



## PL ■ Frytkownica na gorące powietrze

*Tłumaczenie oryginalnej instrukcji*

### **PRZECZYTAJ STARANNIE I ZACHOWAJ W CELU WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI**

- Niniejsze urządzenie mogą obsługiwać dzieci w wieku 8 lat oraz starsze lub osoby z obniżonymi fizycznymi, zmysłowymi lub psychicznymi zdolnościami lub też z niedostatecznymi doświadczeniami lub wiedzą, o ile znajdują się pod nadzorem, lub jeśli zostały pouczone o tym, jak obchodzić się z nim w bezpieczny sposób i rozumiejące potencjalne niebezpieczeństwa. Dzieci nie mogą się bawić urządzeniem. Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci poniżej 8 roku życia i o ile nie są pod nadzorem.
- Jeśli dojdzie do uszkodzenia przewodu zasilającego, konieczna jest jego wymiana przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie odpowiednio wykwalifikowaną osobę, ponieważ pozwoli to na uniknięcie zagrożeń.
- Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać poza zasięgiem urządzenia i jego przewodu zasilającego.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwach domowych. Nie jest przeznaczone do użytku w takich miejscach, jak:
  - aneksy kuchenne przeznaczone dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
  - pokoje hotelowe lub motelowe i inne pomieszczenia mieszkalne;
  - gospodarstwa rolnicze;
  - przedsiębiorstwa zapewniające nocleg ze śniadaniem.
- Urządzenie służy do obróbki termicznej żywności. Nie wolno go używać do innych celów, niż te, do których jest przeznaczony.
- Nie umieszczaj urządzenia na parapetach okien, na płycie okapowej zlewu, na niestabilnych powierzchniach, na kuchence elektrycznej lub gazowej ani w ich pobliżu. Urządzenie należy zawsze umieszczać na stabilnej, równej, suchej powierzchni.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka upewnij się, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia jest zgodne z napięciem elektrycznym gniazdka. Urządzenie podłączaj wyłącznie do prawidłowo uziemionego gniazdka sieciowego.

- Urządzenie jest wyposażone w zdejmowany przewód zasilający. Przed odłączeniem przewodu zasilającego od urządzenia zawsze najpierw wyjmij wtyczkę z gniazdka.



### **Ostrzeżenie:**

Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania za pośrednictwem programatora, zewnętrznego wyłącznika czasowego lub zdalnego sterowania.

- Urządzenie stosuj wyłącznie z oryginalnymi akcesoriami producenta.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu materiałów palnych, jak firanki, ścierki do naczyń itp.
- Podczas pracy musi być pozostawione ze wszystkich stron urządzenia wolne miejsce co najmniej 15 cm aby zapewnić wystarczającą cyrkulację powietrza. Nie odkładaj żadnych przedmiotów na urządzenie i nie zakrywaj otworów wentylacyjnych.
- Unikaj kontaktu z gorącą parą, która wydobywa się z otworów wentylacyjnych podczas pracy urządzenia.
- Nakładki do smażenia, blachy na pizzę ani rusztu nie wypełniaj zbyt dużą ilością potraw. Zwróć uwagę na to, aby włożone potrawy nie miały kontaktu z elementem grzewczym.
- W trakcie pracy nie wkładaj rąk do wewnętrznej przestrzeni urządzenia.
- Żadnych akcesoriów urządzenia nie wypełniaj olejem. Wypełnienie olejem może powodować ryzyko powstania niebezpiecznej sytuacji. Zdrowy sposób frytowania oparty jest na zasadzie cyrkulacji gorącego powietrza, które nie wymaga użycia oleju. Można dodać niewielką ilość oleju w celu wzbogacenia smaku potraw.
- Nie przygotowuj w urządzeniu potraw z wysoką zawartością tłuszczu.



### **Ostrzeżenie:**

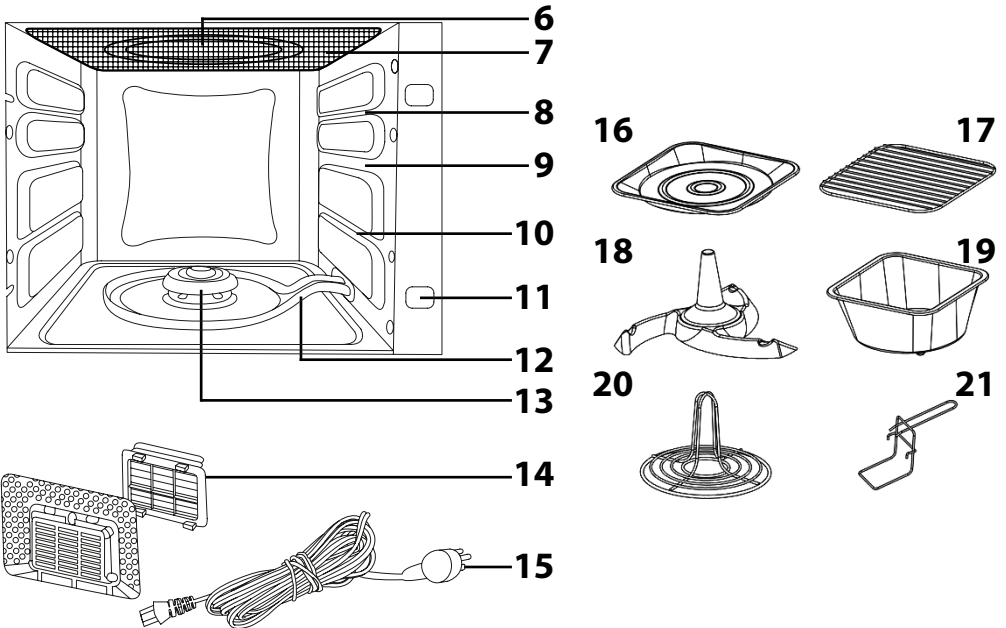
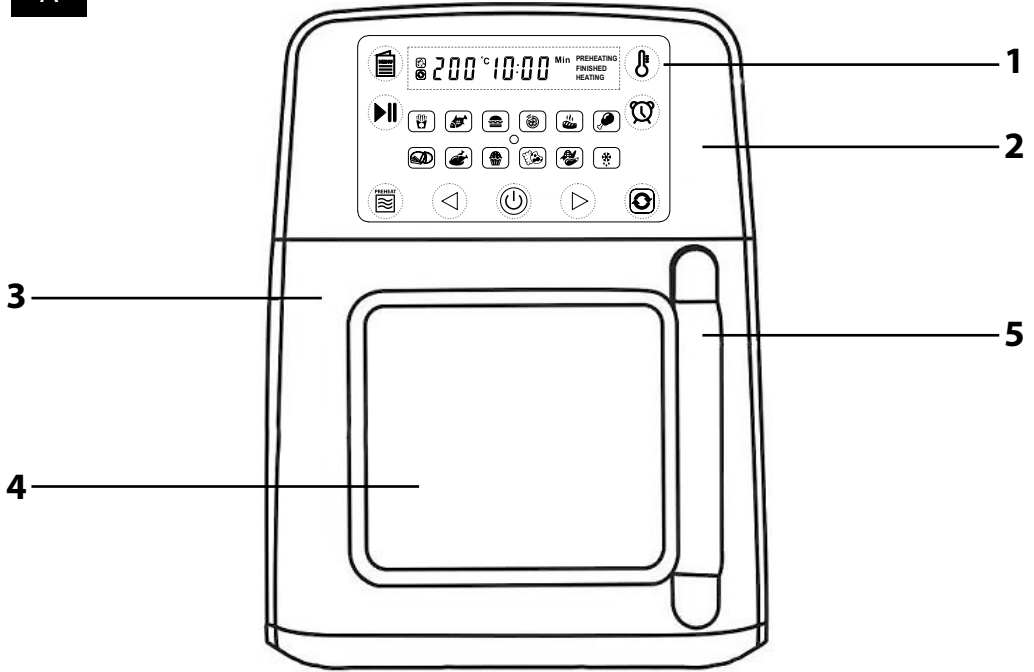
Gorąca powierzchnia

- Jeżeli urządzenie pracuje, temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa. Nie dotykaj nagrzaną powierzchnię. W przeciwnym wypadku może dojść do oparzenia. Do wyjmowania i przenoszenia nagrzanego akcesoriów używaj uchwyty.
- Nagrzane akcesoria odkładaj wyłącznie na powierzchnie odporne na ciepło. Po wysunięciu akcesoriów z urządzenia zachowaj zwiększoną uwagę

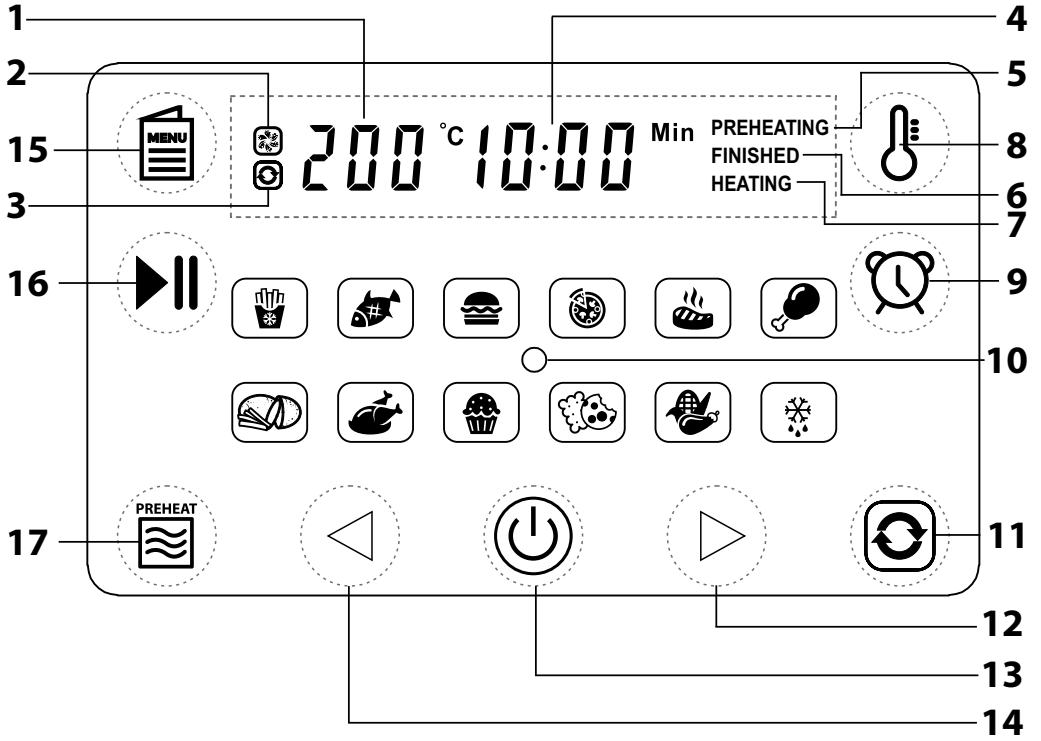
aby nie doszło do poparzenia gorącą parą, która wydostaje się z potraw. W wyniku ciepła resztkowego urządzenie pozostaje rozgrzane jeszcze przez określony czas po wyłączeniu.

- Jeśli dojdzie do zapalenia się potraw w urządzeniu, natychmiast je wyłącz i odłącz z gniazdka.
- Prze wyjęciem akcesoriów odczekaj aż zniknie dym, który wydostaje się z otworów wentylacyjnych.
- Do rozgrzanych akcesoriów nie wlewaj lodowato zimnej wody.
- Zawsze wyłącz i odłącz z gniazdka urządzenie, jeśli pozostawiasz je bez nadzoru, jeśli nie będziesz go używać lub przed przemieszczeniem i czyszczeniem. Przed przenoszeniem i czyszczeniem pozostaw urządzenie aby ostygło.
- Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innej cieczy.
- Nie kładź ciężkich przedmiotów na kabel zasilający. Prosimy pamiętać, aby kabel sieciowy nie przechodził przez krawędzi stołu lub, aby nie dotykał gorącej powierzchni.
- Urządzenie odłączaj z gniazdka ciągnąc za wtyczkę przewodu zasilającego, nie jednak ciągnąc za przewód zasilający. Inaczej mogłoby dojść do uszkodzenia przewodu zasilającego lub gniazdka.
- Zabronione jest używanie urządzenia z uszkodzonym kablem zasilającym.
- Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, nie należy naprawiać ani dokonywać jakichkolwiek przeróbek urządzenia samemu. Wszystkie naprawy należy zlecić autoryzowanemu punktowi serwisowemu. Ingerując w urządzenie narażasz się na ryzyko utraty ustawowego prawa z tytułu wadliwego świadczenia lub gwarancji jakości.

A



B



# PL Frytkownica na gorące powietrze

## Instrukcja obsługi

- Przed zastosowaniem tego urządzenia prosimy zapoznać się z jego instrukcją obsługi, nawet w wypadku, gdy jest Ci znana obsługa podobnego typu urządzeń. Używaj urządzenia tylko tak, jak jest opisane w tej instrukcji obsługi. Na wszelki wypadek zachowaj niniejszą instrukcję.
- Co najmniej przez okres trwania ustawowego prawa z tytułu wadliwej realizacji, lub gwarancji z tytułu jakości zalecamy przechować oryginalny karton transportowy, materiały opakowaniowe, paragon oraz potwierdzenie o zakresie odpowiedzialności, lub kartę gwarancyjną. W razie konieczności transportu, urządzenie zalecamy ponownie zapakować w oryginalny karton producenta.

### OPIS URZĄDZENIA

- |   |  |
|---|--|
| <b>A1</b> Wyświetlacz dotykowy                    | <b>A11</b> Mikro-przełącznik ochronny                |
| <b>A2</b> Korpus frytkownicy                      | <b>A12</b> Dolny element grzewczy                    |
| <b>A3</b> Drzwiczki                               | <b>A13</b> Środkowe złącze                           |
| <b>A4</b> Szklany wizer                           | <b>A14</b> Wlot / wylot powietrza i filtr ceramiczny |
| <b>A5</b> Uchwyt                                  | <b>A15</b> Przewód zasilający                        |
| <b>A6</b> Górny element grzewczy                  | <b>A16</b> 25cm blacha na pizzę                      |
| <b>A7</b> Osłona ochronna                         | <b>A17</b> Ruszt                                     |
| <b>A8</b> Górna pozycja do włożenia akcesoriów    | <b>A18</b> Nakładka do mieszania potraw              |
| <b>A9</b> Środkowa pozycja do włożenia akcesoriów | <b>A19</b> Nakładka do smażenia                      |
| <b>A10</b> Dolna pozycja do włożenia akcesoriów   | <b>A20</b> Nakładka do opiekania kurczaka            |
|   | <b>A21</b> Uchwyt do przenoszenia akcesoriów         |

### OPIS WYŚWIETLACZA

- |  |   |
|--|---|
| <b>B1</b> Ustawiona temperatura w °C                           | <b>B11</b> Przycisk włączania / wyłączenia funkcji mieszania                      |
| <b>B2</b> Kontrolka świetlna wentylatora                       | <b>B12</b> Przycisk przedłużenia czasu przygotowywania / podwyższenia temperatury |
| <b>B3</b> Kontrolka świetlna funkcji mieszania                 | <b>B13</b> Przycisk włączania / wyłączenia frytkownicy                            |
| <b>B4</b> Ustawiony czas przygotowywania w minutach            | <b>B14</b> Przycisk skracania czasu przygotowywania / obniżenia temperatury       |
| <b>B5</b> Kontrolka świetlna PREHEATING (wstępne ogrzewanie)   | <b>B15</b> Przycisk MENU  |
| <b>B6</b> Kontrolka świetlna FINISHED (koniec przygotowywania) | <b>B16</b> Przycisk uruchomienia/ przerwania pracy                                |
| <b>B7</b> Kontrolka świetlna HEATING (ogrzewanie)              | <b>B17</b> Przycisk funkcji wstępnego ogrzewania                                  |
| <b>B8</b> Przycisk regulacji temperatury                       |   |
| <b>B9</b> Przycisk ustawiania czasu przygotowywania            |   |
| <b>B10</b> Ikony wcześniej ustawionych programów               |   |

### PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem wyjmij urządzenie i jego akcesoria z opakowania i usuń wszystkie etykiety propagacyjne lub metki. Zewnętrzną powierzchnię frytkownicy przetrzyj miękką gąbką lekko nawilżoną ciepłą wodą. Wytrzyj czystą ściereczką do sucha. Wewnętrzny obszar frytkownicy przetrzyj miękką gąbką lekko nawilżoną ciepłą wodą. Wytrzyj czystą ściereczką do sucha. Blachę na pizzę **A16**, ruszt **A17**, nakładkę do mieszania potraw **A18**, nakładkę do smażenia **A19**, nakładkę do opiekania kurczaka **A20** i uchwyt do przenoszenia akcesoriów **A21** umyj w ciepłej wodzie z odrobiną neutralnego płynu do mycia naczyń. Opłucz czystą wodą i wytrzyj do sucha.

### UŻYWANIE FRYTKOWNICY

#### Funkcja wstępnego ogrzewania

- Frytkownicę umieść na stabilnej, równej i czystej powierzchni. Wtyczkę przewodu zasilającego włóż do prawidłowo uziemionego gniazdka. Zabrmi sygnał dźwiękowy i na panelu dotykowym **A1** zacznie migać przycisk włączanie /wyłączenie **B13**.
- Aby włączyć frytkownicę naciśnij przycisk **B13**, oraz naciśnij przycisk ogrzewania wstępnego **B17**. Wyświetlacz dotykowy **A1** się zaświeci i wyświetli się wartości funkcji wstępnego ogrzewania. 190 °C i 5 minut. Funkcja wstępnego ogrzewania pozwala ogrzać wewnętrzny obszar frytkownicy do temperatury roboczej. Fabrycznie ustawiona jest temperatura 190 °C i czas wstępnego ogrzewania 5 minut.
- Naciśnij przycisk uruchamiania / przerwania pracy **B16** i frytkownica uruchomi proces wstępnego ogrzewania. Na panelu dotykowym **A1** będzie doliczany ustawiony czas.
- Gdy proces wstępnego ogrzewania się zakończy, zabrmi sygnał dźwiękowy. Wyświetlacz dotykowy **A1** zgaśnie, piekarnik przejdzie do trybu czuwania po 5 minutach nieczynności.

#### A. Regulacja temperatury wstępnego ogrzewania

- Gdy po włączeniu frytkownicy na dotykowym wyświetlaczu **A1** wyświetlą się wartości funkcji wstępnego ogrzewania: 190 °C i 5 minut, naciśnij przycisk ustawiania temperatury **B8** i temperatura na wyświetlaczu dotykowym **A1** zacznie migać.

2. Za pomocą przycisków podwyższania temperatury **B12** / obniżania temperatury **B14** ustaw nową temperaturę. Poprzez każde naciśnięcie przycisku temperatura podwyższa lub obniża się o 5 °C. Poprzez naciśnięcie i przytrzymanie przycisku przyspieszasz ustawianie temperatury. Temperaturę możesz ustawić w przedziale 60 °C – 200 °C.
3. Jeśli nie potrzebujesz regulować czasu wstępnego ogrzewania, naciśnij przycisk uruchamiania / przerwania pracy **B16** i frytkownica uruchomi proces wstępnego ogrzewania.

#### A. Regulacja czasu wstępnego ogrzewania

1. Gdy po włączeniu frytkownicy na dotykowym wyświetlaczu **A1** wyświetlą się wartości funkcji wstępnego ogrzewania: 190 °C i 5 minut, naciśnij przycisk ustawiania czasu przygotowywania **B9** i czas wstępnego ogrzewania na wyświetlaczu dotykowym **A1** zacznie migać.
2. Za pomocą przycisków przedłużania czasu przygotowywania **B12** / skracania czasu przygotowywania **B14** ustaw nowy czas wstępnego ogrzewania. Każdym wciśnięciem przycisku czas wydłuża się lub skraca o 1 minutę. Poprzez naciśnięcie i przytrzymanie przycisku przyspieszysz ustawienie czasu. Czas wstępnego ogrzewania możesz ustawić w przedziale 01:00 – 60:00 minut.
3. Naciśnij przycisk uruchamiania / przerwania pracy **B16** i frytkownica uruchomi proces wstępnego ogrzewania z na nowo ustawioną temperaturą i czasem.



#### Uwaga:

Jeśli nie naciśniesz przycisku uruchamiania / przerwania pracy **B16** do 5 minut, frytkownica automatycznie przełączy się w tryb gotowości.



#### Domyslny programy

Frytkownica jest wyposażona w 12 domyslnych programów, dzięki którym będziesz mógł łatwo i szybko przygotować różne rodzaje potraw.

1. Gdy proces wstępnego ogrzewania się zakończy, naciśnij przycisk **MENU B15** i na wyświetlaczu dotykowym **A1** zaświeci się pierwsza ikona domyslnego programu. Za pomocą przycisków **B12** lub **B14** wybierz wymagany program.
2. Do frytkownicy włóż potrawy, które chcesz przygotować.
3. Naciśnij przycisk uruchamiania / przerwania pracy **B16** i frytkownica uruchomi wybrany program. Na panelu dotykowym **A1** uruchomi się odliczanie ustawionego czasu.

#### TABELA PROGRAMÓW

Ikona	Potrawy	Temperatura w °C	Czas przygotowywania w min	Zalecana ilość	Zalecenia
	Mrożone frytki	200	20	1 – 1,2 kg	Użyj nakładki do smażenia <b>A19</b> , nakładki do mieszania <b>A18</b> . Będzie włączony górny i dolny element grzewczy
	Ryba / owoce morza	180	13	2x 0,5 kg	
	Hamburger	180	13	4x 0,2 kg	
	Mrożona pizza	160	9	1x 25cm	
	Steak	180	11	2x 0,2 kg	
	Mrożone kawałki kurczaka	180	13	1 kg (około 6 sztuk)	
	Świeże frytki	200	25	0,5 kg	Użyj nakładki do smażenia <b>A19</b> , nakładki do mieszania <b>A18</b> . Będzie włączony górny i dolny element grzewczy
	Smażony kurczak	180	25	1,5 kg	Będzie włączony górny i dolny element grzewczy
	Ciasta	150	38	0,5 kg	
	Herbatniki	160	18	<20 szt.	

	Smażone warzywa	170	10	0,5 kg	Będzie włączony górny i dolny element grzewczy. Można użyć również nakładki do mieszania <b>A18</b> .
	Rozmrażanie	50	5	0,5 kg	



#### Uwaga:

Jeśli nie naciśniesz przycisku uruchamiania / przerywania pracy **B16** do 5 minut, frytkownica automatycznie przełączy się w tryb gotowości.

#### A. Regulacja temperatury domyślnego programu

- Po wybraniu programu naciśnij przycisk ustawiania temperatury **B8** i temperatura na wyświetlaczu dotykowym **A1** zacznie migać.
- Za pomocą przycisków podwyższania temperatury **B12** / obniżania temperatury **B14** ustaw nową temperaturę. Poprzez każde naciśnięcie przycisku temperatura podwyższa lub obniża się o 5 °C. Poprzez naciśnięcie i przytrzymanie przycisku przyspieszasz ustawianie temperatury. Temperaturę możesz ustawić w przedziale 60 °C – 200 °C.

- Jeśli nie potrzebujesz regulować czasu przygotowywania, naciśnij przycisk uruchamiania / przerywania pracy **B16** i frytkownica uruchomi przygotowywanie.

#### B. Regulacja czasu przygotowywania domyślnego programu

- Po wybraniu programu naciśnij przycisk ustawiania czasu przygotowywania **B9** i czas wstępnego ogrzewania na wyświetlaczu dotykowym **A1** zacznie migać.
- Za pomocą przycisków przedłużania czasu przygotowywania **B12** / skracania czasu przygotowywania **B14** ustaw nowy czas wstępnego ogrzewania. Każdym wciśnięciem przycisku czas wydłuża się lub skracą o 1 minutę. Poprzez naciśnięcie i przytrzymanie przycisku przyspieszasz ustawienie czasu przygotowywania. Czas przygotowywania możesz ustawić w przedziale 01:00 – 60:00 minut.
- Naciśnij przycisk uruchamiania / przerywania pracy **B16** i frytkownica uruchomi przygotowywanie z na nowo ustawioną temperaturą i czasem przygotowywania.



#### Uwaga:

Zalecamy dostosować temperaturę i czas wstępnego ogrzewania do planowanego wyboru domyślnego programu i jego temperatury np. jeśli planujesz we frytkownicy przygotowywać pizzę na 160 °C, obniż temperaturę wstępnego ogrzewania na 160 °C.

## USTAWIENIE INDYWIDUALNEJ TEMPERATURY I CZASU PRZYGOTOWYWANIA

Temperaturę i czas przygotowywania możesz ustawić w zależności od indywidualnych preferencji.

#### A. Ustawianie temperatury

- Włącz frytkownicę poprzez naciśnięcie przycisku **B13**.
- Naciśnij przycisk ustawiania temperatury **B8** i temperatura na wyświetlaczu dotykowym **A1** zacznie migać.
- Za pomocą przycisków podwyższania temperatury **B12** / obniżania temperatury **B14** ustaw temperaturę. Poprzez każde naciśnięcie przycisku temperatura podwyższa lub obniża się o 5 °C. Poprzez naciśnięcie i przytrzymanie przycisku przyspieszasz ustawianie temperatury. Temperaturę możesz ustawić w przedziale 60 °C – 200 °C.

#### B. Ustawianie czasu przygotowywania

- Naciśnij przycisk ustawiania czasu przygotowywania **B9** i czas wstępnego ogrzewania na wyświetlaczu dotykowym **A1** zacznie migać.
- Za pomocą przycisków przedłużania czasu przygotowywania **B12** / skracania czasu przygotowywania **B14** ustaw czas przygotowywania. Każdym wciśnięciem przycisku czas wydłuża się lub skracą o 1 minutę. Poprzez naciśnięcie i przytrzymanie przycisku przyspieszasz ustawienie czasu przygotowywania. Czas przygotowywania możesz ustawić w przedziale 01:00 – 60:00 minut.
- Naciśnij przycisk uruchamiania / przerywania pracy **B16** i frytkownica uruchomi przygotowywanie z na nowo ustawioną temperaturą i czasem przygotowywania.



#### Uwaga:

Jeśli potrzebujesz wstępnie ogrzać frytkownicę postępuj zgodnie z instrukcją w rozdziale „Funkcja wstępnego ogrzewania”. Jeśli nie chcesz wstępnie ogrzewać frytkownicy przez przygotowywaniem, zwiększ czas przygotowywania o około 3 minuty.

#### Przygotowywanie potraw we frytkownicy

- Postaw frytkownicę aby się wstępnie ogrzała. Postępuj zgodnie z krokami 1 – 4 w rozdziale „Funkcja wstępnego ogrzewania”.
- Podczas gdy frytkownica się wstępnie ogrzewa, przygotuj potrawę, które chcesz przygotować we frytkownicy. Połóż je na wybranym akcesorium (blacha na pizzę **A16**, ruszt **A17**, nakładka do smażenia **A19**) i nałóż uchwyty do przenoszenia **A21**.
- Gdy proces wstępnego ogrzewania się zakończy, otwórz drzwiczki **A3** i do wewnętrznej części frytkownicy włóż potrawę. Zdejmij uchwyt **A21** i zamknij drzwiczki **A3**.



#### Uwaga:

Do wkładania i wyjmowania akcesoriów (blacha na pizzę **A16**, ruszt **A17**, nakładka do smażenia **A19**) zawsze używaj uchwyty do przenoszenia **A21**.

- Ustaw temperaturę i czas przygotowywania (zobacz rozdział „Ustawianie indywidualnej temperatury i czasu przygotowywania”) lub wybierz jeden z domyślnych programów (zobacz rozdział „Domyślne programy”) i naciśnij przycisk uruchamiania / przerywania pracy **B16**. Frytkownica się uruchomi i na panelu dotykowym **A1** uruchomi się odliczanie ustawionego czasu.
- Podczas gdy wewnętrzny obszar grzewczy się do ustawionej temperatury, górny element grzewczy **A6** oświetla wewnętrzny obszar frytkownicy. Gdy zostanie osiągnięta ustawiona temperatura, górny element grzewczy **A6** wyłączy się i przestanie ogrzewać obszar wewnętrzny. Jeśli temperatura wewnątrz frytkownicy spadnie, górny element grzewczy **A6** ponownie się uruchomi.
- Po zakończeniu przygotowania zabrzmi sygnal dźwiękowy. Wyświetlacz dotykowy **A1** zgasi się a frytkownica przełączy się w tryb gotowości po około 1 minucie bezczynności.
- Otwórz drzwiczki **A3**, nałóż uchwyty **A21** na akcesorium i wyjmij je z frytkownicy. Połóż na metalowym ruszcie lub podkładce odpornej na ciepło.
- Jeśli nie będziesz używać frytkownicy, wyłącz ją naciskając przycisk włączania / wyłączania **B13**, odłącz wtyczkę przewodu zasilającego i postaw ją aby ostygła.



#### Ostrzeżenie:

Regularnie kontroluj stan przygotowywania przez szklany wizjer **A4**. Jeśli jest to konieczne, otwórz drzwiczki **A3** i skontroluj proces przygotowywania. Praca frytkownicy zostanie przerwana, na wyświetlaczu dotykowym **A1** przerwane zostanie odliczanie. Następnie poprawnie zamknij drzwiczki **A3** i proces przygotowywania zostanie przywrócony. Nie dotykaj akcesoriów ani wewnętrznej części frytkownicy rękoma, powierzchnia jest bardzo gorąca. Grozi niebezpieczeństwo oparzeń.

#### Funkcja mieszania potraw

- Postępuj według kroków 1 – 4 w rozdziale „Przygotowanie potraw w frytkownicy”.
- Naciśnij przycisk funkcji wymieszania potraw **B11**, nastąpi włączenie funkcji ręcznego mieszania potraw. Po ponownym naciśnięciu nastąpi wyłączenie funkcji.



#### Uwaga:

Funkcję mieszania potraw można włączyć i wyłączyć ręcznie, naciskając przycisk **B11**, wyłącznie podczas programów, w których nie ma domyślnie ustawionej funkcji mieszania. Jeżeli funkcja mieszania jest ustawiona domyślnie, nie można jej wyłączyć.

## ZASTOSOWANIE AKCESORIÓW

Dzięki dołączonym akcesoriom i ich połączeniu będziesz mógł przygotowywać przeróżne potrawy.

#### 1. Blacha do pizzy **A16**

- odpowiednio do przygotowywania pizzy o wielkości 25 cm, mięsa, ciast, herbatników, warzyw, szaszłyków itp.
- Zalecana pozycja: środkowa pozycja **A9** i dolna pozycja **A10**

#### 2. Połączenie nakładki do smażenia **A19** i nakładki do mieszania **A18**

- odpowiednio do przygotowywania mrożonych lub świeżych frytek
- Na środkowe złącze w nakładce do smażenia **A19** nałóż nakładkę do mieszania potraw **A18**. Upewnij się, że jest właściwie nałożona.
- Zalecana pozycja: pozycja środkowa **A9**

#### 3. Połączenie blachy do pizzy **A16** i rusztu **A17**

- odpowiednio do przygotowywania kurczaka, żeberek, zapiekanych tostów, grillowania itp.
- Zalecana pozycja: środkowa pozycja **A9** (przeznaczona na ruszt **A17**) i dolna pozycja **A10**, lub oba akcesoria na środkowej pozycji **A9**.

#### 4. Połączenie nakładki do smażenia **A19** i rusztu **A17**

- odpowiednio do przygotowywania smażonych frytek w nakładce do smażenia **A19** i jednocześnie do opiekania chleba na ruszcie **A17**
- Zalecana pozycja: górna pozycja **A8** (przeznaczona na ruszt **A17**) i środkowa pozycja **A9**

#### 5. Połączenie nakładki do smażenia **A19**, nakładki do mieszania **A18** i nakładki do opiekania kurczaka

- odpowiednio do opiekania całego kurczaka.
- Na środkowe złącze w nakładce do smażenia **A19** nałóż nakładkę do mieszania potraw **A18**. Upewnij się, że jest właściwie nałożona. Na nakładkę do mieszania **A18** nałóż nakładkę do opiekania kurczaka.
- Zalecana pozycja: pozycja środkowa **A9**



#### Ostrzeżenie:

Nigdy nie napełniaj nakładki do smażenia **A19** ponad ryskę MAX. Zawsze umieść blachę na pizzę **A16** lub nakładkę do smażenia **A19** pod ruszt **A17**. W ten sposób wypłynie nadmiar soków np. z mięsa i zapobiegiesz pobrudzeniu dolnej części wewnętrznej przestrzeni frytkownicy.

Nigdy nie przygotuj potraw tylko na ruszcie **A17**.

#### Wyłącznik bezpieczeństwa

Frytkownica wyposażona jest w wyłącznik bezpieczeństwa, który automatycznie wyłącza elementy grzewcze **A6** i **A12** oraz zatrzyma odliczanie czasu, jeśli w trakcie pracy dojdzie do otwarcenia drzwiczek **A3**. Praca frytkownicy zostanie automatycznie przywrócona po prawidłowym zamknięciu drzwiczek **A3**.



#### Ostrzeżenie:

Gdy proces przygotowywania jest zakończony i wyłączysz frytkownicę przyciskiem włączania / wyłączenia **B13**, możesz zauważyć że wentylator pracuje jeszcze przez okres około 1 minuty. Jest to normalne zjawisko związane z bezpieczeństwem, podczas którego wentylator ochładza przestrzeń wewnętrzną i podstawową płytę frytkownicy, aby nie doszło do uszkodzeń pod wpływem wysokiej temperatury.



## Ochrona przed przegrzaniem

Frytkownica wyposażona jest w bezpiecznik ochronny przed przegrzaniem, który chroni ją przed uszkodzeniem. Jeśli dojdzie do nadmiernego zwiększenia się temperatury frytkownicy, na przykład w wyniku długiego użytkowania, automatycznie aktywuje się bezpiecznik ochronny przeciwko przegrzaniu. W takim przypadku przygotowywanie potraw zostanie automatycznie przerwane. Odłącz frytkownicę od gniazda elektrycznego i pozostaw do wystygnięcia. Zwróć się do autoryzowanego punktu serwisowego, w celu wymiany bezpiecznika. W żadnym przypadku nie wymieniaj bezpiecznika we własnym zakresie.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed czyszczeniem odłącz urządzenie z gniazdka i pozostaw je aby ostygło. Urządzenie będzie stygło szybciej jeśli drzwiczki **A3** będą otwarte. Ostrożnie wyjmij wszystkie akcesoria i połóż je z boku aby ostygły.

Zalecamy zmyć urządzenie jak tylko ostygnie, aby nie doszło do zaschnięcia resztek potraw. Trudniej się je usuwa.

Za pomocą papierowego ręcznika usuń resztki potraw z akcesoriów i wewnętrznej przestrzeni frytkownicy.

Akcesoria możesz umyć w ciepłej wodzie z odrobiną neutralnego środka do mycia naczyń i za pomocą miękkiej gąbki. Oplucz i wytrzyj do sucha. Akcesoria możesz również myć w zmywarce.

Zewnętrzna obudowę urządzenia i przestrzeń wewnętrzną przetrzyj miękką gąbką lekko nawilżoną ciepłą wodą. Wytrzyj do sucha przy pomocy czystej ściereczki.

Do czyszczenia żadnych części tego urządzenia nie używaj drucianych, środków czyszczących z działaniem ściernym, rozpuszczalników itp.

Urządzenie schowaj w suchym i dobrze wentylowanym miejscu. Na urządzeniu nie kładź żadnych przedmiotów.



### OSTRZEŻENIE:

Aby zapobiec niebezpieczeństwu porażenia prądem elektrycznym, nie zanurzaj urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki sieciowej w wodzie albo innej cieczy.

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Jeśli urządzenie nie działa tak jak jest opisane w instrukcji użytkownika, skontroluj wymieniony poniżej wykaz najczęstszych problemów, aby móc usunąć problem. Jeśli Twój problem nie jest wymieniony poniżej, lub jeśli problem nadal trwa, wyłącz urządzenie, wyjmij wtyczkę z gniazdka i skontaktuj się z autoryzowanym punktem serwisowym. W żadnym wypadku nie próbuj naprawiać urządzenia samodzielnie.

Problem	Prawdopodobne przyczyny	Rozwiązanie
Frytkownica nie działa.	Frytkownica nie jest podłączona do gniazdka.  Nie włączyłeś frytkownicy, nie ustawiłeś czasu przygotowywania lub temperatury.	Skontroluj, czy wtyczka przewodu zasilającego jest włożona do gniazdka.  Naciśnij przycisk <b>B13</b> , aby włączyć frytkownicę. Przyciskiem <b>B15</b> wybierz jedno z domyślnych menu lub ustaw czas przygotowywania i temperaturę. Następnie naciśnij przycisk <b>B16</b> i frytkownica się uruchomi.
	Prawdopodobnie wyłączyłeś frytkownicę. Jeśli naciśniesz przycisk <b>B13</b> w trakcie pracy, frytkownica się wyłączy.	Naciśnij przycisk <b>B13</b> , aby włączyć frytkownicę. Przyciskiem <b>B15</b> wybierz jedno z domyślnych menu lub ustaw czas przygotowywania i temperaturę. Następnie naciśnij przycisk <b>B16</b> i frytkownica się uruchomi.
	Drzwiczki <b>A3</b> nie są prawidłowo zamknięte.	Zamknij drzwiczki, delikatnie docisnij, aby usłyszeć kliknięcie.
Potrawy nie są ugotowane.	Nakładka do smażenia <b>A19</b> jest przepelniona.  Ustawiłeś zbyt niską temperaturę.	Do nakładki do smażenia włóż mniej potraw.  Zwiększ temperaturę za pomocą przycisku <b>B12</b> i kontynuuj przygotowywanie.
Potrawy nie są opieczone równomiernie.	Nie włożyłeś nakładki do mieszania <b>A18</b> albo jest ona zablokowana.	Upewnij się że nakładka do mieszania <b>A18</b> jest włożona. Jeśli nakładka do mieszania <b>A18</b> jest zablokowana, wyjmij z pojemnika potrawy i nakładkę, prawidłowo ją zainstaluj a następnie ponownie włóż potrawy i kontynuuj przygotowywanie.
Smażone potrawy nie są chrupiące.	Użyłeś typu potraw przeznaczonego do smażenia w tradycyjnej frytkownicy.	Używaj potraw przeznaczonych do smażenia w piekarniku lub delikatnie potrzyj potrawy olejem, aby osiągnąć chrupiącą skorórkę.

Z frytkownicy wydobywa się biały dym.	Włożyłeś zbyt tłuste potrawy i/lub natarłeś potrawy zbyt dużą ilością oleju.  W nakładce pod opiekankami potrawami są resztki jedzenia z poprzedniego przygotowywania.	Jeśli będziesz przygotowywać zbyt tłuste potrawy, tłuszcz będzie kapał do podstawki pod nimi i będzie się ogrzewał i produkował biały dym. Nakładka z rozgrzanym tłuszczem może się również nadmiernie zgrzać. Nie wpływa to jednak na działanie frytkownicy ani na wynik przygotowań.  Biały dym powstaje z tłuszczu pozostawionego w nakładce. Ważne jest aby prawidłowo czyścić akcesoria po każdym użyciu.
Świeże frytki nie są równomiernie obsmażone	Wybrałeś niewłaściwy typ ziemniaków do przygotowywania świeżych frytek.  Przed przygotowywaniem źle oplukałeś frytki.	Używaj świeżych i twardych ziemniaków.  Przed przygotowywaniem trzeba dokładnie oplukać frytki i usunąć skrobię z powierzchni zewnętrznej.
Świeże frytki nie są chrupiące.	Chrupkość świeżych frytek zależy od ilości oleju i zawartości wody.	Dokładnie osusz frytki przed przygotowywaniem. Jeśli jest to konieczne, pokroj je na mniejsze kawałki i dodaj więcej oleju.
Komunikaty o błędach	Jeśli na wyświetlaczu <b>A1</b> wyświetlił się komunikat o błędzie <b>E1</b> , to zepsuty jest obwód czujnika temperatury.  Jeśli na wyświetlaczu <b>A1</b> wyświetlił się komunikat o błędzie <b>E2</b> , doszło do zwarcia czujnika temperatury lub na płycie podstawowej.	Skontaktuj się z autoryzowanym punktem serwisowym.

### Często zadawane pytania

- Czy we frytkownicy na gorące powietrze można przygotowywać też inne potrawy niż tylko smażone?  
Tak, możesz we frytkownicy na gorące powietrze przygotowywać również steaki, burgery, pieczone mięsa - więcej w części „Tabela programów”/
- Czy we frytkownicy na gorące powietrze można przygotowywać lub podgrzewać zupę?  
Nie, nigdy nie przygotowywaj ani nie podgrzewaj żadnej cieczy we frytkownicy na gorące powietrze.
- Czy frytkownicę na gorące powietrze można wyłączyć w dowolnym momencie?  
Frytkownicę na gorące powietrze można wyłączyć w dowolnym momencie poprzez naciśnięcie przycisku **B13**, lub można w dowolnym momencie przerwać przebieg przygotowywania poprzez otwarcie drzwiczek **A3**.
- Co mam zrobić, jeśli frytkownica na gorące powietrze się nagle wyłączy?  
Doszło do przegrzania i automatycznie aktywował się bezpiecznik ochronny przeciwko przegrzaniu. W takim przypadku automatycznie przerywane jest przygotowywanie. Odłącz frytkownicę od gniazda elektrycznego i pozostaw do wystygnięcia. Zwróć się do autoryzowanego punktu serwisowego, w celu wymiany bezpiecznika. W żadnym przypadku nie wymieniaj bezpiecznika we własnym zakresie.
- Czy trzeba wstępnie ogrzewać frytkownicę na gorące powietrze?  
Nie, jeśli będziesz przygotowywać potrawy bez wstępnego ogrzewania ważne jest by do łącznego czasu przygotowywania doliczyć około 3 minut. Jednak zalecamy wstępne podgrzanie frytkownicy przed włożeniem potraw.
- Czy można myć frytkownicę na gorące powietrze w zmywarce?  
Tylko akcesoria frytkownicy na gorące powietrze można myć w zmywarce. Nigdy nie wkładaj samej frytkownicy do zmywarki ani nie zanurzaj jej w wodzie lub w innej cieczy.

### SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Napięcie nominalne ..... 220 – 240 V ~  
 Częstotliwość nominalna ..... 50/60 Hz  
 Moc nominalna ..... 1800 W  
 Klasa ochrony ..... I  
 (wtyczkę przewodu zasilającego wkładaj tylko do prawidłowo uzmięzionego gniazdka)

Zastrzegamy sobie prawo do zmian tekstu i parametrów technicznych.

## ZALECENIA I INFORMACJE ODNOŚNIE POSTĘPOWANIA Z UŻYTYM OPAKOWANIEM

Użyty materiał opakowaniowy odłóż w miejsce przeznaczone lokalnie do odkładania odpadów.

## UTYLIZACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Taki symbol umieszczony na produkcie lub w załączonej dokumentacji oznacza, iż użytych produktów elektrycznych i elektronicznych nie można wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami z gospodarstw domowych. W celu poprawnej likwidacji, renowacji i recyklingu oddaj te produkty w określonych punktach zbiórki. Opcjonalnie w niektórych krajach Unii Europejskiej lub w innych krajach europejskich możesz zwrócić swoje produkty lokalnemu sprzedawcy w przypadku zakupu równowartościowego nowego produktu.

W wyniku właściwej utylizacji tego produktu pomagasz zachować cenne źródła naturalne i przyczyniasz się do zapobiegania potencjalnych negatywnych wpływów na środowisko naturalne i zdrowie człowieka, które mogłyby być następstwem niewłaściwej utylizacji odpadów. Więcej informacji prosimy zasięgnąć w lokalnym urzędzie lub w najbliższym punkcie zbiórki.

W razie niepoprawnej likwidacji tego rodzaju odpadów zgodnie z krajowymi przepisami mogą zostać nałożone kary.

### **Dla podmiotów gospodarczych na terenie Unii Europejskiej**

Jeżeli chcesz likwidować urządzenia elektryczne i elektroniczne, załadaj potrzebnych informacji od swojego sprzedawcy lub dostawcy.

### **Utylizacja w pozostałych krajach poza terenem Unii Europejskiej**

Ten symbol obowiązuje na terenie Unii Europejskiej. W razie konieczności utylizacji tego produktu, załadaj potrzebnych informacji o poprawnym sposobie utylizacji od lokalnych urzędów lub od samego sprzedawcy.



Niniejszy produkt spełnia wszelkie podstawowe wymagania dyrektyw UE, które go dotyczą.