie. • Marynowane składniki należy nieco osuszyć, tak aby nadmiar marynaty lub soków z mięsa nie skapywał do kosza frytkownicy. W przypadku składników panierowanych należy lekko docisnąć panierkę. • Kosz frytkownicy oraz sitko filtracyjne należy po każdym użyciu dokładnie oczyszczać z pozostałości oleju i innych tłuszczów.

Model: KG2431

Numer artykułu: 692 253

Producent: GREND S GmbH, Stahltwiete 23, 22761 Hamburg, Germany (Niemcy)