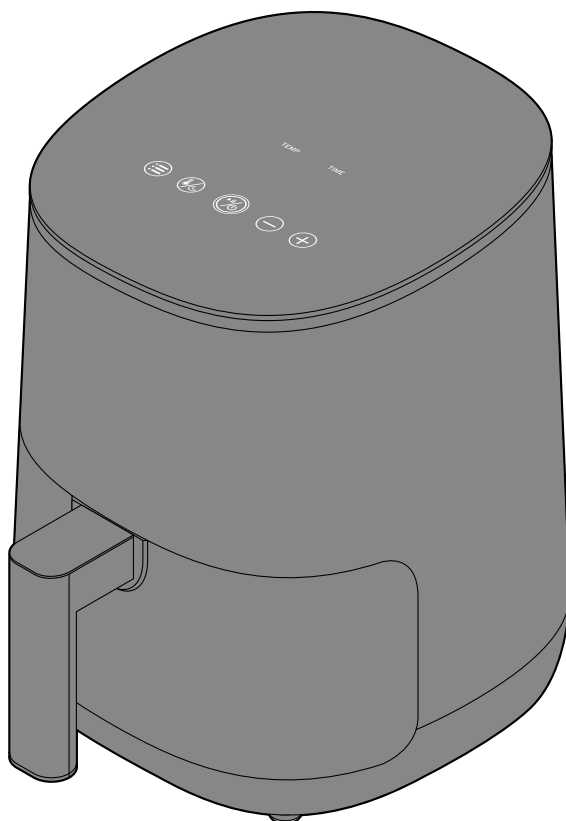


Cyfrowa frytkownica na gorące powietrze

Numer artykułu: 618 161



Drodzy Klienci!

Frytowanie prawie bez tłuszczu – tylko za pomocą gorącego powietrza! Państwa nowa frytkownica na gorące powietrze 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	10	Czym jest smażenie (frytowanie) gorącym powietrzem i jakie produkty spożywcze się to tego nadają?
3	Wskazówki bezpieczeństwa	11	Tabela przyrządzania
5	Usuwanie odpadów	12	Przyrządzanie domowych frytek
6	Widok całego zestawu (zakres dostawy)	12	Obsługa
8	Przed pierwszym użyciem	12	Nagrzewanie wstępne
8	Rozpakowanie i czyszczenie	12	Uruchamianie cyklu przyrządzania
8	Przygotowanie do użytkowania (bez zawartości)	14	W trakcie cyklu przyrządzania
10	Przerywanie i kontynuowanie cyklu przyrządzania potrawy	15	Po użyciu
10	Wcześniejsze kończenie cyklu przyrządzania	15	Czyszczenie i przechowywanie
		15	Dane techniczne
		16	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 obrażeń ciała lub uszkodzeń sprzętu.

Zachować instrukcję do późniejszego wykorzystania.

W razie zmiany właściciela produktu należy przekazać również tę instrukcję.

Symbole w niniejszej instrukcji:



Ten symbol ostrzega przed niebezpieczeństwem odniesienia obrażeń 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 uszkodzeniami materialnymi.

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



W ten sposób oznaczono informacje uzupełniające.



Przeznaczenie

- Frytkownica na gorące powietrze 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 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 parametrami technicznymi urządzenia. 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 przynięciony. 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. 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 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 góry).

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 wkładki sitowej.
- Przyrządzaną żywność należy zawsze umieszczać na wkładce sitowej, nigdy bezpośrednio w koszu frytkownicy. W przeciwnym razie nie będzie możliwa optymalna cyrkulacja gorącego powietrza.
- Nie należy przepelniać 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.

UWAGA - ryzyko szkód materialnych

- Do wyjmowania przyrządzonej potrawy należy używać wyłącznie żaroodpornych sztućców z drewna lub tworzywa sztucznego, aby nie zarysować powłoki antyadhezyjnej kosza frytkownicy oraz wkładki sitowej.
- Do czyszczenia kosza frytkownicy i wkładki sitowej 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 nóg 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 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 Centrum Serwisu lub zakładem specjalistycznym.
- Urządzenie jest wyposażone w powierzchnię Cool Touch, dzięki czemu podczas pracy nie nagrzewa się zbyt mocno na zewnątrz i przy dotyku nie stwarza niebezpieczeństwa poparzenia.

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).

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.

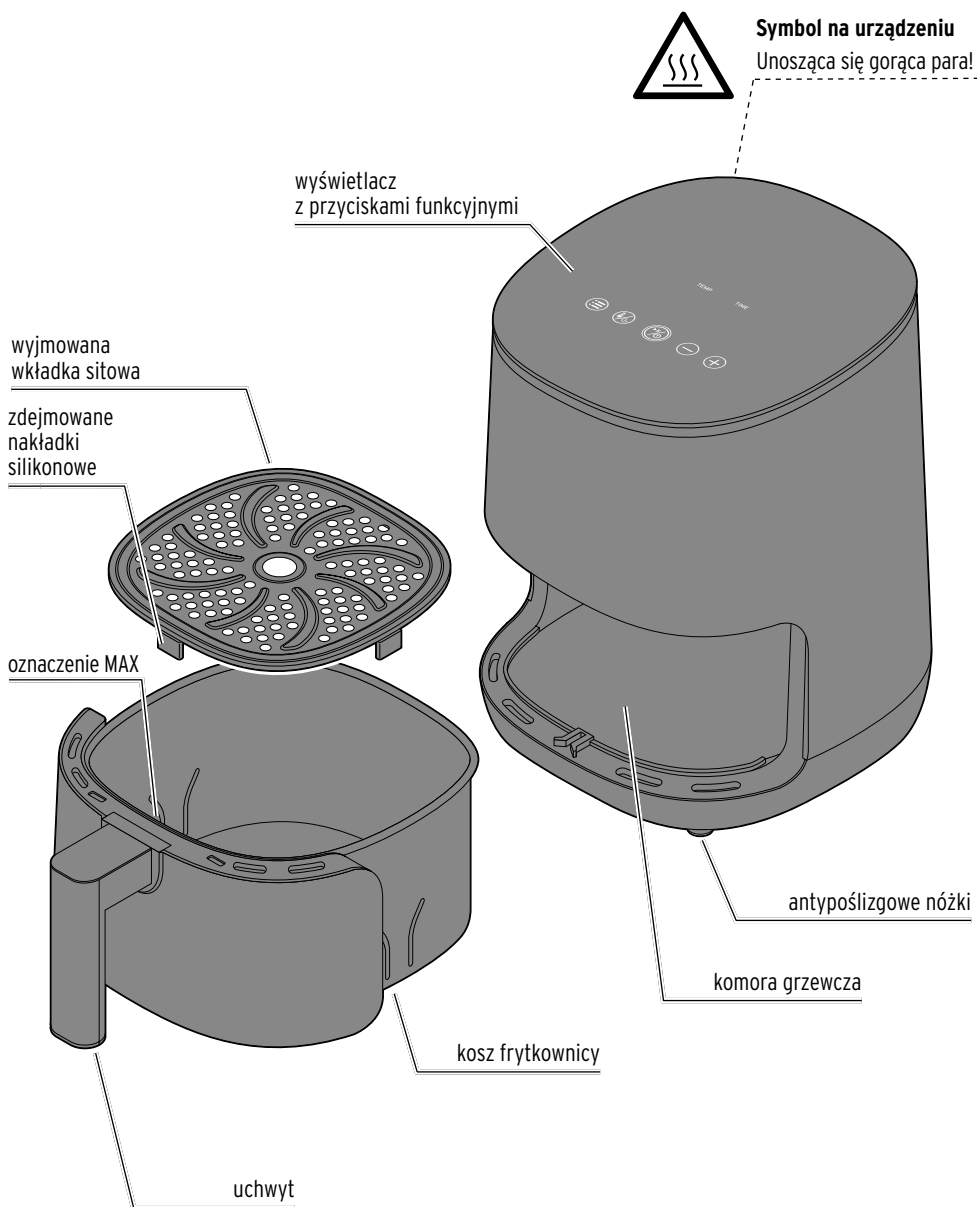
Opakowanie należy usunąć zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Należy wykorzystać lokalne możliwości oddzielnego zbierania papieru, tektury oraz opakowań lekkich.

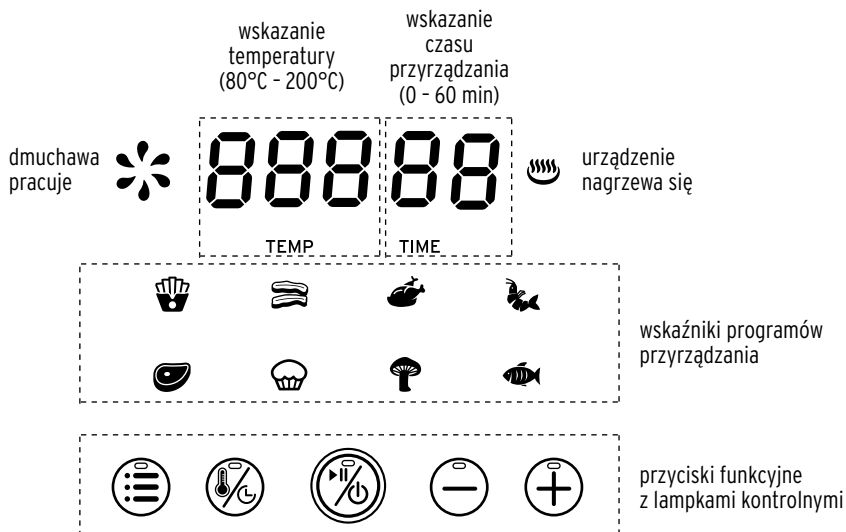


Urządzenia, które zostały oznaczone tym symbolem, nie mogą być usuwane do zwykłych pojemników na odpady domowe!

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.

Widok całego zestawu (zakres dostawy)





Przyciski funkcyjne

-  Uruchamianie / przerywanie / kontynuowanie cyklu przyrządzania potrawy
-  Wybór programu przyrządzania potrawy: Naciskać do momentu, aż żądany program przyrządzania zacznie migać, a na wyświetlaczu pojawią się predefiniowane wartości
-  Wywoływanie trybu ustawiania temperatury/czasu przyrządzania:
Nacisnąć 1x, aby przejść do trybu ustawiania temperatury
Nacisnąć 2x, aby przejść do trybu ustawiania czasu przyrządzania
-  W wybranym trybie ustawiania: zwiększanie temperatury przyrządzania / wydłużanie czasu przyrządzania
-  W wybranym trybie ustawiania: zmniejszanie temperatury przyrządzania / skracanie czasu przyrządzania

Wskaźniki programów przyrządzania

-  Program „Frytki”
-  Program „Grill”
-  Program „Udka/skrzydółka kurczaka”
-  Program „Owoce morza”
-  Program „Stek”
-  Program „Ciasto”
-  Program „Warzywa”
-  Program „Ryba”

Przed pierwszym użyciem

Rozpakowanie i czyszczenie



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci -

zagrożenie życia wskutek uduszenia/
zakrzuszenia

- Materiały opakowaniowe należy trzymać z dala od dzieci. Najlepiej od razu je usunąć.



NIEBEZPIECZEŃSTWO - zagrożenie życia

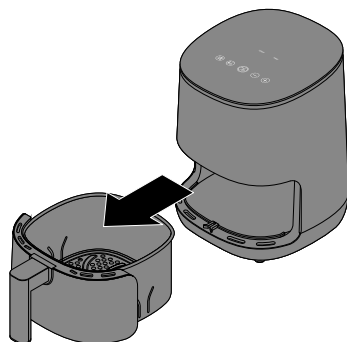
wskutek porażenia prądem elektrycznym

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

UWAGA - 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 obudowę wewnątrz oraz na zewnątrz lekko zwilżoną ściereczką. Następnie starannie osuszyć urządzenie.
5. Dokładnie umyć kosz frytkownicy oraz wymowaną wkładkę sitową w ciepłej wodzie z dodatkiem zwykłego płynu do mycia

naczyń, używając miękkiej gąbki. Ani kosz frytkownicy, ani wkładka sitowa nie nadają się do mycia w zmywarce do naczyń.



Należy przy tym uważać, aby nie pogubić małych zdejmowanych nakładek silikonowych w dolnej części wkładki sitowej!

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 żywnością należy „wypalić” umyte urządzenie przez 10 minut w temperaturze 200°C, aby usunąć ewentualne pozostałości poprodukcyjne.

Przygotowanie do użytkowania (bez zawartości)

To urządzenie jest przewidziane do frytowania (smażenia) żywności tylko za pomocą gorącego powietrza - bez dodatku oleju lub innego tłuszczu.

Dlatego do kosza frytkownicy nie wolno wlewać żadnego oleju, innego tłuszczu ani też żadnych innych cieczy!



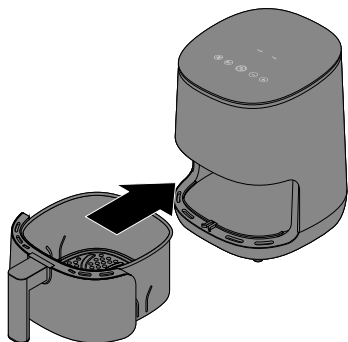
OSTRZEŻENIE przed pożarem

- 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 zwisać z krawędzi powierzchni roboczej.
- Otwory wentylacyjne i odpowietrzające urządzenia powinny być zawsze odsłonięte. Na urządzeniu nie należy niczego stawiać/kłaść.
- Nigdy nie wolno używać urządzenia bez kosza frytkownicy i włożonej wkładki sitowej.



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

1. Ustawić urządzenie na równej, stabilnej i antypoślizgowej powierzchni roboczej, która jest odporna na wysokie temperatury.
2. Włożyć wkładkę sitową do kosza frytkownicy. Małe silikonowe nakładki w dolnej części wkładki sitowej muszą być prawidłowo założone.



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.

Na wyświetlaczu na chwilę pojawiają się wszystkie wskazania, które następnie gasną. Następnie rozbrzmiewa sygnał akustyczny i tylko lampka kontrolna w przycisku  świeci w sposób ciągły. Urządzenie znajduje się w stanie gotowości.

 Przy każdym naciśnięciu przycisku  rozbrzmiewa sygnał akustyczny.

5. Nacisnąć krótko przycisk , aby uaktywnić urządzenie.

Lampka kontrolna w przycisku  miga, podczas gdy na wyświetlaczu stale świecą wszystkie symbole oraz temperatura i czas przyrządzania. Domyślnie ustawiona jest temperatura **200°C** i czas przyrządzania **15** minut.

6. Nacisnąć dwukrotnie krótko przycisk , aby przejść najpierw do trybu ustawiania temperatury, a następnie bezpośrednio do trybu ustawiania czasu przyrządzania.

 W czasie danego trybu ustawiania wskazanie temperatury/czasu przyrządzania miga przez ok. 4 sekundy. Użytkownik może teraz ustawić temperaturę z zakresu od 80°C do 200°C (w krokach co 5°C) oraz czas przyrządzania z zakresu od 0 minut do 60 minut (w krokach co 1 minutę). Jeżeli w ciągu tego czasu nie zostanie dokonane żadne ustawienie za pomocą przycisków **+** lub **-**, nastąpi automatyczne zakończenie trybu ustawiania, a urządzenie powróci do wyświetlania stałych wskazań. W razie potrzeby nacisnąć krótko przycisk , aby ponownie przejść do trybu ustawiania.

7. Przy migającym wskazaniu czasu przyrządzania naciskać przycisk **-** lub przytrzymać ten przycisk wciśnięty do momentu, aż na wyświetlaczu pojawi się wartość **10**. Czas przyrządzania jest teraz zmniejszony do 10 minut.
8. Ponownie nacisnąć przycisk , aby uruchomić cykl przyrządzania z pustym koszem.

Lampka kontrolna w przycisku  świeci teraz w sposób ciągły. Na wyświetlaczu świecą wskaźniki nagrzewania  oraz dmuchawy . Urządzenie nagrzewa się.

Gdy tylko osiągnięta zostanie ustawiona (zadana) temperatura, wskaźnik  gaśnie. Aby utrzymać zadaną temperaturę, urządzenie dogrzewa od czasu do czasu - wtedy znów świeci wskaźnik .

Wskazanie czasu przyrządzania odlicza teraz w dół, pokazując czas pozostały do końca cyklu przyrządzania.

Po upływie ustawionego czasu przyrządzania rozbrzmiewa 6 sygnałów akustycznych, podczas gdy wskazanie temperatury i zakończony czas przyrządzania **00** minut migają. Następnie urządzenie automatycznie przełącza się na tryb gotowości. Jeszcze tylko lampka kontrolna w przycisku  świeci w sposób ciągły, wszystkie inne

wskaźniki na wyświetlaczu są zgaszone.

9. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda elektrycznego.
10. Poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

Rada: W celu szybszego ostygnięcia należy wyciągnąć kosz z urządzenia i ustawić go na odpowiednim, odpornym na wysokie temperatury podłożu.



OSTRZEŻENIE przed oparzeniami

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

11. Po ostygnięciu przetrzeć wnętrze urządzenia papierowym ręcznikiem i jeszcze raz krótko przepłukać kosz frytkownicy oraz wkładkę sitową.

Przerywanie i kontynuowanie cyklu przyrządzania potrawy

Użytkownik może w każdej chwili przerwać trwający cykl przyrządzania potrawy.

- ▷ Nacisnąć krótko przycisk , aby przerwać cykl przyrządzania. Lampka kontrolna w przycisku  miga, podczas gdy wszystkie inne wskaźniki na wyświetlaczu (poza ) nadal świecą.
- ▷ Ponownie nacisnąć krótko przycisk , aby kontynuować cykl przyrządzania potrawy. Lampka kontrolna w przycisku  znów świeci w sposób ciągły.

Wcześniejsze kończenie cyklu przyrządzania

- ▷ Przytrzymać wciśnięty przycisk  przez ok. 2 sekundy, aż wszystkie wskaźniki na wyświetlaczu zgasną i rozbrzmi krótki sygnał akustyczny. Urządzenie przełącza się na tryb gotowości i tylko lampka kontrolna w przycisku  świeci w sposób ciągły.



Po wyłączeniu urządzenia wskaźnik  może ewentualnie jeszcze przez chwilę świecić, dopóki nie nastąpi wyłączenie dmuchawy.

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

Frytowanie 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.
- Jeśli mają być przyrządzane mrożone frytki, należy zwrócić uwagę na to, aby nadawały się one do przyrządzania w piekarniku, a nie tylko we frytkownicy.
- Jak samodzielnie przyrządzić własne frytki, opisano w rozdziale „Przyrządzanie domowych frytek”.
- Nie należy używać produktów zawierających duże ilości tłuszczu, takich jak np. kiełbaski.
- Jeśli mają być przyrządzone pierogi, najlepiej użyć gotowego, rozwałkowanego 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 przepełniać kosza frytkownicy! W żadnym wypadku nie napieniać kosza frytkownicy powyżej oznaczenia MAX, ponieważ nie pozwoli to na równomierne przyrządzenie całej potrawy. Należy kierować się informacjami podanymi w tabeli na następnej stronie.
- 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 składniki, 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 należy w maksymalnie 10 minut ustawić temperaturę 150°C.

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.

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

* 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.

Przyrządzanie domowych frytek

Do przyrządzenia domowych frytek należy użyć twardych ziemniaków, które nie rozpadną się podczas przyrządzania.

Optymalna ilość na jeden cykl przyrządzania to ok. 500 g ziemniaków.

1. Obrabć ziemniaki i pokroić na cienkie słupki (maks. 1 cm grubości). Obowiązuje następująca zasada: im cieńsze słupki, tym bardziej chrupiące frytki.
2. Umieścić ziemniaczane słupki na co najmniej 30 minut w misce z zimną wodą, tak aby wypłukać jak najwięcej skrobi ziemniaczanej. Skrobia uniemożliwia równomierne przyrumienienie frytek. Następnie dokładnie osuszyć surowe frytki za pomocą czystych papierowych ręczników. Ziemniaczane słupki muszą być jak najsuchsze, kiedy są wkładane do urządzenia.
3. Ostrożnie wymieszać ziemniaczane słupki w misce z 0,5-1 łyżeczką oleju roślinnego, np. słonecznikowego, tak aby wszystkie surowe frytki zostały pokryte cienką warstwą oleju. Dzięki temu frytki będą odpowiednio chrupiące. Nie stosować masła ani margaryny. Te tłuszcze nie nadają się do frytowania żywności.
4. Następnie ostrożnie wyjąć ziemniaczane słupki z miski i odczekać, aż dobrze ocieką z nadmiaru oleju. W razie potrzeby odsączyć nadmiar oleju papierowym ręcznikiem. Tak przygotowane słupki włożyć do kosza frytkownicy.
Uwaga: Nie przesypywać ziemniaczanych słupków do kosza frytkownicy wprost z miski, aby nadmiarowy olej nie przedostał się wraz z nimi do kosza.
5. Przyrządzić frytki zgodnie z informacjami podanymi w poniższej tabeli.

Obsługa



OSTRZEŻENIE przed pożarem

- 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 odsłonięte. Na urządzeniu nie należy niczego stawiać/kłaść.
- Nigdy nie wolno używać urządzenia bez kosza frytkownicy i włożonej wkładki sitowej.
- Nie wlewać żadnego oleju ani innego tłuszczu do kosza frytkownicy.

- ▷ Ustawić urządzenie na równej, stabilnej i antypoślizgowej powierzchni roboczej, która jest odporna na wysokie temperatury.
- ▷ Włożyć wkładkę sitową do kosza frytkownicy. Małe silikonowe nakładki w dolnej części wkładki sitowej muszą być prawidłowo założone.

Nagrzewanie wstępne

Wartości podane w tabeli przyrządzania odnoszą się do wstępnego nagrzania urządzenia. Dlatego aby zapewnić większą dokładność, zaleca się ewentualnie wstępne nagrzanie urządzenia. Najpierw należy uruchomić urządzenie bez produktów do przyrządzenia, ale z włożonym koszem, w którym umieszczono wkładkę sitową - patrz opis w rozdziale „Przygotowanie do użytkowania (bez zawartości)”. Produkty do przyrządzenia należy umieścić w koszu frytkownicy dopiero wtedy, gdy zgaśnie wskaźnik nagrzewania  (w zależności od ustalonej temperatury po maks. 3 minutach).

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.

Na wyświetlaczu na chwilę pojawiają się wszystkie wskazania, które następnie gasną. Następnie rozbrzmiewa sygnał akustyczny i tylko lampka kontrolna w przycisku  świeci w sposób ciągły. Urządzenie znajduje się w stanie gotowości.

4. Nacisnąć krótko przycisk , aby uaktywnić urządzenie.

Lampka kontrolna w przycisku  miga, podczas gdy na wyświetlaczu stale świecą wszystkie symbole oraz temperatura i czas przyrządzania. Domyślnie ustawiona jest temperatura **200°C** i czas przyrządzania **15** minut.

Teraz można ręcznie ustawić temperaturę i czas przyrządzania albo użyć jednego z predefiniowanych programów przyrządzania.

Ustawianie ręczne

5. Nacisnąć krótko przycisk , aby przejść do trybu ustawiania temperatury. Wskazanie temperatury zaczyna migać.

6. Używając przycisków **+** lub **-**, ustawić wymaganą temperaturę zgodnie z tabelą przyrządzania.

Naciskanie przycisku powoduje zmianę temperatury w krokach co 5°C. W celu szybszej zmiany wartości trzymać dany przycisk wciśnięty.

 Jeśli urządzenie nie zostało wstępnie nagrzane, do ustawianego czasu przyrządzania należy ewentualnie dodać 3 minuty.

7. Nacisnąć ponownie krótko przycisk , aby przejść do trybu ustawiania czasu przyrządzania. Wskazanie czasu przyrządzania zaczyna migać.

8. Używając przycisków **+** lub **-**, ustawić wymagany czas przyrządzania zgodnie z tabelą przyrządzania. Naciskanie przycisku powoduje zmianę czasu przyrządzania w krokach co 1 minutę. W celu szybszej zmiany wartości trzymać dany przycisk wciśnięty.

Rada: Jeśli urządzenie nie zostało wstępnie nagrzane, do ustawianego czasu przyrządzania należy ewentualnie dodać 3 minuty.

 W czasie danego trybu ustawiania wskazania temperatury/czasu przyrządzania miga przez ok. 4 sekundy. Jeżeli w ciągu tego czasu nie zostanie dokonane żadne ustawienie za pomocą przycisków **+** lub **-**, nastąpi automatyczne zakończenie trybu ustawiania, a urządzenie powróci do wyświetlania stałych wskazań. W razie potrzeby nacisnąć krótko przycisk , aby ponownie przejść do trybu ustawiania.

Używanie programu przyrządzania

▷ Nacisnąć krótko przycisk .

Wybrany jest pierwszy program przyrządzania „Frytki”. Symbol  zaczyna migać i wskazywane są predefiniowane wartości temperatury i czasu przyrządzania.

 Każde kolejne naciśnięcie przycisku  powoduje przejście do następnego programu przyrządzania.

▷ Naciskać przycisk  do momentu, aż żądany program przyrządzania zacznie migać i wskazywane będą przewidziane dla tego programu wartości temperatury i czasu przyrządzania.

 Podobnie jak w przypadku ustawień ręcznych predefiniowane wartości temperatury i czasu przyrządzania można zmieniać za pomocą przycisków **+** / **-**.

9. Ponownie nacisnąć przycisk , aby rozpocząć cykl przyrządzania.

Lampka kontrolna w przycisku  świeci teraz w sposób ciągły. Na wyświetlaczu świecą wskaźniki nagrzewania  oraz dmuchawy . Urządzenie nagrzewa się. Gdy tylko osiągnięta zostanie ustawiona temperatura, gaśnie wskaźnik .

Aby utrzymać zadaną temperaturę, urządzenie dogrzewa od czasu do czasu - wtedy znów świeci wskaźnik .

Wskazanie czasu przyrządzania odlicza teraz w dół, pokazując czas pozostały do końca cyklu przyrządzania.

W trakcie cyklu przyrządzania

Aby zapewnić optymalny rezultat, niektóre produkty żywnościowe muszą zostać wstrząśnięte po upływie połowy czasu przyrządzania (patrz „Tabela przyrządzania”).

- ▷ Podczas trwającego cyklu przyrządzania wyciągnąć kosz frytkownicy za uchwyt z urządzenia. Urządzenie automatycznie się zatrzyma, a wszystkie wskazania na wyświetlaczu zgasną.
- ▷ Ostrożnie pomachać nieco koszem frytkownicy, tak aby zawartość została przemieszana (warstwy potrawy zostały przełożone).
- ▷ Ponownie wsunąć kosz frytkownicy do oporu do komory grzewczej. Urządzenie znów się włączy i będzie kontynuować ustawiony cykl przyrządzania.

 Po upływie połowy czasu przyrządzania użytkownik **nie** jest powiadamiany dźwiękowo przez urządzenie! Dlatego aby nie zapomnieć o wstrząśnięciu przyrządzanej potrawy, zaleca się ustawienie najpierw jedynie połowy czasu przyrządzania, a następnie po wstrząśnięciu uruchomienie drugiego cyklu przyrządzania.

Przerywanie i kontynuowanie cyklu przyrządzania potrawy

Użytkownik może w każdej chwili przerwać trwający cykl przyrządzania potrawy.

- ▷ Nacisnąć krótko przycisk , aby przerwać cykl przyrządzania.
Lampka kontrolna w przycisku  miga, podczas gdy wszystkie inne wskaźniki na wyświetlaczu (poza ) nadal świecą.
- ▷ Ponownie nacisnąć krótko przycisk , aby kontynuować cykl przyrządzania.
Lampka kontrolna w przycisku  znów świeci w sposób ciągły.

Wcześniejsze kończenie cyklu przyrządzania

- ▷ Przytrzymać wciśnięty przycisk  przez ok. 2 sekundy, aż wszystkie wskaźniki na wyświetlaczu zgasną i rozbrzmi krótki sygnał akustyczny. Urządzenie przełącza się na tryb gotowości i tylko lampka kontrolna w przycisku  świeci w sposób ciągły.



Po wyłączeniu urządzenia wskaźnik  może ewentualnie jeszcze przez chwilę świecić, dopóki dmuchawa jeszcze pracuje.

Po upływie cyklu przyrządzania

Po upływie ustawionego czasu przyrządzania rozbrzmią 6 sygnałów akustycznych, podczas gdy wskazanie temperatury i zakończony czas przyrządzania  minut migają.

Następnie urządzenie automatycznie przełącza się na tryb gotowości. Jeszcze tylko lampka kontrolna w przycisku  świeci w sposób ciągły, wszystkie inne wskaźniki na wyświetlaczu są zgaszone.



OSTRZEŻENIE przed oparzeniami

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

10. 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.

11. 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 wkładki sitowej!

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 wkładką sitową.

12. W razie potrzeby napełnić kosz frytkownicy kolejną porcją potrawy do przyrządzenia i uruchomić nowy cykl przyrządzania.

Po użyciu

13. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego, o ile nie będą już przyrządzane kolejne porcje potrawy.
14. Odczekać, aż urządzenie, kosz frytkownicy oraz wkładka sitowa w wystarczającym stopniu ostygną, a następnie wyczyścić wszystkie części zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie”. Należy dopilnować, aby podczas fazy stygnięcia nikt nie dotykał gorących części urządzenia. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia!

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 rozpryskową.



OSTRZEŻENIE przed oparzeniami

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

UWAGA - 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 wkładki sitowej.

1. Wytrzeć obudowę 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 wyjmowaną wkładkę sitową 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, aż kosz oraz wkładka sitowa namokną.

Ani kosz frytkownicy, ani wkładka sitowa nie nadają się do mycia w zmywarce do naczyń.



Należy przy tym uważać, aby nie pogubić małych zdejmowanych nakładek silikonowych w dolnej części wkładki sitowej!

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

Dane techniczne

Model:	618 161
Napięcie sieciowe:	220-240 V ~ 50/60 Hz
Klasa ochronności:	I
Moc:	1400 W
Zakres ustawianych temperatur przyrządzania:	80-200°C
Zakres ustawianych czasów przyrządzania:	0-60 minut
Pojemność:	2,7 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.

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. • Zbyt niska ustawiona temperatura przyrządzania? Ustawić wyższą temperaturę. • Czy ustawiono zbyt krótki czas przyrządzania potrawy? Ustawić dłuższy czas przyrządzania.
Potrawa jest usmażona 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 w głębokim tłuszczu (frytowania) nie staną się chrupiące po przyrządzeniu w frytkownicy na gorące powietrze. • W razie potrzeby przed umieszczeniem przyrządzanej potrawy w koszu pokryć ją niewielką ilością oleju roślinnego. 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 słupki ziemniaczane nie były zbyt mokre? Surowe słupki ziemniaczane 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 wkładkę sitową 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 wkładkę sitową należy po każdym użyciu dokładnie oczyszczać z pozostałości oleju i innych tłuszczów.