



## PL ■ Frytkownica beztłuszczowa

*Tłumaczenie oryginalnej instrukcji*

**PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ W CELU SKORZYSTANIA  
W PRZYSZŁOŚCI.****Ostrzeżenia ogólne**

- Tego urządzenia nie mogą używać dzieci w wieku od 0 do 8 lat. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat, jeżeli będą pod stałym nadzorem. To urządzenie może być użytkowane przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, czuciowymi lub mentalnymi oraz bez doświadczenia i wiedzy w zakresie użytkowania, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym ryzyko.
- Dzieci nie mogą bawić się produktem.
- Czyszczenie i konserwację przeznaczoną do wykonywania przez użytkownika, mogą wykonywać dzieci w wieku do 8 lat wyłącznie pod nadzorem.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie mogą mieć dostępu do urządzenia oraz przewodu zasilającego.
- Jeżeli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, jego wymianę należy wykonać w specjalizowanym punkcie serwisowym, w celu uniknięcia pojawienia się niebezpiecznych sytuacji. Zabrania się eksploatacji urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym.
- Powierzchnie urządzenia będące w kontakcie z artykułami spożywczymi, należy czyścić zgodnie ze wskazówkami podanymi w niniejszej instrukcji.

- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania za pośrednictwem programatora, zewnętrznego wyłącznika czasowego lub zdalnego sterowania.



**Uwaga:**  
Gorąca powierzchnia.

#### Bezpieczeństwo elektryczne

- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka elektrycznego upewnij się, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w Twoim gniazdku.
- Urządzenie podłączaj wyłącznie do prawidłowo uziemionego gniazdka elektrycznego. Nie używaj przedłużaczy.
- Przewodu zasilającego urządzenia nie podłączaj ani nie odłączaj od gniazdka sieciowego mokrymi rękami.
- Przestrzegaj, aby wtyczka przewodu zasilającego nie była w kontakcie z wodą ani wilgocią.
- Nie odłączaj urządzenia z gniazdka zasilania poprzez pociąganie za przewód zasilający. Mogłoby to spowodować uszkodzenie przewodu zasilającego lub gniazdka. Przewód zasilający należy odłączyć od gniazdka elektrycznego pociągając za wtyczkę przewodu zasilającego.
- Nie kładź ciężkich przedmiotów na przewód zasilający. Dbaj o to, by przewód zasilający nie zwisał przez krawędź stołu albo by nie dotykał gorącej powierzchni lub ostrych przedmiotów.
- Aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym, zabrania się wykonywania we własnym zakresie napraw, dostosowań oraz modyfikacji urządzenia. Wszelkie naprawy i regulację niniejszego urządzenia należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi. Ingerencja w urządzenie w trakcie obowiązywania okresu gwarancyjnego, może skutkować utratą gwarancji.
- Aby zapobiec niebezpieczeństwu porażenia prądem, nigdy nie zanurzaj obudowy urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki zasilania w wodzie ani innej cieczy.
- Urządzenie zawsze wyłącz i odłącz od gniazdka elektrycznego po zakończeniu używania.

#### Poprawny sposób eksploatacji urządzenia

- Urządzenie służy do termicznej obróbki żywności. Urządzenie nie jest przeznaczone do ogrzewania cieczy do temperatury wrzenia. Zabrania się stosowania urządzenia do innych celów, niż do których jest przeznaczone.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w pomieszczeniach wewnętrznych. Nigdy nie używaj je na zewnątrz lub w środowisku przemysłowym.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych. Urządzenie nie jest przeznaczone do eksploatacji w kuchniach pracowniczych w sklepach, biurach, farmach lub w innym środowisku pracy. Urządzenie nie jest przeznaczone do eksploatacji przez klientów hotelowych, w motelach, w placówkach oferujących noclegi ze śniadaniem oraz w innych ośrodkach noclegowych.
- Urządzenie należy eksploatować wyłącznie zgodnie ze wskazówkami podanymi w niniejszej instrukcji obsługi.
- Używaj wyłącznie oryginalnych akcesoriów dostarczonych wraz z urządzeniem.



#### Ostrzeżenie:

Używanie nieoryginalnych akcesoriów może prowadzić do niebezpiecznych sytuacji.

- Nie używaj frytkownicy do ogrzewania pomieszczenia!
- Zawsze wyłączaj i odłączaj urządzenie od gniazdka elektrycznego, kiedy urządzenie nie jest używane, przed przystąpieniem do czyszczenia, konserwacją lub przemieszczeniem urządzenia. Nigdy nie przemieszczaj urządzenia będącego w trybie pracy.
- Nie używaj urządzenia, jeśli nie działa poprawnie lub upadło na podłogę, po zanurzeniu w wodzie lub jeżeli uległo uszkodzeniu w jakikolwiek inny sposób. Urządzenie przekaż do autoryzowanego serwisu w celu kontroli lub naprawy.
- Nie uruchamiaj urządzenia bez potraw umieszczonych w koszu do smażenia
- Zabrania się wkładania do wewnątrz frytkownicy innych przedmiotów niż kosza do smażenia.
- Zabrania się dostosowywać (modyfikować) powierzchni urządzenia, np. użyciem tapety samoklejącej, folii itp.

#### Umieszczenie urządzenia

- Używaj urządzenia wyłącznie na równej, suchej, czystej i stabilnej powierzchni, odpornej na działanie wysokich temperatur.
- Zabrania się kładzenia na grzałkach, znajdujących się wewnątrz frytkownicy, papieru do pieczenia, folii aluminiowej lub innych podobnych materiałów.
- Nie stawiaj urządzenia na krawędzi stołu, na ociekacz zlewozmywaka, na niestabilnej, pochylonej lub nierównej powierzchni, jak również na płycie grzejnej kuchenki elektrycznej lub gazowej lub innych źródłach ciepła, ani w ich pobliżu.
- Urządzenie musi być umieszczone w stabilnej pozycji z uchwytyami umieszczonymi tak, aby wykluczyć rozlanie gorących płynów.
- Podczas pracy musi być pozostawione ze wszystkich stron urządzenia wolne miejsce co najmniej 15 cm aby zapewnić wystarczającą cyrkulację powietrza. Nie stawiaj żadnych przedmiotów na urządzeniu i nie zakrywaj otworów wentylacyjnych.
- Nie stawiaj frytkownicy w pobliżu przedmiotów, powierzchni lub pod przedmiotami, które mogą ulec uszkodzeniu w wyniku działania pary wodnej, na przykład: ściany, szafki kuchenne, kredensy, obrazy, firany i zasłony. Para wydostająca się z urządzenia może uszkodzić inne przedmioty.

#### Bezpieczeństwo podczas eksploatacji

- Składniki przeznaczone do smażenia należy rozmieścić w koszu w sposób uniemożliwiający kontakt z grzałkami.
- Zabrania się kładzenia na grzałkach, znajdujących się wewnątrz frytkownicy, papieru do pieczenia, folii aluminiowej lub innych podobnych materiałów.
- Zabrania się napełniania kosza do smażenia olejem lub inną cieczą - niebezpieczeństwo wybuchu pożaru.
- Nie pozostawiaj pracującego urządzenia bez nadzoru.
- Kosz do smażenia, wymiowane dno oraz części wewnętrzne frytkownicy, ulegają nagrzaniu do wysokiej temperatury i są bardzo gorące. Zachowaj szczególną ostrożność podczas manipulacji.
- Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka, podczas pracy urządzenia. Nie dotykaj rozgrzanej powierzchni. W przeciwnym wypadku może dojść

do oparzenia. Do wyjmowania i przenoszenia gorącego kosza do smażenia używaj uchwytu.

- Podczas pracy urządzenia, należy zapewnić wystarczającą przestrzeń do cyrkulacji powietrza nad oraz wokół urządzenia. Nie zakrywaj urządzenia i nie blokuj otworów (otworu) wentylacyjnych.
- Dopilnuj, aby otwór do odprowadzania urządzenia pary nie był skierowany na materiały wrażliwe na ciepło, na użytkownika lub inne osoby. Gorąca para może spowodować poważne poparzenia.
- Nie dotykaj miejsc, z których uchodzi gorąca para, grozi niebezpieczeństwo popalenia i oparzenia.
- Nigdy nie wkładaj rąk do wnętrza frytkownicy, jeżeli podczas pracy wysuniesz kosz w celu sprawdzenia lub wymieszania potraw.
- Unikaj kontaktu z gorącą parą, która wydobywa się z otworów wentylacyjnych podczas pracy urządzenia.
- Chroń wtyczkę zasilania i gniazdko zasilania przed przyskającą wodą i innymi cieczami oraz przed gorącą parą wydostającą się z urządzenia. Jeśli, mimo tego, dojdzie do styczności tych elementów z cieczą lub parą, uruchom bezpiecznik gniazdka (wylącz zasilanie), a następnie ostrożnie osusz gniazdko i wtyczkę przed kolejnym użyciem.

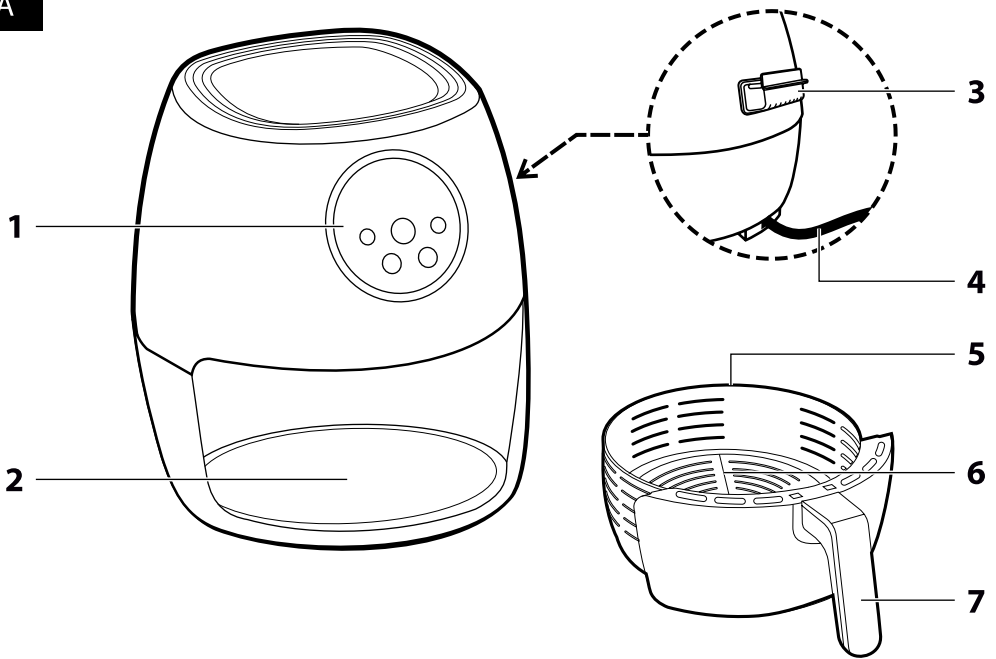
#### **Manipulacja z urządzeniem i jego częściami**

- Po zakończeniu smażenia zawsze przenoś urządzenie tak, abyś nie dotykał jego obudowy ani innych części, które z powodu ciepła resztkowego są nadal gorące.
- Nie dotykaj gorącej powierzchni urządzenia. Po wyłączeniu i odłączeniu urządzenia odczekaj, aż urządzenie ostygnie wystarczająco długo (najlepiej 30 minut).
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas przenoszenia kosza do smażenia wypełnionego gorącą potrawą lub gorącymi cieczami.
- Kiedy pokrywa jest gorąca, nie kładź jej na powierzchniach wrażliwych na wysoką temperaturę.

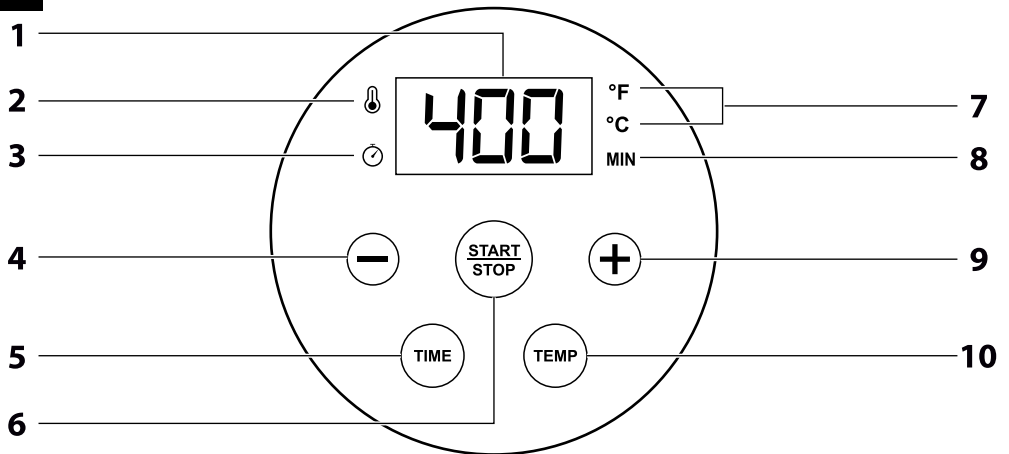
#### **Bezpieczeństwo podczas konserwacji**

- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy odczekać do całkowitego wystygnięcia urządzenia.
- Urządzenie należy czyścić regularnie po każdym użyciu zgodnie z zaleceniami w rozdziale Konserwacja i czyszczenie. Nie wykonuj żadnych czynności konserwacyjnych, poza czyszczeniem opisanym w rozdziale Konserwacja i czyszczenie.
- Obudowa urządzenia nie jest przeznaczona do mycia w zmywarce naczyń.
- Nie myj urządzenia pod bieżącą wodą, ani nie zanurzaj w wodzie lub innej cieczy.

**A**



**B**



# PL Frytkownica na gorące powietrze

## Instrukcja obsługi

- Przed użyciem tego urządzenia prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją, nawet jeżeli używasz produktu podobnego rodzaju. Używaj urządzenia zgodnie z treścią niniejszej instrukcji obsługi. Niniejszą instrukcję obsługi zachowaj do zastosowania w przyszłości. Jeśli będziesz przekazywać urządzenie innej osobie, zapewnij, aby była załączona z urządzeniem niniejsza instrukcja obsługi.
- Minimum przez okres ustawowej rękojmi za wady produktu lub gwarancji na jakości zalecamy przechować oryginalne opakowanie transportowe, materiał opakowaniowy, paragon oraz potwierdzenie o zakresie odpowiedzialności, lub kartę gwarancyjną. Do celów transportu urządzenia, zaleca się zapakować urządzenie w oryginalne opakowanie producenta.
- Rozpaczki uważnie opakowanie, zwracając przy tym uwagę, abyś nie wyrzucił żadnej części materiału opakowaniowego, zanim nie znajdziesz wszystkich części wyrobu.

### OPIS URZĄDZENIA

<b>A1</b> Panel sterowania	<b>A7</b> Uchwyt stały kosza do smażenia
<b>A2</b> Grzałka	Uchwyt są odporne na działanie podwyższonej temperatury i chronią przed poparzeniem oraz umożliwiają manipulację z gorącą frytkownicą podczas gotowania nawet bez użycia rękawic ochronnych
<b>A3</b> Wylot gorącego powietrza	
<b>A4</b> Przewód zasilający	
<b>A5</b> Kosz do smażenia	
<b>A6</b> Wyjmowane dno	
<b>B1</b> Wyświetlacz	<b>B6</b> Przycisk włączenia/staru i wyłączenia
<b>B2</b> Symbol temperatury	<b>B7</b> Symbol jednostki temperatury
<b>B3</b> Symbol czasu	<b>B8</b> Symbol jednostki czasu
<b>B4</b> Przycisk do obniżania wartości temperatury lub czasu	<b>B9</b> Przycisk do podwyższenia wartości temperatury lub czasu
<b>B5</b> Przycisk do czasu smażenia	<b>B10</b> Przycisk do ustawienia temperatury smażenia

### ZASTOSOWANIE FRYTKOWNICY

- Urządzenie jest przeznaczone do eksploatacji w gospodarstwach domowych. Urządzenie służy do przyrządzania smażonych oraz niesmażonych potraw bez dodatku oleju lub minimalnej ilości oleju. Nadaje się do przyrządzania potraw, np.: wstępnie podsmażonych frytek domowych, ziemniaków, kotletów, ud z kurczaka, paluszków rybich, warzyw i wielu innych. Frytkownicę można zastosować również jako mini piekarnik do przyrządzenia ciastek drożdżowych, babeczek, muffinów itp.
- Działanie frytkownicy opiera się na zasadzie cyrkulacji gorącego powietrza. Potrawa jest przyrządzana równomiernie, ma prawdziwy smak właśnie usmażonej potrawy i jest o wiele zdrowsza. W porównaniu z potrawami smażonymi na oleju ma znacząco mniej kalorii i cholesterolu.
- Frytkownica nie jest przeznaczona do ogrzewania wody, oleju do smażenia lub innych cieczy.

### PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Przed pierwszym użyciem umyć kosz do smażenia oraz wyjmowane dno z użyciem gorącego roztworu saponatu. Następnie oplukaj w czystej wodzie i dokładnie wytrzyj delikatną ściereczką. Wyjmowane dno można myć w zmywarce do naczyń.
- Za pomocą lekko nawilżonej miękkiej ściereczki wytrzyj również wewnętrzne i zewnętrzne części frytkownicy i następnie wytrzyj do sucha.



#### Ostrzeżenie:

Frytkownicę, jak również przewodu zasilającego nie czyść wodą i nie zanurzaj w wodzie. Frytkownicy i kosz do smażenia nie można myć w zmywarce naczyń.

### OBŚŁUGA

#### UMIĘSzcZENIE FRYTKOWNICY

- Frytkownicę należy umieścić na stabilnej i równej żaroodpornej powierzchni. Urządzenie należy umieścić poza dostępną dzieci. Po wsunięciu kosza do smażenia do frytkownicy, uchwyt kosza należy skierować tak, aby nie stwarzał ryzyka przypadkowego zawalenia i zrzucenia urządzenia.



#### Ostrzeżenie:

Zabrania się stawiania frytkownicy w pobliżu materiałów łatwopalnych, np.: obrusu lub firan. Nie należy również umieszczać go w pobliżu przedmiotów lub pod przedmiotami, które mogą zostać uszkodzone przez parę, takimi jak ściany i szafki. Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na lub w pobliżu frytkownicy. Może to stanowić przeszkodę w przepływie powietrza i wpłynąć na rezultat smażenia.

- Jeżeli chcesz postawić frytkownicę pod okap, upewnij się, czy płyta grzewcza kuchenki jest wyłączona.

### WKŁADANIE POTRAW

- Pociągając za uchwyt, wyciągnij kosz z frytkownicy. Do koszyka włóż w pierwszej kolejności wyjmowane dno, następnie potrawy, które chcesz poddać obróbkę cieplną. Dotrzymuj wskazaną minimalną i maksymalną ilość potraw podaną w tabelce „Zalecany czas przygotowania potraw”, w celu zagwarantowania optymalnych wyników obróbki cieplnej.



#### Ostrzeżenie:

Frytkownica wytwarza gorące powietrze. Nie napełniaj kosza olejem, tłuszczem do smażenia lub inną cieczą. Nie wkładaj również papieru do pieczenia.

Przy wkładaniu artykułów spożywczych nie przekraczaj kreski MAX.

- Jeśli chcesz dodać trochę oleju do potrawy, najpierw wymieszaj ją z olejem w odpowiedniej misce, następnie przenieś do koszyka frytkownicy.
- Oczyść górną krawędź kosza do smażenia ewentualnie wszystkie pozostałe części, które zostały zabrudzone resztkami podczas wkładania składników.
- Wsuń napełniony kosz z powrotem do frytkownicy.



#### Notatka:

Jeśli frytkownica jest bardzo zimna lub jeśli wymagają tego niektóre potrawy, można ją wstępnie podgrzać. Postępuj zgodnie z rozdziałem SMAŻENIE.

### Zalecany czas przyrządzania oraz ilość potrawy

Potrawa	Ilość min-maks (g)	Czas przygotowania w (min)	Temperatura (°C)	Uwaga
Mrożone frytki	100-500	9-20	200	Zamieszaj
Frytki domowe	100-500	12-20	200	Dodaj ½ łyżki oleju. Zamieszaj.
Kawalki kurczaka	100-400	10-15	200	
Piersz z kurczaka	100-350	18-24	200	Obrócić według potrzeby.
Udka drobiowe	100-400	18-24	180	Obrócić według potrzeby.
Stek	100-400	8-12	180	Obrócić według potrzeby.
Hamburger	100-400	7-14	180	Dodać ½ łyżki oleju.
Mrożone paluszki rybne	100-300	10-14	200	Dodać ½ łyżki oleju.
Ser w panierce	100-400	7-14	180	Dodać ½ łyżki oleju.
Babeczki, muffiny	4 szt.	13-15	180	Użyj foremek na muffinki



#### Notatka:

Wartość czasu podana w tabelce jest orientacyjna, może różnić się w zależności od wielkości, ilości potrawy i upodobań smakowych użytkownika.

Masę na ciasto, muffiny itp. należy w pierwszej kolejności włożyć do odpowiedniej formy, która zmieści się na dnie kosza do smażenia.

### WŁĄCZENIE

- Wtyczkę przewodu zasilającego podłącz do gniazdka elektrycznego. Zabrzmzi sygnalizująca dźwiękowa i zacznie migać przycisk **B6 (START/STOP)**. Frytkownica przejdzie do trybu czuwania, co oznacza, że jest przygotowana do pracy.



#### Notatka:

Frytkownica automatycznie przechodzi w tryb czuwania, gdy jest podłączona do zasilania, po zakończeniu smażenia lub jeśli nie wykonasz żadnej operacji w ciągu 1 minuty od podłączenia.

- W trybie czuwania jest aktywny wyłącznie przycisk **B6 (START/STOP)**, pozostałe przyciski nie reagują na naciśnięcie. Tryb czuwania służy zatem również jako zabezpieczenie przed dziećmi, które zapobiega przypadkowemu uruchomieniu frytkownicy przez dzieci.
- Aby anulować tryb czuwania i przejść do trybu pracy, naciśnij przycisk **B6 (START/STOP)**. Po naciśnięciu przycisku, rozświecą się wszystkie pozostałe przyciski, jak również wyświetlacz, który przemiennie będzie wyświetlał domyślną temperaturę i czas.

### ZMIANA JEDNOSTEK TEMPERATURY

- Frytkownica umożliwia wyświetlenie temperatury w stopniach Fahrenheita lub Celsjusza. Aby zmienić jednostkę, naciśnij i przytrzymaj przycisk **B10 (TEMP)** przez czas 5 sekund. Zabrzmzi sygnał dźwiękowy, a temperatura zostanie przełączona z 400 °F na 200 °C i na odwrót.

### GŁĘBOKIE SMAŻENIE

#### Rozgrzewanie

- Jeśli frytkownica jest bardzo zimna lub jeśli wymagają tego niektóre składniki, można ją wstępnie podgrzać. W takim przypadku ustaw czas na 3 minuty, a temperaturę na 200 °C (400 °F). Uruchomienie smażenia następuje po naciśnięciu przycisku **B4 (START/STOP)**.
- Po zakończeniu podgrzania, ostrożnie wyśuń kosz i postaw go na żaroodpornej podkładce. Zachowaj szczególną ostrożność, aby nie dotknąć rozgrzanej powierzchni. Składniki włóż do kosza i wsuń go z powrotem do frytkownicy.

## Szybkie smażenie bez ustawiania temperatury i czasu

- Jeśli chcesz rozpocząć smażenie bez ustawiania temperatury i czasu, naciśnij przycisk **B6 (START/STOP)**. Zostanie uruchomiony proces smażenia, z temperaturą początkową nastawioną na 200°C (400°F) i czasem smażenia na 10 min.

## Szybkie smażenie bez ustawiania temperatury i czasu



### Notatka:

Informacja o odpowiedniej temperaturze oraz czasie w tabelce „Zalecany czas przyrządzania oraz ilość potrawy” lub na etykiecie potrawy.

- Aby ustawić temperaturę naciśnij przycisk **B10 (TEMP)** i za pomocą przycisków **B9 (PLUS)** oraz **B4 (MINUS)** obniż lub podwyższ wartość stopniowo co 10 °C (20 °F). Minimalna wartość wynosi 60 °C (140 °F), maksymalna wynosi 200 °C (400 °F). Przytrzymując przycisk, szybciej wykonasz ustawienie.
- Aby ustawić czas naciśnij przycisk **B5 (TIME)** i za pomocą przycisków **B9 (PLUS)** i **B4 (MINUS)** obniż lub podwyższ wartość stopniowo po 1 min. Minimalny czas wynosi 1 min, maksymalny wynosi 59 min. Przytrzymując przycisk, szybciej wykonasz ustawienie.
- Naciśnij przycisk **B6 (START/STOP)**. Przycisk zmieni kolor podświetlenia, pozostale przyciski zgasną i rozpocznie się smażenie.
- Aby chwilowo wstrzymać smażenie, naciśnij przycisk **B6 (START/STOP)**. Do wznowienia pracy wystarczy ponownie przycisk.



### Notatka:

Podczas smażenia potraw o dużej zawartości tłuszczu, z frytkownicy może wydostawać się para. Jest to normalne zjawisko, nie rozchodzi się o usterkę urządzenia.

## Mieszanie lub obracanie potrawy podczas smażenia

- Zaleca się niektóre rodzaje potraw mieszać lub odwracać podczas ich przygotowywania. W tym celu wysuń kosz z frytkownicy i postaw go na żaroodpornej podkładce. Zachowaj szczególną ostrożność, aby nie dotknąć rozgrzanej powierzchni kosza ani nie poparzyć się gorącą parą uwalnianą z żywności.



### Notatka:

Po wyjęciu kosza podczas procesu smażenia, zgaśnie wyświetlacz i smażenie zostanie wstrzymane. Po ponownym wsunięciu kosza, wyświetlacz ponownie się rozświeci i zostanie wznowiony proces smażenia od czasu, którym został wstrzymany. Kosz do smażenia należy ponownie umieścić we frytkownicy, w jak w najkrótszym czasie, aby nie doszło do dłuższego obniżenia temperatury.

- Potrawy zamieszaj odpowiednią drewnianą łyżką lub warząchwią, bądź ostrożnie wstrząśnij koszem w prawą i lewą stronę. Do obracania potraw należy użyć łopatkę silikonową lub drewnianą lub szczyptę kuchenne.
- Wsuń napełniony kosz z powrotem do frytkownicy.

## Zakończenie smażenia

- Po upływie ustawionego czasu pojawi się sygnalizacja dźwiękowa, po czym nastąpi automatyczne wyłączenie procesu smażenia. Urządzenie przełączy się w tryb czuwania.
- Wsuń kosz z frytkownicy i postaw go na żaroodpornej podkładce. Zachowaj szczególną ostrożność, aby nie dotknąć rozgrzanej powierzchni kosza ani nie poparzyć się gorącą parą uwalnianą z żywności. Skontroluj, czy potrawy są dobrze przyrządzone. Jeśli potrawa nie jest jeszcze przygotowana, po prostu przesuń koszyk z powrotem, ustaw kilka dodatkowych minut i zacznij proces smażenia ponownie naciskając przycisk **B6 (START/STOP)**.
- Zawartość kosza wysyp na odpowiedni talerz lub miskę. Do wyjmowania potraw można użyć silikonowych lub drewnianych akcesoriów kuchennych. Nie zaleca się używania metalowych akcesoriów kuchennych, ponieważ stwarza to ryzyko uszkodzenia nieprzystawnej powierzchni kosza.



### Ostrzeżenie:

Nigdy nie dotykaj kosza lub wnętrza frytkownicy, po zakończeniu smażenia, jest bardzo gorąca! Do manipulacji z koszem używaj zawsze uchwytu. Zalecamy użycia rękawiczki kuchennej lub innej stosowanej ochrony.

- Po zakończeniu używania odłącz urządzenie od gniazdka elektrycznego, zostaw go do ostygnięcia i wyczyść go zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



### Ostrzeżenie:

Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia lub konserwacji, należy frytkownicę odłączyć od elektrycznej sieci i odczekać do całkowitego ostygnięcia. Nigdy nie używaj substancji chemicznych, druciaka do naczyń, druciaka metalowego ani środków czyszczących ze składnikami ściernymi, do czyszczenia obudowy lub wnętrza frytkownicy.



### Ostrzeżenie:

Frytkownicy i kosz do smażenia nie można myć w zmywarce naczyń. Nie spryskuj frytkownicy ani przewodu zasilającego wodą ani inną cieczą, nie zanurzaj w wodzie lub innej cieczy.

- Zalecamy czyszczenie wnętrza frytkownicy z płytą grzewczą i koszem do smażenia natychmiast po ich całkowitym ostygnięciu, zanim resztki jedzenia wyschną. Później są trudno usuwalne.

## Frytkownica

- Obudowę frytkownicy wyczyść lekko zwilżoną ściereczką i następnie wytrzyj do sucha. Przewód zasilający wytrzyj suchą ściereczką.



### Ostrzeżenie:

Przeznaczaj, aby panel sterowania pozostał suchy podczas czyszczenia obudowy frytkownicy.

- Aby usunąć reszki potrawy, należy powierzchnię grzewczą wyczyścić w pierwszej kolejności miękką szcieteczką. Powierzchnię urządzenia należy wytrzeć miękką ściereczką nawilżoną w roztworze ciepłej wody z dodatkiem neutralnego płynu do mycia naczyń. Po zastosowaniu płynu do mycia naczyń wytrzyj powierzchnię czystą, lekko zwilżoną ściereczką, następnie wszystkie części dokładnie wytrzyj do sucha.

## Kosz do smażenia i wyjmowane dno

- Wyjmij dno z kosza do smażenia. Kosz i dno umyj miękką gąbką do naczyń pod bieżącą ciepłą wodą z dodatkiem neutralnego płynu do mycia naczyń. Następnie należy części te opłukać w czystej wodzie, wytrzeć do sucha i wrócić na swoje miejsce. Wyjmowane dno można myć w zmywarce do naczyń.
- Jeżeli resztki przepieczonych potraw nie można usunąć z powierzchni kosza, napełnij kosz ciepłą wodą z dodatkiem neutralnego płynu do mycia naczyń, następnie włóż wyjmowane dno. Roztwórz wodę z płynem do mycia naczyń pozostaw do działania przez 10 minut, aby zmiękły resztki potraw. Następnie wyczyść obie części ogólnie stosowanym sposobem.
- Przestrzegaj, aby resztki przypieczonych potraw nie pozostawały na koszu lub wyjmowanym dnie. Przed następnym zastosowaniem obie części mogą być czyste.

## PRZECHOWYWANIE

- Frytkownicę należy przechowywać całkowicie ostygniętą, odłączoną od zasilania, w czystym i suchym stanie.
- Wsuń kosz z powrotem do frytkownicy. Frytkownicę postaw w czystym, suchym miejscu poza dostępem dzieci.



### Ostrzeżenie:

Nie narażaj przechowywanej frytkownicy na działanie ekstremalnej temperatury, bezpośrednie działanie promieni słonecznych, nadmiernej wilgoci, oraz pozostaw w miejscu znajdującym się poza nadmierne zapyłonym środowiskiem. Nie stawiaj żadnych przedmiotów na przewodzie zasilającym.

## DANE TECHNICZNE

Znamionowy zakres napięcia .....	220–240 V AC
Częstotliwość znamionowa .....	50/60 Hz
Znamionowy pobór mocy .....	1 300 W
Pojemność kosza frytkownicy .....	3,5 l
Zakres temperatury .....	60–200 °C
Masa .....	3 kg
Hałas .....	70 dB(A)

Deklarowany poziom hałasu emitowanego przez urządzenie wynosi 70 dB(A), co oznacza poziom A mocy akustycznej w stosunku do referencyjnej mocy akustycznej 1 pW.

Zmiana tekstu i parametrów technicznych zastrzeżona.

## WSKAZÓWKI I INFORMACJE O MANIPULACJI ZE ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

Zużyty materiał opakowaniowy odłóż w miejscu wyznaczonym przez władze lokalne do zbiórki odpadów.

## LIKwidACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Niniejszy symbol na produktach lub towarzyszących dokumentach oznacza, iż zużytych produktów elektrycznych lub elektronicznych nie wolno wyrzucać do zwykłego odpadu komunalnego. Do poprawnej utylizacji, renowacji i recyklingu przekaż produkty do specjalistycznych punktów zbiórki odpadów. W niektórych krajach Unii Europejskiej lub innych krajach w Europie można przekazać zużyte urządzenia sprzedawcy detalicznemu przy zakupie innego nowego podobnego urządzenia.

Poprawną likwidacją niniejszego produktu pomożesz zachować cenne źródła naturalne i wesprzeć prewencję potencjalnych negatywnych wpływów na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, co mogły by być następstwem niepoprawnej likwidacji odpadów. Kolejnych informacji uzyskać możesz w urzędach gminnych lub miejscach zbioru odpadów.

Przy niewłaściwej utylizacji tego rodzaju odpadów mogą zostać nałożone grzywny zgodnie z przepisami krajowymi.

### Dla podmiotów gospodarczych na terenie Unii Europejskiej

Przed przystąpieniem do utylizacji urządzeń elektrycznych lub elektronicznych, uzyskaj potrzebne informacje od swego sprzedawcy lub dostawcy.

### Utylizacja w krajach poza Unię Europejską

Symbol ten obowiązuje w Unii Europejskiej. Przed przystąpieniem do utylizacji produktu, zażądaj w lokalnych urzędach lub od sprzedawcy potrzebnych informacji o poprawnym sposobie utylizacji.



Niniejszy produkt spełnia wszelkie właściwe podstawowe wymagania dyrektyw UE.