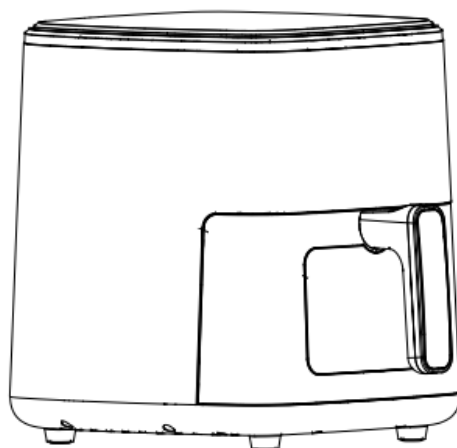


Frytkownica powietrzna

z widocznym okienkiem

Instrukcja obsługi i bezpieczeństwa

Model No.: EXTRALINK HOME AIR FRYER 5L EU SJ-500



- Przeznaczone tylko do użytku domowego-

Przed pierwszym użyciem urządzenia prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji i zachowanie jej na przyszłość.

ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE

To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku domowego ani do podobnych zastosowań, takich jak:

- kuchnie pracownicze w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
- domy wiejskie;
- przez gości w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych;
- środowiska typu bed and breakfast.

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym następujących:

1. Przeczytaj wszystkie instrukcje.
2. Nie dotykaj gorących powierzchni.
3. Aby chronić się przed porażeniem prądem, nie zanurzaj przewodu, wtyczek ani podstawy w wodzie lub innym płynie.
4. **OSTRZEŻENIE:** To urządzenie elektryczne zawiera funkcję grzania. Powierzchnie, w tym również te inne niż powierzchnie funkcjonalne, mogą wytwarzać wysokie temperatury. Ponieważ różne osoby inaczej odczuwają temperatury, tego sprzętu należy używać z OSTROŻNOŚCIĄ. Urządzenie należy dotykać tylko za przeznaczone do tego uchwyty, w rękawiczkach chroniących przed ciepłem lub podobnych. Powierzchnie inne niż przeznaczone do tego celu muszą mieć wystarczająco dużo czasu na ostygnięcie przed dotknięciem.
5. Odłącz od gniazdka, gdy nie jest używane i przed czyszczeniem. Pozostaw do ostygnięcia przed założeniem lub zdejmowaniem części.
6. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego agenta serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.
7. Stosowanie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować uszkodzenia.
8. Nie używać na zewnątrz.
9. Nie pozwalać, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu, ponieważ może on zetknąć się z gorącą powierzchnią.
10. Nie umieszczać urządzenia na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego ani w rozgrzanym piekarniku.
11. Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny.
12. Zawsze najpierw podłącz wtyczkę do urządzenia, a następnie podłącz przewód do gniazdka ściennego. Aby odłączyć, ustaw dowolny element sterujący w pozycji „wyłączone”, a następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego.
13. Nie używać urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem.
14. To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub poinstruowane w zakresie bezpiecznego

korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że mają ponad 8 lat i są nadzorowane.

15. Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.

16. Urządzenia nie są przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

WPROWADZENIE

Ta frytkownica na gorące powietrze zapewnia łatwy i zdrowy sposób przygotowywania ulubionych składników. Dzięki zastosowaniu gorącej, szybkiej cyrkulacji powietrza i górnego grilla, jest w stanie przygotować wiele potraw. Najlepsze jest to, że frytkownica na gorące powietrze podgrzewa jedzenie we wszystkich kierunkach, a większość składników nie wymaga oleju.

Dane techniczne:

-----Napięcie: 220-240 V~50/60 Hz

-----Moc: 1400 W

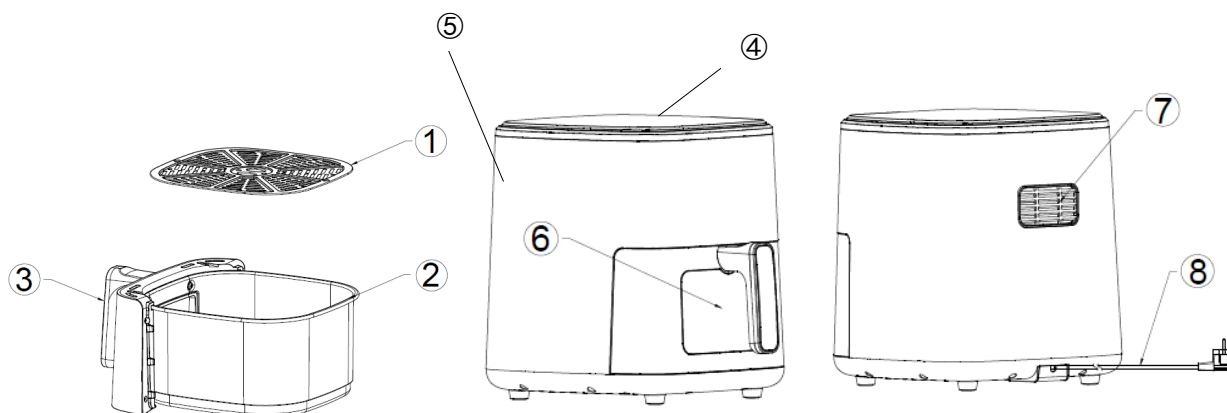
-----Pojemność z garnkiem do smażenia: 5,0 litra

-----Regulowana temperatura: 80°C-200°C

-----Timer (0-60 min)

OGÓLNY OPIS

- | | |
|-----------------------|---|
| 1. Ruszt | 5. Główna obudowa |
| 2. Garnek do smażenia | 6. Widoczne okno |
| 3. Uchwyt | 7. Wylot powietrza |
| 4. Górna pokrywa | 8. Główny przewód (przewód elektryczny) |



WAŻNE

Niebezpieczeństwo

- Z tego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej, umysłowej lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że mają więcej niż 8 lat i są nadzorowane.
- Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Nigdy nie zanurzaj obudowy, która zawiera elementy elektryczne i elementy grzejne, w wodzie ani nie płucz jej pod bieżącą wodą.
- Zapobiegaj przedostaniu się wody lub innych cieczy do urządzenia, aby uniknąć porażenia prądem
- Zawsze wkładaj składniki do smażenia do garnka, aby zapobiec ich kontaktowi z elementami grzejnymi.
- Nie zakrywaj wlotu powietrza i zewnętrznych otworów powietrza, gdy urządzenie jest włączone.
- Nie napełniaj garnka olejem, ponieważ może to spowodować zagrożenie pożarem.
- Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia, gdy jest włączone. Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka podczas pracy urządzenia.

OSTRZEŻENIE

- Sprawdź, czy napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem w lokalnej sieci.
 - Nie używaj urządzenia, jeśli wtyczka, przewód sieciowy lub inne części są uszkodzone.
 - Nie zwracaj się do osób nieupoważnionych o wymianę lub naprawę uszkodzonego przewodu sieciowego.
 - Trzymaj przewód sieciowy z dala od gorących powierzchni.
 - Nie podłączaj urządzenia ani nie obsługuj panelu sterowania mokrymi rękami.
 - Nie stawiaj urządzenia przy ścianie ani w pobliżu innych urządzeń. Pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu i po bokach oraz 10 cm wolnej przestrzeni nad urządzeniem.
 - Nie kładź niczego na urządzeniu.
 - Nie używaj urządzenia do żadnych innych celów niż opisane w niniejszej instrukcji.
 - Nie pozostawiaj urządzenia włączonego bez nadzoru.
 - Podczas smażenia na gorącym powietrzu przez otwory wylotowe powietrza wydostaje się gorąca para. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od pary i otworów wylotowych powietrza.
- Uważaj również na gorącą parę i powietrze podczas wyjmowania garnka z urządzenia.
- Wszelkie dostępne powierzchnie mogą się nagrząć podczas użytkowania.
 - Natychmiast odłącz urządzenie od zasilania, jeśli zauważysz, że wydobywa się z niego ciemny dym. Poczekał, aż dym ustanie, zanim wyjmiesz garnek z urządzenia.

UWAGA

- Upewnij się, że urządzenie jest umieszczone na poziomej, równej i stabilnej powierzchni.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Może nie nadawać się do bezpiecznego użytku w takich miejscach, jak kuchnie pracownicze, gospodarstwa rolne, motele i inne środowiska niemieszkalne. Nie jest również przeznaczone do użytku przez gości w hotelach, motelach, pensjonatach i innych środowiskach mieszkalnych.
- Jeśli urządzenie jest używane nieprawidłowo do celów profesjonalnych lub półprofesjonalnych, lub jest używane niezgodnie z instrukcją obsługi, gwarancja traci ważność, a producent może odmówić odpowiedzialności za ewentualne szkody.
- Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, gdy nie jest używane.
- Urządzenie potrzebuje około 30 minut, aby ostygnąć, i można je wtedy bezpiecznie obsługiwać lub czyścić.

Przed pierwszym użyciem

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Usuń wszystkie naklejki lub etykiety z urządzenia.
3. Dokładnie umyj garnek i ruszt gorącą wodą, odrobiną płynu do mycia naczyń i nieścierną gąbką.
4. Wytrzyj wewnątrz i zewnętrzną część urządzenia wilgotną szmatką.

To frytkownica bezolejowa, która działa na gorące powietrze. Nie napełniaj garnka olejem ani tłuszczem do smażenia.

Uwaga: Przy pierwszym użyciu frytkownica może wydzielać lekki dym lub zapach. Jest to normalne w przypadku wielu urządzeń grzewczych i nie wpływa na bezpieczeństwo urządzenia.

Przygotowanie do użycia

- 1 Umieść urządzenie na stabilnej, poziomej i równej powierzchni.
Nie umieszczaj urządzenia na powierzchni nieodpornej na ciepło.
- 2 Umieść ruszt w garnku.
Nie napełniaj garnka olejem ani żadnym innym płynem.
Nie kładź niczego na urządzeniu, ponieważ może to zakłócić przepływ powietrza i wpłynąć na efekt smażenia

UŻYWANIE URZĄDZENIA

Frytkownica bezolejowa umożliwia przygotowanie wielu różnych składników.

Smażenie na gorącym powietrzu

1. Podłącz wtyczkę do uziemionego gniazdka.
2. Ostrożnie wyciągnij garnek do smażenia z frytkownicy.
3. Umieść składniki w garnku do smażenia.
4. Wsuń garnek z powrotem do frytkownicy, upewniając się, że jest ustawiony prawidłowo na prowadnicach.

Nigdy nie używaj garnka bez rusztu.

Uwaga: Nigdy nie dotykaj garnka podczas ani po użyciu, ponieważ może być on bardzo gorący. Zawsze trzymaj garnek za uchwyt.

5. Ustaw czas smażenia (patrz sekcja „Ustawienia” w tym rozdziale).

6. Niektóre składniki wymagają wstrząśnięcia w połowie czasu przygotowania (patrz sekcja „Ustawienia” w tym rozdziale). Aby wstrząsnąć składnikami, wyciągnij garnek do smażenia z urządzenia za uchwyt i wstrząśnij nim. Następnie wsuń garnek z powrotem do frytkownicy.

Wskazówka: Jeśli ustawisz timer na połowę czasu przygotowania, usłyszysz brzęczyk timera, który przypomni, aby potrząsnąć składnikami. Oznacza to jednak, że musisz ponownie ustawić timer na pozostały czas przygotowania po potrząśnięciu.

7. Gdy usłyszysz brzęczyk timera, który wskazuje, że ustawiony czas przygotowania upłynął, wyciągnij garnek do smażenia z urządzenia.

8. Sprawdź, czy składniki są gotowe, czy nie.

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

9. Aby wyjąć składniki (np. frytki), wyciągnij garnek z frytkownicy i umieść go na stabilnej powierzchni.

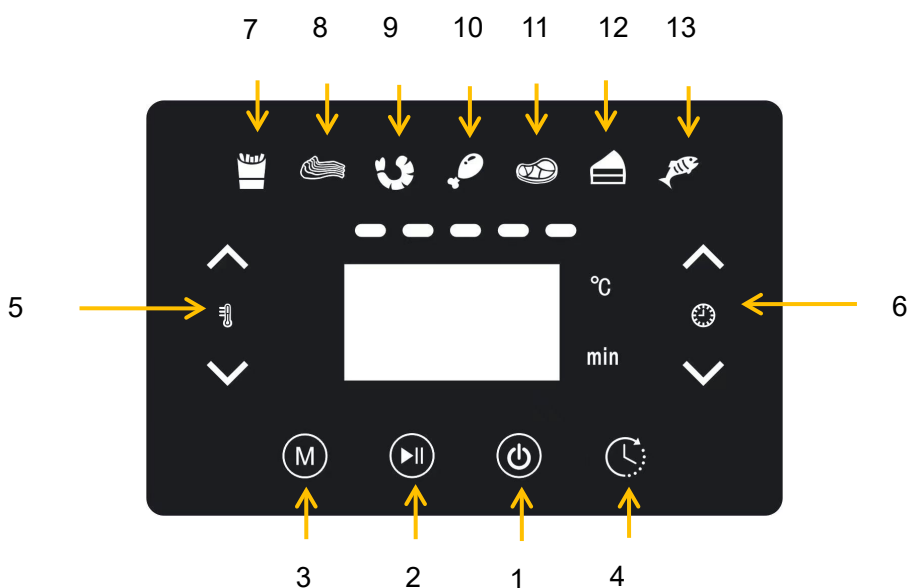
Nie odwracaj garnka do góry nogami z nadal przymocowanym do niego rusztem, ponieważ nadmiar oleju, który zebrał się na dnie garnka, wycieknie na składniki.

Garnek i składniki są gorące, para może wydostawać się z garnka w zależności od rodzaju składników w frytkownicy powietrznej.

10. Wylej zawartość garnka do miski lub na talerz.

11. Gdy partia składników jest gotowa, frytkownica jest natychmiast gotowa do przygotowania kolejnej partii.

INSTRUKCJA PANELU GŁÓWNEGO



Instrukcja użycia

Przycisk 1  – Włącznik

Po włączeniu zasilania i prawidłowym umieszczeniu garnka w obudowie głównej wyświetlacz cyfrowy zaświeci się na sekundę i wyda jeden sygnał dźwiękowy. Światło przycisku zasilania jest zawsze włączone.

Delikatne dotknięcie przycisku zasilania spowoduje włączenie się wszystkich świateł, a domyślna temperatura urządzenia zostanie ustawiona na 180°C, a czas gotowania zostanie ustawiony na 15 minut. Przycisk start/stop zacznie migać. Jeśli przez 1 minutę nie zostanie wykonana żadna operacja, urządzenie wyłączy się automatycznie. Światło przycisku zasilania pozostaje zawsze włączone.

Notatka: Podczas gotowania możesz dotykać przycisków, aby sterować wstrzymaniem lub rozpoczęciem gotowania.

Przycisk 2  - Przycisk startu i stopu

Podczas gotowania delikatnie dotknij przycisku start/stop, kontrolka wybranego menu i

przycisk start/stop będą migać synchronicznie, a inne kontrolki pozostaną włączone,

odliczanie czasu zostanie zatrzymane, a ogrzewanie również zostanie zatrzymane.

Wentylator zostanie wyłączony 15 sekund później. Urządzenie przejdzie w tryb wyłączenia, jeśli przez 1 minutę nie zostanie wykonana żadna operacja.

Delikatnie dotknij ponownie przycisku start/stop, aby wznowić pracę urządzenia.

Gdy urządzenie jest w trybie czuwania, ustawionym lub roboczym, naciśnij przycisk start/stop przez 3 sekundy, jego kontrolka pozostanie włączona, a inne wyłączone, przechodząc w stan wyłączenia.

Jeśli urządzenie jest w trybie pracy, wentylator zostanie zatrzymany 15 sekund później, gdy urządzenie będzie wyłączone.

Przycisk 3  – Przycisk menu

Przycisk wyboru menu , które umożliwiają przewijanie 7 popularnych opcji żywności. Po wybraniu, światło menu zacznie migać, a funkcja z ustawionym czasem i temperaturą gotowania rozpocznie się. Światło menu odpoczynku jest zawsze włączone.

Przycisk 4  – Timer

Po wybraniu menu z temperaturą i czasem gotowania, delikatnie dotknij przycisku

timera , aby przejść do trybu ustawiania czasu. Światło klawisza  start/stop oraz przycisku timera będą migać synchronicznie. Domyślny wyświetlany czas to 2 godziny.

Delikatnie dotknij klawisza  i  klawisza wskaźnika timera , aby zwiększyć lub zmniejszyć czas o 1 godzinę na raz. Przytrzymanie klawisza spowoduje szybką zmianę czasu. Zakres czasu: 1-24 godziny

Po zakończeniu wyboru delikatnie naciśnij przycisk start/stop, a urządzenie zacznie działać, zaświeci się dioda LED, kontrolki przycisku start/stop, przycisku zasilania, przycisku timera i wybranego menu będą zawsze włączone. Kontrolki przycisku wyboru czasu i temperatury będą zawsze włączone, a pozostałe będą wyłączone.

Po zakończeniu ustawionego czasu, kontrolka timera  zgaśnie, a urządzenie wyda jeden sygnał dźwiękowy, przechodząc w tryb pracy z ustawionym czasem i temperaturą

Podczas ustawiania czasu, delikatnie dotknij przycisku start/stop, aby zatrzymać ustawienia. W międzyczasie kontrolka przycisku start/stop i przycisku timera będzie migać. Możesz przełączać menu, naciskając przycisk menu i regulować czas i temperaturę. Jeśli po 1 minucie nie zostanie wykonana żadna operacja, ekran cyfrowy wyłączy się i przejdzie w tryb wyłączenia.

Przycisk  oraz przycisk  – Klawisze zwiększania i zmniejszania wartości timera/temperatury.

Wybierając klawisz 5  Klawisz  oraz  umożliwiają zwiększenie lub zmniejszenie temperatury gotowania o 5°C na raz. Przytrzymanie klawisza spowoduje szybką zmianę temperatury. Zakres regulacji temperatury: 80°C-200°C.

Wybierając klawisz 6 , Klawisz  oraz  umożliwiają zwiększenie lub zmniejszenie czasu gotowania, o jedną minutę na raz. Przytrzymanie klawisza spowoduje szybką zmianę czasu. Zakres regulacji temperatury: 80° C - 200° C

Przycisk 5  oraz 6  – Wskaźniki temperatury/timera

Ustawienia

Poniższa tabela pomoże Ci wybrać podstawowe ustawienia dla składników.

Notatka: Pamiętaj, że te ustawienia są wskazówkami. Ponieważ składniki różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem, a także marką, nie możemy zagwarantować najlepszego ustawienia dla Twoich składników.

Dzięki technologii Rapid Air, która natychmiast podgrzewa powietrze wewnątrz urządzenia, wyciągnięcie garnka do smażenia na krótko z urządzenia podczas smażenia gorącym powietrzem prawie nie zakłóca procesu

Porady

- Mniejsze składniki zazwyczaj wymagają nieco krótszego czasu przygotowania niż większe składniki.
- Większa ilość składników wymaga jedynie nieco dłuższego czasu przygotowania, mniejsza ilość składników wymaga jedynie nieco krótszego czasu przygotowania.
- Wstrząsanie mniejszymi składnikami w połowie czasu przygotowania optymalizuje efekt końcowy i może pomóc zapobiec nierównomiernemu usmażeniu składników.
- Dodaj trochę oleju do świeżych ziemniaków, aby uzyskać chrupiący efekt. Smaż składniki we frytkownicy na gorące powietrze zaraz po dodaniu oleju.
- Nie przygotowywuj bardzo tłustych składników, takich jak kiełbaski, we frytkownicy na gorące powietrze.
- Przekąski, które można przygotować w piekarniku, można również przygotować we frytkownicy na gorące powietrze.
- Optymalna ilość do przygotowania chrupiących frytek to 400 gramów.
- Użyj gotowego ciasta, aby szybko i łatwo przygotować przekąski z nadzieniem. Gotowe ciasto wymaga również krótszego czasu przygotowania niż ciasto domowe.
- Umieść blachę do pieczenia lub naczynie żaroodporne na ruszcie wewnątrz frytkownicy, jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche, lub jeśli chcesz usmażyć kruche lub nadziewane składniki.
- Możesz również użyć frytkownicy, aby podgrzać składniki. Aby podgrzać składniki, ustaw temperaturę na 150°C na maksymalnie 10 minut.

Dania	Min-Max. ilość (g)	Czas (min)	Temperatura (°C)	Potrząsnąć	Uwaga
Frytki	100-400	15-20	200		
Żeberka	100-400	20-25	180	Shake	
Krewetki	100-400	20-25	160		
Udka z kurczaka	100-400	20-25	180		
Stek	100-400	15-20	180		

Ciasto	100-400	20-25	160		
Ryba	100-400	25-30	200		

Uwaga:

1. Dodaj 3 minuty do czasu przygotowania, gdy zaczynasz smażyć, gdy frytkownica na gorące powietrze jest jeszcze zimna.

2. Obróć lub potrząśnij raz składnikami podczas pieczenia, aby uzyskać równomierne smażenie.

Czyszczenie

Wyczyść urządzenie po każdym użyciu.

Garnek i ruszt są pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu. Nie używaj metalowych przyborów kuchennych ani ściernych środków czyszczących do ich czyszczenia, ponieważ może to uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

1 Wyjmij wtyczkę z gniazdka i pozwól urządzeniu ostygnąć.

Uwaga: Wyjmij garnek, aby umożliwić szybsze ostygnięcie frytkownicy na gorące powietrze.

2 Wytrzyj zewnętrzną część urządzenia wilgotną ściereczką.

3 Wyczyść garnek i ruszt gorącą wodą, odrobiną płynu do mycia naczyń i nieścierną gąbką.

Możesz użyć płynu odtłuszczającego, aby usunąć wszelkie pozostałości brudu.

Wskazówka: Jeśli brud przykleił się do rusztu lub dna garnka, napełnij garnek gorącą wodą z odrobiną płynu do mycia naczyń. Włóż ruszt do garnka i pozostaw garnek i ruszt w wodzie przez około 10 minut.

4 Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i nieścierną gąbką.

5 Wyczyść element grzewczy szczotką czyszczącą, aby usunąć wszelkie resztki jedzenia.

Przechowywanie

1 Odłącz urządzenie od zasilania i pozwól mu ostygnąć.

2 Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.

Środowisko

Nie wyrzucaj urządzenia razem ze zwykłymi odpadami domowymi, gdy się zużyje. Oddaj je do oficjalnego punktu zbiórki w celu recyklingu. W ten sposób pomagasz chronić środowisko.

Gwarancja i serwis

Jeśli potrzebujesz serwisu lub informacji albo masz problem, skontaktuj się z lokalnym autoryzowanym punktem serwisowym.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Frytkownica nie działa	Urządzenie nie jest podłączone.	Podłącz wtyczkę do gniazdka ściennego.
	Nie ustawiono timera.	Ustaw klawisz timera na wymagany czas przygotowania, aby włączyć urządzenie.
Składniki smażone	Ilość składników w	Umieść mniejsze porcje składników w garnku.

w air fryerze nie są gotowe.	garnku jest zbyt duża.	Mniejsze porcje są smażone bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Ustaw klawisz temperatury na wymagane ustawienie temperatury (patrz sekcja „ustawienia” w rozdziale „Korzystanie z urządzenia”).
	Czas przygotowania jest zbyt krótki.	Ustaw timer na wymagany czas przygotowania (patrz sekcja „ustawienia” w rozdziale „Korzystanie z urządzenia”).
Składniki są smażone nierównomiernie w air fryerze.	Niektóre rodzaje składników należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania.	Składniki, które leżą na sobie lub na sobie (np. frytki), należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania. Zobacz sekcję „Ustawienia” w rozdziale „Korzystanie z urządzenia”.
Smażone przekąski nie są chrupiące po wyjęciu z frytkownicy.	Użyłeś rodzaju przekąsek przeznaczonych do przygotowywania w tradycyjnej frytkownicy.	Użyj przekąsek do pieczenia lub lekko posmaruj przekąski olejem, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt
Nie mogę prawidłowo wsunąć patelni do urządzenia.	W garnku do smażenia jest zbyt dużo składników.	Nie napełniaj garnka powyżej oznaczenia MAX.
	Ruszt nie jest prawidłowo umieszczony w garnku.	Wciśnij ruszt w dół do garnka, aż nie będzie można go dalej przesunąć.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowujesz tłuste składniki.	Podczas smażenia tłustych składników we frytkownicy powietrznej do garnka wycieknie duża ilość oleju. Olej wytwarza biały dym, a garnek może się bardziej nagrzać niż zwykle. Nie ma to wpływu na urządzenie ani na efekt końcowy.
	Garnek nadal zawiera pozostałości tłuszczu z poprzedniego użycia.	Biały dym jest spowodowany nagrzewaniem się tłuszczu w garnku. Upewnij się, że dokładnie czyścisz patelnię po każdym użyciu
frytki smażą się nierównomiernie w air fryerze.	Nie użyłeś odpowiedniego rodzaju ziemniaków.	Użyj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostaną jędrne podczas smażenia.
	Nie opłukałeś dokładnie słupków ziemniaczanych przed smażeniem.	Opłucz dokładnie słupki ziemniaczane, aby usunąć skrobię z ich zewnętrznej części.
Świeże frytki nie są chrupiące po wyjęciu z air fryera.	Chrupkość frytek zależy od ilości oleju i wody w frytkach.	Upewnij się, że odpowiednio wysuszyłeś słupki ziemniaczane przed dodaniem oleju.
		Pokrój słupki ziemniaczane na mniejsze kawałki, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
		Dodaj trochę więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.

Prawidłowa utylizacja tego produktu i deklaracja zgodności



To oznaczenie wskazuje, że tego produktu nie należy wyrzucać razem z innymi odpadami domowymi w całej UE. Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowiska lub zdrowia ludzkiego spowodowanym niekontrolowaną utylizacją odpadów, należy je poddać recyklingowi w sposób odpowiedzialny, aby promować zrównoważone ponowne wykorzystanie zasobów materialnych. Aby zwrócić zużyte urządzenie, należy skorzystać z systemów zwrotu i odbioru lub skontaktować się ze sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony. Mogą oni oddać ten produkt do bezpiecznego dla środowiska recyklingu.



Urządzenie zostało zaprojektowane, wyprodukowane i wprowadzone do obrotu zgodnie z wymaganiami dyrektyw "nowego podejścia", w związku z czym produkt został oznaczony znakiem CE i wystawiono dla niego deklarację zgodności, która jest udostępniana organom nadzoru rynku.