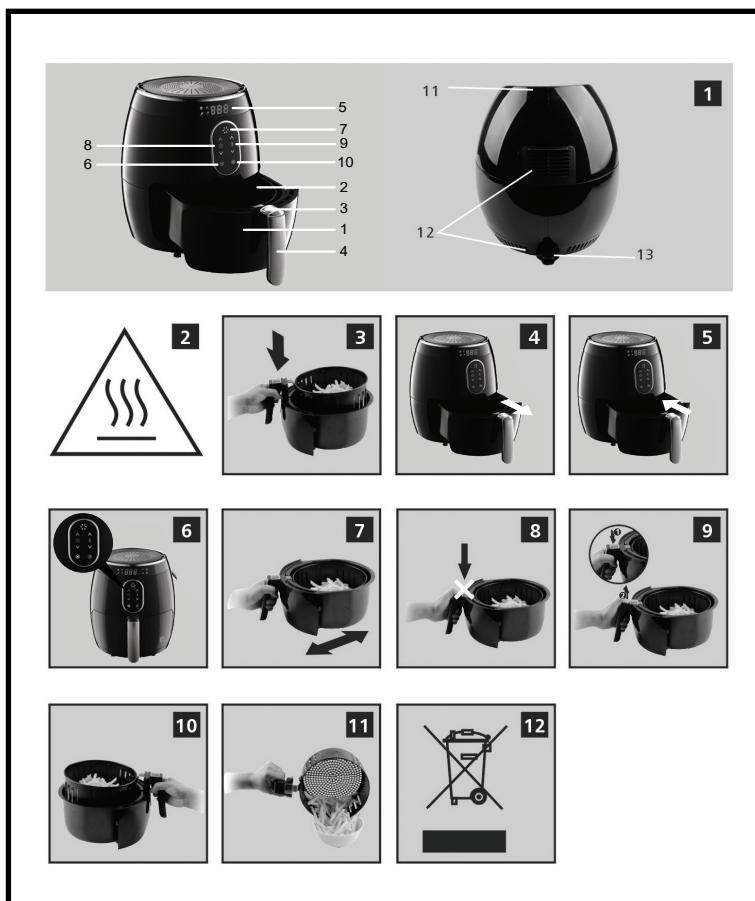







## Instrukcja obsługi urządzenia Airfryer



## Ogólny opis (rys. 1))

- 1 Naczynie
- 2 Koszyk
- 3 Przycisk zwalnający kosz
- 4 Uchwyt koszyka
- 5 LCD z ekranem dotykowym (wyświetlacz ciekłokrystaliczny)
- 6 Przycisk włączania / wyłączenia zasilania 
- 7 Ikona nagrzewania / dmuchawy 
- 8 Przyciski sterujące timerem (0-30 min) 
- 9 Przyciski regulacji temperatury (80-200°C) 
- 10 Przyciski menu (powtórz dotyk palcem  w celu zmiany i wyboru systemu gotowania)
- 11 Wlot powietrza
- 12 Otwory wylotowe powietrza
- 13 Przewód zasilający





## Niebezpieczeństwo

- Nie zanurzać obudowy w wodzie ani nie splukiwać pod bieżącą wodą ze względu na elementy elektryczne i grzewcze.
- Unikaj dostania się cieczy do urządzenia, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym lub zwarcia.
- Wszystkie składniki umieszczaj w koszyku, aby nie dopuścić do kontaktu z elementami grzejnymi.
- Nie zakrywać wlotu i wylotu powietrza, gdy urządzenie pracuje.
- Napełnienie miski olejem może spowodować zagrożenie pożarowe.
- Nie dotykać wnętrza urządzenia podczas jego działania.

## Ostrzeżenie:

- Sprawdź, czy napięcie wskazane na urządzeniu jest zgodne z lokalnym napięciem sieciowym.
- Nie używaj urządzenia, jeśli występuje uszkodzenie wtyczki, przewodu zasilającego lub innych części.
- Nie należy udawać się do nieautoryzowanej osoby w celu wymiany lub naprawy uszkodzonego przewodu głównego.
- Przechowuj urządzenie i jego przewód zasilający poza zasięgiem dzieci.
- Trzymaj przewód zasilający z dala od gorących powierzchni.
- Nie podłączaj urządzenia ani nie obsługuj panelu sterowania mokrymi rękami.
- Upewnij się, że urządzenie jest podłączone do uziemionego gniazdka ściennego. Zawsze upewnij się, że wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka ściennego.
- Nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego wyłącznika czasowego.
- Nie umieszczaj urządzenia na/lub w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak obrus lub firanka.
- Nie umieszczaj urządzenia dotykając ściany lub innych urządzeń. Zostaw co najmniej 10 cm odstępu
- z tyłu i po bokach oraz 10 cm wolnej przestrzeni nad urządzeniem.
- Nie kładź niczego na urządzeniu.
- Unikaj, aby urządzenie pracowało bez nadzoru.
- Podczas smażenia gorącym powietrzem przez otwory wylotowe powietrza wydostaje się gorąca para. Trzymaj dłonie i twarz w bezpiecznej odległości od pary i stwórz drogi wylotowe powietrza. Podczas wyjmowania naczynia z urządzenia należy również uważać na gorącą parę i powietrze. Wszelkie powierzchnie w pobliżu mogą się nagrzewać podczas użytkowania. (Rys. 2)
- Natychmiast odłącz urządzenie, jeśli zobaczysz ciemny dym wydobywający się z urządzenia.
- Zanim wyjmiesz naczynie z urządzenia, poczekaj aż dym nie będzie się wydobywał.

## Uwaga

- Upewnij się, że urządzenie jest ustawione na poziomej, równej i stabilnej powierzchni.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Urządzenie potrzebuje około 30 minut, aby ostygnąć do bezpiecznego trzymania i czyszczenia.

## Automatyczne wyłączenie

Urządzenie ma wbudowany timer, który automatycznie wyłączy urządzenie po odliczeniu do zera. Możesz ręcznie wyłączyć urządzenie, naciskając pokrętko anulowania, automatycznie wyłączy urządzenie po 20 sekundach.




## Przed pierwszym użyciem

1. Wyczyść koszyk i naczynie gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia, za pomocą nierysującej gąbki. Te części można bezpiecznie umyć w zmywarce.
2. Przetrzeć czystą szmatką elementy w środku oraz na zewnątrz.

## Korzystanie z urządzenia

1. Ustaw urządzenie na stabilnej, poziomej i równej powierzchni. Nie stawiaj urządzenia na nieodpornej na ciepło powierzchni.
2. Umieść koszyk na naczyniu. (Rys.3)  
Nie napełniaj naczynia olejem ani żadnym innym płynem.
3. Umieść składniki w koszyku, a następnie wsuń koszyk do urządzenia. (Rys.5)
4. Aby włączyć urządzenie, naciśnij przycisk włączania / wyłączania zasilania (natychmiast zacznie się nagrzewać), a następnie wybierz żadaną temperaturę i czas. Zapoznaj się z częścią „Ustawienia” w tym rozdziale, aby określić odpowiednią temperaturę. (Rys.6)

### Uwagi:

**Dostępnych jest 8 funkcji: CHIPSY, NÓŻKI KURCZAKA, KURCZAK, STEK, KREWETKA, QUICHE, CIASTO, RYBY. Naciśnij przycisk funkcji, aby wybrać odpowiednią funkcję w zależności od składników. Powtórz Dotknięcie palcem “”, aby zmienić i wybrać funkcję gotowania.**

Potrzebne były bardziej elastyczne ustawienia czasu i temperatury, regulację można przeprowadzić bezpośrednio, naciskając odpowiednie pokrętła. Na panelu sterowania znajdują się dwa pokrętła (CZAS „+” i „-”), które mogą zmieniać ustawienie czasu - zwiększać / zmniejszać o 1 minutę po każdym naciśnięciu lub szybko zwiększać / zmniejszać w jednostce 1 minuty poprzez długie naciśnięcie. Na panelu sterowania znajdują się dwa pokrętła (TEMP „+” i „-”), za pomocą których można regulować ustawienie temperatury - zwiększać / zmniejszać o 5 stopni po każdym naciśnięciu lub szybko zwiększać / zmniejszać o 5 stopni poprzez długie naciśnięcie.

**Uwaga:** Urządzenie przestanie się nagrzewać po wyjęciu naczynia. Ponieważ technologia Rapid Air błyskawicznie podgrzewa powietrze wewnątrz urządzenia, na chwilę wyciągnij naczynie z urządzenia, podczas gdy smażenie gorącym powietrzem prawie nie zakłóca tego procesu.

5. Ikona nagrzewania i ikona dmuchawy będą migać podczas pracy aplikatora. (Rys.6)

**Uwaga:** Podczas smażenia w gorącym powietrzu ikona nagrzewania od czasu do czasu miga i gaśnie. Oznacza to, że grzałka jest włączana (temperatura osiąga nastawioną) i wyłączana (temperatura spada poniżej ustawienia) w celu utrzymania żądanej temperatury.

6. Olej ze składników zbiera się na dnie naczynia.

7. Niektóre składniki wymagają wstrząśnięcia w połowie czasu przygotowania (patrz część „Ustawienia” w tym rozdziale) W ten sposób wyciągnij naczynie z urządzenia za uchwyt i potrząśnij nim. Następnie wsuń naczynie z powrotem do frytkownicy powietrznej. (Rys.7)

**Uwaga:** Nie naciskaj przycisku uchwytu podczas potrząsania (Rys.8)

**Wskazówka:** Możesz wyjąć kosz z naczynia i tylko nim potrząsnąć, aby zmniejszyć wagę. W ten sposób wyciągnij naczynie z urządzenia, umieść je na żaroodpornym uchwycie (1), naciśnij przycisk na uchwycie i unieś je (2). (Rys.9)

8. 5-krotny dzwonek timera oznacza, że ustawiony czas przygotowania upłynął. Wyciągnij naczynie z urządzenia i umieść je na żaroodpornym uchwycie.

Uwaga: Po 5-krotnym dzwonku timera dmuchawa powietrza wyłączy się po 20 sekundach.

9. Sprawdź, czy składniki są gotowe.

**Uwaga:** Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, po prostu wsuń naczynie z powrotem do urządzenia i uruchom urządzenie na kilka dodatkowych minut: Naciśnij pokrętło regulacji temperatury, aby wyregulować ustawienie temperatury, naciśnij pokrętło timera, aby wyregulować ustawienie czasu, a następnie naciśnij pokrętło włączania / wyłączania, aby uruchomić urządzenie.

10. Aby wyjąć składniki, naciśnij przycisk zwalnający kosz i wyjmij kosz z naczynia (rys.10)



**Uwaga:** Nie odwracaj naczyń, w przeciwnym razie olej zebrany na dnie naczynia wycieknie na składniki.

11. Opróżnij kosz do miski lub na talerz. (Rys.11)

**Wskazówka:** Aby usunąć duże lub delikatne składniki, wyjmij je z kosza za pomocą szczypiec.

12. Kiedy partia składników jest gotowa, magiczna frytkownica jest natychmiast gotowa do przygotowania kolejnej partii.

**Uwaga:** Należy pamiętać, że te ustawienia są tylko wskazówkami. Ponieważ składniki różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką, nie możemy zagwarantować, że jest to najlepsze ustawienie dla Twoich składników.

#### Porady:

- Małe składniki zwykle wymagają nieco krótszego czasu przygotowania niż większe składniki.
- Potrząsanie mniejszymi składnikami w połowie czasu przygotowania optymalizuje efekt końcowy i może pomóc w zapobieganiu nierównomiernemu smażeniu składników.
- Dodaj trochę oleju do świeżych ziemniaków i smaź składniki przez kilka minut, a następnie uzyskaj chrupiącą efekt.
- Nie przygotuj we frytkownicy wyjątkowo tłustych składników, takich jak kiełbaski.
- Optymalna ilość do przygotowania chrupkich frytek to 500 gramów.
- Użyj gotowego ciasta, aby szybko i łatwo uzyskać przekąski. Ciasto gotowe wymaga również krótszego czasu przygotowania niż ciasto domowe.
- Jeśli chcesz upiec ciasto lub placki, albo jeśli chcesz usmażyć delikatne składniki lub nadziewane, włóż formę do pieczenia lub naczynie do pieczenia do koszyka frytkownicy. Możesz również użyć frytkownicy powietrznej do podgrzania składników. Aby podgrzać składniki, ustaw temperaturę na 150 ° C na maksymalnie 10 minut.

## Przygotowywanie domowych frytek

To make home-made fries, follow the steps below:

Aby zrobić domowe frytki, wykonaj następujące czynności:

1. Obierz ziemniaki i pokrój je w plasty.
2. Umyj dokładnie frytki ziemniaczane i osusz je ręcznikiem kuchennym.
3. Wlej 1/2 łyżki oliwy z oliwek do miski, połóż frytki na wierzchu i mieszaj, aż frytki będą pokryte olejem.
4. Wyjmij frytki z miski palcami lub narzędziem kuchennym, aby nadmiar oleju pozostał misce, włóż frytki do koszyka.
5. Smaż frytki ziemniaczane zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale.

## Czyszczenie

Wyczyść urządzenie po każdym użyciu.

Nie czyść naczynia, koszyka i wnętrza urządzenia metalowymi przyborami kuchennymi ani ściernymi środkami czyszczącymi, ponieważ może to uszkodzić ich nieprzywierającą powłokę.

1. Wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego, aby urządzenie ostygło.

**Uwaga:** Wyjmij naczynie, aby frytkownica szybciej ostygła.

2. Wytrzyj obudowę urządzenia wilgotną szmatką.

3. Umyj naczynie i koszyk gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i nierysującej gąbką. Pozostały brud można usunąć za pomocą płynu odtłuszczającego.

**Uwaga:** Naczynie i koszyk można myć w zmywarce.

**Wskazówka:** Jeśli brud przyklei się do koszyka lub dna naczynia, napełnij garnek gorącą wodą z płynem do mycia naczyń. Umieść koszyk na naczyniu i pozwól naczyniu i koszykowi moczyć się przez około 10 minut.

4. Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i nierysującą gąbką.

5. Wyczyść element grzejny szczoteczką do czyszczenia, aby usunąć wszelkie resztki jedzenia.



	Minimum maksimum ilość (g)	Czas (min)	Temperatura (°C)	Potrząsnąć	Informacje dodatkowe
<b>Ziemniaki i frytki</b>					
Cienkie mrożone frytki	300-700	9-16	200	potrząsnąć	
Grube mrożone frytki	300-700	11-20	200	potrząsnąć	
<b>Domowe frytki</b>					
(8×8mm)	300-800	16-10	200	potrząsnąć	Dodaj 1/2 łyżki oleju
Domowe łódeczki ziemniaczane	300-800	18-22	180	potrząsnąć	Dodaj 1/2 łyżki oleju
Domowe kostki ziemniaczane	300-750	12-18	180	potrząsnąć	Dodaj 1/2 łyżki oleju
Rosti	250	15-18	180	potrząsnąć	
Zapiekanka ziemniaczana	500	15-18	200	potrząsnąć	
<b>Mięso i drób</b>					
Stek	100-500	8-12	180		
Kotlety wieprzowe	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Bułka z kiełbasą	100-500	13-15	200		
Pałeczki kurczaka	100-500	18-22	180		
Pierś kurczaka	100-500	10-15	180		
<b>Przekąski</b>					
Sajgonki	100-400	8-10	200	potrząsnąć	} Użyj gotowego do użycia w piekarniku
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100-500	6-10	200	potrząsnąć	
Mrożone paluszki rybne	100-400	6-10	200		
<b>Mrożone jedzenie panierowane</b>					
serowe przekąski	100-400	8-10	180		Użyj gotowego do użycia w piekarniku
Faszerowane warzywa	100-400	10	160		
<b>Pieczenie</b>					
Ciasto	300	20-25	160	Użyj formy do pieczenia	
Placki piekarnika	400	20-22	180	Użyj formy do pieczenia / naczynia do	
Muffiny	300	15-18	200	Użyj formy do pieczenia	

## Storage

Przechowywać tylko w suchym miejscu

## Środowisko

Nie wyrzucaj urządzenia wraz z normalnymi odpadami domowymi, gdy jest zużyte, tylko oddaj je w oficjalnym punkcie zbiórki w celu recyklingu. W ten sposób przyczyniasz się do ochrony środowiska. (Rys.12)

## Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie Airfryer nie działa	Urządzenie nie jest podłączone	Włóż wtyczkę sieciową do uziemionego gniazdka ściennego
	Nie ustawiłeś Timera	Przekręć pokrętło timera na żądane ustawienie, aby włączyć urządzenie
Składniki smażone w urządzeniu Airfryer nie są gotowe	Za duża ilość składników w koszyku.	Wkładaj mniejsze porcje składników do koszyka. Mniejsze partie jedzenia są smażone równomiernie
	Ustawiona temperatura jest za niska.	Obróć pokrętło regulacji temperatury do żądanej pozycji Ustawienie temperatury (patrz sekcja „Ustawienia” w rozdziale „Korzystanie z urządzenia”)
Składniki są nierówno smażone w urządzeniu Airfryer czas przygotowania	Niektóre rodzaje składników należy wstrząsnąć w połowie „Używania urządzenia”	Składniki, które leżą jeden na drugim (np. frytki) należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania. Zobacz sekcję „Ustawienia” w rozdziale
Smażone przekąski nie są chrupiące po wyjęciu z urządzenia Airfryer	Użyłeś rodzaju przekąsek przeznaczonych do przygotowania w tradycyjnej frytkownicy.	Użyj przekąsek do piekarnika lub lekko nasmaruj je olejem, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
Nie mogę prawidłowo włożyć naczynia do urządzenia	Jest za dużo składników w koszyku.	Nie napełniaj koszyka powyżej oznaczenia MAX
	Koszyk nie jest prawidłowo umieszczony na naczyniu.	Wciśnij koszyk do miski, aż usłyszysz kliknięcie.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotujesz tłuste składniki.	Podczas smażenia tłustych składników w urządzeniu Airfryer do naczynia wycieknie duża ilość oleju. Olej wydziela biały dym i naczynie może się bardziej nagrzać aniżeli normalnie. Nie ma to wpływu na urządzenie ani na wynik końcowy.
	Na naczyniu nadal znajdują się pozostałości tłuszczu z poprzedniego użycia	Biały dym jest spowodowany nagrzewaniem się tłuszczu w naczyniu. Upewnij się, że dokładnie czyścisz naczynie po każdym użyciu.
Świeże frytki smażą się nierównomiernie w urządzeniu Airfryer	Nie użyłeś odpowiedniego rodzaju ziemniaka.	Używaj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostaną jędrne podczas smażenia.
	Frytki ziemniaczane nie zostały dokładnie wypłukane przed ich usmażeniem.	Dobrze optucz frytki ziemniaczane, aby usunąć skrobię z zewnętrznej powierzchni.
Świeże frytki nie są chrupiące po wyjęciu z urządzenia Airfryer	Chrupkość frytek zależy od ilości oleju i wody we frytkach.	Upewnij się, że frytki ziemniaczane są dobrze wysuszone przed dodaniem oleju.
		Pokrój frytki ziemniaczane na mniejsze, aby uzyskać bardziej chrupiący rezultat. Dodaj nieco więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący rezultat.