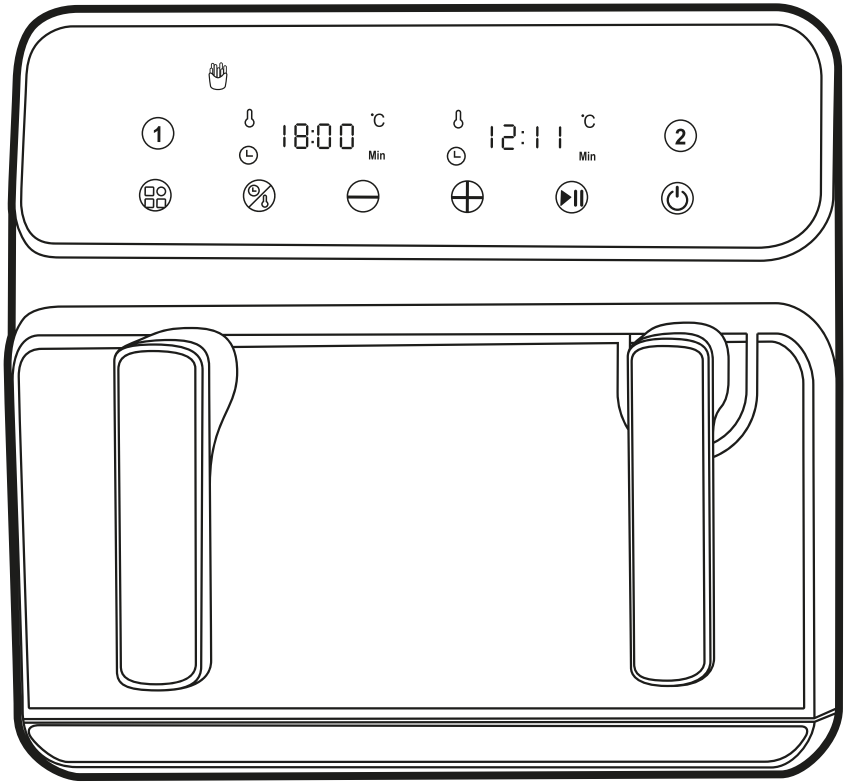
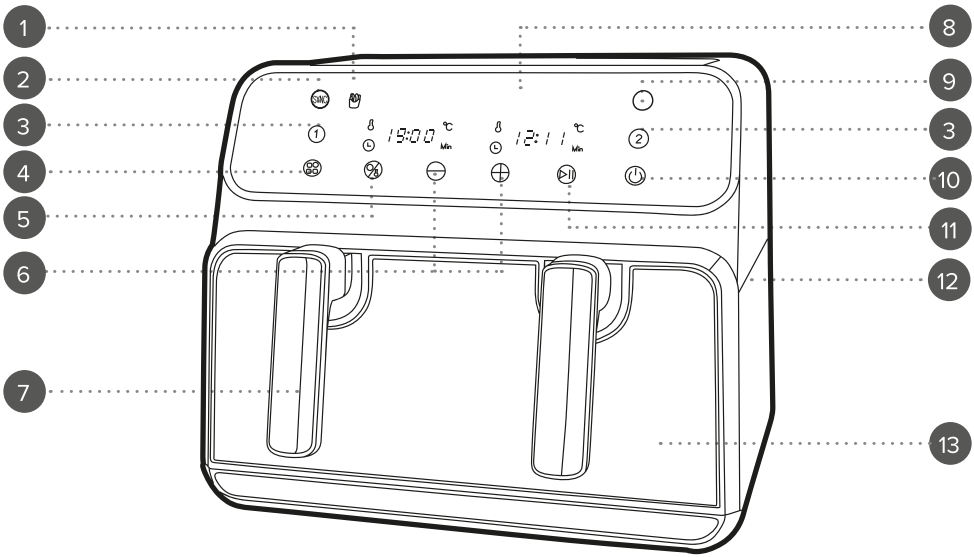
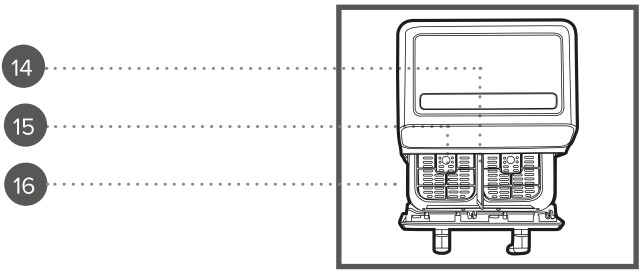
Instrukcja obsługi

Podwójna frytownica na gorące powietrze



Opis części





1. Cyfrowy panel sterowania
2. Przycisk synchronizacji smażenia
3. Przyciski komory (**1**) i (**2**)
4. Przycisk funkcyjny „**Function**”
5. Przycisk regulatora czasu/temperatury
6. Przyciski sterowania (+/-)
7. Uchwyt komory smażenia
8. Wyświetlacz LED
9. Przycisk dopasowania smażenia
10. Przycisk zasilania
11. Przycisk rozpoczynania /wstrzymywania (Start/Pause) [⏯]
12. Jednostka główna frytownicy na powietrze
13. Okienko kontrolne
14. Przegroda komory
15. Wyjmowany ruszt z powłoką zapobiegającą przywieraniu
16. Komora smażenia

Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Podczas używania urządzeń elektrycznych zawsze należy stosować podstawowe środki ostrożności.
- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w sieci lokalnej.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z tego urządzenia oraz poinformowane o potencjalnych zagrożeniach.
- Produkt nie jest przeznaczony do zabawy, dlatego dzieci powinny używać go pod nadzorem.
- Dzieci nie powinny czyścić ani konserwować urządzenia, chyba że mają więcej niż 8 lat i są nadzorowane w trakcie tych czynności.
- Ten produkt nie jest zabawką.
- To urządzenie nie zawiera części, które mogą być serwisowane przez użytkownika. Naprawy należy powierzyć wyłącznie wykwalifikowanemu elektrykowi. Nieprawidłowo przeprowadzona naprawa może narazić użytkownika na niebezpieczeństwo.
- Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Włączone lub stygnące urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Urządzenie i jego kabel zasilania należy przechowywać z dala od źródeł ciepła i ostrych krawędzi, które mogą spowodować uszkodzenia.
- Kabel zasilania należy przechowywać z dala od części urządzenia, które mogą się nagrzewać podczas pracy.
- Urządzenie należy trzymać z dala od urządzeń emitujących ciepło.
- Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie ani innym płynie.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami.
- Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru po podłączeniu do sieci elektrycznej.
- Nie należy odłączać urządzenia od zasilania, ciągnąc za przewód – należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę ręcznie.
- Nie wolno ciągnąć ani przenosić urządzenia za przewód zasilający.
- Nie wolno używać produktu do celów innych niż jego przeznaczenie.
- Nie należy używać akcesoriów innych niż dołączone do zestawu.
- Nie należy używać urządzenia na zewnątrz.
- Nie należy przechowywać urządzenia w miejscu narażonym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych ani w warunkach wysokiej wilgotności.
- Nie należy przesuwać urządzenia, gdy jest ono używane.

- Nie należy dotykać żadnych części urządzenia, które mogą się nagrzewać, ani elementów grzejnych urządzenia, ponieważ może to spowodować obrażenia ciała.
- W przypadku tego urządzenia nie należy używać przedmiotów ostrych lub powodujących ścieranie. Należy używać wyłącznie drewnianej lub wykonanej z tworzywa sztucznego łopatki, aby uniknąć uszkodzenia powłoki zapobiegającej przywieraniu.
- Przed wymianą lub zamontowaniem akcesoriów należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania sieciowego.
- Zawsze należy odłączać urządzenie od zasilania po użyciu, a także przed czyszczeniem lub konserwacją.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia, konserwacji lub przechowywania urządzenia należy zawsze upewnić się, że zostało ono całkowicie schłodzone.
- Zawsze należy używać urządzenia na stabilnej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, na wysokości zapewniającej komfort użytkownika.
- Nie zaleca się używania przedłużacza do zasilania urządzenia.
- Urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego zegara ani oddzielnego układu zdalnego sterowania innego niż ten, który został dostarczony wraz z urządzeniem.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie należy go używać do celów komercyjnych.
- Zewnętrzna powierzchnia lub drzwiczki urządzenia mogą się nagrzewać podczas pracy.

UWAGA: gorąca powierzchnia — nie dotykaj żadnych części ani powierzchni urządzenia, które mogą ulec nagrzaniu lub elementów grzejnych urządzenia.

OSTRZEŻENIE: Trzymaj urządzenie z dala od materiałów łatwopalnych.

Automatyczne wyłączanie

Frytownica na gorące powietrze jest wyposażona w automatyczny wyłącznik. Funkcja ta aktywuje się po upływie ustawionego czasu smażenia – regulator czasu zasygnalizuje upłynięcie czasu dźwiękiem, a funkcja się włączy, co spowoduje wyłączenie frytownicy.

UWAGA: Uwaga: jeśli konieczne jest wyłączenie frytownicy przed upływem ustawionego czasu smażenia, wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.

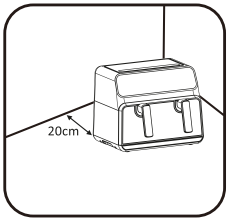
Zalecenia i ograniczenia

ZALECENIA:

- Przed użyciem należy sprawdzić, czy komora smażenia jest dobrze zamocowana. W przeciwnym razie frytownica nie będzie działać.
- Komorę smażenia należy trzymać wyłącznie za uchwyt.
- Podczas wyjmowania komory smażenia z frytownicy należy zachować ostrożność, ponieważ może wydzielać się para.

NIE WOLNO:

- Nie należy odwracać komory smażenia przy zamocowanym ruszcie z powłoką zapobiegającą przywieraniu, ponieważ może ona wypaść, a nadmiar oleju z dna komory może wylać się na płytę.
- Nie przykrywać frytownicy ani wlotów powietrza, jako że zaburzyłoby to przepływ powietrza i mogłoby wpłynąć na wynik smażenia.
- Nie napełniać komór smażenia olejem ani żadnym innym płynem.
- Nie dotykać komory smażenia w trakcie lub bezpośrednio po użyciu, ponieważ nagrzewa się ona do bardzo wysokiej temperatury.



OSTRZEŻENIE: PRZED UŻYCIEM SPRAWDŹ, CZY WOKÓŁ URZĄDZENIA JEST CO NAJMNIEJ 20 CM WOLNEJ PRZESTRZENI.

Konserwacja

Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy wyłączyć frytownicę i odłączyć ją od zasilania, a następnie poczekać, aż całkowicie ostygnie.
KROK 1: Przetrzyj jednostkę główną frytownicy miękką, wilgotną szmatką i dokładnie osusz.
KROK 2: Wyczyść ruszt z powłoką zapobiegającą przywieraniu i komorę smażenia ciepłą wodą z dodatkiem mydła, a następnie dokładnie wypłucz i osusz.
Nigdy nie zanurzaj jednostki głównej frytownicy w wodzie ani w żadnym innym płynie.
Do czyszczenia frytownicy i jej akcesoriów nie wolno używać silnie działających lub ściernych detergentów ani drucianych zmywaków, ponieważ może to spowodować uszkodzenie urządzenia.

UWAGA: frytownicę na powietrze należy wyczyścić po każdym użyciu.

Instrukcja obsługi

Przed pierwszym użyciem

KROK 1: przed podłączeniem frytownicy do zasilania sieciowego należy wytrzeć jej obudowę miękką, wilgotną szmatką i dokładnie wysuszyć.
KROK 2: Wyczyść ruszt z powłoką zapobiegającą przywieraniu i komorę smażenia ciepłą wodą z dodatkiem mydła, a następnie dokładnie wypłucz i osusz.
KROK 3: postaw jednostkę główną frytownicy na stabilnej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, na wysokości komfortowej dla użytkownika.

UWAGA: przy pierwszym użyciu frytownicy może pojawić się nieprzyjemny zapach lub trochę dymu. Jest to zjawisko normalne i wkrótce ustąpi. Zapewnij odpowiednią wentylację w trakcie korzystania z frytownicy na gorące powietrze. Przed pierwszym użyciem frytownicy należy ją uruchomić na około 10 minut bez umieszczania w niej jedzenia. Dzięki temu wydobywający się z urządzenia na początku dym i nieprzyjemny zapach nie wpłyną na smak jedzenia.

Montaż frytownicy na powietrze

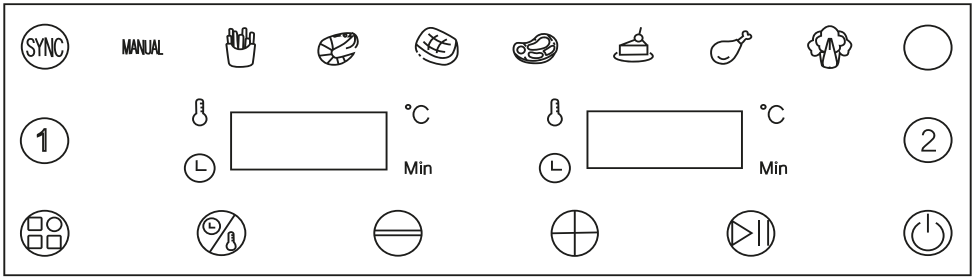
KROK 1: Umieść ruszt z powłoką zapobiegającą przywieraniu w komorze smażenia, sprawdzając, czy jest prawidłowo osadzony.
KROK 2: Wsuń komorę smażenia do jednostki głównej frytownicy.

Korzystanie z przegrody

KROK 1: aby skorzystać z dużej komory smażenia, wyjmij przegrodę z komory. Aby skorzystać z dwóch oddzielnych komór, umieść przegrodę w szczelinie.

UWAGA: aby prawidłowo umieścić przegrodę w szczelinie, wsuń ją w taki sposób, aby strzałka prowadząca była skierowana w dół; wsunięcie powinno nastąpić bez trudu. Nie wciskaj przegrody na siłę, ponieważ może to spowodować uszkodzenie frytownicy na powietrze. Frytownica na powietrze jest fabrycznie zmontowana. Przed użyciem należy dokładnie zamknąć komorę piekarnika; w przeciwnym razie urządzenie nie będzie działać.

Korzystanie z panelu sterowania



Gdy frytownica jest podłączona do zasilania sieciowego i włączona, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a przycisk zasilania zaświeci się, wskazując, że frytownica jest podłączona do źródła zasilania.
Aby włączyć frytownicę, naciśnij przycisk zasilania.

Wstępnie ustawione funkcje

Ustawienia czasu i temperatury można wybrać za pomocą przycisku funkcyjnego, który automatycznie przełącza się między ustawieniami czasu i temperatury zaprogramowanymi dla różnych potraw. Ustawienia te można w razie potrzeby dostosować za pomocą przycisków regulatora czasu i temperatury.
Czas lub temperaturę można szybko wyregulować, przytrzymując przyciski regulatora czasu i temperatury.
Po ustawieniu czasu i temperatury naciśnij przycisk [⏯], aby rozpocząć nagrzewanie. Czas i temperaturę można zmieniać podczas użytkowania.
Po zakończeniu smażenia i upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy i frytownica się wyłączy.

UWAGA: Podczas smażenia czas i temperaturę można regulować w dowolnym momencie, dotykając numeru szuflady i używając przycisków regulacji czasu i temperatury. Jeśli komora smażenia zostanie otwarta w trakcie działania urządzenia, proces smażenia zostanie wstrzymany. Aby go wznowić, zamknij komorę. Aby wyłączyć frytownicę, naciśnij i przytrzymaj przycisk zasilania.

Korzystanie z ustawienia synchronizacji smażenia (Sync Cook)

W przypadku przyrządzania różnych potraw w każdej z komór w różnym czasie i temperaturze należy użyć ustawienia synchronizacji '**Sync**', aby smażenie zakończyło się w obu komorach w tym samym czasie.
W przypadku korzystania z obu komór do przyrządzania różnych potraw należy użyć ustawienia synchronizacji; smażenie zostanie zakończone w tym samym czasie w obu komorach.
KROK 1: Dotknij opcji „**1**” i ustaw wymagane ustawienia dla pierwszej komory smażenia, postępując zgodnie z instrukcjami zawartymi w części „**Korzystanie z panelu sterowania**”.
KROK 2: Powtórz tę czynność w przypadku drugiej komory smażenia, dotykając opcji „**2**”.
KROK 3: Naciśnij przycisk synchronizacji smażenia; przycisk zaświeci się, sygnalizując, że ustawienie zostało wybrane.
KROK 4: Naciśnij przycisk [⏯], aby rozpocząć gotowanie.

Korzystanie z ustawienia dopasowania smażenia (Match Cook)

W przypadku korzystania z obu komór do przyrządzania tych samych potraw należy użyć ustawienia dopasowania smażenia; smażenie zostanie zakończone w obu komorach w tym samym czasie.
KROK 1: Dotknij opcji „**1**” i ustaw wymagane ustawienia dla pierwszej komory smażenia, postępując zgodnie z instrukcjami zawartymi w części „**Korzystanie z panelu sterowania**”.
KROK 2: Naciśnij przycisk dopasowania smażenia; przycisk zaświeci się, sygnalizując, że ustawienie zostało wybrane.
KROK 3: Naciśnij przycisk [⏯], aby rozpocząć gotowanie.

UWAGA: przycisk zasilania pozostanie podświetlony, gdy urządzenie będzie podłączone.

Korzystanie z frytownicy na gorące powietrze

KROK 1: podłącz frytownicę na powietrze do sieci elektrycznej i włącz ją. Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i zaświeci się przycisk zasilania, aby zasygnalizować, że jest podłączone.
KROK 2: dotknij przycisku zasilania, aby włączyć frytownicę; na wyświetlaczu LED pojawią się linie wskazujące, że frytownica jest gotowa do zaprogramowania.
KROK 3: wyjmij komorę pieczenia, wyciągając ją z frytownicy za pomocą uchwytu. Umieść komorę smażenia na płaskiej, stabilnej powierzchni odpornej na wysokie temperatury.
KROK 4: Wyłóż składniki na ruszt z powłoką zapobiegającą przywieraniu, a następnie wsuń komorę smażenia z powrotem do jednostki głównej frytownicy, aby ją zamknąć.
KROK 5: Za pomocą cyfrowego panelu sterowania ustaw czas i temperaturę smażenia odpowiednio do składników. Ustawienia czasu i temperatury można również wybrać za pomocą przycisku funkcyjnego, który automatycznie przełącza się między ustawieniami czasu i temperatury zaprogramowanymi dla różnych potraw. Ustawienia te można w razie potrzeby dostosować za pomocą przycisków regulatora czasu i temperatury. Światła w komorze włączają się podczas działania.
KROK 6: niektóre składniki mogą wymagać potrząśnięcia po upływie połowy czasu smażenia. Wyjmij komorę smażenia z jednostki głównej frytownicy za pomocą uchwytu komory. Potrząśnij delikatnie komorą smażenia, a następnie wsuń ją z powrotem do jednostki głównej frytownicy, aby kontynuować smażenie.
KROK 7: po zakończeniu smażenia i upływie ustawionego czasu frytownica wyemituje kilka sygnałów dźwiękowych i wyłączy się po upływie ok. 5 sekund. Sprawdź, czy składniki są gotowe. Jeśli nie, zamknij komorę smażenia i włóż ją z powrotem do jednostki głównej frytownicy. Za pomocą cyfrowego panelu sterowania ustaw odpowiedni czas smażenia. Gdy jedzenie jest już gotowe, wyłóż zawartość komór do miski lub na talerz. Jeśli dane jedzenie jest duże lub delikatne, należy użyć szczypców termoodpornych.

UWAGA: Jeśli podczas pracy urządzenia konieczna jest zmiana ustawień czasu lub temperatury, wystarczy użyć przycisku regulatora czasu lub temperatury. Frytownica automatycznie dostosuje ustawienia. W przypadku potraw o dużej zawartości wody na okienku mogą pojawić się skropliny. Jest to zjawisko normalne, które powinno ustąpić po ostygnięciu urządzenia.

UWAGA: nie należy wrzucać jedzenia bezpośrednio do miski ani na talerz, ponieważ na dnie komory może gromadzić się nadmiar oleju, który wycieknie na składniki. Podczas otwierania i zamykania komory piekarnika należy zachować ostrożność, ponieważ nagrzewa się ona do bardzo wysokiej temperatury.

OSTRZEŻENIE: Napięcie znamionowe jest nadal obecne nawet po wyłączeniu frytownicy na powietrze. Aby na stałe wyłączyć frytownicę na powietrze, wyłącz ją i odłącz od źródła zasilania.

Przechowywanie

Przed odłożeniem frytownicy w chłodne i suche miejsce należy sprawdzić, czy jest ona schłodzona, czysta i sucha.
Nigdy nie należy ściśle owijać przewodu wokół frytownicy. Należy owinąć go luźno, aby uniknąć uszkodzenia.

Dane techniczne

Kod produktu: EK5728
Wejście: 220–240 V ~ 50/60 Hz
Wyjście: 1700 W

Funkcje pieczenia

Ikona	Funkcja	Temperatura domyślna	Domyślny czas
MANUAL	Ręczne	60–200 °C	1–60 min
	Frytki	200 °C	20 min
	Owoce morza	180 °C	7–9 min
	Stek	180 °C	Krwisty: 7–9 min Średnio krwiste: 8–10 min Dobrze wypieczone: 15–17 min
	Wieprzowina	180 °C	17 min
	Pieczenie	160 °C	18 min
	Kurczak	200 °C	20 min
	Warzywa	160 °C	10–13 min

Chrupiące kotlety jagnięce z rozmarynem, czosnkiem i tymiankiem

Składniki

18 małych kotletów jagnięcych
2 łyżki mielonego czosnku
1½ łyżki świeżego posiekanego rozmarynu
1 łyżka świeżego tymianku
1 łyżeczka rozgniecionej suszonej czerwonej papryki
Gałązki świeżego rozmarynu (opcjonalne)
Sól, do smaku
Olej do gotowania w sprayu

Przygotowanie

Wymieszaj czosnek, tymianek, posiekany rozmaryn i czerwoną paprykę w dużej misce. Posyp kotlety jagnięce mieszanką i wetrzyj, a następnie posyp solą. Przykryj i wstaw do lodówki na około 2–3 godz.

Podłącz frytownicę do źródła zasilania i włącz ją.

Ustaw temperaturę na 200 °C i czas na ok. 20 minut, a następnie ostrożnie umieść kotlety jagnięce w odpowiedniej komorze. Może być konieczne użycie obu komór lub gotowanie partiami.

Przed podaniem sprawdź, czy kotlety jagnięce są upieczone.

Podawaj natychmiast, przystrojone gałązkami świeżego rozmarynu (opcjonalnie).

Pieczone ziemniaki z rozmarynem

Składniki

1 kg ziemniaków, przekrojonych na pół
6 łyżki oliwy z oliwek
1 łyżeczka świeżego rozmarynu
Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

Obierz ziemniaki i pokrój je na pół. Dodaj ziemniaki do garnka z zimną, osoloną wodą i zagotuj.

Gdy woda osiągnie temperaturę wrzenia, gotuj przez około 6 minut, a następnie odlej i umieść w dużej misce.

Równomiernie posmaruj ziemniaki oliwą z oliwek i dopraw rozmarynem, solą i pieprzem.

Podłącz frytownicę do źródła zasilania i włącz ją.
Ustaw temperaturę na 200 °C i czas na ok. 20 minut, a następnie ostrożnie umieść ziemniaki w odpowiedniej komorze.
Po około 20 minutach ostrożnie potrząśnij ziemniakami, aby równomiernie pokryć je olejem.
Gotuj przez kolejne 15 minut.
Przed podaniem ziemniaki muszą być chrupiące i złote.

Warzywa stir fry z sosem sojowym

Składniki
8 kolb minikukurydzy, pokrojone wzdłuż
3 duże pieczarki, pokrojone w ćwiartki
2 białe cebule, pokrojone w ćwiartki
1 dynia piżmowa, obrana i pokrojona w kostkę
1 czerwone papryki, pokrojone w paski
1 zielona papryka pokrojona w plasterki
1 żółta papryka pokrojona w plasterki
1 pomarańczowa papryka pokrojona w plasterki
1 cukinia, pokrojona skośnie
2 łyżki oliwy z oliwek
2 łyżki sosu sojowego
1 łyżeczka mieszanki suszonych ziół
Sól i pieprz do smaku
Przygotowanie
Polej warzywa oliwą z oliwek i dopraw do smaku solą, pieprzem i ziołami.
Podłącz frytownicę do źródła zasilania i włącz ją.
Ustaw temperaturę na 200 °C i czas na ok. 15 minut, a następnie ostrożnie umieść ziemniaki w odpowiedniej komorze.
Przed podaniem sprawdź, czy warzywa są upieczone.
Podaj skropione sosem sojowym.

Utylizacja zużytych akumulatorów oraz urządzeń elektrycznych i elektronicznych

Ten symbol na produkcie, jego bateriach lub opakowaniach oznacza, że nie wolno wyrzucać ich razem z odpadami domowymi. Użytkownik jest natomiast odpowiedzialny za to, aby przekazać je do odpowiedniego punktu zbiórki w celu recyklingu akumulatorów oraz sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Ten odrębny proces zbierania i recyklingu pomaga chronić zasoby naturalne i zapobiega potencjalnym negatywnym wpływom na zdrowie ludzkie i środowisko naturalne, wynikającym z możliwej obecności niebezpiecznych substancji w akumulatorach oraz sprzęcie elektrycznym i elektronicznym, które mogą być spowodowane niewłaściwą utylizacją. Niektórzy sprzedawcy detaliczni oferują usługi odbioru zużytego sprzętu, które umożliwiają użytkownikowi zwrot zużytego sprzętu w celu właściwej utylizacji. **Użytkownik jest odpowiedzialny za usunięcie wszelkich danych na urządzeniach elektrycznych i elektronicznych przed ich utylizacją.** Aby uzyskać więcej informacji na temat miejsc wyrzucania baterii, odpadów elektrycznych i elektronicznych, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta/gminy, firmą zajmującą się utylizacją odpadów domowych lub sprzedawcą.

Wyprodukowano przez:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK**.
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI**.

WYPRODUKOWANO W CHINACH.

CD180423/MD021123 /V2