

# optimum

## ***Frytownica beztłuszczowa FB-2050***



<b>PL</b>	Instrukcja obsługi .....	4
<b>UK</b>	Operating Instructions .....	12

# KARTA GWARANCYJNA

NR .....

Ważna wraz z dowodem zakupu  
Sprzęt przeznaczony wyłącznie do użytku domowego

**Nazwa sprzętu:** FRYTOWNICA BEZTŁUSZCZOWA

**Typ, model:** FB-2050

**Nr fabryczny:** .....

**Data sprzedaży:** .....

**Rachunek nr:** .....

.....  
*pieczętka i podpis sprzedawcy*

## SERWIS ARCONET

ul. Grobelnego 4

05-300 MIŃSK MAZOWIECKI

tel. +48 22 100-59-65, INFOLINIA: 0 801-44-33-22

LISTA PUNKTÓW SERWISOWYCH: [www.arconet.pl](http://www.arconet.pl)



Uwaga! gorąca powierzchnia



### Expo-service Sp. z o.o.

00-710 Warszawa, Al. Witosza 31/32, Polska

tel. +48 25 759 1881, fax +48 25 759 1885

[AGD@expo-service.com.pl](mailto:AGD@expo-service.com.pl)

[www.optimum.hoho.pl](http://www.optimum.hoho.pl)

*Adres do korespondencji:*

Expo-service Sp. z o.o.

05-300 Mińsk Mazowiecki

ul. Grobelnego 4

## WARUNKI 24 MIESIĘCZNEJ GWARANCJI

1. Sprzedawca ponosi odpowiedzialność za wady fizyczne przedmiotu w okresie 24 miesięcy od daty sprzedaży. Gwarancja dotyczy wyrobów zakupionych w Polsce i jest ważna na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej. Ujawnione w tym okresie wady będą usuwane bezpłatnie przez wymienione w karcie gwarancyjnej zakłady serwisowe w terminach nie dłuższych niż 14 dni od daty dostarczenia sprzętu do zakładu serwisowego (na podstawie prawidłowo wypełnionej przez punkt sprzedaży niniejszej karty gwarancyjnej). W wyjątkowych przypadkach termin ten może być wydłużony do 21 dni – jeżeli naprawa wymaga sprowadzenia części od producenta.
2. Reklamujący powinien dostarczyć sprzęt do punktu przyjęć najlepiej w oryginalnym opakowaniu fabrycznym lub innym odpowiednim do zabezpieczenia przed uszkodzeniami. Dotyczy to również wysyłki sprzętu. Jeżeli w pobliżu miejsca zamieszkania nie ma punktu przyjęć, reklamujący może wysłać pocztą sprzęt do naprawy w centralnym punkcie serwisowym w Mińsku Mazowieckim, na koszt gwaranta.
3. Zgłoszenie wady lub uszkodzenia sprzętu przyjmowane są przez punkty serwisowe.
4. Nabywcy przysługuje prawo wymiany sprzętu na nowy lub zwrot gotówki tylko w przypadku gdy:
  - w serwisie stwierdzono wadę fabryczną niemożliwą do usunięcia
  - w okresie gwarancji wystąpi konieczność dokonania 3 napraw, a sprzęt nadal wykazuje wady uniemożliwiające eksploatację zgodną z przeznaczeniem.
5. W przypadku wymiany sprzętu, okres gwarancji dla sprzętu liczy się od daty jego wymiany.
6. Pojęcie „naprawa” nie obejmuje czynności przewidzianych w instrukcji obsługi (np. bieżąca konserwacja, odkamienianie), do wykonania których zobowiązany jest Użytkownik we własnym zakresie.
7. Gwarancją nie są objęte:
  - a) elementy szkalne (np. dzbanki, talerze), sznury przyłączeniowe do sieci, wtyki, gniazda, żarówki, noże, elementy eksploatacyjne (np. filtry, worki, misy, blendery, noże, tarki, wirówki, pokrywy, uchwyty noża),
  - b) uszkodzenia mechaniczne, termiczne, chemiczne i wszystkie inne spowodowane działaniem bądź zaniechaniem działania przez Użytkownika albo działaniem siły zewnętrznej (przebiecia w sieci, wyładowania atmosferyczne, przedmioty obce, które dostały się do wnętrza sprzętu, korozja, pył, etc.),
  - c) uszkodzenia wynikłe wskutek:
    - samodzielnych napraw
    - przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonywanych przez użytkownika lub osoby trzecie
    - okoliczności, za które nie odpowiada ani wytwórca ani sprzedawca, a w szczególności na skutek niewłaściwej lub niezgodnej z instrukcją instalacji, użytkowania, braku dbałości o sprzęt albo innych przyczyn leżących po stronie użytkownika lub osób trzecich
  - d) celowe uszkodzenia sprzętu,
  - e) czynności konserwacyjne, wymiana części posiadających określoną żywotność (bezpieczniki, żarówki, etc.),
  - f) czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest Użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt np. zainstalowanie, sprawdzenie działania, etc.
8. Samowolne zmiany wpisów w karcie gwarancyjnej powodują utratę gwarancji. Karta gwarancyjna bez wpisanej nazwy urządzenia, typu, nr fabrycznego, dołączonego dowodu zakupu, wpisania daty sprzedaży oraz czytelnej pieczętki sklepu jest nieważna.
9. Sprzęt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, w przypadku innego użytkowania traci gwarancję.
10. Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

Należy dokładnie przeczytać wskazówki bezpieczeństwa i użytkować produkt wyłącznie w sposób opisany w tej instrukcji, aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzeń sprzętu.

Opisane zasady bezpieczeństwa nie eliminują wszystkich zagrożeń, dlatego zawsze trzeba stosować odpowiednie środki ostrożności. Zachować instrukcję do późniejszego wykorzystania. W razie zmiany właściciela produktu należy przekazać również tę instrukcję.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikające z nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi, niewłaściwego użytkowania lub nieprawidłowego obchodzenia się z urządzeniem.

- Urządzenie służy do obróbki termicznej żywności. Nie wolno go używać do innych celów, niż te, do których jest przeznaczone.
- Urządzenie może być użytkowane przez dzieci od lat 8, a także przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz mimo braku doświadczenia i/lub odpowiedniej wiedzy, o ile osoby te znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały ewentualne zagrożenia wynikające z niewłaściwego użytkowania. Dzieci nie mogą zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia, chyba, że ukończyły 8 lat i są nadzorowane.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Urządzenie oraz jego kabel zasilający muszą znajdować się w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia od momentu włączenia urządzenia aż do chwili całkowitego ostygnięcia.
- Urządzenia, kabla zasilającego ani wtyczki nie wolno nigdy zanurzać w wodzie, ponieważ grozi to porażeniem prądem elektrycznym.
- Nie wolno dotykać urządzenia wilgotnymi rękoma ani używać go na wolnym powietrzu lub w pomieszczeniach o wysokiej wilgotności powietrza.
- Unikać dostania się cieczy do urządzenia, aby uniknąć porażenia prądem lub zwarcia.
- Urządzenie należy podłączać tylko do prawidłowo zainstalowanego gniazdka elektrycznego z zestykiem ochronnym, którego napięcie jest zgodne z parametrami technicznymi urządzenia.
- Jeżeli konieczne będzie użycie przedłużacza, musi on być zgodny z danymi technicznymi urządzenia.
- Wtyczkę należy wyciągnąć z gniazdka,
  - jeśli podczas użycia wystąpią usterki,
  - po użyciu,
  - przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia.Należy przy tym zawsze ciągnąć za wtyczkę, nigdy za kabel zasilający.
- Gniazdko elektryczne musi być łatwo dostępne, aby w razie potrzeby można było szybko wyciągnąć wtyczkę.

- Kabel zasilający nie może być zagięty ani przygnieciony. Kabel zasilający należy prowadzić z dala od ostrych krawędzi, oleju, gorących części urządzenia i innych źródeł ciepła.
- Urządzenie i kabel zasilający należy regularnie sprawdzać pod kątem uszkodzeń. Nie wolno używać urządzenia, gdy urządzenie lub kabel zasilający wykazują widoczne uszkodzenia lub jeśli urządzenie spadło na ziemię.
- Nie wolno wprowadzać żadnych zmian w urządzeniu. Nie wolno również samodzielnie wymieniać kabla zasilającego. Wszelkie naprawy urządzenia lub kabla zasilającego należy zlecać tylko zakładom specjalistycznym. Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą stwarzać poważne zagrożenie dla użytkownika.
- Podczas użycia silnemu nagrzeniu ulegają łatwo dostępne części wewnątrz urządzenia. Należy dopilnować, żeby podczas użycia i w fazie stygnięcia nikt nie dotykał gorących części urządzenia. Przed wyjęciem patelni i kosza w celu wyczyszczenia, przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia, a także przed jego przeniesieniem (transportem) lub schowaniem należy odczekać, aż urządzenie ostygnie.
- Przyrządzone produkty nagrzewają się do bardzo wysokich temperatur. Podczas ich wyjmowania należy zachować ostrożność.
- Urządzenie nie może być uruchamiane za pośrednictwem programatora czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Urządzenie należy zawsze stawiać na stabilnym, równym i odpornym na wysokie temperatury podłożu.
- Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym. Nie jest przeznaczone do zastosowania w przestrzeniach, takich jak:
  - aneksy kuchenne przeznaczone dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy,
  - ферmy rolnicze,
  - pokoje hotelowe lub motelowe i inne pomieszczenia mieszkalne,
  - przedsiębiorstwa zapewniające nocleg ze śniadaniem.
- Urządzenie stosuj wyłącznie z oryginalnymi akcesoriami producenta.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu materiałów palnych, jak firanki, ścierki do naczyń itp.
- Nie ustawiać urządzenia przy ścianie lub innych urządzeniach. Pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu i po bokach oraz 10 cm wolnej przestrzeni nad urządzeniem. Na urządzeniu nie umieszczaj żadnych przedmiotów ani nie przykrywaj otworów wentylacyjnych. Nie zasłaniać wlotu i wylotu powietrza podczas pracy urządzenia.
- Wystrzegaj się kontaktu z gorącą parą, która wydobywa się z otworów wentylacyjnych podczas pracy urządzenia.
- Wyjmowanego kosza nie przepelniaj dużą ilością surowców. Zadbaj o to, by surowce, włożone do wyjmowanego kosza, nie zetknęły się z elementem grzewczym.
- Podczas pracy nie wkładaj rąk do przestrzeni wewnętrznej urządzenia.
- Wyjmowanego pojemnika nie napełniaj olejem. Napełnienie pojemnika olejem może przedstawiać ryzyko powstania niebezpiecznej sytuacji. Zdrowy sposób frytowania polega na zasadzie

przepływu gorącego powietrza, który nie wymaga zastosowania oleju. Małą ilość oleju można dodać tylko do przyprawienia surowców.

- W urządzeniu nie przygotowuj żywności z dużą zawartością tłuszczu.
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).
- **OSTRZEŻENIE!** Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia!
- Urządzenie potrzebuje około 30 minut, aby ostygnąć.
- Symbole na urządzeniu:

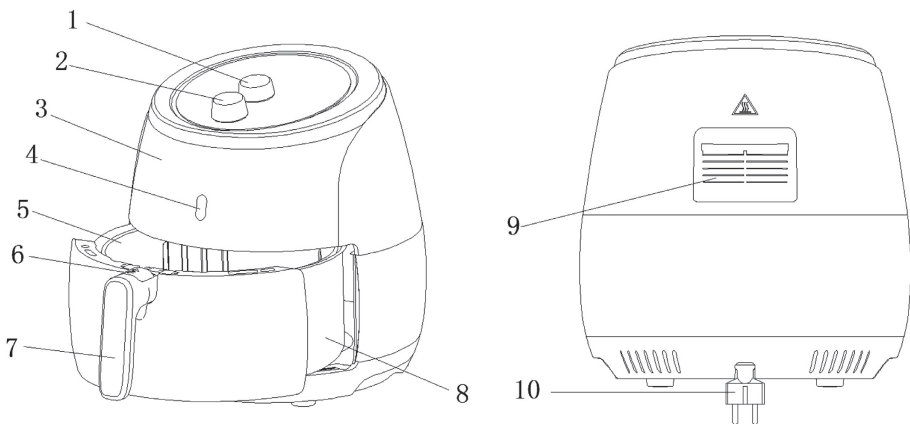


Ten symbol ostrzega przed gorącymi powierzchniami (we wnętrzu urządzenia) i unoszącą się gorącą parą (szczeliny wentylacyjne z tyłu urządzenia).

- Jeżeli z urządzenia wydostaje się ciemny dym, należy natychmiast wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Przed wyjęciem patelni z urządzenia odczekać do momentu, aż dym przestanie się ulatniać. Należy pamiętać o tym, że jasny dym jest z reguły zjawiskiem normalnym.
- Do czyszczenia w żadnym wypadku nie używać środków czyszczących o właściwościach szorujących, środków do czyszczenia piekarników lub innych środków pomocniczych, które mogą rysować powierzchnie. Mogą one uszkodzić powłokę antyadhezyjną.

#### OPIS OGÓLNY

1. Pokrętko regulacji temperatury
2. Pokrętko regulacji czasu pracy
3. Główna obudowa
4. Kontrolka zasilania
5. Kosz
6. Przycisk zwalniający kosz
7. Uchwyt kosza
8. Wyjmowana patelnia pokryta nieprzywierającą powłoką
9. Wylot powietrza
10. Przewód zasilający



Rys. 1

## AUTOMATYCZNE WYŁĄCZANIE

To urządzenie jest wyposażone w minutnik, po odliczeniu czasu do 0 urządzenie wydaje dźwięk dzwonka i wyłącza się automatycznie. Aby ręcznie wyłączyć urządzenie, obróć pokrętko regulacji czasu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do 0.

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Usunąć wszelkie naklejki lub etykiety z urządzenia.
3. Ustawić urządzenie na odpornej na wysokie temperatury, nie śliskiej, równej i stabilnej powierzchni.
4. Pociągając za uchwyt wysunąć patelnię z koszem.
5. W celu wyjęcia kosza z patelni należy przesunąć od siebie osłonę zabezpieczającą przycisk i nacisnąć przycisk.
6. Dokładnie umyć kosz oraz patelnię w ciepłej wodzie z dodatkiem zwykłego płynu do mycia naczyń, używając miękkiej gąbki.

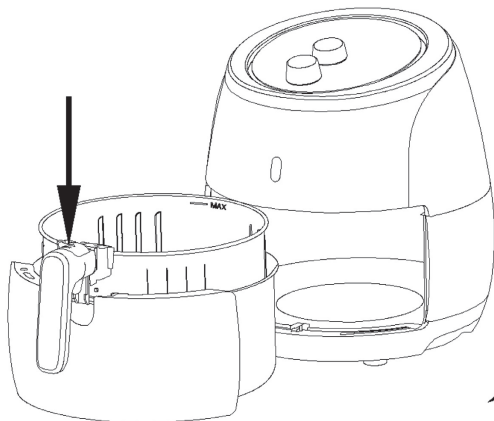
## Uwaga:

**Części te można również myć w zmywarce.**

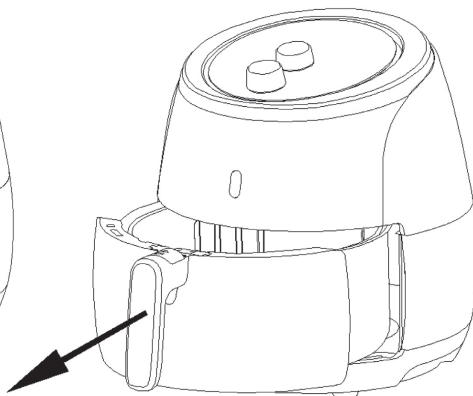
7. Wytrzeć urządzenie wewnątrz i na zewnątrz wilgotną szmatką.
8. Przed użyciem urządzenia starannie wysuszyć wszystkie części. Nie może w nich być żadnej wilgoci.
9. Umieścić kosz na patelni (Rys. 2).

Nie napełniaj patelni olejem ani żadnym innym płynem.

Nie kładź niczego na urządzeniu, otwory wentylacyjne i odpowietrzające powinny być zawsze odsłonięte.



Rys. 2



Rys. 3

**UWAGA!** Podczas pierwszego użycia z urządzenia może wydostawać się niewielka ilość dymu. Jest to zjawisko normalne.

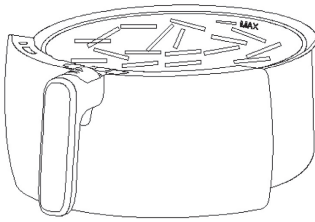
## OBŚLUGA URZĄDZENIA

1. Podłącz wtyczkę sieciową doziemionego gniazdka elektrycznego.
2. Trzymając za uchwyt i pokonując lekki opór, wyciągnąć patelnię (z umieszczonym koszem) z urządzenia. (Rys. 3)
3. Umieść składniki w koszyku. (Rys. 4)
4. Wsuń patelnię z powrotem do urządzenia (Rys. 5). Musi się ona prawidłowo zablokować z obu stron.

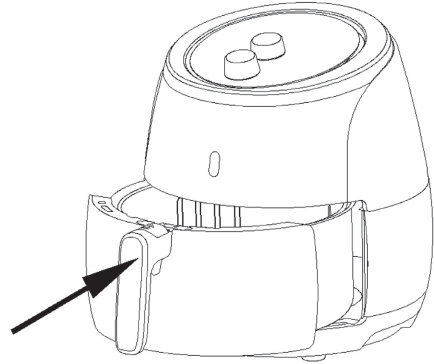
**Nigdy nie wolno używać urządzenia bez kosza włożonego do patelni.**

**UWAGA!** Nie dotykaj miski podczas działania urządzenia oraz krótko po jego zakończeniu, ponieważ miska nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury.

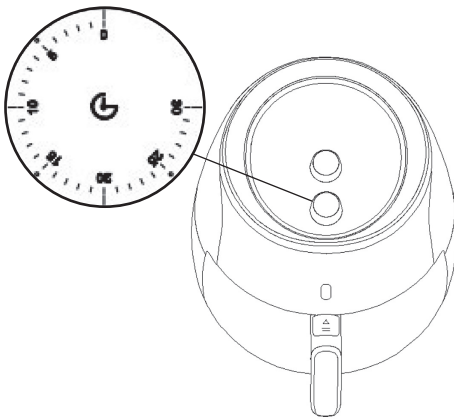
5. Określ wymagany czas przygotowania składnika (patrz sekcja „Ustawienia” w tym rozdziale).
6. Aby włączyć urządzenie, przekręć pokrętko regulacji czasu na żądany czas przygotowania (Rys. 6)



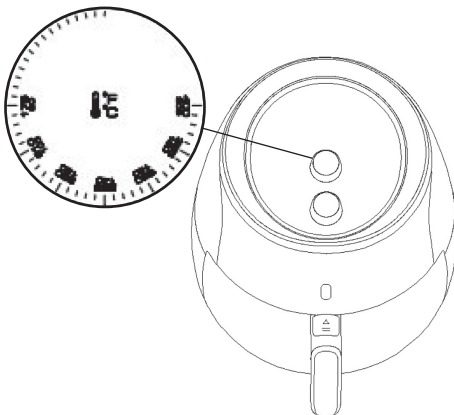
Rys. 4



Rys. 5



Rys. 6



Rys. 7

7. Obrócić pokrętło regulacji temperatury do żądanej temperatury. Zapoznaj się z częścią „Ustawienia” w tym rozdziale, aby określić odpowiednią temperaturę (Rys. 7).

**UWAGA!** Jeśli urządzenie nie zostało wstępnie nagrzane, dodaj 3 minuty do czasu piekania.

**UWAGA:** jeśli chcesz, możesz również podgrzać urządzenie bez żadnych składników w środku. W takim przypadku należy obrócić pokrętło timera na ponad 3 minuty i poczekać, aż zgaśnie kontrolka nagrzewania (po ok. 3 minutach). Następnie napełnij kosz i przekręć pokrętło timera na wymagany czas przygotowania.

- a. Minutnik rozpocznie odliczanie ustawionego czasu przygotowania.
  - b. Podczas smażenia gorącym powietrzem lampka robocza od czasu do czasu zapala się i gaśnie. Oznacza to, że element grzewczy jest włączany i wyłączany w celu utrzymania ustawionej temperatury.
  - c. Nadmiar oleju ze składników zbiera się na dnie patelni.
8. Niektóre składniki wymagają wstrząśnięcia w połowie czasu przygotowania (patrz część „Ustawienia” w tym rozdziale). Aby wstrząsnąć składnikami, wyciągnij patelnię z urządzenia za uchwyt i potrząśnij nią. Następnie wsuń patelnię z powrotem do frytownicy.

**Uwaga:** nie naciskać przycisku na ręczce podczas potrząśnięcia. (Rys. 2)

Wskazówka: jeśli ustawisz minutnik na połowę czasu przygotowania, usłyszysz dzwonek, gdy będziesz musiał wstrzą-



snąć składnikami. Oznacza to jednak, że po wstrząśnięciu należy ponownie ustawić minutnik na pozostały czas przygotowywania.

9. Koniec czasu pracy sygnalizowany jest sygnałem dźwiękowym. Wyjąć patelnię wraz z włożonym do niej koszem z urządzenia i postawić ją na odpornej na wysokie temperatury, równej i stabilnej powierzchni.

**Uwaga:** Urządzenie można również wyłączyć ręcznie. W tym celu należy ustawić pokrętkę regulacji czasu na 0.

10. Sprawdź, czy składniki są gotowe.

Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, po prostu wsuń patelnię z powrotem do urządzenia i ustaw minutnik na kilka dodatkowych minut.

11. Aby wyjąć przyrządzoną potrawę, należy nacisnąć przycisk odblokowania kosza. Patelnia oddzieli się od kosza, który można teraz swobodnie wyjąć i przesypać/przełożyć potrawę do miski itp.

**Nigdy nie przesypywać potrawy wprost z patelni z założonym koszem, ponieważ ewentualnie nagromadzony w patelni tłuszcz wycieknie na składniki.**

Podczas wyjmowania przyrządzonej potrawy może się unosić gorąca para. Należy trzymać od niej z daleka ręce oraz twarz.

12. Opróżnij kosz do miski lub na talerz.

**Wskazówka:** w przypadku dużych lub kruchych produktów należy użyć szczypiac kuchennych lub podobnego przyboru. Do wyjmowania przyrządzonej potrawy nie używać przyborów wykonanych z metalu. Mogłyby to uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu potraw. Stosować przybory wykonane z drewna lub silikonu.

13. Teraz można od razu przyrządzić kolejną porcję potrawy.

#### USTAWIENIA

Czas pieczenia zależy od kilku czynników: rozmiaru, stanu, ilości produktu i ustawionej temperatury. Standardowe wartości podano w „Tabeli smażenia”.

#### WSKAZÓWKI

Smażenie gorącym powietrzem to metoda przyrządzania potraw przy użyciu tylko gorącego powietrza – bez oleju, tłuszczu czy wody.

– **Zasadniczo do takiej obróbki nadają się wszystkie te produkty żywnościowe, które można przyrządzać również w piekarniku.**

– **Duże produkty żywnościowe należy pokroić na drobne kawałki, aby skrócić czas przyrządzania i uzyskać lepszy efekt. Mniejsze składniki zwykle wymagają nieco krótszego czasu przygotowania niż większe składniki.**

– **Większa ilość przyrządzanego produktu wymaga jedynie nieznacznie więcej czasu niż mniejsza ilość. Nie należy jednak przeladowywać kosza! Nie może on być wypełniony po brzegi, ponieważ wtedy potrawa nie będzie przyrządzona równomiernie. Należy kierować się informacjami podanymi w poniższej tabeli.**

– **Potrząsanie mniejszymi składnikami w połowie czasu przygotowania optymalizuje efekt końcowy i może pomóc w zapobieganiu nierównomiernemu smażeniu składników.**

– **Nie należy używać produktów zawierających duże ilości tłuszczu, takich jak np. kielbaski.**

– **Użyj gotowego ciasta, aby szybko i łatwo przygotować nadziewane przekąski. Czas przyrządzania jest wtedy krótszy niż w przypadku ciasta wyrabianego samodzielnie.**

– **Aby przyrządzić przykładowo quiche lub też inne nadziewane potrawy, należy wstawić do kosza małą formę do pieczenia lub do zapiekania (przeznaczoną do piekarnika).**

– **Urządzenie nadaje się również do podgrzewania posiłków. W tym celu należy na maksymalnie 10 minut ustawić temperaturę 150 °C.**

#### TABELA SMAŻENIA

Rekomendowane czasy, temperatury i wagi podane są w tabeli na str. 10.

#### PRZYKŁAD: Przyrządzanie frytek

– Optymalna ilość na jeden cykl smażenia to ok. 500 g ziemniaków.

– Jeśli mają być przyrządzane mrożone frytki, należy zwrócić uwagę na to, aby nadawały się one do przyrządzania w piekarniku, a nie tylko we frytownicy.

– Świeże ziemniaki muszą być odpowiednio twarde, tak aby nie rozpadły się podczas przyrządzania frytek. Aby przyrządzić frytki ze świeżych ziemniaków, należy:

1. Obrać ziemniaki i pokroić na cienkie słupki. Obowiązuje następująca zasada: im cieńsze słupki, tym bardziej chrupiące frytki.
2. Dokładnie umyć ziemniaczane słupki, aby wypłukać jak najwięcej skrobi. Skrobia uniemożliwia równomierne przyrumienienie frytek. Następnie dokładnie osuszyć surowe frytki za pomocą papierowych ręczników. Ziemniaczane słupki nie mogą być mokre, kiedy są wkładane do urządzenia.
3. Wlać do miski pół łyżeczki oleju roślinnego, np. słonecznikowego. Dzięki temu frytki będą odpowiednio chrupiące. Nie stosować masła lub margaryny. Te tłuszcze nie nadają się do frytowania żywności.
4. Umieścić w misce przygotowane ziemniaczane słupki. Obracać je ostrożnie w oleju do momentu, aż wszystkie słupki będą ze wszystkich stron pokryte olejem.

5. Ostrożnie wyjąć surowe frytki i odczekać, aż ociekną z nadmiaru oleju. W razie potrzeby odsączyć nadmiar oleju papierowym ręcznikiem. Tak przygotowane słupki włożyć do kosza.

TABELA SMAŻENIA

	Min-max Ilość (g)	Czas (min.)	Temperatura (°C)	Wstrząsań	Informacje dodatkowe
<b>ZIEMIANKI</b>					
Mrożone frytki, cienkie	400-500	18-20	200	wstrząsań	
Mrożone frytki, grube	400-500	20-25	200	wstrząsań	
Zapiekanka ziemniaczana	600	20-25	200	wstrząsań	
<b>MIEŚO I DRÓB</b>					
Stek	100-600	10-15	180		
Kotlety wieprzowe	100-600	10-15	180		
Hamburger	100-600	10-15	180		
Bułka z kielbasą	100-600	13-15	200		
Udka z kurczaka	100-600	25-30	180		
Filet z kurczaka	100-600	15-20	180		
<b>PRZEKAŚKI</b>					
Sajgonki	100-500	8-10	200	wstrząsań	Gotowy produkt
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100-500	6-10	200	wstrząsań	Gotowy produkt
Mrożone paluszki rybne	100-500	6-10	200		Gotowy produkt
Mrożony chleb panierowany, serowe przekąski	100-500	8-10	180		Gotowy produkt
Faszerowane warzywa	100-500	10-15	160		
<b>WYPIEKI</b>					
Ciasto	400	20-25	160		Użyć formy do pieczenia
Quiche	500	20-22	180		Użyć formy do pieczenia
Muffiny	400	15-18	200		Użyć formy do pieczenia
Słodkie przekąski	500	20	160		Użyć formy do pieczenia

## CZYSZCZENIE

Wyczyść urządzenie po każdym użyciu.

Patelnia i kosz z nieprzywierającą powłoką. Do ich czyszczenia nie używaj metalowych przyborów kuchennych ani ściernych środków czyszczących, ponieważ może to uszkodzić nieprzywierającą powłokę.

1. Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.

**UWAGA:** Przed przystąpieniem do czyszczenia należy poczekać, aż urządzenie oraz wszystkie jego akcesoria całkowicie ostygną.

2. Wytrzyj obudowę urządzenia wilgotną szmatką. Nigdy nie zanurzaj obudowy w wodzie lub innej cieczy, nie myj jej w zmywarce.
3. Dokładnie umyć kosz oraz patelnię w ciepłej wodzie z dodatkiem zwykłego płynu do mycia naczyń, używając miękkiej gąbki. Pozostały brud można usunąć za pomocą płynu odtłuszczającego.

**Wskazówka:** Jeśli brud przylgnie do kosza lub dna naczynia, napełnij patelnię gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Umieść

## kosz na patelni i pozwól patelni i koszykowi moczyć się przez około 10 minut.

4. Wyczyść wewnątrz urządzenia gorącą wodą i delikatną gąbką niepowodującą zarysowań.
5. Wyczyść element grzejny za pomocą szczoteczki do czyszczenia w celu usunięcia wszelkich zanieczyszczeń.
6. Po wyczyszczeniu i wysuszeniu urządzenia należy złożyć i przechowywać w bezpiecznym miejscu.

### DANE TECHNICZNE:

Napięcie sieciowe: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Moc: 2000 W

Pojemność kosza: 5 l

Zakres ustawianych temperatur: 80–200 °C

Zakres ustawianych czasów przyrządzania: 0–30 minut

### EKOLOGIA – OCHRONA ŚRODOWISKA

Symbol „przekreślonego pojemnika na śmieci” umieszczony na sprzęcie elektrycznym lub opakowaniu wskazuje na to, że urządzenie nie może być traktowane jako ogólny odpad domowy i nie powinno być wyrzucane do przeznaczonych do tego celu pojemników.



Niepotrzebne lub zużyte urządzenie elektryczne powinno być dostarczone do specjalnie wyznaczonych do tego celu punktów zbiorczych, zorganizowanych przez lokalną administrację publiczną, przewidzianych do zdawania elektrycznego sprzętu podlegającego utylizacji.

W ten sposób każde gospodarstwo domowe przyczynia się do zmniejszenia ewentualnych negatywnych skutków wpływających na środowisko naturalne oraz pozwala odzyskać materiały z których składa się produkt.

Opakowanie należy usunąć zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Należy wykorzystać lokalne możliwości oddzielnego zbierania papieru, tektury oraz opakowań lekkich.

Waga: 5,20kg €

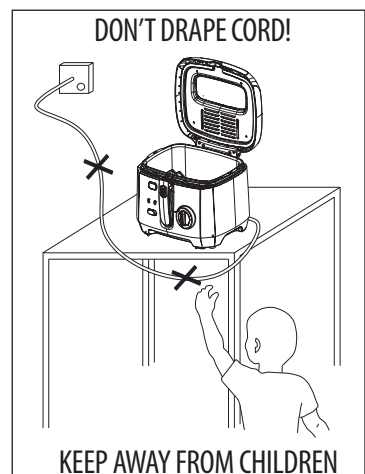
### PROBLEMY I SPOSOBY ICH ROZWIĄZYWANIA

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone do gniazdka.	Włóż wtyczkę sieciową do uzziemionego gniazdka elektrycznego.
	Brak nastawionego czasu.	Obrócić pokrętkę regulacji czasu na wymagany czas przygotowania, aby włączyć urządzenie.
Potrawa nie jest dopieczona do końca.	Za duża ilość składników w koszyku.	Zmniejszyć ilość żywności. Mniejsze ilości pieką się bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest za niska.	Ustawić pokrętkę regulacji temperatury na żądane ustawienie temperatury (patrz część „Ustawienia” w rozdziale „Obsługa urządzenia”).
	Czas przygotowania jest za krótki.	Ustawić pokrętkę regulacji czasu na żądany czas przygotowania (patrz część „Ustawienia” w rozdziale „Obsługa urządzenia”).
Żywność piecze się nierówno.	Niektóre rodzaje składników należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania.	Produkty takie jak np. frytki, które leżą w koszu jedne nad drugimi, po upływie połowy czasu przyrządzania muszą zostać wstrząśnięte, tak aby zmieniły swój rozkład w koszu.
Smażone przekąski nie są chrupiące po wyjęciu z frytkownicy.	Użyte rodzaju przekąsek przeznaczonych do przygotowania w tradycyjnej frytkownicy.	Stosować żywność gotową do pieczenia w piekarniku lub posmarować ją nieco olejem.
Nie można prawidłowo wsunąć patelni do urządzenia.	W koszu jest za dużo składników.	Nie napelniaj kosza powyżej oznaczenia MAX.
	Kosz nie jest prawidłowo umieszczony na patelni.	Nałóż kosz na patelnię, aż usłyszysz kliknięcie.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Pieczona jest bardzo tłusta żywność.	Olej lub tłuszcz skapnął z przyrządzanych produktów na patelnię. Patelnia może się przez to nieco bardziej nagrzać. Jest to zjawisko normalne i nie ma wpływu na rezultat przyrządzania potrawy.
	Na patelni nadal znajdują się pozostałości tłuszczu z poprzedniego użycia.	Patelnię należy po każdym użyciu dokładnie oczyszczać z pozostałości oleju lub innych tłuszczów.
Świeże frytki smażą się nierówno.	Użyto nieodpowiedniego typu ziemniaków.	Należy używać świeżych ziemniaków i sprawdzać, czy nie „rozpadają się” podczas smażenia.
	Kawalki ziemniaków nie zostały odpowiednio namoczone przed smażeniem.	Dobrze opłucz słupki ziemniaczane, aby usunąć skrobię z zewnętrznej powierzchni.
Świeże frytki nie są chrupiące.	Kruchość frytek zależy od ilości znajdującej się w nich oleju i wody.	Przed dodaniem oleju należy dokładnie wysuszyć przygotowane kawalki ziemniaków.
		Przygotować mniejsze kawalki ziemniaków, aby były one bardziej chrupiące.
		Dodać nieznacznie większą ilość oleju, aby frytki były bardziej chrupiące.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or base in water or other liquid.
4. **WARNING:** This electrical appliance contains a heating function. Surfaces, also different than the functional surfaces, can develop high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons, this equipment shall be used with CAUTION. The equipment shall be touch only at intended handles and gripping surfaces, and use heat protection like gloves or similar. Surfaces other than intended gripping surfaces shall get sufficiently time to the cool down before getting touched.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Type Y: If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to „off,” then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are old than 8 and supervised.
15. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.



16. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

### **SAVE THESE INSTRUCTIONS**

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

### **IMPORTANT**

Please read this manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

**Danger**

- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water or rinsing under the tap
- Avoid any liquid enter the appliance to prevent electric shock or short-circuit.
- Keep all ingredients in the basket or prevent any contact from heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet when the appliance is working.
- Fill the pan with oil may cause a fire hazard.
- Don't touch the inside of the appliance while it is operating.

### **WARNING**

- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.
- Do not use the appliance if there is any damage on plug, mains cord or other parts.
- Do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10 cm free space on the back and sides and 10 cm free space above the appliance.
- Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings.  
Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- Any accessible surfaces may become hot during use (Fig. →)
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pay from the appliance.



## CAUTION

- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is designed for household use only. It may not be suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and we could refuse any liability for damage caused.
- Always unplug the appliance while not using.
- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handle or cleaning safely.

## GENERAL DESCRIPTION (Fig.1)

- |                             |                                 |
|-----------------------------|---------------------------------|
| 1. Temperature control knob | 6. Basket release button        |
| 2. Timer knob               | 7. Basket handle                |
| 3. Main housing             | 8. Pan                          |
| 4. Power-on light           | 9. Air outlet                   |
| 5. Basket                   | 10. Main cord (Electrical cord) |

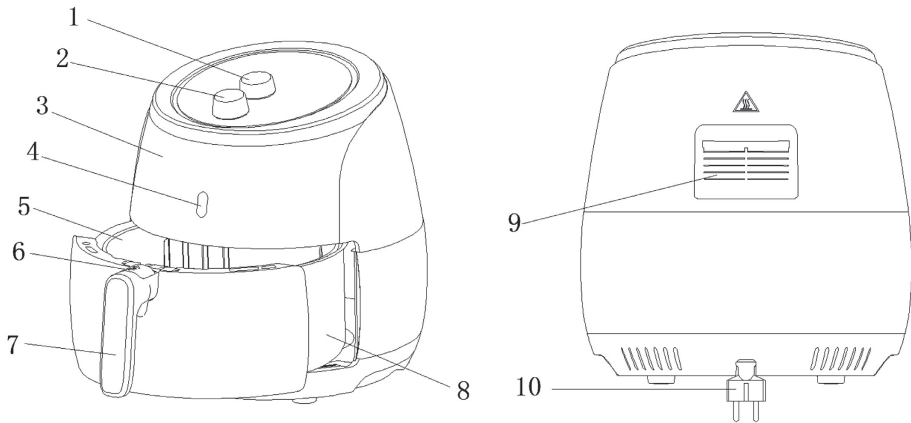


Fig. 1

## AUTOMATIC SWITCH-OFF

This appliance is equipped with a timer, when the timer has counted down to 0, the appliance produces a bell sound and switches off automatically. To switch off the appliance manually, turn the timer knob anticlockwise to 0.

## BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials
2. Remove any stickers or labels from the appliance
3. thoroughly clean the basket and pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

**NOTE:** You can also clean these parts in the dishwasher.

4. Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth.

This is an oil-free fryer that works on hot air, Do not fill the pan with oil or frying fat.

## PREPARING FOR USE

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.  
Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.
2. Place the basket in the pan (Fig. 2).  
Do not fill the pan with oil or any other liquid.  
Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.

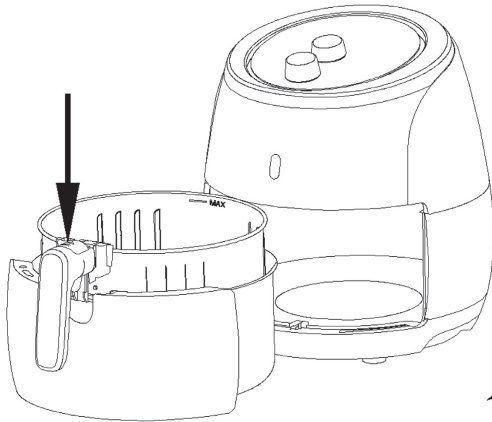


Fig. 2

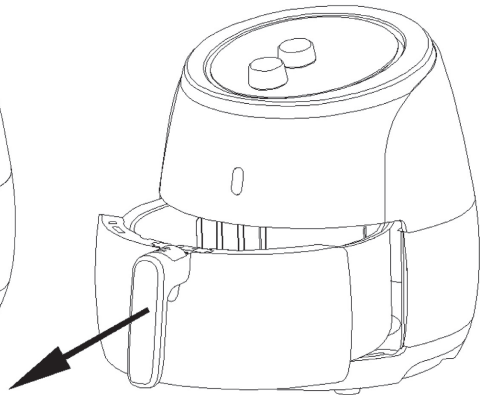


Fig. 3

## USING THE APPLIANCE

The oil-free can prepare a large range of ingredients. The recipe booklet included helps you get to know the appliance.

### Hot air frying

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the pan out of the Hot-air fryer (Fig. 3)
3. Put the ingredients in the basket. (Fig. 4)
4. Slide the pan back into the Hot-air fryer (Fig. 5)  
Noting to carefully align with the guides in the body of the fryer.

**Never use the pan without the basket in it.**

**CAUTION:** Do not touch the pan during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.

5. Determine the required preparation time for the ingredient (see section 'Settings' in this chapter).
6. To switch on the appliance, turn the timer knob to the required preparation time (Fig. 6)

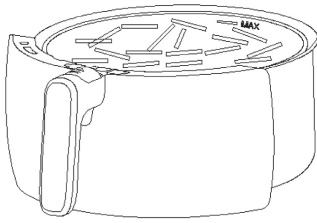


Fig. 4

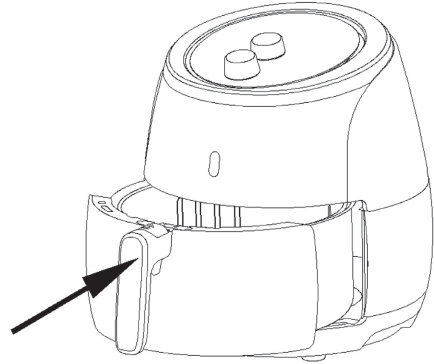


Fig. 5

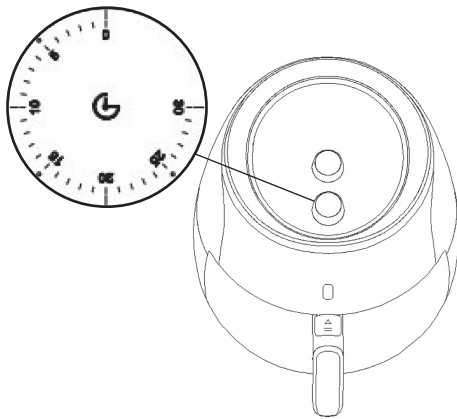


Fig. 6

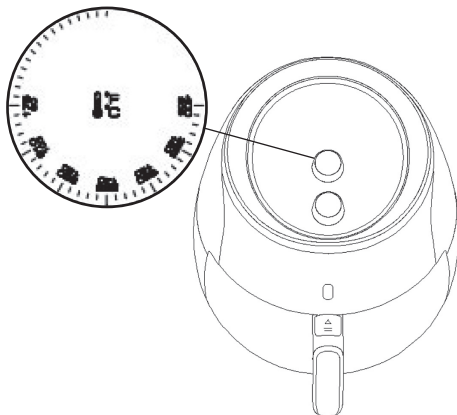


Fig. 7

7. Turn the temperature control knob to the required temperature. See section ‘Settings’ in this chapter to determine the right temperature (Fig. 7).

**Add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold.**

**NOTE:** If you want, you can also let the appliance preheat without any ingredients inside. In that case, turn the timer knob to more than 3 minutes and wait until the heating-up light goes out (after approx. 3 minutes). Then fill the basket and turn the timer knob to the required preparation time.

- a. The timer starts counting down the set preparation time.
  - b. During the hot air frying process, the working light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.
  - c. Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.
8. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section “Settings” in this chapter). To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the fryer.

**CAUTION:** Do not press the button the handle during shaking (Fig. 3).

**TIP:** To reduce the weight, you can remove the basket from the pan and shake the basket only. To do so, pull the pan out of the applian-



ce, place it on a heat-resistant surface and press the button of handle. and lift the basket out of the pan

**TIP:** If you set the timer to half the preparation time, you hear the timer bell when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

9. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on a the trial framework.

**NOTE:** You can also switch off the appliance manually. To do this, turn the time control knob to 0.

10. Check if the ingredients are ready.  
If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
11. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pan out of the Hot-air fryer and place it on trial framework, and press the basket release button and lift the basket out of the pan.

Do not turn the basket upside down with the pan still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.

The pan and the ingredients are hot and hot fryer. Depending on the type of the ingredients in the I fryer, steam may escape from the pan.

12. Empty the basket into a bowl or onto a plate.

**TIP:** To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the basket by a pair of tongs.

13. When a batch of ingredients is ready, the Hot-air fryer is instantly ready for preparing another batch.

## SETTINGS

This table below will help you to select the basic settings for the ingredients.

**NOTE:** Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size,

shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly

Pull the pan briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

## Tips

- *Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.*
- *A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.*
- *Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.*
- *Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Hot-air fryer within a few minutes after you added the oil.*
- *Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Hot-air fryer.*
- *Snacks that can be prepared in a oven can also be prepared in the Hot-air fryer*
- *The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.*
- *Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.*
- *Place a baking tin or oven dish in the Hot-air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients*
- *You can also use the Hot-air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150 °C for up to 10 minutes.*

**NOTE:** Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the Hot-air fryer is still cold.

## CLEANING

Clean the appliance after every use.

**The pan and the non-stick coating basket. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.**

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

**NOTE:** Remove the pan to let the Hot-air fryer cool down more quickly.

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the pan, and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

**NOTE:** If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pan and let the pan and the basket soak for approximately 10 minutes.

4. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.
5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

**STORAGE**

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.

**ENVIRONMENT**

Do not throw away the appliance with the normal household waste when it is exhausted, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment

**GUARANTEE AND SERVICE**

If you need service or information or if you have a problem, please contact your local authorized service centre

**PREPARATION TIME**

	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
<b>POTATO &amp; FRIES</b>					
Thin frozen fries	400-500	18-20	200	shake	
Thick frozen fries	400-500	20-25	200	shake	
Potato gratin	600	20-25	200	shake	
<b>MEAT &amp; POULTRY</b>					
Steak	100-600	10-15	180		
Pork chops	100-600	10-15	180		
Hamburger	100-600	10-15	180		
Sausage roll	100-600	13-15	200		
Drumsticks	100-600	25-30	180		
Chicken breast	100-600	15-20	180		
<b>SNACKS</b>					
Spring rolls	100-500	8-10	200	shake	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-500	6-10	200		Use oven-ready
Frozen bread crumbed	100-500	8-10	180		Use oven-ready
cheese snacks	100-500	10-15	160		
<b>STUFFED VEGETABLES</b>					
Baking	400	20-25	160		Use baking tin
Cake	500	20-22	180		Use baking tin/oven dish
Quiche	400	15-18	200		Use baking tin
Muffins	500	20	160		Use baking tin/oven dish
Sweet snacks					

## TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The Hot-air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see section 'settings' in chapter 'Using the appliance').
	The preparation time is too short.	Turn the timer knob to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There are too much ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
	The basket is not placed in the pan correctly.	Push the basket down into the pan until you hear a click.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan . make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

### TECHNICAL DATA

Voltage: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Wattage: 2000 Watts

Capacity of basket: 5 Litre

Adjustable temperature: 80 °C – 200 °C

Timer (0-30 min)

### ECOLOGY – ENVIRONMENTAL PROTECTION

The “crossed-out trash bin” symbol on electrical equipment or packaging indicates that the device cannot be treated as general household waste and should not be disposed of into containers for such waste.



**Obsolete or broken-down electrical device** should be delivered to special designated collection points, organized by local public administration, whose purpose is to collect recyclable electrical equipment.

This way, each household helps reduce possible negative effects influencing natural environment and allows the reclaiming of materials which the product is made of.

Weight: 5.20kg

