

BLAUPUNKT

AFD801

Owner's manual
Bedienungsanleitung
Instrukcja obsługi
Návod k použití
Návod na použitie
Használati utasítás
Navodila

Upute za uporabu
εγχειρίδιο οδηγιών
инструкция за употреба
Manual de instructiuni
Instrukcijų vadovas
Kasutusjuhendit
Īpašnieka rokasgrāmata



Enjoy it.

AIR FRYER
LUFTFRÄSE
FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA
BEZTUKOVÁ FRITÉZA
TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA
ZSÍRSZEGÉNY FRITÓZ
CVRTNIK BREZ OLJA

BEZMASNA FRITEZA
ΦΡΙΤΕΖΑ ΧΩΡΙΣ ΛΙΠΟΣ
ΦΡΙΤΙΟΥΡΙΚ ΒΕΖ ΜΑΖΗΝΗΑ
FRITEUZĂ FĂRĂ GRĂSIMI
GRUZDINTUVĒ BE ALIEJAUS
RASVAVABA FRITÛÛR
AIR FRIER

WAŻNE INFORMACJE

Aby osiągnąć najwyższą satysfakcję, cieszyć się wydajnością produktu i poznać jego wszystkie cechy i funkcje, prosimy o przeczytanie niniejszej instrukcji przed przystąpieniem do korzystania z tego produktu.

- Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia przeczytać instrukcję obsługi i postępować według wskazówek w niej zawartych. Producent nie odpowiada za szkody spowodowane użytkowaniem urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą jego obsługą. Instrukcję obsługi należy zachować, aby można było korzystać z niej również w trakcie późniejszego użytkowania wyrobu.
- Urządzenie służy wyłącznie do użytku domowego. Nie używać do innych celów, niezgodnych z jego przeznaczeniem.
- Urządzenie należy podłączyć wyłącznie do gniazdka z uziemieniem o charakterystyce zgodnej z wartościami na tabliczce znamionowej.
- Należy sprawdzić, czy całkowity pobór prądu wszystkich urządzeń podłączonych do gniazdka ściennego nie przekracza maksymalnego obciążenia bezpiecznika.
- Jeżeli wykorzystywany jest przedłużacz, należy sprawdzić, czy łączny pobór mocy sprzętu podłączonego do przedłużacza, nie przekracza parametrów obciążenia przedłużacza. Przewód przedłużacza należy ułożyć w taki sposób by uniknąć przypadkowych pociągnięć i potknięcia się o niego.
- Upewnij się, że przedłużacz jest z uziemieniem, 3 żyłowy z gniazdkiem z bolcem uziemiającym.
- Nie pozwalaj, aby przewód zasilający urządzenia zwisał na krawędzią stołu lub półki, lub dotykał gorącej powierzchni.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania za pomocą zewnętrznego wyłącznika czasowego, osobnego pilota lub innego sprzętu, który może włączać urządzenie automatycznie.

- Przed pracami konserwacyjnymi należy zawsze bezwzględnie odłączyć urządzenie od zasilania.
- Nie wolno pozostawiać włączonego urządzenia do gniazdka bez nadzoru.
- Nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub żadnym innym płynie.
- Urządzenie powinno być regularnie czyszczone według zaleceń opisanych w części o Czyszczeniu i konserwacji urządzenia.
- Nie umieszczaj urządzenia blisko źródeł ciepła, płomieni, elektrycznego elementu grzewczego lub na gorącym piekarniku. Nie umieszczaj na żadnym innym urządzeniu.
- 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.
- Należy zachować szczególną ostrożność podczas korzystania z urządzenia, gdy w pobliżu przebywają dzieci lub zwierzęta domowe. Nie należy dopuszczać dzieci do zabawy urządzeniem.
- Nie korzystaj z urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych.
- Nie wystawiaj urządzenia na działanie warunków atmosferycznych (deszczu, słońca, etc.) ani nie używaj w warunkach podwyższonej wilgotności (łazienki, wilgotne domki kempingowe).
- Okresowo sprawdzaj stan przewodu zasilającego. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u wytwórcy lub w specjalistycznym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym, wtyczką lub jeśli zostało upuszczone lub

uszkodzone w jakikolwiek inny sposób lub nieprawidłowo pracuje. Nie naprawiaj urządzenia samodzielnie, gdyż grozi to porażeniem. Uszkodzone urządzenie oddaj do właściwego punktu serwisowego w celu sprawdzenia lub dokonania naprawy. Wszelkich napraw mogą dokonywać wyłącznie uprawnione punkty serwisowe. Nieprawidłowo wykonana naprawa może spowodować poważne zagrożenie dla użytkownika.

- Używaj tylko oryginalnych akcesoriów do urządzenia lub rekomendowanych przez producenta. Używanie akcesoriów nierekomendowanych przez producenta może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia oraz zagrazić bezpieczeństwu użytkownika.
- Urządzenie należy stawiać na równej, odpornej na temperaturę powierzchni, z dala od łatwopalnych materiałów (firanki, zasłony, tapety, itp.). W celu zapewnienia właściwej cyrkulacji powietrza należy zachować co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z każdej strony urządzenia oraz przynajmniej 30 cm nad urządzeniem. Nie wolno przykrywać otworów wentylacyjnych urządzenia, ponieważ może to spowodować przegrzanie i uszkodzenie urządzenia.
- Nie wolno dotykać gorących powierzchni urządzenia. Należy używać rękawic ochronnych do wyjmowania lub dotykania wszelkich gorących elementów.
- Nie wolno wkładać do urządzenia porcji zajmujących zbyt dużą objętość komory grzewczej, ponieważ może spowodować to pożar i zniszczenie urządzenia.
- Nie wolno umieszczać w urządzeniu wyrobów z tektury, papieru, plastików i innych przedmiotów łatwopalnych oraz topliwych.
- Należy czyścić urządzenie po każdym użyciu.
- Do mycia obudowy nie należy używać agresywnych detergentów w postaci emulsji, mleczka, past itp., ponieważ mogą one między innymi usunąć naniesione informacyjne symbole graficzne takie jak podziałki, oznaczenia, znaki ostrzegawcze, itp.

- Nie używać metalowych druciaków lub innych metalowych środków do czyszczenia. Odłamane fragmenty druciaków, mogą zetknąć się z częściami elektrycznymi, stwarzając zagrożenie porażenia elektrycznego.
- Ze względu na wysoką temperaturę należy zachować szczególną ostrożność podczas wyjmowania upieczonych potraw, usuwania gorącego tłuszczu czy innych gorących płynów akcesoriów i komponentów urządzenia.
- Nie używaj metalowych sztućców lub innych ostrych przyrządów kuchennych by nie zarysować warstwy nieprzywierającej Teflon® w koszyku i pojemniku.
- Nie wypełniaj pojemnika frytkownicy olejem lub innym tłuszczem. Urządzenie Air fryer wykorzystuje do smażenia gorące powietrze.
- Trzymaj przewód poza zasięgiem dzieci i niemowląt, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem oraz uduszenia, przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi na zewnątrz.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku:
 - domowego,
 - kuchennego dla personelu w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy
 - przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach typu mieszkalnego
- Urządzenie nie może być czyszczone przez dzieci, chyba że mają więcej niż 8 lat i są pod nadzorem.

CE Urządzenie jest zgodne z wymogami dyrektyw Unii Europejskiej:

- Urządzenia elektryczne niskonapięciowe - Low voltage directive (LVD)
 - Kompatybilność elektromagnetyczna - Electromagnetic compatibility (EMC)
- Wyrób oznaczony CE na tabliczce znamionowej



Jeśli na urządzeniu znajduje się znak przekreślonego kosza na śmieci, oznacza to, że produkt jest objęty postanowieniami dyrektywy europejskiej 2012/19/EU. Należy zapoznać się z wymaganiami dotyczącymi lokalnego systemu zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych. Należy postępować zgodnie z lokalnymi przepisami. Nie wolno wyrzucać tego produktu razem ze zwykłymi odpadami domowymi. Prawidłowe usunięcie starego produktu zapobiegnie potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego.

Szczegółowe informacje o najbliższym punkcie zbiórki można uzyskać bezpośrednio od sprzedawcy lub w firmie Blaupunkt Competence Centre, 2N-Everpol Sp. z o.o., ul. Puławska 403A, 02-801 Warszawa, tel. +48 22 688 08 00, email: sda@blaupunkt.pl



Produkt został wyprodukowany z wysokiej jakości materiałów i podzespołów, które można poddać recyklingowi i ponownie użyć.

Dane techniczne

Zasilanie: 220-240V~50-60Hz

Moc: 2500-3000W

Zużycie energii w trybie wyłączenia: 0.3W

Zużycie energii w trybie czuwania:---

Zużycie energii w trybie czuwania przy podłączeniu do sieci:---

- | | |
|---|---|
| 1. Górna pokrywa | 17. Wyświetlacz |
| 2. Korpus | 18. Wskaźnik czasu |
| 3. Szuflada z komorą do smażenia | 19. Wskaźnik temperatury |
| 4. Uchwyt Szuflady | 20. Przycisk Start / Pauza |
| 5. Panel sterowania | 21. Przycisk podtrzymania ciepła |
| 6. Okno podglądu | 22. Przycisk włączania/wyłączenia światła |
| 7. Wyświetlacz | 23. Przycisk prawo/lewo (zmiana programu) |
| 8. Zbiornik na wodę (funkcja pary) | 24. Program suszonych owoców |
| 9. Ruszt | 25. Program ciasta |
| 10. Przycisk zasilania | 26. Program pizzy |
| 11. Przycisk podgrzewania | 27. Program ryby |
| 12. Przycisk pary (funkcja pary) | 28. Program pałek kurczaka |
| 13. Przycisk w dół / w górę (zmniejsz / zwiększ temperaturę lub czas) | 29. Program skrzydełek kurczaka |
| 14. Kontrolka nagrzewania | 30. Program steku |
| 15. Kontrolka przypominająca o przemieszaniu | 31. Program frytek |
| 16. Przycisk regulacji timera/temperatury | |

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Zestaw zawiera szufladę z komorą do smażenia (3). Chwyć uchwyt (4), aby wyjąć go z korpusu (2) i umieścić na płaskiej, czystej powierzchni. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe i etykiety zarówno z wnętrza, jak i z zewnątrz urządzenia.
2. Sprawdź, czy pod lub wokół szuflady z komorą do smażenia (3) nie ma materiałów opakowaniowych.
3. Umyj szufladę z komorą do smażenia (3) w gorącej wodzie z mydłem.
4. NIE ZANURZAJ KORPUSU FRYTOWNICY W WODZIE. Wytrzyj korpus (2) wilgotną szmatką. Dokładnie osusz wszystkie części.

Uwaga: podczas pierwszego użycia może pojawić się lekki zapach, co jest normalne.

Ostrzeżenie: urządzenia nie wolno używać do gotowania wody.

INSTRUKCJE PANELU STEROWANIA

1. Po podłączeniu urządzenia do źródła zasilania będzie słychać sygnał dźwiękowy, wszystkie wskaźniki na panelu sterowania (5) zaświecą się na 1 sekundę, a urządzenie przejdzie w tryb gotowości. Przycisk zasilania (10) pozostanie zapalony, podczas gdy inne przyciski i wskaźniki przejdą w tryb uśpienia.
2. Krótkie naciśnięcie przycisku regulacji timera / temperatury (16) aktywuje wszystkie przyciski funkcyjne na panelu sterowania (5). Domyślna temperatura jest ustawiona na 200°C, a czas na 15 minut.
3. Krótkie naciśnięcie w lewo lub prawo (23) umożliwia przełączanie między dostępnymi programami. Wskaźnik wybranego programu miga, inne pozostają zapalone.
4. Krótkie naciśnięcie przycisku regulacji timera / temperatury (16) przełącza między ustawieniami temperatury i czasu. Dostosuj temperaturę lub czas za pomocą przycisków w dół/w górę (13). Przytrzymanie tych przycisków umożliwia szybkie zmiany. W tym czasie możliwe są również zmiany programu. Aby przełączyć ustawienie czasu na temperaturę lub odwrotnie, naciśnij ponownie przycisk timera/regulacji temperatury (16).
5. Po ustawieniu temperatury, czasu i programu, krótkie naciśnięcie przycisku start/Pauza (20) rozpoczyna pracę, a wskaźnik ogrzewania (14) zapala się.
6. Podczas pracy Krótkie naciśnięcie przycisku start / Pauza (20) zatrzymuje urządzenie; wskaźnik ogrzewania wyłącza się. Ponowne naciśnięcie powoduje wznowienie działania.
7. Po zakończeniu pracy lub jeśli przycisk zasilania (10) zostanie naciśnięty i przytrzymany dłużej, urządzenie wyjdzie z trybu pracy, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, wskaźnik ogrzewania (14) zgaśnie, a na wyświetlaczu (7) pojawi się "0:00" z migającymi cyframi. Po całkowitym wyłączeniu wyświetlacza (świeci się tylko wskaźnik przycisku zasilania) urządzenie powraca do trybu gotowości.
8. Dodaj odpowiednią ilość wody na dno komory, nie przekraczając poziomu oznaczonego okrągłym rowkiem. Naciśnij przycisk pary (8), aby aktywować funkcję (naciśnij ponownie, aby anulować), a następnie ustaw żadaną temperaturę i czas gotowania. Aby rozpocząć, naciśnij przycisk start/pauza (20).
9. W trybie utrzymywania ciepła domyślna temperatura wynosi 80°C, a czas to 60 minut. Ustawień nie można zmienić. Aby włączyć tryb podtrzymywania ciepła, naciśnij krótko przycisk podtrzymywania ciepła (21) w trybie czuwania lub pauzy. Ponowne naciśnięcie przycisku wyłączy ten tryb. Po zakończeniu głównego programu urządzenie automatycznie przechodzi w tryb podtrzymywania ciepła, a następnie wraca do trybu czuwania.
10. Szufladę z komorą smażenia (3) można wyjąć w dowolnym momencie, gdy urządzenie jest włączone. Wtedy urządzenie przestanie działać, wskaźnik wyłącza się, a wyświetlacz (7) pokazuje "---". W tym stanie urządzenie nie może być obsługiwane. Po prawidłowym ponownym włożeniu szuflady operacja zostanie wznowiona automatycznie.
11. Po osiągnięciu ustawionego czasu gotowania wskaźnik potrząsania (15) miga i rozlega się sygnał przypominający o potrząsaniu jedzeniem. Przypomnienie zostanie anulowane, jeśli:
 - Szuflada z komorą smażenia (3) zostanie wyjęta, a następnie – w ciągu 30 sekund – jedzenie zostanie potrząsnęte i szuflada zostanie włożona z powrotem.

- Żadne działania nie jest podejmowane w ciągu 30 sekund. W obu przypadkach potrząsanie uważa się za zakończone, sygnał zatrzymuje się, wskaźnik wyłącza się, a urządzenie kontynuuje pracę.
12. Po włączeniu urządzenia można w każdej chwili sterować oświetleniem wewnętrznym za pomocą przycisku światła (22).

WYTYCZNE DOTYCZĄCE OBSŁUGI URZĄDZENIA

1. Urządzenie należy ustawić na płaskiej, odpornej na ciepło powierzchni, blisko gniazdka elektrycznego.
2. Aby wyjąć szufladę z komorą smażenia (3), należy mocno chwycić uchwyt (4), a następnie wysunąć ją z korpusu (2) i odstawić na płaską, czystą powierzchnię.
3. Umieścić jedzenie w komorze smażenia (3), nie przekraczając jej pojemności.
4. Włożyć szufladkę (3) do korpusu (2), upewniając się, że jest prawidłowo osadzona.
5. Podłączyć urządzenie do źródła zasilania.
6. Ustawić odpowiednią temperaturę oraz czas pracy za pomocą przycisków w górę/dół (13). Regulacja temperatury możliwa jest w zakresie od 60°C do 230°C, a czasu od 1 do 60 minut. Można również wybrać gotowy program, korzystając z przycisków w lewo/prawo (23).
7. Jeśli urządzenie jest zimne, należy wybrać funkcję podgrzewania wstępnego (11) (bez wkładania jedzenia), światło zapali się, a urządzenie zacznie się nagrzewać. Efekt smażenia będzie lepszy po wstępnym podgrzaniu.
8. Należy postępować zgodnie z instrukcjami z sekcji „INSTRUKCJA OBSŁUGI PANELU STEROWANIA”, wybierając odpowiedni czas i temperaturę dla przygotowywanego jedzenia, a następnie włączyć urządzenie.
9. W trakcie pracy urządzenie może wydać charakterystyczny sygnał dźwiękowy, a także zapali się kontrolka przypominająca o konieczności przemieszania jedzenia (15), w celu jego równomiernego przygotowania. Należy wyjąć szufladę z komorą smażenia (3) i sprawdzić, czy jedzenie jest gotowe. Jeśli wymaga dalszego smażenia lub gotowania, należy je przemieszać lub potrząsnąć szufladą, a następnie ponownie umieścić ją w korpusie.
10. Po wyjściu szufladki z komorą smażenia (3) element grzewczy przestaje działać, a na wyświetlaczu pojawia się komunikat o jego braku. Po prawidłowym włożeniu szufladki (3) grzanie zostaje wznowione.
11. Po osiągnięciu ustawionego czasu urządzenie wyda sygnał i wyłączy się automatycznie.
12. Należy przewrócić jedzenie, aby sprawdzić stopień przypieczenia i gotowości. W razie potrzeby kontynuować smażenie, dostosowując temperaturę i czas.
13. Po zakończeniu gotowania szufladkę z komorą smażenia (3) należy wyjąć i postawić na odpornej na ciepło powierzchni. Gotowe danie należy przełożyć do odpowiedniego naczynia.
14. Smażenie można kontynuować w razie potrzeby. Po zakończeniu użytkowania należy odłączyć urządzenie od zasilania.

UWAGA: Urządzenie nie rozpocznie grzania, jeśli nie zostanie aktywowany przycisk start/pauza (20). Jeśli komora smażenia (3) nie zostanie poprawnie zamontowana, grzanie nie będzie możliwe, a na wyświetlaczu (7) pojawi się informacja o jego braku. Po zakończeniu smażenia należy nacisnąć przycisk zasilania (10), aby wyłączyć urządzenie.

OSTRZEŻENIE: Podczas potrząsania jedzeniem w garnku należy zachować ostrożność. Dla bezpieczeństwa nie należy potrząsać całym urządzeniem.









OSTRZEŻENIE: Podczas wkładania i wyjmowania szufladki należy zachować ostrożność ze względu na gorącą parę.

OSTRZEŻENIE: Po smażeniu nie należy stawiać szufladki z komorą smażenia (3) bezpośrednio na plastikowych powierzchniach. Nie odwracać szufladki do góry nogami.

POMOCNE WSKAZÓWKI

1. Do smażenia na gorącym powietrzu przydatne są olej z oliwek lub olej roślinny. Olej można nanieść na jedzenie, aby poprawić efekt smażenia. Przed jego nałożeniem należy upewnić się, że jedzenie jest suche.
2. Pokrojenie jedzenia na mniejsze kawałki zwiększa powierzchnię smażenia i może zapewnić bardziej chrupiącą teksturę. Aktywacja funkcji podgrzewania wstępnego przed smażeniem na gorącym powietrzu może poprawić skuteczność gotowania.
3. Szufladka z komorą smażenia nie powinna być przepelniana jedzeniem. Ilość jedzenia nie powinna przekraczać połowy maksymalnej jej pojemności.
4. Aby uzyskać optymalne rezultaty, niektóre rodzaje jedzenia mogą wymagać przewrócenia w trakcie procesu smażenia. Dalsze informacje znajdują się w sekcji „WPROWADZENIE DO PROGRAMÓW”.
5. Podczas przygotowywania potraw o wysokiej zawartości tłuszczu, takich jak skrzydełka z kurczaka lub kiełbasa, może zaistnieć potrzeba usunięcia nadmiaru tłuszczu z komory smażenia między cyklami smażenia, aby ograniczyć wydzielanie dymu.
6. Jedzenie należy dokładnie osuszyć przed gotowaniem, aby poprawić efekt zrumienienia i ograniczyć emisję dymu.
7. Jedzenie umieszczone w komorze smażenia nie może wystawać ponad jego krawędź, co zapewni prawidłową cyrkulację powietrza.

WPROWADZENIE DO PROGRAMÓW

COOKING PROGRAM	TEMPERATURA	CZAS	KEEP WARM MODE	ZAKRES TEMPERATUR	ZAKRES CZASU	DZIAŁANIE ELEMENTU GRZEJNEGO (GÓRNY / DOLNY / OBA)
 FRYTKI	200°C	20 chwila	Tak.	80~200°C	1 ~ 60 chwila	OBA
 STEK	200°C	13 chwila	Tak.	80~200°C	1 ~ 60 chwila	OBA
 SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA	200°C	15 chwila	Tak.	80~200°C	1 ~ 60 chwila	OBA
 PODUDZIA Z KURCZAKA	200°C	20 chwila	Tak.	80~200°C	1 ~ 60 chwila	OBA
 RYBY	200°C	20 chwila	Tak.	80~200°C	1 ~ 60 chwila	OBA
 PIZZA	230°C	8 chwila	Tak.	230°C	1 ~ 60 chwila	OBA
 CIASTO	160°C	30 chwila	Tak.	80~200°C	1 ~ 60 chwila	OBA
 SUSZONE OWOCE	60°C	240 chwila	Nie.	60~80°C	120~540 chwila	GÓRNY

Przypisy:

1. Do sprawdzenia wysmażenia mięsa, drobiu i ryb należy użyć termometru kuchennego.

2. Informacje zawarte w sekcji "Instrukcje programu" mają wyłącznie charakter poglądowy. Czynniki takie jak ilość, grubość i gęstość żywności, a także to, czy jest świeża, rozmrożona czy zamrożona, mogą wpływać na czas gotowania.
3. Sekcja "instrukcje programu" zawiera średnie czasy smażenia, wszelkie dodatkowe kroki i zalecenia dotyczące osiągnięcia najlepszych wyników.
4. Przygotowanie mniejszych ilości żywności może skrócić czas gotowania i poprawić efekt końcowy. Temperaturę i czas można regulować zgodnie z osobistymi preferencjami.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Ostrzeżenie: przed czyszczeniem upewnij się, że frytownica całkowicie ostygła.

1. Urządzenie należy odłączyć od zasilania. Wyjmij szufladę z komorą do smażenia (3) z korpusu (2). Przed czyszczeniem upewnij się, że szuflada ostygła.
2. Umyj szufladę z komorą do smażenia (3) w gorącej wodzie z mydłem. Nie używaj metalowych przyborów ani ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą one uszkodzić nieprzylegającą powłokę.
3. Komorę do smażenia (3) można myć w zmywarce — najlepiej umieścić ją na górnym stojaku zmywarki.
4. Wytrzyj korpus (2) urządzenia miękką, nieścierną wilgotną szmatką.
5. Urządzenie nie zawiera części nadających się do serwisowania przez użytkownika. Z wyjątkiem czyszczenia, wszelkie czynności serwisowe wymagające demontażu powinny być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel serwisowy.

INSTRUKCJE PRZECHOWYWANIA

1. Przed przechowywaniem urządzenia upewnij się, że jest odłączone od zasilania oraz że wszystkie części zostały odpowiednio wyczyszczone i wysuszone.
2. Nie przechowuj frytownicy w gorących lub wilgotnych miejscach.
3. Zaleca się przechowywanie urządzenia w oryginalnym opakowaniu lub w czystym, suchym miejscu.