

## Instrukcja obsługi - frytkownica na gorące powietrze JAGO



Dziękujemy za wybranie naszego produktu. Przed montażem lub użyciem produktu należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję, aby uniknąć uszkodzeń spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem. W przypadku przekazywania produktu osobom trzecim niniejszą instrukcję należy przekazać wraz z produktem.

## PRZED UŻYCIEM

1. Bardzo ważne jest, aby przeczytać całą instrukcję i upewnić się, że dokładnie znasz jej działanie i środki ostrożności.

2. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, etykiety i naklejki.

3. Wszystkie części i akcesoria używane podczas gotowania należy myć ciepłą wodą z mydłem.

UWAGA: Tylko akcesoria można myć w zmywarce.

4. Wytrzyj wewnętrzną i zewnętrzną część zaparzacza czystą, wilgotną szmatką.

UWAGA: Nigdy nie myj ani nie zanurzaj zaparzacza w wodzie.

UWAGA: Nigdy nie napełniaj pojemników w tym urządzeniu olejem lub jakimkolwiek innym oleistym płynem.

To urządzenie służy wyłącznie do gotowania przy użyciu gorącego powietrza.

## WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

- Nigdy nie zanurzaj pokrywy jednostki głównej, w której znajdują się elementy elektryczne i grzejne, w wodę. Nie płucz pod bieżącą wodą.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie wlewaj żadnych płynów do pokrywy jednostki głównej. • To urządzenie ma wtyczkę spolaryzowaną (jeden bolec jest szerszy od drugiego). Aby ograniczyć ryzyko porażenia prądem, wtyczkę tę zaprojektowano tak, aby można ją było podłączyć do gniazdka spolaryzowanego tylko w jeden sposób. Jeżeli wtyczka nie pasuje do końca do gniazdka, należy ją przekręcić. Jeżeli nadal nie pasuje, skontaktuj się z wykwalifikowanym elektrykiem. Nie należy podejmować prób modyfikowania wtyczki w żaden sposób.
- Sprawdź, czy urządzenie jest podłączone do gniazdka. Zawsze upewnij się, że wtyczka jest prawidłowo podłączona do gniazdka. • Aby zapobiec kontaktowi żywności z wewnętrznym ekranem górnym i elementem grzewczym, nie należy przepelniać pojemnika obrotowy kosz siatkowy.
- Nie zakrywaj wlotu powietrza ani otworów wentylacyjnych podczas pracy frytkownicy. w eksploatacji. Może to spowodować uszkodzenie urządzenia lub jego przegrzanie. • Nigdy nie wlewaj oleju do obracającego się kosza siatkowego. Może to spowodować pożar lub obrażenia ciała.
- Podczas gotowania wewnętrzna temperatura urządzenia jest zbyt wysoka. Aby zapobiec obrażeniom ciała, nigdy nie wkładaj rąk do wnętrza urządzenia, dopóki nie ostygnie ono całkowicie.
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, chyba że znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej lub otrzymały od niej instrukcje dotyczące korzystania z urządzenia. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci. • Podczas gotowania nie należy ustawiać urządzenia przy ścianie lub innych urządzeniach. Pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu, po bokach i nad urządzeniem. Nie kładź niczego na urządzeniu.
- Nie używaj urządzenia, jeśli wtyczka, przewód zasilający lub samo urządzenie są w jakikolwiek sposób uszkodzone.
  - Nie należy umieszczać urządzenia na powierzchni płyty kuchennej. • W przypadku przepalenia się żarówki, musi ona zostać wymieniona przez osobę wykwalifikowaną. • Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia. • Trzymaj urządzenie i jego przewód zasilający poza zasięgiem dzieci, gdy są używane lub w proces "chłodzenia".
- Trzymaj przewód zasilający z dala od gorących powierzchni. Nie podłączaj przewodu zasilającego i nie obsługuj urządzenia mokrymi rękami.

- Nigdy nie podłączaj tego urządzenia do zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Nigdy nie używaj tego urządzenia z przedłużaczem jakiegokolwiek rodzaju. • Nie należy używać urządzenia na materiałach łatwopalnych, takich jak:
  - obrusy i zasłony.
- Nie używaj frytkownicy do celów innych niż opisane w niniejszej instrukcji. • Nigdy nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru. • Podczas pracy powietrze jest usuwane przez otwór wentylacyjny. Dbaj o bezpieczeństwo rąk i twarzy.
  - odległość od wylotu powietrza. Unikaj również dostania się powietrza do środka podczas wyjmowania obrotowego kosza siatkowego z urządzenia.
- Zewnętrzne powierzchnie urządzenia mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Obracający się siatkowy kosz będzie gorący. Przy obchodzeniu się z gorącymi pojemnikami należy używać rękawic kuchennych.
- Jeżeli z urządzenia wydobywa się czarny dym, należy natychmiast odłączyć je od zasilania i odczekać, aż dym przestanie się wydobywać.
  - zatrzymuje się, a dopiero wtedy wyjmij zawartość piekarnika.
- Po upływie ustawionego czasu gotowanie zostanie przerwane, ale wentylator będzie działał jeszcze przez 20 minut.
  - sekund, aby umożliwić urządzeniu „ostygnięcie”.
- Zawsze używaj urządzenia na poziomej, płaskiej, stabilnej i niepalnej powierzchni. • Jeśli frytkownica nie jest używana zgodnie z instrukcją obsługi, gwarancja traci ważność, a my nie ponosimy odpowiedzialności za ewentualne szkody. • Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania po użyciu. Przed przystąpieniem do czyszczenia, konserwacji lub przechowywania urządzenia należy odczekać około 30 minut, aż ostygnie.
- Upewnij się, że żywność przygotowana w tym urządzeniu ma złotożółty odcień, a nie ciemny lub brązowy. Usuń przypalone pozostałości.

#### Zabezpieczenie przed przegrzaniem

W przypadku awarii wewnętrznego układu kontroli temperatury i przegrzania, uruchomi się system zabezpieczający przed przegrzaniem i urządzenie nie będzie działać. Jeżeli tak się stanie, odłącz przewód zasilający. Przed ponownym uruchomieniem lub przechowywaniem urządzenia należy odczekać, aż ostygnie.

#### Automatyczne wyłączenie

Urządzenie wyposażone jest we wbudowany wyłącznik, który automatycznie wyłącza urządzenie, gdy wskaźnik timera osiągnie zero. Można go włączyć ręcznie, naciskając przycisk zasilania. Wentylator będzie pracował jeszcze przez 20 sekund, aby „schłodzić” urządzenie.

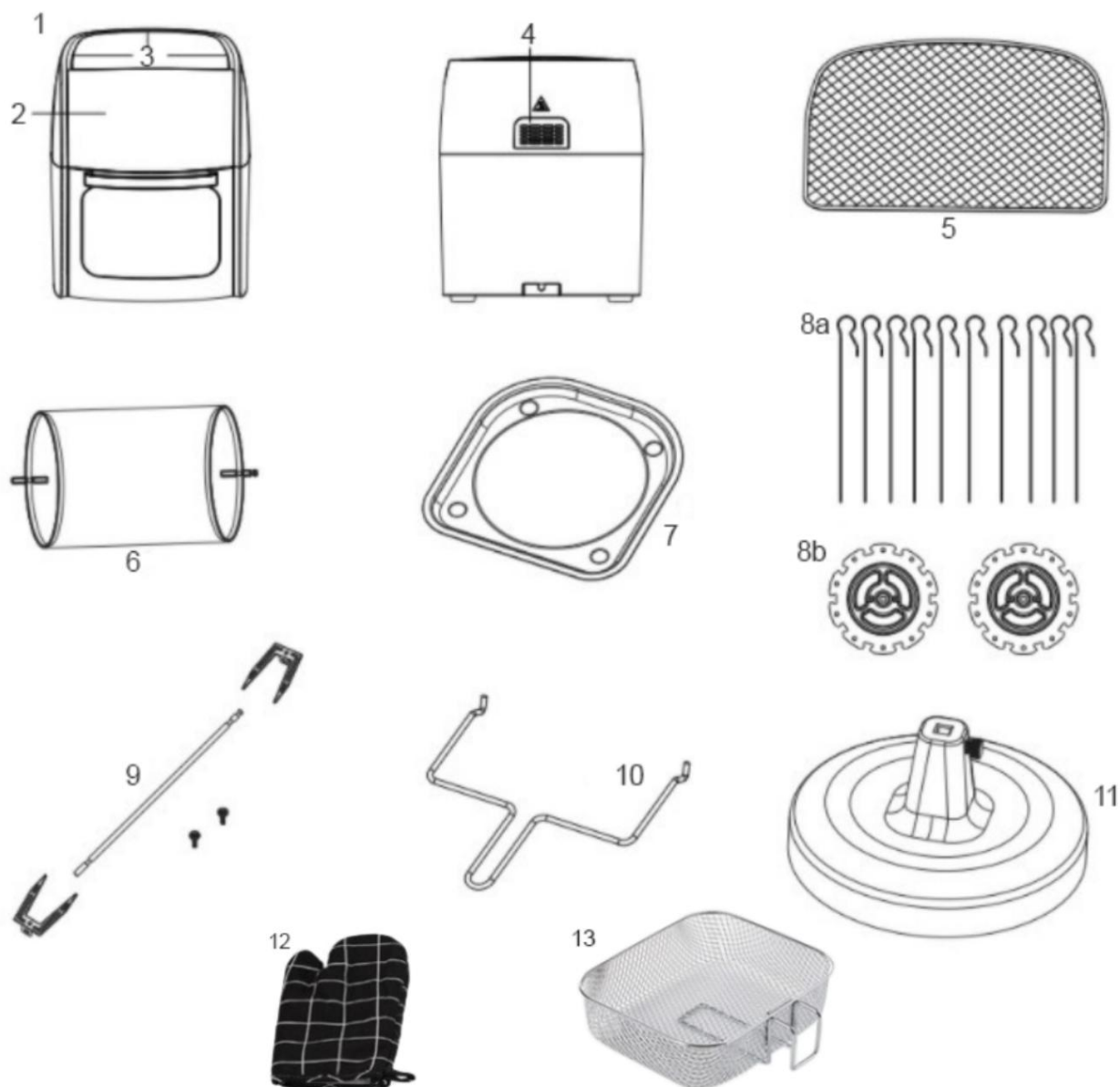
#### Energia elektryczna

Jeśli obwód elektryczny zostanie przeciążony innymi urządzeniami, urządzenie może nie działać prawidłowo. Powinien być obsługiwany przez wydzielony obwód elektryczny.

#### Pola elektromagnetyczne (PEM)

To urządzenie spełnia wszystkie normy dotyczące pól elektromagnetycznych (PEM). Urządzenie jest bezpieczne w użytkowaniu, pod warunkiem, że jest obsługiwane prawidłowo i zgodnie z zaleceniami podanymi w niniejszej instrukcji.

## CZĘŚCI I AKCESORIA



1. Część główna	8a. Szasłyki do szasłyków
2. Panel sterowania	8b. Obrotowe nasadki do szpikulców
3. Otwór wentylacyjny do dopływu powietrza	9. Wał i ślina
4. Wylot ciepłego powietrza	10. Chwytek do rożna
5. Kratka przepływu powietrza	11. Stojak na rożen
6. Obrotowy kosz siatkowy	12. Rękawiczki
7. Tacka ociekowa	13. Koszyk do smażenia

UWAGA: Rozpakuj całą zawartość opakowania. Usuń wszystkie przezroczyste i niebieskie folie ze wszystkich podzespoły i sprawdź, czy żadna z nich nie wykazuje uszkodzeń. Jeśli tak, skontaktuj się z nami natychmiast. sprzedawcą i nie używaj urządzenia.

Kratka przepływu powietrza (część 5)

Kratkę można wykorzystać do wielu celów, nie tylko do suszenia. Przyda się również do przygotowywania chrupiących przekąsek lub podgrzewania pizzy.

Obrotowy kosz siatkowy (część 6)

Koszyk świetnie nadaje się do robienia frytek, prażenia orzechów i przygotowywania innych przysmaków. Do obsługi kosza siatkowego należy używać części 10 - do chwytania rożna.

Tacka ociekowa (część 7)

Docenisz zwłaszcza miskę, ponieważ jest łatwiejsza do czyszczenia. Jeżeli będziesz regularnie używać miski, późniejsze czyszczenie urządzenia będzie niezwykle proste.

Szaszłyki (część 8a)

Idealne do klasycznych szaszłyków, mięsa, ryb, warzyw lub kebabów

Nakładka do szaszłyków (część 8b)

Używa się ich do kebabów. Nasadkę umieszcza się na wale i zabezpiecza.

Wał i widelec (część 9)

Stosowany do pieczenia i całych kurczaków. Przełóż wałek przez środek mięsa. Umieść widełki po obu stronach wału i przymocuj je śrubami. Na wale znajdują się nacięcia umożliwiające umiejscowienie śruby. W razie konieczności śruby można umieścić bliżej środka, ale nigdy na zewnątrz.

UWAGA: Upewnij się, że pieczeń lub kurczak nie są zbyt duże, aby można je było swobodnie obracać w piekarniku. Maksymalna waga kurczaka lub pieczeni wynosi 1 - 1,5 kg.

Narzędzie do przenoszenia rożna/szpikulca (część 10)

Służy do bezpiecznego wyjmowania rożna lub szaszłyków z urządzenia. Umieść uchwyt pod trzonkami i delikatnie unieś najpierw lewą stronę, a następnie ostrożnie usuń rożen z przedłużki.

Stojak na rożen (część 11)

Służy do pozycjonowania wału rożna przy wyjmowaniu go z piekarnika.

UWAGA! Widełce, szpikulce i inne metalowe części tego urządzenia są ostre i bardzo się nagrzewają.

Należy zachować szczególną ostrożność przy obchodzeniu się z nimi, aby uniknąć obrażeń ciała. Zawsze używaj dołączonego sprzętu ochronnego oraz rękawic kuchennych.

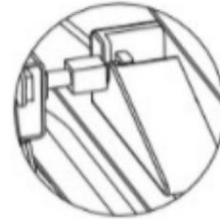
## UŻYWANIE AKCESORIÓW

Umieść kratkę w urządzeniu

1. Umieść tackę ociekową na dnie urządzenia.
2. Włóż kratki wsuwając je w rowki po bokach (rysunek A).
3. Aby szybciej upiec ciasto i uzyskać skórkę, umieść ruszty bliżej górnego elementu grzejnego (Rysunek B).
4. Od czasu do czasu obracaj ruszt, aby zapewnić równomierne upieczenie.



A



B

## CZĘŚĆ



Rotační držák na špíz  
(2x)



Levá strana



Pravá strana

Hřidel rožně



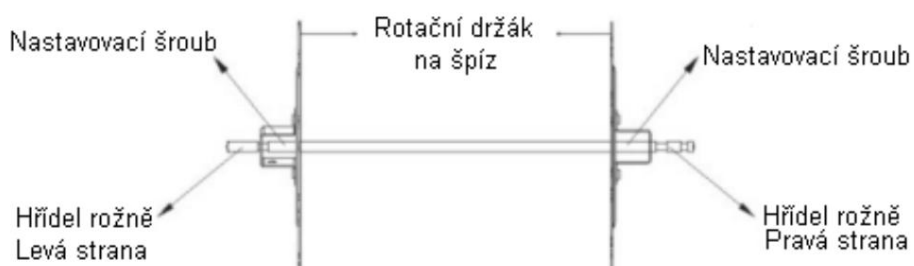
Špíz(10x)



Nastavovací šrouby(2x)

## WARIANTY UCHWYTU OBROTOWEGO I WAŁKA

1. Umieść uchwyt na szpikulce na każdym końcu wałka rożna. Sprawdź, czy śruby regulacyjne są prawidłowo znajdują się na zewnątrz szybu spienionego.
2. Lekko dokręć śruby. Nie dokręcaj ich zbyt mocno, ponieważ może zaistnieć konieczność ich poluzowania po włożeniu szpikulców. wyreguluj dokręcenie.
3. Ostrożnie wbij szaszłyki w potrawę.



### MONTAŻ INACZEJ

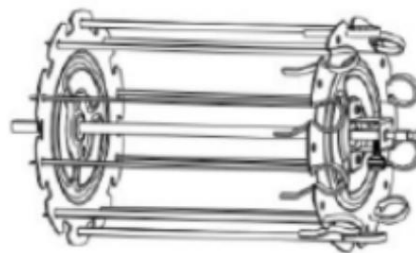
1. Włóż każdą końcówkę szpikulca do otworu w lewym uchwycie na szpikulce (rys. C).
2. Wkładając szpikulec do przeciwległego otworu w uchwycie, naciśnij koniec szpikulca (zacisk), aby go zablokować na miejscu. zabezpieczyli.
3. Zwolnij klips tak, aby pewnie znalazł się w rowku, jak pokazano (rys. D).
4. Powtórz proces równomiernie wokół uchwytu na szpikulce. Upewnij się, że szaszłyki są równomiernie rozmieszczone. rozmieszczone.
5. Dokręć śruby i upewnij się, że są dobrze dokręcone.
6. Wkładając rożen do urządzenia, uważaj, aby nie pokłuć się końcami szpikulców.



C Levá strana



Konečná montáž



D Pravá strana

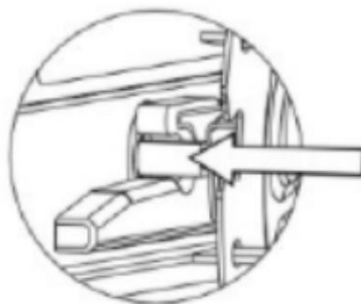
### WKŁADANIE DO URZĄDZENIA

1. Najpierw włóż lewą stronę zmontowanego rożna lub koszyka do wału rożna. Upewnij się, że wałek rożna jest na swoim miejscu, aby zapewnić obrót (rys. E).
2. Umieść prawą stronę na zawiasie (rys. F).

**WAŻNE:** Przed włożeniem rożna do urządzenia należy zapoznać się ze schematem końcowego montażu (pierwszy rysunek nad tekstem), który pomoże w identyfikacji lewej i prawej strony wału rożna. Prawa strona ma dwa wycięcia, a lewa strona jedno.

### USUWANIE Z URZĄDZENIA

1. Otwórz drzwi urządzenia, aby wstrzymać cykl gotowania lub wyłączyć urządzenie, naciskając przycisk zasilania.
2. Umieść uchwyt rożna pod wałkiem rożna.
3. Podnieś prawą stronę uchwytu rożna pod niewielkim kątem, aby zwolnić wałek uchwytu, a następnie przesuń go w prawo, aż lewa strona wałka wyskoczy.
4. Ostrożnie wyjmij jedzenie z piekarnika.



E- Levá strana



F- Pravá strana

### KORZYSTANIE Z CYFROWEGO PANELU STEROWANIA

#### 1. Przycisk zasilania/start-stop

Po podłączeniu urządzenia do sieci przycisk zasilania zaświeci się. Pierwsze naciśnięcie przycisku zasilania powoduje podświetlenie całego panelu. Ponowne naciśnięcie przycisku zasilania uruchamia proces gotowania z temperaturą początkową 190°C i czasem trwania 15 minut. Naciśnięcie przycisku zasilania w dowolnym momencie podczas gotowania spowoduje wyłączenie urządzenia. Wyświetlacz natychmiast zgaśnie, a kontrolka zasilania zgaśnie w ciągu 20 sekund. Wentylator będzie pracował jeszcze przez 20 sekund, aby schłodzić całe urządzenie.

#### 2. Oświetlenie wewnętrzne

Wybranie tego przycisku pozwoli Ci sprawdzić postęp gotowania podczas pracy urządzenia.

UWAGA: Otwarcie drzwi podczas gotowania spowoduje zatrzymanie pracy urządzenia. Oświetlenie wewnętrzne zapali się, jeśli drzwi będą otwarte.

#### 3. Przycisk obrotu

Wybierz ten przycisk, jeśli chcesz przyrządzić potrawę w trybie grilla obrotowego. Funkcji tej można używać z dowolnym ustawieniem predefiniowanym. Ikona będzie migać podczas użytkowania.

#### 4. Przycisk kontroli temperatury

Przyciski te umożliwiają zwiększenie lub zmniejszenie temperatury gotowania w odstępach co 2,7°C od 65°C do 200°C. Odwodnienie zachodzi w temperaturach od 30 °C do 75 °C.

#### 5. Przyciski sterowania czasem

Przyciski te umożliwiają wybór dokładnego czasu gotowania co do minuty, od 1 do 60 minut we wszystkich trybach, z wyjątkiem suszenia, w którym wykorzystywane są 30-minutowe interwały i czas pracy od 2 do 24 godzin.



## 6. Wyświetlacz cyfrowy LED

Podczas gotowania cyfrowy wyświetlacz pokazuje na zmianę temperaturę i pozostały czas.

## 7. - 14. Preferencje kulinarne

Wybierając jedną z nich ustawisz czas i temperaturę na wartości domyślne dla danej potrawy. Możesz anulować te ustawienia za pomocą przycisków czasu i temperatury.

## 15. Światła pozycyjne

Lampki będą migać stopniowo w trakcie gotowania i pozostaną włączone do 20 sekund po wyłączeniu urządzenia.



## PREFERENCJE GOTOWANIA

### Stół do gotowania z przyciskami ustawień wstępnych

Czas pieczenia całego kurczaka zależy od jego wagi. Aby sprawdzić temperaturę wewnętrzną mięsa, użyj termometru do mięsa zgodnie z poniższą tabelą.

Tlačítko předvolby	Teplota (°C)	Trvání
Hranolky	200	15 min.
Steaky / kotlety	185	25 min.
Ryby	200	15 min.
Krevety	160	12 min.
Drůbež	185	40 min.
Baking	175	30 min.
Rotační gril	200	30 min.
Dehydratace	30	4 h (2-24 h)

#### Ostrzeżenie

Nigdy nie używaj w tym urządzeniu pojemnika wypełnionego olejem lub innym płynem! To może się zdarzyć do ryzyka pożaru lub obrażeń ciała.

#### Tabela wewnętrznej temperatury mięsa

Wykres ten służy do sprawdzania temperatury wewnętrznej gotowanego mięsa. (Standardy bezpieczeństwa USDA) żywność.)

Artykuły spożywcze	Typ	Temperatura wewnętrzna (°C)
wołowina i cielęcina	grunt	70
	steaki, pieczenie - średnio wysmażone	70
	steaki, pieczenie - rzadkie	63
mięso z kurczaka i indyka	piers	75
	mielone, faszerowane	75
	całość, uda, skrzydełka	75
ryby i skorupiaki	wszystkie rodzaje	63
mięso jagnięce	grunt	70
	steaki, pieczenie - średnio wysmażone	70
	steaki, pieczenie - rzadkie	63
wieprzowina	kotlety, mięso mielone, żeberka, pieczenie	70
	szynka w pełni ugotowana	60

## OGÓLNE INSTRUKCJE OBSŁUGI

### Przygotowanie do użycia

1. Ustaw urządzenie na stabilnej, płaskiej i odpornej na ciepło powierzchni.
2. Wybierz akcesoria kuchenne zgodnie z przepisem.

### OGŁOSZENIE

1. Nigdy nie kładź niczego na urządzeniu.
2. Nigdy nie zakrywaj otworów wentylacyjnych znajdujących się na górze i z tyłu zaparzacza.
3. Nigdy nie napełniaj naczyń do gotowania olejem lub jakimkolwiek płynem. To urządzenie służy wyłącznie do gotowania przy użyciu gorącego powietrza.
4. Nigdy nie umieszczaj na drzwiach piekarnika gorącego koszyka wypełnionego jedzeniem. Gorący koszyk do smażenia może uszkodzić drzwiczki piekarnika lub spowodować jego przewrócenie.  
Może dojść do obrażeń ciała.
5. Zawsze używaj rękawic kuchennych przy wyjmowaniu akcesoriów.

### GOTOWANIE WE FRYTKOWNICY NA GORĄCE POWIETRZE

1. Umieść składniki na kratce z obiegiem powietrza, jednym z akcesoriów rożna lub do obracającego się kosza.
2. Umieść ruszt, obrotowy kosz lub rożen w urządzeniu i zamknij drzwiczki piekarnika. Podłącz przewód zasilający do wyznaczonego gniazdka.
3. Po włożeniu koszyka lub rożna i włożeniu jedzenia naciśnij przycisk zasilania jeden raz.
4. Wybierz zaprogramowaną funkcję lub ręcznie ustaw temperaturę, a następnie czas.
5. Jeśli wybrano zaprogramowaną funkcję, urządzenie automatycznie rozpocznie cykl gotowania.  
Natomiast jeśli temperatura i czas zostały ustawione ręcznie, należy nacisnąć przycisk zasilania, aby rozpocząć cykl gotowania.

UWAGA: Podczas pieczenia możesz w każdej chwili otworzyć drzwi piekarnika, aby sprawdzić postęp procesu pieczenia.

UWAGA: Prawidłowe ustawienia można znaleźć w tabelach zamieszczonych w tej instrukcji lub w przepisie.

#### PORADY

- Mniejsze potrawy wymagają zazwyczaj nieco krótszego czasu gotowania.
- Obrócenie lub przewrócenie mniejszych potraw w połowie gotowania zapewni równomierne ugotowanie wszystkich kawałków.
- Dobrym pomysłem jest skropienie świeżych ziemniaków odrobiną oleju roślinnego, aby były bardziej chrupiące. Jeśli dodajesz odrobinę oleju, zrób to tuż przed gotowaniem.
- Przekąski, które zazwyczaj przygotowuje się w piekarniku, można również przygotować we frytkownicy na gorące powietrze.
- Wykorzystaj gotowe ciasto, aby szybko i łatwo przygotować przekąski. Gotowe ciasto wymaga też mniej czasu na przygotowanie niż ciasto zrobione w domu.
- Podczas pieczenia ciast lub placków należy umieścić w piekarniku blachę lub naczynie do pieczenia. Do przygotowywania delikatnych lub faszerowanych potraw polecamy również blachę do pieczenia lub miskę.
- Frytkownicy można używać do podgrzewania jedzenia. Wystarczy ustawić temperaturę na 150°C i podgrzewać jedzenie przez 10 minut.

#### WAŻNY

Do wyjmowania ugotowanego lub gorącego jedzenia należy używać specjalnego narzędzia do usuwania rózna lub rękawic kuchennych.

#### OSTRZEŻENIE

Aksesoria stają się bardzo gorące w trakcie gotowania. Wyjmując je, aby sprawdzić stan pieczenia, upewnij się, że masz pod ręką podkładkę lub inną żaroodporną powierzchnię, na której możesz je położyć. Nigdy nie kładź gorących akcesoriów bezpośrednio na blacie roboczym lub stole.

Używaj rękawic kuchennych i ostrożnie się z nimi obchodź, aby uniknąć obrażeń.

## TABELA PRZYGOTOWANIA POTRAW

artykuł spożywczy	kwota (min-maks)	czas gotowania	temperatura °C	komentarz
cienkie mrożone frytki	1 ¼ - 3 szklanki	15-16 minut	200	
grube mrożone frytki	1 ¼ - 3 szklanki	15-20 minut	200	
domowe frytki	1 ¼ - 3 ¼ szklanki	10 - 16 min	200	dodaj pół łyżeczki oleju
domowe amerykańskie ziemniaki	2 ¼ - 3 ¼ szklanki	18 - 22 min	182	dodaj pół łyżeczki oleju
domowe pokrojone w kostkę ziemniaki	3 ¼ - 3 szklanki	15-18 minut	182	dodaj pół łyżeczki oleju
ziemniaki haszowane	1 kubek	15-18 minut	182	
zapekane ziemniaki	2 kubki	15-18 minut	200	
stek	125g - 500g	8-12 minut	182	
kotlety wieprzowe	125g - 500g	10-14 minut	182	
hamburger	125g - 500g	7-14 minut	182	
kiełbasa w cieście	125g - 500g	13-15 minut	200	
udka z kurczaka	125g - 500g	18-22 minut	182	
pień z kurczaka	125g - 500g	10-15 minut	182	
sajgonki	125g - 500g	15-20 minut	200	używać produktu zgodnie z przeznaczeniem do piekarnika
mrożone kawałki kurczaka	125g - 500g	10-15 minut	200	używać produktu zgodnie z przeznaczeniem do piekarnika
mrożone paluszki rybne	125g - 500g	6-10 minut	200	używać produktu zgodnie z przeznaczeniem do piekarnika
paluszki mozzarelli	125g - 500g	8-10 minut	182	używać produktu zgodnie z przeznaczeniem do piekarnika
faszerowane warzywa	125g - 500g	10 minut	160	
ciasto	1 ¼ szklanki	20-25 minut	160	użyj blachy/formy do pieczenia
pikantny placek	1 ½ szklanki	20-22 minut	182	użyj blachy/formy do pieczenia
muffinki	1 ¼ szklanki	15-18 minut	200	użyj blachy/formy do pieczenia
słodkie przekąski	1 ½ szklanki	20 minut	160	użyj blachy/formy do pieczenia
mrożone krążki cebulowe	450g	15 minut	200	

Ta tabela pomoże Ci wybrać odpowiednią temperaturę i czas, aby uzyskać najlepsze rezultaty. Gdy już lepiej oswoisz się z procesem gotowania we frytkownicy powietrznej, możesz dostosować te ustawienia do własnych upodobań.

Powyższa tabela pomoże Ci wybrać podstawowe ustawienia dla wybranych składników.

Jeśli zaczynasz od gotowania na zimno, wydłuż czas gotowania o 3 minuty.

Należy pamiętać, że podane ustawienia mają charakter orientacyjny, ponieważ składniki mogą różnić się pochodzeniem, wielkością, kształtem i marką.

WSKAZÓWKA: Ustaw timer na połowę czasu wymaganego dla przepisu, a dzwonek timera powiadomi Cię, gdy nadejdzie czas na „przewrócenie” potrawy. Gdy usłyszysz dźwięk dzwonka timera, ustawiony czas gotowania dobiegł końca.

#### CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE

Wyczyść frytkownicę po każdym użyciu. Obrotowy kosz i inne akcesoria wykonane są z trwałej stali nierdzewnej i można je myć w zmywarce. Do czyszczenia tych powierzchni nigdy nie należy używać środków czyszczących ani przyborów ściernych. Przypalone jedzenie należy namoczyć w ciepłej wodzie z mydłem, aby łatwo je usunąć.

1. Przed czyszczeniem odłącz przewód zasilający od gniazdka i upewnij się, że urządzenie ostygło.
2. Przetrzyj zewnętrzną część urządzenia ciepłą, wilgotną ściereczką z dodatkiem łagodnego detergentu.
3. Aby wyczyścić drzwiczki piekarnika, unieś je pod kątem 45° i delikatnie pociągnij do góry.  
Obie strony należy czyścić wilgotną szmatką z dodatkiem ciepłej wody z mydłem. Nie moczyc ani nie zanurzać drzwi w wodzie i nie myć w zmywarce.
4. Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą, łagodnym detergentem i nieściernym środkiem czyszczącym.  
gąbka.
5. W razie potrzeby usuń niechciane resztki jedzenia z górnego sita za pomocą narzędzia czyszczącego.

szczoteczka do zębów.

#### Składowanie

1. Odłącz urządzenie od gniazdka elektrycznego i pozwól mu całkowicie ostygnąć.
2. Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.
3. Umieść urządzenie w czystym i suchym miejscu.

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

### 1. Problem: Frytkownica powietrzna nie działa

Prawdopodobna przyczyna: Urządzenie nie jest podłączone do sieci. Nie włączyłeś urządzenia poprzez ustawienie czasu i temperatury gotowania.

Rozwiązanie: Podłącz przewód zasilający do gniazdka. Włóż koszyk do środka, ustaw temperaturę i czas. Sprawdź czy drzwi są zamknięte.

### 2. Problem: Jedzenie nie jest ugotowane

Prawdopodobna przyczyna: Obrotowy kosz siatkowy jest przeciążony. Temperatura jest ustawiona zbyt nisko.

Rozwiązanie: Używaj mniejszych porcji, aby smażenie było bardziej równomierne. Zwiększ temperaturę i kontynuuj gotowanie.

### 3. Problem: Jedzenie nie jest równomiernie smażone

Prawdopodobna przyczyna: Niektóre potrawy należy obrócić w czasie gotowania.

Rozwiązanie: Zapoznaj się z ogólnymi informacjami dotyczącymi obsługi w tej instrukcji.

### 4. Problem: Z urządzenia wydobywa się biały dym.

Prawdopodobna przyczyna: Używany jest olej. W naczyniu znajduje się nadmiar tłuszczu pozostały po poprzednim gotowaniu.

Rozwiązanie: Wytrzyj schłodzone urządzenie, aby usunąć nadmiar oleju. Wyczyść koszyk po każdym użyciu.

### 5. Problem: Frytki nie są równomiernie smażone

Prawdopodobna przyczyna: Użyto niewłaściwego rodzaju ziemniaków. Ziemniaki nie zostały dokładnie wypłukane w trakcie przygotowywania.

Rozwiązanie: Użyj świeżych, jędrnych ziemniaków. Użyj posiekanych patyczków i osusz je, aby usunąć nadmiar skrobi

### 6. Problem: Frytki nie są chrupiące.

Prawdopodobna przyczyna: Surowe frytki zawierają zbyt dużo wody.

Rozwiązanie: Dokładnie osusz frytki przed posmarowaniem ich olejem. Pokrój ziemniaki na mniejsze kawałki. Dodaj odrobinę więcej oleju.

### 7. Problem: Drzwi się poluzowały

Prawdopodobna przyczyna: Drzwi wypadły z zawiasów.

Rozwiązanie: Wyrównaj zawiasy tak, aby połączenia pasowały do rowków. Następnie zamknij drzwi.

Napětí	220 - 240 V
Frekvence	50 / 60 Hz
Výkon	1800 W
Objem	12 L

#### OCHRONA ŚRODOWISKA



Urządzenie, jego akcesoria i opakowanie należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska, nie należy ich wyrzucać do odpadów domowych. Na terenie UE symbol ten oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać razem z odpadami domowymi. Produkt zawiera materiały nadające się do recyklingu i należy go oddać do zakładu recyklingu. Ma to na celu ochronę środowiska i zdrowia ludzi, którym może grozić niekontrolowane usuwanie odpadów. Prosimy o utylizację produktu za pośrednictwem odpowiednich systemów zbiórki, np. punktów zbiorczych. Aby uzyskać informacje na temat publicznych punktów zbiórki, skontaktuj się z lokalnym urzędem.



FF Europe E-Commerce GmbH  
Dr.-Robert-Murjahn-Str. 7  
64372 Ober-Ramstadt  
Germany



## EC Declaration of Conformity

We Herewith declare,

that the following product complies with the appropriate basic safety and health requirement of the EC Directive based on its design and type, as brought into circulation by us. This declaration relates exclusively to the products in the state in which it was placed on the market and excludes components which are added and/or operations carried out subsequently by the final user. In case of alternation of the product, not agreed upon by us, this declaration will lose its validity.

Product description: Air fryer oven  
Product type (Model): ARFR03  
Rated Voltage: 220-240V  
Frequency: 50/60 Hz  
Power: 1800W

Applicable EC directive:

- Electromagnetic Compatibility Directive (2014/30/EU)
- Low Voltage Directive (2014/35/EU)
- Directive on the Restriction of the use of certain Hazardous substances in Electrical and Electronic Equipment (2011/65/EU and Amendment (EU)2015/863)

Applicable harmonized standards:

- EN 55014-1:2017+A11:2020
- EN 55014-2:2015
- EN 61000-3-2:2019
- EN 61000-3-3:2013+A1:2019
- EN 60335-2-9:2003+A1:2004+A2:2006+A12:2007+A13:2010
- EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A14:2019+A2:2019
- EN 6223:2008
- AfPS GS 2019:01 PAK
- EN 62321-2:2013
- EN 62321-1:2013
- EN 62321-3-1:2013
- EN 62321-5:2013
- EN 62321-4:2013+A1:2017
- EN 62321-7-1:2015
- EN 62321-7-2:2017
- EN 62321-6:2015
- EN 62321-8:2017

Place / Date: Ober-Ramstadt, 16.06.2021.

Chief Executive Officer: Jürgen Röder

Authorized signature:

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'J. Röder', is written over a light blue horizontal line.

FF Europe E-Commerce GmbH  
Dr. Robert-Murjahn-Str. 7  
64372 Ober-Ramstadt