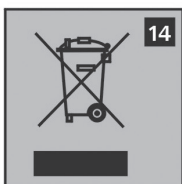
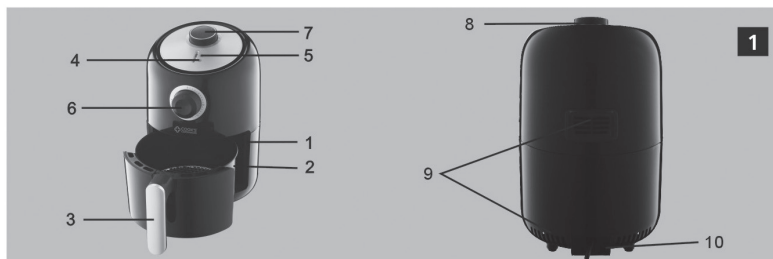


## Instrukcja obsługi urządzenia Airfryer



1. Koszyk
2. Naczynie
3. Uchwyt koszyka
4. Ikona nagrzewania / dmuchawy
5. Przycisk włączania / wyłączenia zasilania
6. Przyciski sterujące timerem (0-30 min) 🕒
7. Przyciski regulacji temperatury (80-200°C) 🌡️
8. Wlot powietrza
9. Otwory wylotowe powietrza
10. Przewód zasilający





## Niebezpieczeństwo

- Nie zanurzać obudowy w wodzie ani nie słuکیwać 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 zakrywaj 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.
- Unikać, 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, gdy odliczanie dojdzie do zera. Urządzenie można wyłączyć ręcznie, obracając pokrętko timera do zera w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

## Pola elektromagnetyczne (EMF)

Urządzenie spełnia wszystkie normy dotyczące pól elektromagnetycznych (EMF). Zgodnie z dostępnymi danymi naukowymi, przy prawidłowym użytkowaniu nie ma żadnego niebezpieczeństwa dla ludzkiego organizmu na podstawie dostępnych badań naukowych.



### 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

3. Ustaw urządzenie na stabilnej, poziomej i równej powierzchni. Nie stawiaj urządzenia na nieodpornej na ciepło powierzchni.
4. Włożyć naczynie do koszyka. (Rys.6)
5. Nie kładź niczego na urządzeniu, ponieważ przepływ powietrza zostanie zakłócony. Umieść składniki w koszyku, a następnie wsuń koszyk do urządzenia.

### Smażenie gorącym powietrzem

- 1 Podłącz wtyczkę do gniazdka ściennego z uziemieniem.
- 2 Ostrożnie wyciągnij koszyk z frytkownicy (rys.3)
- 3 Włożyć naczynie do koszyka. (rys.4)
- 4 Włożyć składniki do koszyka. (rys. 5)
- 5 Wsuń koszyk do FRYTKOWNICY NA GORĄCE POWIETRZE (rys.6)

**Uwaga:** Nie dotykaj koszyka w trakcie i w krótkim czasie po użyciu, ponieważ jest bardzo gorący. Koszyk należy trzymać tylko za rączkę.

- 1 Ustaw pokrętko regulacji temperatury na odpowiednią temperaturę. Zobacz rozdział „Ustawienia”, aby określić odpowiednią temperaturę (rys.7).
- 2 Określ wymagany czasu przygotowania składnika (patrz sekcja „Ustawienia” w tym rozdziale).
- 3 Aby włączyć urządzenie, obróć pokrętko timera na żądany czas przygotowania (rys.8).

**Uwaga:** Jeśli chcesz, możesz również podgrzać urządzenie bez żadnych składników w środku. W tym przypadku należy przekręcić pokrętko timera na dłużej niż 2 minuty i poczekać, aż się nagrzej lampka zgaśnie (po około 2 minutach). Następnie napełnij koszyk i obróć pokrętko timera na wymagany czas przygotowania.

- 4) Kontrolka zasilania i kontrolka nagrzewania zapalają się.

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

- 5) Minutnik rozpocznie odliczanie ustawionego czasu przygotowania.

**Uwaga:** Podczas smażenia gorącym powietrzem od czasu do czasu zapala się i gaśnie kontrolka nagrzewania. Oznacza to, że element grzejny jest włączany i wyłączany w celu utrzymania ustalonej temperatury.

- 6) Olej ze składników zbiera się na dnie naczynia.

7) Niektóre składniki wymagają wstrząśnięcia w połowie czasu przygotowania (patrz punkt „Ustawienia” w tym rozdziale). W tym celu wyciągnij koszyk z urządzenia za uchwyt i potrząśnij nim. Następnie wsuń koszyk z powrotem do frytkownicy powietrznej (rys.9).

- 8) Kiedy usłyszysz dzwonek timera, oznacza to że ustawiony czas przygotowania upłynął. Wyciągnij naczynie z urządzenia i umieść je na żaroodpornym uchwycie.

**Uwaga:** Urządzenie można również wyłączyć ręcznie, jeśli temperatura pokrętkła regulacji jest ustawiona na 0.

- 9) Sprawdź, czy składniki są gotowe. (rys.10)

Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, po prostu wsuń naczynie z powrotem do urządzenia i ustaw minutnik na kilka dodatkowych minut.

- 10) Aby usunąć składniki (np. wołowinę, kurczaka, mięso, wszelkie składniki z własnym tłuszczem, które będą miały nadmiar tłuszczu ze składników zebranych na dnie koszyka), użyj szczypcy do wybrania ich jeden po drugim. (rys.12)

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



11) Aby usunąć składniki (np. frytki, warzywa lub składniki bez nadmiaru oleju z składników), należy wyłączyć koszyk i przesypać składniki na talerz. (rys.11)

Wskazówka: Aby usunąć duże lub delikatne składniki, wyjmij je z koszyka za pomocą szczypec.

12) Po prawidłowym ugotowaniu potrawy frytkownica powietrzna jest natychmiast gotowa do kolejnego gotowania.

**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 smaż 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.



	Minimum maksimum Ilość (g)	Czas (min)	Temperatura (°C)	Potrząsnąć	Informacje dodatkowe
<b>Ziemniaki i frytki</b>					
Cienkie mrożone frytki	300-550	10-16	200	potrząsnąć	
Grube mrożone frytki	300-550	15-20	200	potrząsnąć	
<b>Domowe frytki (8×8mm)</b>					
Domowe łódeczki ziemniaczane	300-550	20-25	200	potrząsnąć	Dodaj 1/2 łyżki oleju
Domowe kostki ziemniaczane	300-550	12-18	200	potrząsnąć	Dodaj 1/2 łyżki oleju
Rosti	200	12-18	180	potrząsnąć	
Zapiekanka ziemniaczana	350	15-18	200	potrząsnąć	
<b>Mięso i drób</b>					
Stek	100-450	20-25	200		
Kotlety wieprzowe	100-450	20-25	200		
Hamburger	100-450	20-25	200		
Bułka z kiełbasą	100-450	20-25	200		
Pałeczki kurczaka	100-400	18-22	200		
Pierś kurczaka	100-450	20-25	200		
<b>Przekąski</b>					
Sajgonki	100-400	10-15	200	potrząsnąć	} Użyj gotowego do użycia w piekarniku
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100-450	6-10	200	potrząsnąć	
Mrożone paluszki rybne	100-400	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	170		
<b>Pieczenie</b>					
Ciasto	300	20-25	160		Użyj formy do pieczenia
Placki	350	20-22	180		Użyć formy do pieczenia/ naczynia do piekarnika
Muffiny	300	15-18	200		Użyj formy do pieczenia

## Czyszczenie

Wyczyść urządzenie po każdym użyciu.

Nie czyścić naczyń, 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 gąbki.

Pozostały brud można usunąć za pomocą płynu odtłuszczającego.

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

**Wskazówka:** Jeśli brud przykleił 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.

## Przechowywanie

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.14)



## 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.	Przygotowujesz 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 opłucz 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.

