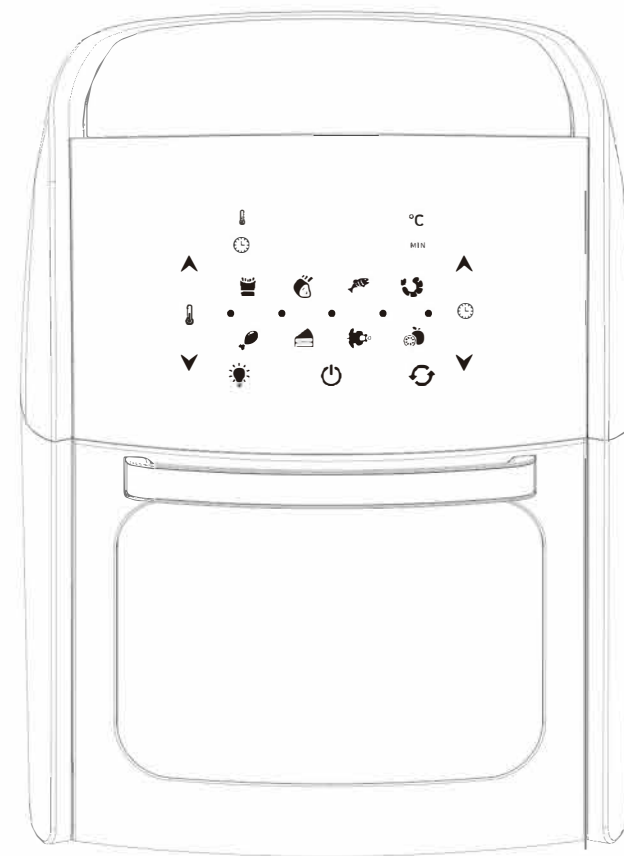


INSTRUKCJA OBSŁUGI FRYTOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ

AIR OVEN

Model: AF-1A



Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych przestrzegane być powinny podstawowe zasady bezpieczeństwa. Nie używaj frytownicy zanim dokładnie nie przeczytasz niniejszej instrukcji.

Frytownica z cyrkulacją powietrza, rożen, dehydrator i więcej

Zanim zaczniesz

Bardzo ważnym jest, abyś przeczytał całą instrukcję, co pozwoli Ci całkowicie zaznajomić się z obsługą urządzenia i zasadami bezpieczeństwa.

Frytownica Air Oven

Nie tylko gotuje twoje ulubione potrawy, ale także piecze takie dania jak burgery calzone lub pączki. Nie może być prościej! - osiem ustawień czasu i temperatury pozwala na przyrządzenie twoich ulubionych chrupiących krewetek, frytek lub kurczaka.

Dzięki funkcji rożna i dehydratora możesz na długo zachowywać świeżość owoców lub innych potraw.

Dzięki frytownicy Air Oven przez wiele lat będziesz mógł delektować się wraz z rodziną wspaniałymi smakami potraw i przekąsek.

Wszyscy kochamy smażone jedzenie

Chrupiący smażony kurczak, frytki, krewetki, ostre skrzydełka - lista jest długa.

Te smaczne przyjemności stały się częścią naszej codziennej diety. Do chwili obecnej niemożliwe było uzyskanie wspaniałej chrupkości i aromatu bez smażenia w głębokim tłuszczu lub oleju.

Dobre wieści!

Frytownica Air Oven zmieniła wszystko. Nasz zespół kulinarny doprowadził do perfekcji system przyrządzania potraw, właściwie eliminując konieczność użycia oleju. Niezdrowy olej zastąpiliśmy systemem Powietrza Turbocyklonowego, które otacza twoją potrawę, zamienia ją w chrupiącą i soczystą doskonałość.

Spis treści

Ważne informacje bezpieczeństwa-----	01-02
Części i akcesoria-----	02-04
Korzystanie z akcesoriów-----	04-05
Korzystanie z cyfrowego panelu kontrolnego-----	05-06
Programy gotowania-----	06-08
Ogólna instrukcja użytkowania-----	08-09
Tabela gotowania-----	09-10
Czyszczenie i przechowywanie-----	10-11
Rozwiązywanie problemów-----	11
Często zadawane pytania-----	12

WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Używając urządzeń elektrycznych, zawsze zachowuj podstawowe zasady bezpieczeństwa, m. in.:

- **NIGDY NIE ZANURZAJ** obudowy urządzenia, zawierającej elementy elektryczne i grzewcze, w wodzie. Nie obmywaj go pod bieżącą wodą.
- **ABY UNIKNAĆ PORAŻENIA PRĄDEM NIE** wkładaj do obudowy urządzenia, zawierającej elementy elektryczne, żadnego rodzaju cieczy.
- To urządzenie ma spolaryzowaną wtyczkę (jeden bolec jest szerszy od drugiego) . Aby **ZREDUKOWAĆ RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM**, wtyczka powinna być włożona do gniazda tylko w jeden określony sposób. Jeśli wtyczka nie pasuje, obróć ją i spróbuj ponownie. Jeśli to nic nie da skontaktuj się z wykwalifikowanym elektrykiem.

NIE MODYFIKUJ WTYCZKI w żaden sposób

- **UPEWNIJ SIĘ**, że urządzenie jest podłączone do gniazdka. Zawsze sprawdzaj, czy wtyczka włożona jest prawidłowo.

- aby uniknąć kontaktu pożywienia z górną wewnętrzną powierzchnią urządzenia oraz z elementami grzewczymi, **NIE PRZEPEŁNIAJ** rotującego kosza.

- **NIE ZAKRYWAJ** otworów wlotowych i wylotowych powietrza podczas pracy frytownicy. Może doprowadzić to do przerwania pracy urządzenia, jego uszkodzenia lub przegrzania.

- **NIGDY NIE NALEWAJ OLEJU** do rotującego kosza. Może to doprowadzić do pożaru i urazów.

- Podczas gotowania, wewnętrzna temperatura urządzenia jest bardzo wysoka. **ABY UNIKNAĆ URAZÓW**, nigdy nie wkładaj rąk do urządzenia, jeśli nie zostało dokładnie schłodzone.

- To urządzenie **NIE JEST PRZEZNACZONE** do użycia przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, poznawczymi i umysłowymi lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, chyba, że są one **NADZOROWANE** przez osoby odpowiedzialne, lub udzielono im właściwych instrukcji, jak urządzenia używać. Urządzenie **NIE JEST PRZEZNACZONE** do użytku przez dzieci.

- Gotując, **NIE UMIESZCZAJ** urządzenia przy ścianie lub przy innych sprzętach. Pozostaw przynajmniej 10 cm przerwy z tyłu, z boków i z góry urządzenia. Nie kładź żadnych przedmiotów na urządzeniu.

- **NIE UŻYWAJ** urządzenia kiedy zauważysz, że jest w jakikolwiek sposób uszkodzone lub posiada uszkodzoną wtyczkę lub przewód zasilający.

- **NIE UMIESZCZAJ** urządzenia na powierzchni kuchenki.

- Jeśli uszkodzeniu uległ przewód zasilający, **NALEŻY GO WYMIENIĆ** w celu wyeliminowania ryzyka, korzystając z serwisu producenta lub odpowiednio przeszkolonej osoby.

- Urządzenie pracujące lub będące w fazie schładzania oraz jego przewód zasilający trzymaj zawsze **POZA ZASIĘGIEM DZIECI**.

- **TRZYMAJ PRZEWÓD ZASILAJĄCY Z DAŁA** od gorących powierzchni. **NIE PODŁĄCZAJ** przewodu i nie korzystaj z urządzenia mając mokre ręce.

- **NIGDY NIE PODŁĄCZAJ** urządzenia do zewnętrznych gniazdek z programatorami czasowymi lub umożliwiającymi kontrolę zdalną.

- **NIGDY NIE UŻYWAJ** urządzenia z żadnym rodzajem przedłużacza.

- **NIGDY NIE UŻYWAJ** urządzenia na lub w pobliżu łatwopalnych materiałów, takich jak ściereki lub zasłony.

- **NIGDY NIE UŻYWAJ** urządzenia w celach innych, niż te opisane w niniejszej instrukcji.

NIGDY NIE POZOSTAWIAJ pracującego urządzenia bez nadzoru.

- Kiedy urządzenie pracuje, z otworów wylotowych wydobywa się powietrze. **TRZYMAJ RĘCE I TWARZ** w bezpiecznej odległości od otworu wylotowego. Uważaj na gorące powietrze wyjmując rotujący koszyk z urządzenia.

- Zewnętrzna powierzchnia obudowy urządzenia może być gorąca podczas użytkowania. Rotujący koszyk **ZAWSZE BĘDZIE GORĄCY**.

UŻYWAJ RĘKAWIC OCHRONNYCH lub uchwytu, podnosząc gorące części urządzenia. Używaj rękawic podnosząc gorące powierzchnie.

- Jeśli z urządzenia wydobywa się czarny dym, **ODŁĄCZ GO NATYCHMIAST** a następnie, zanim wyjmiesz zawartość frytownicy, poczekaj aż przestanie się dymić.

- Kiedy upłynie odpowiedni czas gotowanie zakończy się, ale wentylator **BĘDZIE DZIAŁAŁ** jeszcze przez 15 sekund, aby schłodzić urządzenie.

- Zawsze używaj urządzenia na płaskiej powierzchni, która jest wypoziomowana, stabilna i nie ma właściwości łatwopalnych.

- Urządzenie przeznaczone jest tylko do użytku domowego. Nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego.

- Jeśli frytownica Air Oven zostanie użyta do celów komercyjnych lub niezgodnie z zasadami niniejszej instrukcji, straci ważność gwarancja urządzenia, a producent nie będzie odpowiadał za uszkodzenia.

- Zawsze odłączaj urządzenie od źródła zasilania po użyciu.

- Pozwól urządzeniu schłodzić się po użyciu przez około 30 minut przed jego odłożeniem do przechowywania lub przystąpieniem do czyszczenia.

- Dbaj o to, aby składniki przygotowywane w urządzeniu piekły się raczej na złoto-żółty kolor niż ciemny lub brązowy. Usuwać przypalone resztki.

- Przy pierwszym użyciu urządzenie może emitować dym. Nie świadczy to o uszkodzeniu urządzenia i powinno minąć w ciągu kilku minut.

Ważne

- Przed pierwszym i po każdym kolejnym użyciu umyj ręcznie rotujący koszyk i inne akcesoria. Następnie wytrzyj zewnętrzną i wewnętrzną stronę obudowy ściereczką zmoczoną w ciepłej wodzie z niewielkim dodatkiem łagodnego detergentu. Na koniec nagrzej urządzenie aby wypalić pozostałości.

Zasilanie elektryczne

Jeśli sieć elektryczna jest przeciążona przez inne urządzenia, frytownica może nie działać poprawnie. Musi ona być używana przy detykowanym napięciu sieci.

Automatyczne wyłączenie

Urządzenie ma wbudowany wyłącznik, który automatycznie rozłączy urządzenie, kiedy zegar odmierzający czas osiągnie wartość zero. Możesz również wyłączyć urządzenie ręcznie, wciskając przycisk zasilania (naciśnij przez 2 sekundy).

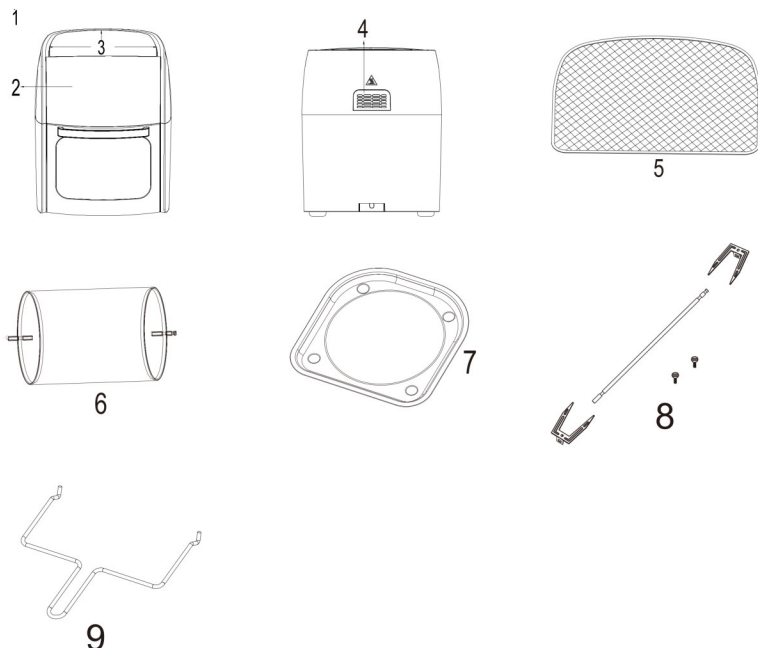
Pole elektromagnetyczne

Urządzenie spełnia wszelkie standardy dotyczące emisji pola elektromagnetycznego. Dostępna obecnie wiedza naukowa potwierdza, że urządzenie użytkowane prawidłowo i zgodnie z instrukcją jest bezpieczne.

Części i akcesoria

UWAGA: Rozpakuj wszystkie wymienione poniżej części. Ich rodzaj może różnić się w zależności od modelu. Usuń z nich niebieską folię zabezpieczającą.

- | | |
|---------------------------------------|--|
| 1. Jednostka główna | 6. Rotujący koszyk |
| 2. Panel sterujący | 7. Tacka ociekowa |
| 3. Otwory wlotowe powietrza | 8. Wałek rożna, widelce oraz zestaw śrub |
| 4. Otwory wylotowe gorącego powietrza | 9. Uchwyt do rożna |
| 5. Stojak z przepływem powietrza | |



5. Stojak z przepływem powietrza

Może być użyty do dehydratacji, ale także do przygotowania chrupiących przekąsek lub odgrzewania potraw, np. pizzy

6. Rotujący koszyk

Idealny do frytek, prażonych orzechów i innych przekąsek. Użyj uchwytu do rożna aby włożyć koszyk do urządzenia.

7. Tacka ociekowa

Używaj tacki podczas gotowania - ułatwi to utrzymanie czystości urządzenia.

8. Wałek rożna, widelce oraz zestaw śrub

Rożna służą do pieczenia i całego kurczaka. Nabij mięso wzdłużnie na wałek. Nasuń widelce na każdy z końców wałka i zamocuj za pomocą śrub. Ułatwią to nacięcia na wałku. Jeśli zajdzie taka potrzeba, możesz dostosować pozycję śrub bliżej środka, ale nigdy na zewnątrz ku końcom.

UWAGA: Upewnij się, że pieczeń lub kurczak nie są zbyt duże aby swobodnie się obracać wewnątrz urządzenia. Maksymalna waga kurczaka lub pieczeni ok. 1000 - 1500 g.

9. Uchwyt do rożna

Użyj, aby wyjąć gotową pieczeń lub kurczaka, przygotowanego za pomocą rożna. Umieść uchwyt pod wałkiem rożna i łagodnie unieś (najpierw lewą stronę).

Ważne

Upewnij się, że twoja frytownica Air Oven została dostarczona z częściami, które zamawiałeś (niektóre akcesoria mogą być sprzedawane oddzielnie). Sprawdź wszystko dokładnie przed użyciem. Jeśli jakiegokolwiek części brakuje lub jest uszkodzona, nie używaj urządzenia. Skontaktuj się z dostawcą numer serwisowy umieszczony na spodniej stronie instrukcji obsługi.

UWAGA: Niektóre akcesoria mogą nie być częścią zestawu.

Ostrzeżenie

Widelce, elementy rożna i inne metalowe części urządzenia są ostre i rozgrzewają się do bardzo wysokich temperatur podczas używania urządzenia. Należy bardzo uważać, aby się nie zranić. Noś rękawice ochronne.

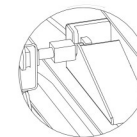
Korzystanie z akcesoriów

Montaż uchwytu z przepływem powietrza wewnątrz urządzenia

1. Włóż tackę ociekową na spód urządzenia
2. Włóż uchwyt z przepływem powietrza, przesuwając przez rowki przesówne na tylny zaczep (Rys. A)
3. Dla efektu szybszego gotowania i chrupkości potraw, umieść uchwyt z przepływem powietrza bliżej elementu grzewczego (Rys. B)
4. Obracaj uchwyt centralnie aby potrawa przygotowywana była równomiernie

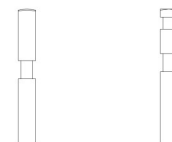


Rys. A



Rys. B

Komponenty



WAŁEK ROŻNA
LEWA STRONA PRAWA STRONA



ŚRUBY MOCUJĄCE
(x2)

Wałek rożna i ostrza do szaszłyków

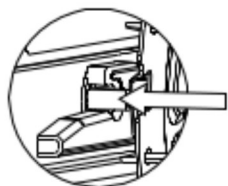
1. Umieść ostrza do szaszłyków na każdym z końców wałka rożna. Upewnij się, że śruby mocujące są po zewnętrznej stronie wałka.
2. Delikatnie dokręć śruby. Nie dokręcaj zbyt mocno, ponieważ może zajść potrzeba regulacji po włożeniu szaszłyków.

Montaż rożna lub rotującego koszyka w urządzeniu

1. Włóż lewą stronę zmontowanego rożna lub rotującego koszyka w gniazdo wałka rożna. Upewnij się, że wałek rożna jest na miejscu, aby potrawa obracała się (Rys. C).
2. Umieść prawą stronę na wieszaku (Rys. D).



Rys. C. LEWA STRONA



Rys. D. PRAWA STRONA

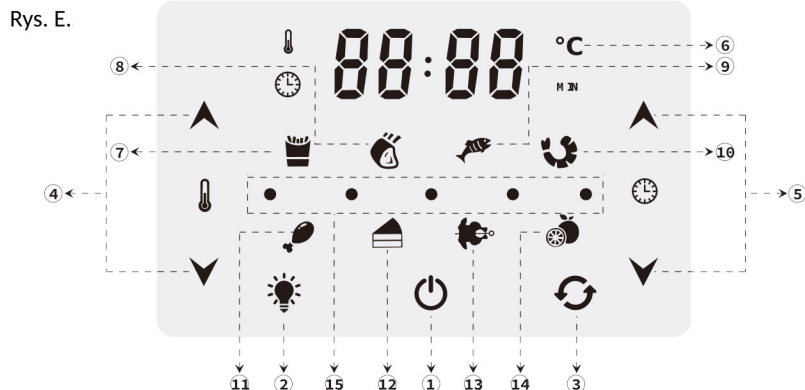
WAŻNE

Wałek rożna posiada z prawej strony dwa nacięcia, z lewej nie ma żadnego.

Demontaż rożna lub rotującego koszyka

1. Otwórz drzwiczki aby zatrzymać cykl pieczenia lub wyłącz urządzenie naciskając przycisk zasilania
2. Umieść uchwyt rożna pod wałkiem rożna
3. Unieś prawą stronę uchwytu pod niewielkim kątem, następnie przesunij w prawo do momentu, aż lewa strona wałka wysunie się z gniazda
4. Ostrożnie wyjmij przygotowaną potrawę z frytownicy

Korzystanie z cyfrowego panelu kontrolnego



1. Przycisk zasilania/Start-stop

Kiedy urządzenie zostanie włączone, zaświeci się przycisk zasilania. Jednorazowe naciśnięcie (trzymając przez 2 sekundy) spowoduje podświetlenie całego panelu. Ponowne naciśnięcie przycisku aktywuje proces pieczenia przy domyślnej temperaturze 180 st. C i czasie 15 min. Wciśnięcie przycisku kiedykolwiek podczas pieczenia zatrzyma urządzenie. Przytrzymanie przycisku przez 2 sekundy spowoduje wyłączenie frytownicy. Kiedy na ekranie pojawi się napis "OFF", silnik przestanie działać po 15 sekundach i pojawi się powtórzony trzykrotnie sygnał dźwiękowy..

2. Podświetlenie wewnętrzne

Ta funkcja pozwoli ci sprawdzić postępy pieczenia potrawy, bez przerywania pracy urządzenia.

UWAGA: otwarcie drzwiczek podczas pieczenia zatrzyma pracę urządzenia. Uruchomi również wewnętrzne podświetlenie.

3. Przycisk obrotów

Wybierz ten przycisk, kiedy pieczesz potrawę z użyciem rożna. Funkcja ta może być używana z każdym programem. Kiedy używasz tej funkcji, jej ikona mruga.

4. Przyciski kontroli temperatury

Przycisk umożliwia podniesienie lub obniżenie temperatury o 5 st. C, pomiędzy wartościami 65 st. C i 200 st. C. Przedział temperatury dla programu Dehydracji to 30 - 80 st. C.

5. Przyciski ustawiania czasu

Przyciski te umożliwiają wybór czasu pieczenia w minutach, od 1 min. do 60 min.

Taki przedział czasowy funkcjonuje we wszystkich programach, oprócz Dehydracji, która używa przedziału 0.5 h i czasu pracy urządzenia od 2 do 24 h.

6. Wyświetlacz cyfrowy LED

Numeryczny wyświetlacz cyfrowy będzie przełączał się pomiędzy wyświetlaniem temperatury a wartością czasu, który pozostał do końca procesu pieczenia.

7 - 14. Programy pieczenia

Wybór któregoś z tych przycisków ustawi czas i temperaturę urządzenia na domyślną dla danej potrawy. Możesz zmienić ustawienia używając przycisków czasu i temperatury. Opis programów znajduje się na następnej stronie instrukcji. Funkcje można wzajemnie przełączać podczas pracy urządzenia. Aby uniknąć niechcianego przełączenia programu, można ustawić blokadę ekranu, która uruchomi się po 2 min. od rozpoczęcia pracy. Jeśli taka funkcja zostanie wybrana, po 2 min. od uruchomienia programu nie będzie można go już zmienić (zmieniać będzie można tylko czas i temperaturę).

15. Lampki statusu pracy - Te światelka będą mrugać w sekwencji podczas procesu pieczenia i pozostaną włączone do 15 sekund po wyłączeniu urządzenia.

Programy pieczenia

Tabela gotowania

*Czas pieczenia dla całego kurczaka będzie zależeć od jego wagi. Użyj termometru do mięsa aby sprawdzić jego wewnętrzną temperaturę i skonfrontuj ją z poniższą tabelką.

Przycisk programu	Temperatura	Czas
7. Frytki	200°C	15 min
8. Steki/Kotlety	185°C	25 min
9. Ryba	200°C	15 min
10. Krewetki	160°C	12 min
11. Kurczak	185°C	40 min
12. Pieczenie	175°C	30 min
13. Rożen	200°C	30 min
14. Dehydrator	30°C	4 h (2-24h)

Użycie Frytownicy Air Oven bez programów

Kiedy zapoznasz się z frytownicą Air Oven, możesz zechcieć poeksperymentować z własnymi ustawieniami czasu i temperatury.

Uwaga

Nigdy nie wkładaj urządzenia wypełnionego olejem lub inną cieczą do urządzenia! Może to spowodować ryzyko pożaru i obrażeń.

Tabela temperatury wewnętrznej mięs

Tabela ta powinna być wykorzystywana do kontroli temperatury wewnętrznej pieczonych mięs.

Pamiętaj, że są to tylko przybliżone dane odniesienia.

Mięso	Typ	Temperatura wewnętrzna
Wołowina i cielęcina	mielona	70°C
	steaki, średniowypieczone, krwiste	70°C
		63°C
Kurczak i indyk	piersi	75°C
	mielony, nadziewany	75°C
	nóżka, udko, skrzydełko	75°C
Ryba i skorupiaki	każdy rodzaj	63°C
Jagnięcina	mielona	70°C
	steaki, średniowypieczone, krwiste	70°C
		63°C
Wieprzowina	kotlety, mielona, żeberka, pieczeń, szynka w całości	70°C
		60°C

Ogólne instrukcje użytkowania

Przed pierwszym użyciem Frytownicy Air Oven

1. Przeczytaj wszystkie instrukcje, ostrzeżenia i etykiety.
2. Usuń opakowania, naklejki i etykiety.
3. Umyj wszystkie części i akcesoria, które używane są podczas procesu pieczenia w ciepłej wodzie z detergentem, Uwaga: tylko akcesoria można myć w zmywarce.
4. Wytrzyj wewnątrz oraz zewnętrzną stronę urządzenia czystą, wilgotną szmatką.

UWAGA: Nigdy nie myj i nie zanurzaj urządzenia w wodzie.

UWAGA: Kiedy używasz urządzenia, nigdy nie wypełniaj żadnego naczynia olejem lub inną cieczą. Urządzenie piecze używając tylko gorącego powietrza.

Przygotowanie do użycia

1. Postaw urządzenie na stabilnej, płaskiej, poziomej, odpornej na ciepło powierzchni.
2. Wybierz odpowiednie akcesorium do przepisu

Wszechstronne urządzenie

Frytownica Air Oven została stworzona do pieczenia różnorodnych, ulubionych przez ciebie potraw. Tabele umieszczone w niniejszej instrukcji oraz przewodnik po przepisach pomoże ci osiągnąć wspaniałe rezultaty. Korzystaj z tych informacji, aby ustawić odpowiedni czas/temperaturę oraz odpowiednie ilości składników.

Uwaga

NIGDY nie kładź niczego na urządzeniu.

NIGDY nie zakrywaj otworów powietrznych na górze i z tyłu urządzenia.

NIGDY nie wypełniaj żadnego pojemnika do pieczenia olejem lub inną cieczą. Urządzenie piecze tylko przy użyciu gorącego powietrza.

NIGDY nie używaj drzwiczek jako podstawki pod gorący koszyk do pieczenia. Może to spowodować uszkodzenie urządzenia lub obrażenia użytkownika.

ZAWSZE używaj rękawic ochronnych wyciągając gorące elementy.

Ogólne instrukcje użytkowania

Pieczenie z frytownicą Air Oven

1. Umieść składniki na stojaku z przepływem powietrza, na jednym z akcesoriów rożna lub w koszyku rotującym.
2. Włóż stojak, koszyk rotujący lub rożen do urządzenia i zamknij drzwiczki. Podłącz kabel zasilający do sieci (spełniającej wymagania specyfikacji urządzenia).
3. Kiedy w/w elementy są na miejscu, naciśnij raz przycisk zasilania (strona 5, Rys. E1).
4. Wybierz program (strona 5, Rys. E7-14) lub ręcznie ustaw temperaturę oraz czas (strona 5, Rys. E4-5). Skorzystaj ze szczegółowej instrukcji Panelu Kontrolnego na stronie 6.
5. Urządzenie automatycznie zacznie cykl pieczenia kilka sekund po wybraniu programu lub po ręcznym wyborze czasu i temperatury. Alternatywnie, możesz nacisnąć przycisk zasilania aby rozpocząć pieczenia natychmiast, kiedy wybrana została wartość czasu i temperatury.

UWAGA: Możesz otworzyć drzwiczki urządzenia w każdej chwili, aby sprawdzić postęp pieczenia.

UWAGA: Sprawdź tabelki w niniejszej instrukcji lub książkę przepisów, aby ustawić odpowiednie ustawienia urządzenia.

Wskazówki

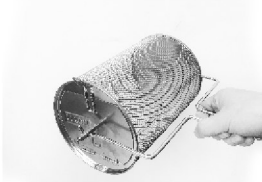
- Potrawy, które są mniejsze zwykle potrzebują krótszego czasu pieczenia, w porównaniu z większymi.
- Duże ilości jedzenia potrzebują niewiele więcej czasu pieczenia, w porównaniu z mniejszymi.
- Obrócenia lub przewrócenie potrawy w połowie procesu pieczenia spowoduje, że upieczone się ona równomiernie
- Rozprowadzenie niewielkiej ilości oleju roślinnego na świeżych ziemniakach spowoduje, że będą bardziej chrupiące. Dodaj olej przed pieczeniem.
- Wszystkie przekąski, które można przyrządzić w piekarniku mogą być przyrządzone w Air Oven'ie.
- Użyj gotowego ciasta, aby przyrządzić przekąski szybko i łatwo. Gotowe ciasto potrzebuje zwykle krótszego czasu pieczenia niż ciasto domowe.
- Umieść formę do pieczenia lub naczynie żaroodporne w urządzeniu, aby upiec ciasto lub tartę. Forma i naczynie żaroodporne zalecane są także do pieczenia potraw kruchych i nadziewanych.
- Możesz używać frytownicy Air Oven do odgrzewania potraw. Po prostu ustaw temperaturę na 150 st. C i czas do 10 minut,

Ważne

Wyjmowanie upieczonej lub gorącej potrawy

Kiedy wyjmujesz upieczone lub gorące potrawy użyj uchwytu do rożna (Rys. F) lub rękawic kuchennych. Uchwyt może być także używany z rożnem.

Rys. F



Ostrzeżenie

- Podczas procesu pieczenia, kosz rotujący i inne akcesoria staną się bardzo gorące. Kiedy wyciągasz je z urządzenia, upewnij się, że dysponujesz podstawką lub powierzchnią żaroodporną, na której będzie można położyć potrawę. NIGDY nie kładź koszyka bezpośrednio na blacie lub stole.
- Akcesoria do pieczenia będą gorące podczas procesu przygotowania potrawy. Korzystaj z rękawic ochronnych i postępuj uważnie, aby UNIKNAĆ URAZÓW.

Tabela gotowania

Potrawa	Min - Max	Czas	Temperatura	Uwagi
Cienkie mrożone frytki	1 ¼-3 kubki	15-16min	200°C	
Grube mrożone frytki	1 ¼-3 kubki	15-20 min	200°C	
Frytki domowe	1 ¼-3 ¼ kubki	10-16min	200°C	dodaj 0.5 łyżki oleju
Ziemniaki w kliny	1 ¼-3 ¼ kubki	18-22 min	182°C	dodaj 0.5 łyżki oleju
Ziemniaki w kostkę	1 ¼-3 kubki	12-18min	182°C	dodaj 0.5 łyżki oleju
Smażone ziemniaki	1 kubek	15-18min	182°C	
Zapiekanka ziemniaczana	2 kubki	15-18min	200°C	
Steak	500 g	8-12 mins	182°C	

Kotlety wieprzowe	500 g	10-14min	182°C	
Hamburger	500 g	7-14 mins	182°C	
Pasztecik	500 g	13-15min	200°C	
Drumsticki z kurczaka	500 g	18-22min	182°C	
Pierś z kurczaka	500 g	10-15min	182°C	
Sajgonki	500 g	15-20min	200°C	Użyj gotowego
Mrożone nuggetsy z kurczaka	500 g	10-15min	200°C	Użyj gotowego
Mrożone paluszki rybne	500 g	6-10 min	200°C	Użyj gotowego
Paluszki z Mozzarelli	500 g	8-10 min	182°C	Użyj gotowego
Nadziewane warzywa	500 g	10 min	160°C	
Ciasto	1 ¼ kubka	20-25min	160°C	Użyj foremki
Tarta	1 ½ kubka	20-22min	182°C	Użyj foremki/naczynia
Muffinki	1 ¼ kubka	15-18min	200°C	Użyj foremki
Słodkie przekąski	1 ½ kubka	20 min	160°C	Użyj foremki/naczynia
Mrożone krążki cebulowe	450 g	15 min	200°C	

Tabela gotowania

Ustawienia

Tabela nd stronie 9-10 pomoże ci wybrać odpowiednią temperaturę i czas, aby osiągnięte rezultaty były jak najlepsze. Zapoznając się z procesem pieczenia we frytownicy Air Oven możesz dostosować ustawienia, aby najlepiej odpowiadały twoim osobistym smakom.

UWAGA: Miej na uwadze to, że podane parametry są tylko wskazówkami. Składniki różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i rodzajem, dlatego każdy należy traktować indywidualnie.

Wskazówki:

- Ustaw czas na połowę tego , który potrzebny jest do upieczenia potrawy. Sygnał dźwiękowy poinformuje cię o tym, kiedy należy przewrócić potrawę. Sygnał dźwiękowy informuje o końcu czasu danego programu.
- Doda 3 minuty do czasu piecniia zimnych potraw.

Czyszczenie i przechowywanie

Czyszczenie

Czyść frytownicę Air Oven po każdorazowym użyciu.

Rotujący koszyk oraz inne akcesoria są zrobione z wytrzymałej stali nierdzewnej i można je myć w zmywarce. Nigdy nie używaj materiałów lub przedmiotów, które mogą porysować ich powierzchnię.

Przypalone resztki powinny być namoczone w ciepłej wodzie z detergentem, co ułatwi ich usunięcie. Odłącz urządzenie od zasilania i upewnij się, że urządzenie jest dokładnie schłodzone przed przystąpieniem do jego czyszczenia.

1. Wytrzyj zewnętrzne powierzchnie urządzenia szmatką namoczoną w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego detergentu.
2. Aby wyczyścić drzwiczki urządzenia, zdemontuj je, unosząc pod kątem 80 st. i pociągając delikatnie w górę. Wyczyść obie strony szmatką namoczoną w ciepłej wodzie z detergentem. Nie namaczaj ani nie zanurzaj drzwiczek w wodzie i nie myj ich w zmywarce.

3. Umyj wnętrze urządzenia gorącą wodą, łagodnym detergentem i delikatną gąbką (nie powodującą zarysowań).
4. Jeśli to konieczne, usuń niechciane resztki pożywienia z górnej powierzchni za pomocą szczotki.

Przechowywanie

1. Odłącz urządzenia i pozwól mu dokładnie wystygnać.
2. Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.
3. Przechowuj urządzenie w czystym i suchym miejscu.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa	1. Urządzenie jest niepodłączone. 2. Nie włączyłeś urządzenia poprzez ustawienie czasu i temperatury pracy.	1. Podłącz wtyczkę do gniazdka. 2. Zamontuj koszyk, ustaw temperaturę i czas. Upewnij się, że drzwiczki są zamknięte.
Potrawa nie upiekła się	1. Rotujący koszyk został przepętniony. 2. Ustawiono za małą temperaturę	1. Stosuj mniejsze porcje, aby mogły równomiernie się upiec. 2. Zwiększ temperaturę i kontynuuj pieczenie.
Potrawa nie upiekła się równomiernie	Niektóre rodzaje potraw muszą zostać odwrócone podczas pieczenia.	Przeczytaj ogólną instrukcję użytkowania
Urządzenie emituje biały dym	1. Został użyty olej. 2. Części urządzenia posiadają resztki tłuszczu z poprzedniego pieczenia.	1. Wytrzyj nadmiar oleju. 2. Myj koszyk rotujący po każdym użyciu.
Frytki nie są równomiernie upieczone	1. Użyto niewłaściwego rodzaju ziemniaków 2. Po pokrojeniu, ziemniaki nie zostały dostatecznie obmyte.	1. Używaj świeżych, dobrych ziemniaków. 2. Obmyj i wysusz kawałki ziemniaków aby usunąć nadmiar skrobi.
Frytki nie są chrupiące	Surowe frytki mają zbyt dużo wody.	Osusz surowe frytki przed pokropieniem olejem. Przygotuj drobniejsze kawałki. Dodaj odrobinę więcej oleju.
Ściągnięte drzwiczki	Drzwiczki wypadły z zawiasów.	Kiedy drzwiczki są delikatnie uchylone (około 2.5 cm od pozycji zamkniętej), dopasuj zawias,tak, aby bolec wpadł w gniazdo. Następnie zamknij drzwiczki.

Kody błędów

Symbol kodu	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
E 1	Przerwany obwód czujnika temp.	Skontaktuj się z serwisem
E2	Zwarcie czujnika temperatury	Skontaktuj się z serwisem

Często zadawane pytania

1. Czy mogę przygotowywać potrawy inne niż smażone dania w moim Air Oven'ie?

Tak, możesz przygotowywać różne potrawy, takie jak steaki, kotlety, burgery oraz wypieki. Przeczytaj odpowiednie tabele w niniejszej instrukcji.

2. Czy Air Oven jest odpowiedni do przygotowywania lub odgrzewania zup i sosów?

Nie, nigdy nie podgrzewaj cieczy w urządzeniu.

3. Co zrobić, jeśli urządzenie wyłączyło się podczas pieczenia?

Air Oven posiada funkcję bezpieczeństwa, jaką jest autowylączenie, która uruchamiana jest kiedy dojdzie do przegrzania urządzenia. Zapobiega to uszkodzeniom, Odłącz kabel zasilający z gniazdka i pozwól urządzeniu się schłodzić. Podłącz go ponownie i zrestartuj urządzenie.

4. Czy urządzenie wymaga czasu, aby się rozgrzać?

Wstępne nagrzewanie jest potrzebne, kiedy uruchamiasz zimne urządzenie. Dodaj 3 minuty do czasu pieczenia, aby zrekompensować czas wstępnego nagrzewania.

5. Czy możliwe jest wyłączenie urządzenia w każdym momencie?

Tak, naciśnij przycisk zasilania lub otwórz drzwiczki.

6. Czy mogę sprawdzić potrawę podczas procesu pieczenia?

Tak, możesz wyciągnąć kosz rotujący w każdej chwili podczas procesu pieczenia. Możesz także przewrócić potrawę przygotowywaną na stojaku z przepływem powietrza, jeśli jest to konieczne do zapewnienia równomiernego upieczenia. Po zamknięciu drzwiczek, czas i temperatura pozostaną niezmienione.

7. Czy można myć elementy Air Oven'a w zmywarce?

Tylko akcesoria mogą być myte w zmywarce. Urządzenie posiada spiralę grzewczą oraz elementy elektroniczne i nigdy nie powinno być zanurzane w jakiegokolwiek cieczy lub czyszczone czym innym niż szmatką zwilżoną w ciepłej wodzie lub nierysującą gąbką z dodatkiem niewielkiej ilości łagodnego detergentu.

8. Co zrobić, jeśli po zastosowaniu wszystkich przedstawionych powyżej sugestii urządzenie wciąż nie działa?

Nigdy nie próbuj domowych napraw.

Skontaktuj się z producentem i postępuj wg. procedur przedstawionych w gwarancji. Ich nieprzestrzeganie może spowodować utratę gwarancji.

9. Czy drzwiczki mogą zostać zdjęte?

Tak, mogą. Otwórz je niewiele (ok. 2.5 cm w stosunku do pozycji zamkniętej) i delikatnie unieś na zawiasie. Zaczepy wysuną się. Teraz możesz łatwiej wyczyścić wnętrze urządzenia i okienko. Aby założyć drzwi z powrotem, ustaw je w pozycji lekko otwartej (jak uprzednio), następnie dopasuj zawias, aby zaczepy znalazły się w gniazdach. Możesz teraz zamknąć drzwi.