

eldom dualo

FR220

PL / FRYTOWNICA BEZTŁUSZCZOWA **EN** / AIR FRYER **DE** / HEISSLUFTFRITTEUSE
RU / ФРИТЮРНИЦА БЕЗ МАСЛА **ES** / FREIDORA DE AIRE SIN ACEITE **FR** / FRITEUSE SANS HUILE
IT / FRIGGITRICE AD ARIA



Eldom Sp. z o.o. • ul. Pawła Chromika 5a • 40-238 Katowice, POLAND
tel: +48 32 2553340 • fax: +48 32 2530412 • www.eldom.eu



/PL/ Usuwanie wyeksploatowanych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (dotyczy krajów Unii Europejskiej i innych krajów europejskich z wydzielonymi systemami zbierania odpadów).

Ten symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produkt nie powinien być zaliczany do odpadów domowych. Należy go przekazać do odpowiedniego punktu, który zajmuje się zbieraniem i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Prawidłowe usunięcie produktu zapobiegnie potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego wynikających z obecności substancji niebezpiecznych w produkcie. Urządzenie elektryczne należy oddać tak, aby ograniczyć jego ponowne użycie i wykorzystanie. Jeżeli w urządzeniu znajdują się baterie należy je wyjąć i oddać do punktu składowania osobno. URZĄDZENIA NIE WRZUCAĆ DO POJEMNIKA NA ODPADY KOMUNALNE. Recykling materiałów pomaga w zachowaniu surowców naturalnych. Aby uzyskać szczegółowe informacje o recyklingu tego produktu, należy się skontaktować z władzami lokalnymi, firmą świadczącą usługi czyszczenia lub sklepem, w którym produkt został kupiony.

/EN/ The disposal of used electrical and electronic equipment (applies to European Union countries and other European countries with separate waste-collection systems).

This symbol on the product or its packaging indicates that it should not be classified as household waste. It should be handed over to an appropriate company dealing with the collection and recycling of electrical and electronic equipment. The correct disposal of the product will prevent potential negative consequences for the environment and human health resulting from hazardous substances present in the product. Electrical devices must be handed over to restrict their re-use and further treatment. If the device contains batteries, remove them, and hand them over to a storage point separately. DO NOT THROW EQUIPMENT INTO THE MUNICIPAL WASTE BIN. Material recycling helps to preserve natural resources. For detailed information on how to recycle this product, please contact your local authority, the recycling company, or the shop where you bought it.

/DE/ Entsorgung von gebrauchten Elektro- bzw. Elektronikgeräten (gilt für Länder der Europäischen Union und andere europäische Länder mit getrennten Abfallsammelsystemen).

Dieses Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt nicht als Hausmüll entsorgt werden darf. Übergeben Sie Elektroschrott an die entsprechende Sammel- und Recyclingstelle für Elektro- bzw. Elektronikgeräte. Die ordnungsgemäße Entsorgung des Produkts verhindert mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die sich aus den im Produkt enthaltenen gefährlichen Stoffen ergeben können. Das elektrische Gerät muss so übergeben werden, dass die Wiederverwendung und der weitere Gebrauch eingeschränkt sind. Falls sich Batterien im Gerät befinden, entfernen Sie diese und übergeben Sie sie separat an die Sammelstelle. NICHT IN DEN HAUSMÜLL WERFEN. Das Recycling von Materialien trägt zur Schonung der natürlichen Ressourcen bei. Detaillierte Informationen zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei Ihren örtlichen Behörden, dem Entsorgungsbetrieb oder dem Geschäft, in dem Sie dieses Produkt gekauft haben.

/ES/ Eliminación de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (aplicable a los países de la Unión Europea y a otros países europeos que poseen sistemas aislados de recogida de residuos).

Este símbolo en el producto o en su embalaje indica que el producto no debe clasificarse como residuo doméstico. Hay que entregarlo en un punto autorizado de recogida y reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. La eliminación adecuada del producto prevendrá las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana derivadas de la presencia de sustancias peligrosas en el producto. El dispositivo eléctrico debe ser entregado de manera que se pueda limitar su reutilización y reuso. Si hay pilas en el aparato, hay que quitarlas y entregarlas por separado al punto de almacenamiento. NO TIRAR EL DISPOSITIVO EN EL CUBO DE BASURA MUNICIPAL. El reciclaje de materias ayuda a preservar los recursos naturales. Para obtener la información específica sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con las autoridades locales, con un proveedor de servicios de reciclaje o con la tienda en la que lo compró.

/RU/ Утилизация вышедшего из эксплуатации электрического и электронного оборудования (относится к странам Европейского Союза и другим европейским странам с системами раздельного сбора отходов).

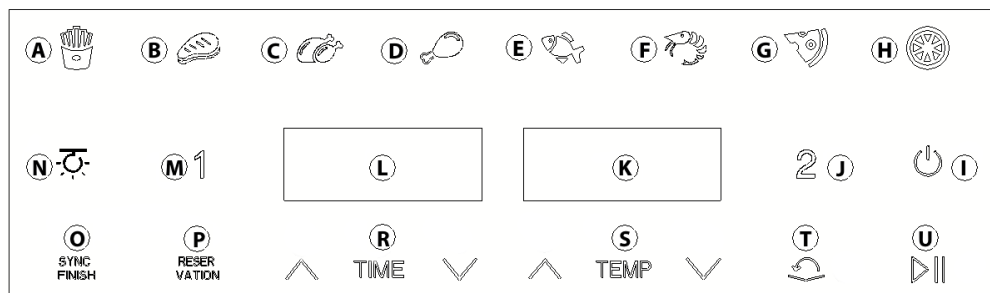
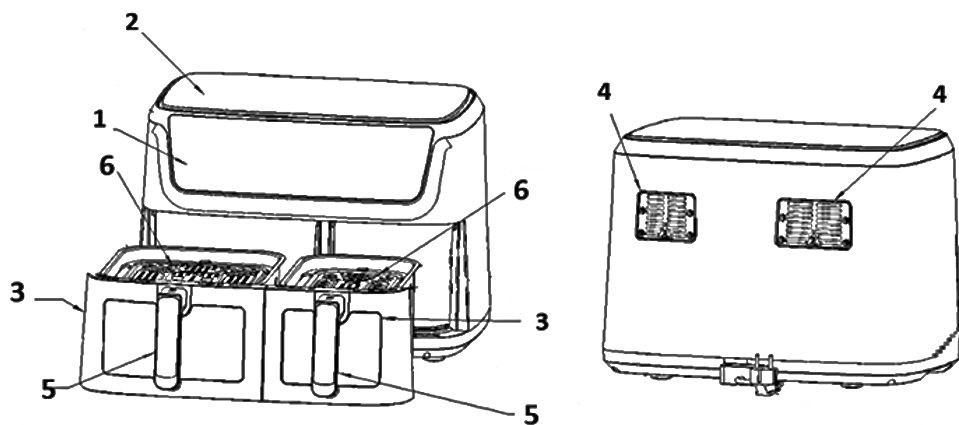
Этот символ на продукте или его упаковке означает, что продукт не следует рассматривать как бытовые отходы. Его следует направить в соответствующий пункт сбора и последующей переработки электрического и электронного оборудования. Правильная утилизация продукта предотвратит возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, связанные с наличием в продукте опасных веществ. Электрическое устройство должно быть передано для утилизации таким образом, чтобы ограничить его повторное использование. Если в устройстве имеются батареи, извлеките их и передайте в место сбора отдельно. НЕ ВЫБРАСЫВАЙТЕ ОБОРУДОВАНИЕ В КОНТЕЙНЕР ДЛЯ БЫТОВЫХ ОТХОДОВ. Повторная переработка материалов помогает сохранить природные ресурсы. Для получения подробной информации о том, как утилизировать данное изделие, обратитесь в местный орган власти, компанию, занимающуюся уборкой мусора, или в магазин, в котором вы приобрели данный продукт.

/FR/ L'élimination des équipements électriques et électroniques usagés (applicable dans l'Union européenne et dans les autres pays européens disposant de systèmes de collecte sélective).

Ce symbole sur le produit ou son emballage indique que le produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être remis à un point de collecte approprié pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. L'élimination correcte du produit permettra d'éviter les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine résultant de la présence de substances dangereuses dans le produit. Le matériel électrique doit être remis de manière à limiter sa réutilisation et son utilisation. S'il y a des piles dans l'appareil, retirez-les et déposez-les dans un lieu de stockage séparé. NE JETEZ PAS CET APPAREIL DANS LES ORDURES MÉNAGÈRES. Le recyclage des matériaux contribue à préserver les ressources naturelles. Pour des informations détaillées sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre autorité locale, l'entreprise fournissant des services d'entretien ou le magasin où vous avez acheté le produit.

/IT/ Smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (applicabile nell'Unione Europea e in altri paesi europei con sistemi di raccolta differenziata).

Questa immagine sul prodotto o sul suo imballaggio indica che il prodotto non deve essere smaltito insieme agli altri rifiuti domestici. Restituire il dispositivo a un centro di raccolta e riciclaggio appropriato per apparecchiature elettriche ed elettroniche. Il corretto smaltimento del prodotto permette di evitare possibili danni all'ambiente o alla salute umana derivanti dalla presenza di sostanze pericolose nel prodotto. Smaltire l'apparecchio elettrico in modo da limitarne il riutilizzo e il riuso. Se sono presenti batterie, devono essere rimosse e smaltite separatamente. NON SMALTIRE L'APPARECCHIO NEL CONTENITORE DEI RIFIUTI URBANI. Il riciclaggio dei materiali aiuta a conservare le risorse naturali. Per informazioni dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'autorità locale, il fornitore del servizio di pulizia o il negoziante dove è stato acquistato questo prodotto.



WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

Przed pierwszym użyciem należy uważnie zapoznać się z całością treści niniejszej instrukcji.

Zachowaj wszystkie ostrzeżenia i wskazówki dotyczące bezpieczeństwa, aby móc skorzystać z nich w przyszłości.

1. Przewód przyłączeniowy należy podłączyć do gniazdka o parametrach zgodnych z podanymi w instrukcji.
2. Ustawić urządzenie na płaskiej, stabilnej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni.
3. Urządzenie należy odłączać od sieci zawsze poprzez pociągnięcie za wtyczkę a nie za przewód zasilający.
4. Wyłączyć urządzenie z sieci, jeśli nie jest już ono używane oraz przed jego czyszczeniem.
5. Nie zanurzać przewodu lub urządzenia w wodzie.
6. Nie używać na wolnym powietrzu.
7. Nie używać w pobliżu materiałów łatwopalnych jak meble, pościel, papier, ubrania, firany, wykładziny itp.
8. Nie pozostawiać dzieci bez opieki w pobliżu urządzenia.
9. Części urządzenia stają się gorące podczas użytkowania. Urządzenie należy trzymać wyłącznie za uchwyt.
10. Należy zachować ostrożność przy wyjmowaniu produktów. Gotowe produkty są gorące i mogą poparzyć.
11. Nie należy pozostawiać używanego urządzenia bez nadzoru.
12. Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci nie powinny bawić się sprzętem. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu.
13. Nie przenosić ani nie przesuwac w trakcie użytkowania.
14. Nie przykrywać urządzenia w czasie pracy.
15. Nie chwytać urządzenia mokrymi rękami.
16. Używać tylko z oryginalnie dołączonymi akcesoriami.
17. Urządzenie przeznaczone jest tylko do użytku domowego.

18. Nie wieszać przewodu na ostrych krawędziach i nie dopuszczać, aby stykał się z gorącymi powierzchniami.
19. Nie używać w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, gdy urządzenie spadło lub zostało uszkodzone w inny sposób. Naprawę urządzenia należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi; wykaz serwisów w załączniku oraz na stronie www.eldom.eu.
20. Napraw sprzętu może dokonać jedynie autoryzowany punkt serwisowy. Wszelkie modernizacje lub stosowanie innych niż oryginalne części zamiennych lub elementów urządzenia jest zabronione i zagraża bezpieczeństwu użytkowania.
21. Firma Eldom Sp. z o. o. nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w wyniku niewłaściwego używania urządzenia.

OSTRZEŻENIE: Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może spowodować obrażenia ciała.

UWAGA:

Woreczek foliowy może stanowić niebezpieczeństwo – aby uniknąć uduszenia workiem należy przechowywać go z daleka od niemowląt i małych dzieci.



Ten symbol ostrzega przed wysoką temperaturą powierzchni urządzenia.

OSTRZEŻENIA:

- Urządzenie pracuje w wysokiej temperaturze. Nie wolno dotykać gorących powierzchni frytownicy (koszy (3), wnętrza urządzenia oraz otworów wentylacyjnych (4)), ponieważ może to spowodować oparzenia.
- Nie wolno napełniać koszy (3) olejem, tłuszczem do smażenia ani innym płynem.
- W koszach (3) nie wolno umieszczać produktów w ilości większej niż podano w Tabeli 1, ponieważ może to wpływać na jakość przyrządzanych potraw.
- Nie wolno zasłaniać otworów wentylacyjnych (4).
- Należy zapewnić odpowiednią przestrzeń wokół urządzenia – co najmniej 10 cm.

• OPIS OGÓLNY

1. Panel sterowania
2. Korpus
3. Kosze
4. Otwory wentylacyjne
5. Uchwyty kosza
6. Ruszty

• DANE TECHNICZNE

- moc:
2700W
- napięcie zasilania:
220-240V~ 50-60Hz
- pojemność:
11 l (6,5l + 4,5l)

• PRZEZNACZENIE

Frytownica beztłuszczowa **FR220** pozwala na przygotowanie potraw w sposób bardzo wygodny, a przede wszystkim zdrowy. Gorące powietrze krążące w urządzeniu sprawia, że przyrządzanie różnorodnych dań jest szybkie i łatwe, ponieważ składniki podgrzewane są jednocześnie ze wszystkich stron. Do większości przygotowywanych potraw nie trzeba dodawać oleju. Dzięki dwóm niezależnym koszom, można jednocześnie przygotowywać różne dania, oszczędzając czas i energię.

• PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA

Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy się upewnić czy urządzenie, wtyczka i przewód zasilający są sprawne i czy usunięto wszystkie części opakowania.

Przed pierwszym użyciem wszystkie części urządzenia mające kontakt z żywnością muszą być dokładnie umyte (patrz sekcja: **Czyszczenie i konserwacja**).

UWAGA. Podczas pierwszego użycia może wydzielać się specyficzny zapach będący wynikiem procesu produkcyjnego. Jest to proces normalny i ustępuje po pewnym czasie.

W pomieszczeniu należy zapewnić właściwą wentylację np. otwierając okno.

Pierwsze użycie urządzenia powinno odbyć się bez produktów.

• OBSŁUGA

Przed pierwszym użyciem urządzenia, należy zapoznać się z instrukcją obsługi.

- Urządzenie posiada dwa niezależne kosze (3): o pojemności 6,5 i 4,5 l.
- Kosze (3) mogą pracować jednocześnie lub oddzielnie.
- Dla każdego kosza (3) można ustawić różne temperatury i czasy pracy.
- Czas pracy koszy (3) można zsynchronizować – patrz **funkcja SYNC FINISH**.
- Można zaplanować załączenie urządzenia z nastawionymi programami – patrz **funkcja RESERVATION**.
- Ustawić urządzenie na płaskiej, stabilnej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni.
- Upewnić się, że jest odłączone od sieci.

- Kosze (3) położyć na odpornej na wysokie temperatury powierzchni. Do koszy (3) włożyć ruszty (6).

UWAGA. Nie wolno używać koszy (3) bez włożonych rusztów (6).

- Przygotowane produkty włożyć do koszy (3). Na produkty można wlać 1 łyżeczkę oleju – opcjonalnie.

- Nie wkładać do koszy (3) produktów w ilości większej niż podane w **TABELI 1**.

Nie napełniać koszy powyżej poziomu maksymalnego. Produkty nie mogą wystawać poza krawędź kosza.

Kosze (3) powinny swobodnie wsuwać się do korpusu (2).

Należy pamiętać, że niektóre produkty zwiększają swoją objętość w trakcie pieczenia.

- Wsunąć kosze (3) w korpus (2).

Nigdy nie używać urządzenia bez włożonych koszy.

- Włączyć urządzenie do sieci zgodnej z parametrami podanymi powyżej – rozlegnie się pojedynczy sygnał dźwiękowy, wszystkie kontrolki na panelu sterowania (1) migną raz, kontrolka wyłącznika zasilania „I” zaświeci się.

- Gdy któryś z koszy (3) jest wysunięty z korpusu (2), na odpowiednim wyświetlaczu panelu sterowania (1) pojawi się napis „OPEN”.

- Dotknąć ikony zasilania „I” – podświetlą się ikony „J” i „M”.

- Urządzenie będzie w trybie gotowości i czeka na wybór kosza.

- W tym momencie użytkownik ma możliwość wyboru pracy kosza jednego z koszy lub dwóch jednocześnie. Po

naciśnięciu ikony „J” lub „I” na wyświetlaczu „K” lub „L” zacznie migać na przemian temperatura oraz czas – urządzenie znajduje się w trybie oczekiwania na wybór przez użytkownika odpowiedniego programu lub ręcznego ustawienia czasu oraz temperatury.

-Migająca ikona „M” lub „J” oznacza, że parametry pracy będą ustawiane dla tego kosza. Wartości te można zmienić naciskając odpowiednio przyciski „R” (ustawienie czasu) oraz „S” (ustawienie temperatury).

-Można też skorzystać z programów zapisanych w urządzeniu. W tym celu należy nacisnąć odpowiednią ikonę „A”... „H” na panelu (1). Wybrana kontrolka powinna zacząć migać. Na wyświetlaczu pojawi się informacja o zaprogramowanym czasie i temperaturze.

Wartości te można zmienić zgodnie z opisem wyżej.

-Po ustawieniu parametrów pracy należy nacisnąć przycisk „U” – urządzenie uruchomi się, włączy się podświetlenie aktywnego kosza, które po około 1 minucie zgaśnie.

-Czas i temperaturę można zmieniać w trakcie pracy urządzenia.

-Aby zatrzymać pracę jednego z koszy (3), należy nacisnąć przycisk „J” lub „M”, a następnie przycisk „U”. Czynność powtórzyć dla drugiego kosza.

-Można wznowić pracę wybierając przyciskami „J” lub „M” kosz, a następnie wciskając przycisk „U”.

-Aby jednocześnie wstrzymać pracę obydwóch koszy (3) należy nacisnąć przycisk „U”, gdy żaden z koszy nie został wybrany. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i obie komory po chwili zakończą pracę.

-Można jednocześnie wznowić pracę obydwu koszy (3) naciskając przycisk „U”.

-**Funkcja SYNC FINISH (synchronizacja czasu pracy)** służy do synchronizacji czasu pracy koszy (3) gdy chcemy, aby gotowanie w obydwu koszach (3) skończyło się w tym samym momencie.

-Ustawić parametry pracy dla obu koszy (3). Jeśli czasy gotowania się różnią, nacisnąć przycisk „O”.

-Kosz (3), dla którego ustawiony jest dłuższy czas pracy włączy się jako pierwszy, a na wyświetlaczu kosza (3) z krótszym czasem pokaże się napis „HOLD”. Gdy czas obu koszy (3) się wyrówna, drugi kosz (3) się włączy.

-**Funkcja RESERVATION (opóźniony start)** służy do zaplanowania załączenia urządzenia. Należy nacisnąć przycisk „J” lub „M”, aby wybrać dla którego kosza (3) ma zostać zaplanowane załączenie. Następnie należy wybrać odpowiedni program lub ręcznie ustawić temperaturę oraz czas.

Następnie należy nacisnąć przycisk „P” oraz przyciskami „R” ustawić czas, po którym nastąpi załączenia urządzenia. Czas załączenia można zmieniać w zakresie od 30 min. do 12h (postęp co 30 min.).

-Aby aktywować funkcję należy nacisnąć przycisk „U”. Włączenie funkcji sygnalizowane jest migającą kontrolką „P”. Na odpowiednim wyświetlaczu „K” lub „L” będzie pokazany upływający czas.

-**Funkcja FLIP REMINDER (przypomnienie o obróceniu produktu)** – funkcja przydatna gdy należy obrócić produkty w trakcie pieczenia.

-Po aktywowaniu tej funkcji w połowie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Jeśli kosz nie zostanie w tym czasie wysunięty, frytkownica będzie wydawać sygnał dźwiękowy przez 2 minuty, po czym dźwięk automatycznie wyłączy się.

Aby włączyć funkcję należy, po ustawieniu parametrów pracy nacisnąć przycisk „T”. Funkcję można ustawić osobno dla obydwu koszy.

-Podświetlenie Naciskając przycisk „N” możliwe jest załączenie podświetlenia aktualnie działających koszy (3). Podświetlenie wyłącza się po około 1 minucie.

-Po zakończonej pracy wysunąć kosze (3) trzymając za uchwyty (5). Podczas wyciągania koszy (3) może uchodzić bardzo gorący strumień pary.

-Kosze (3) położyć na płaskiej, stabilnej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni.

-Wyjąć gorące produkty. Aby nie uszkodzić wewnętrznej powierzchni kosze (3) należy używać sztućców drewnianych lub z tworzyw odpornych na wysokie temperatury.

UWAGA:

Urządzenie nie będzie działać bez prawidłowo włożonych koszy (3).

Wyciągnięcie pracującego kosza (3) w trakcie pracy urządzenia wyłącza urządzenie.

Nie wolno dotykać kosza oraz wnętrza urządzenia ponieważ są bardzo gorące.

-Aby całkowicie wyłączyć urządzenie należy nacisnąć i przytrzymać przycisk „I”.

-Po zakończeniu pracy należy odłączyć urządzenie od sieci.

-Po wstrzymaniu pracy lub wyłączeniu urządzenia wentylator pracuje jeszcze przez ok 20 sekund.

Zapisane programy

Tryb	Domyślnie ustawiona temperatura	Domyślnie ustawiony czas	Zakres możliwej regulacji temperatury / czasu
 Frytki	200°C	25 min.	80-200°C / 1-60 min.
 Stek	180°C	16 min.	80-200°C / 1-60 min.
 Kurczak	200°C	45 min.	80-200°C / 1-60 min.
 Kawałki kurczaka	200°C	25 min.	80-200°C / 1-60 min.
 Ryba	180°C	18 min.	80-200°C / 1-60 min.
 Krewetki	180°C	12 min.	80-200°C / 1-60 min.
 Pizza	180°C	15 min.	80-200°C / 1-60 min.
 Suszenie	40°C	6 godz.	40-80°C / 30 min. – 12 godz.

• WSKAZÓWKI

Frytki

- W przypadku smażenia świeżych ziemniaków, należy je najpierw dokładnie opłukać i osuszyć, aby usunąć nadmiar wilgoci i skrobi.
- W połowie cyklu smażenia, należy wstrząsnąć koszem (3) i/lub wymieszać mniejsze składniki, aby i zapewnić równomierne smażenie.

Ciasta

- Gotowe przygotowywane z gotowej mieszanki wymaga krótszego czasu pieczenia niż ciasto domowe.
- Ciasto należy wlewać do osobnej formy (osobnych foremek), a nie bezpośrednio do koszy (3).

Mięso

- Podczas smażenia dużych kawałków mięsa z nadmiarem tłuszczu i oleju, które gromadzą się na dnie koszy (3), należy użyć żaroodpornych nylonowych lub silikonowych szczypiec do wyjęcia produktów. Należy unikać przewracania koszy (3), ponieważ spowoduje to wyciek tłuszczu i resztek oleju na talerz lub blat.

Podgrzewanie

- Frytownica beztłuszczowa może być również używana do podgrzewania potraw. Aby podgrzać potrawy należy ustawić temperaturę na 150°C i czas do 10 minut.

TABELA 1. Orientacyjne parametry pracy dla wybranych produktów

PRODUKT	ILOŚĆ (g)	CZAS (MIN.)	TEMP.(°C)	UWAGI
Cienkie frytki mrożone	400–600	18–22	200	W trakcie pieczenia potrząsnąć.
Grube frytki mrożone	400–600	20–25	200	W trakcie pieczenia potrząsnąć.
Ziemniaki zapiekane	600	20–25	200	W trakcie pieczenia potrząsnąć.
Stek	100–600	12–18	180	W trakcie pieczenia można obrócić.
Kotlet schabowy	100–600	12–18	180	W trakcie pieczenia można obrócić.
Hamburger	100–600	12–18	180	W trakcie pieczenia można obrócić.
Paszteciki	100–600	12–18	200	W trakcie pieczenia można obrócić.
Pałki z kurczaka	100–600	25–30	180	W trakcie pieczenia można obrócić.
Pierś z kurczaka	100–600	15–25	180	W trakcie pieczenia można obrócić.
Sajgonki	100–500	8–10	190	W trakcie pieczenia można obrócić.
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100–600	15–20	190	W trakcie pieczenia można obrócić.
Mrożone paluszki rybne	100–500	6–10	200	W trakcie pieczenia można obrócić.
Nadziewane warzywa	100–500	10	160	W trakcie pieczenia potrząsnąć.
Ciasto	500	20–25	160	
Quiche	500	20–22	180	
Muffiny	500	15–18	200	
Słodkie przekąski	500	20–25	160	
Suszone owoce	500	4–9 godz.	40–60	W trakcie pieczenia potrząsnąć.

UWAGA

**Dodać 3 minuty do czasu przygotowania, jeśli smażenie rozpoczyna się w zimnych szufladach.
Przy jednoczesnej pracy obu szuflad wydłużyć czas o 5 minut.**

• CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

UWAGA. Żadne elementy urządzenia nie nadają się do mycia w zmywarce.

- **Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy odłączyć je od prądu i pozostawić do ostygnięcia.**

UWAGA. Urządzenie potrzebuje około 30 minut, aby w pełni ostygnąć.

- Do czyszczenia urządzenia nie wolno stosować przedmiotów ostro zakończonych albo ostrych, ponieważ można doprowadzić do uszkodzenia części funkcjonalnych albo naruszyć bezpieczeństwo urządzenia.

- Kosze (3) oraz ruszty (6) umyć ciepłą wodą z płynem. Najlepiej umyć je bezpośrednio po użyciu. Po przepłukaniu czystą wodą należy je natychmiast osuszyć.

- Nigdy nie zanurzać korpusu (2) w wodzie ani nie płukać pod strumieniem bieżącej wody. Korpus (2) i komory grzejne czyścić przy pomocy wilgotnej ściereczki.

• ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

W razie jakichkolwiek problemów z urządzeniem prosimy o zapoznanie się z poniższą tabelą:

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Urządzenia nie działa.	1. Urządzenie nie jest podłączone do zasilania. 2. Urządzenie nie jest włączone	1. Podłączyć urządzenie do sieci. 2. Ustawić czas zgodnie z instrukcją.
Produkty nie są dostatecznie upieczone.	1. Do kosza włożono zbyt dużo produktów. 2. Ustawiono zbyt niską temperaturę. 3. Ustawiono zbyt krótki czas pracy.	1. Zmniejszyć ilość produktów w koszu – patrz Tabela 1. 2. Zwiększyć temperaturę. 3. Zwiększyć czas pracy.
Produkty są nierównomiernie usmażone.	Niektóre produkty należy w trakcie smażenia odwrócić.	W trakcie smażenia odwrócić produkty lub potrząsnąć koszem.
Nie można wsunąć kosza do korpusu urządzenia.	W koszu znajduje się zbyt dużo produktów.	Zmniejszyć ilość produktów w koszu – patrz Tabela 1.
Z urządzenia wydostaje się biały dym.	1. W smażonych produktach jest dużo tłuszczu lub dodano zbyt dużo oleju. 2. W koszu znajdują się pozostałości tłuszczu.	1. To jest zjawisko normalne i nie ma wpływu na smażone produkty, ani nie zagraża urządzeniu. 2. Wyczyścić kosz.

• GWARANCJA

- urządzenie przeznaczone jest do użytku prywatnego w gospodarstwie domowym,

- nie może być używane do celów zawodowych,

- gwarancja traci ważność w przypadku nieprawidłowej obsługi.

- szczegółowe warunki gwarancji dołączone są do urządzenia.