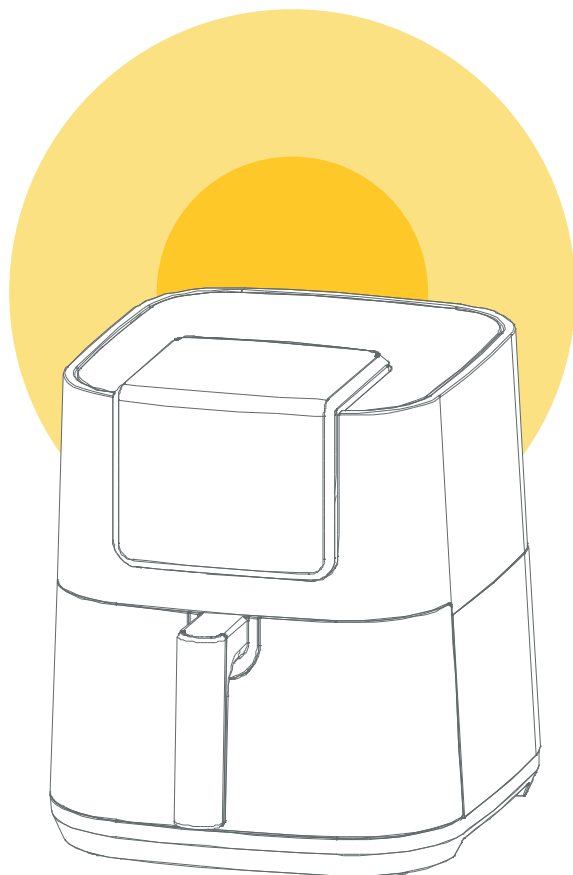




Frytkownica beztłuszczowa
Deerma KZ120 120W

Instrukcja obsługi



Instrukcja dotycząca bezpieczeństwa

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym poniższych:

PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE.

- Nie dotykaj gorących powierzchni. Używaj uchwytów lub pokręteł. Używaj rękawic kuchennych lub uchwytów do garnków.
- W celu ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym nie należy zanurzać przewodu, wtyczek ani urządzenia w wodzie lub innym płynie.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, psychicznych lub umysłowych lub osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli otrzymały one wskazówki lub instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się produktem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Dzieci powinny być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Nieużywane urządzenie należy odłączyć od zasilania przed czyszczeniem. Przed założeniem lub zdjęciem części oraz przed czyszczeniem urządzenia należy odczekać, aż ostygnie.
- Nie używaj żadnego urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką, ani po jego awarii lub uszkodzeniu w jakikolwiek sposób. Zanieś urządzenie do wykwalifikowanego technika w celu sprawdzenia, naprawy, regulacji elektrycznej lub mechanicznej.
- Używanie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować obrażenia.
- Nie używaj produktu na zewnątrz.
- Przewód nie może zwisać z krawędzi stołu lub blatu ani dotykać gorących powierzchni.
- Nie umieszczaj produktu w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego, ani w rozgrzanym piekarniku.
- Podczas przenoszenia urządzenia należy zachować szczególną ostrożność.
- Zawsze najpierw podłączaj wtyczkę do urządzenia, a następnie podłącz przewód do gniazdka ściennego. Aby odłączyć urządzenie, należy wyłączyć je, a następnie wyjąć wtyczkę z gniazdka ściennego.
- Nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.
- Przed włożeniem żywności należy upewnić się, że pojemnik znajduje się w odpowiednim położeniu.
- Upewnij się, że pojemnik jest bezpiecznie zablokowany we frytkownicy podczas jej pracy.
- Do frytkownicy nie wolno wkładać zbyt dużych produktów spożywczych ani metalowych przyborów kuchennych.

- Pożar może wystąpić, jeśli frytkownica jest przykryta lub dotyka łatwopalnego materiału, w tym zasłon, draperii, ścian itp. podczas pracy. Podczas pracy urządzenia nie należy przechowywać na nim żadnych przedmiotów.
 - Nie należy czyścić urządzenia metalowymi zmywakami. Kawałki mogą oderwać się od podkładki i dotknąć części elektrycznych, powodując ryzyko porażenia prądem.
 - Należy zachować szczególną ostrożność podczas używania pojemników wykonanych z materiałów innych niż metal lub szkło.
 - Nie należy przechowywać we frytkownicy żadnych materiałów poza akcesoriami zalecanymi przez producenta.
 - We frytkownicy nie wolno umieszczać żadnych z poniższych materiałów (tj. papieru, kartonu, plastiku itp.).
 - Nie przykrywaj tacki ani żadnej części frytkownicy folią metalową, ponieważ spowoduje to przegrzanie frytkownicy,
 - Naciśnięcie przycisku zasilania w dowolnym momencie procesu gotowania spowoduje wyłączenie urządzenia.
- OSTRZEŻENIE:** Frytkownica nie będzie działać, jeśli pojemnik nie zostanie całkowicie wsunięty.
- UWAGA:** Po smażeniu należy zachować szczególną ostrożność podczas obchodzenia się z gorącym pojemnikiem, tacą i żywnością.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego.

DODATKOWE WAŻNE ZABEZPIECZENIA

UWAGA NA GORĄCE POWIERZCHNIE: To urządzenie generuje ciepło i ulatniającą się parę podczas użytkowania. Należy podjąć odpowiednie środki ostrożności, aby zapobiec ryzyku poparzenia, pożaru lub innych obrażeń osób lub uszkodzenia mienia.

UWAGA: Urządzenie jest gorące podczas pracy i utrzymuje ciepło przez pewien czas po wyłączeniu. Zawsze używaj rękawic kuchennych podczas pracy z gorącymi materiałami i pozwól metalowym częściom ostygnąć przed czyszczeniem. Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów na urządzeniu podczas jego pracy lub gdy jest ono gorące.

- Wszyscy użytkownicy tego urządzenia muszą przeczytać i zrozumieć niniejszą instrukcję obsługi.
- Przewód tego urządzenia powinien być podłączony wyłącznie do gniazdka elektrycznego 220-240 V~.
- Jeśli urządzenie zacznie działać nieprawidłowo podczas użytkowania, należy wyciągnąć pojemnik z korpusu. Następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego. Nie używaj ani nie próbuj naprawiać nieprawidłowo działającego urządzenia.
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub osoby o podobnych kwalifikacjach.

- Przewód zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci i niemowląt, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym i zadławienia.
 - Frytkownicę należy umieścić na płaskiej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni roboczej.
 - Nie zasłaniaj wylotu powietrza ani wlotów powietrza z tyłu i po bokach frytkownicy żadnymi przedmiotami.
 - Podczas pracy urządzenie należy trzymać w odległości co najmniej 4 cali od ścian lub innych przedmiotów.
 - Do wyciągania pojemnika należy zawsze używać uchwytu.
 - OSTRZEŻENIE: Po zakończeniu smażenia należy umieścić pojemnik na płaskiej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni.
- OSTRZEŻENIE: Przepełnienie pojemnika może spowodować uszkodzenie frytkownicy i poważne obrażenia ciała.
- Nigdy nie należy przenosić frytkownicy zawierającej gorącą żywność. Przed przeniesieniem należy pozostawić produkt do ostygnięcia.
 - Zachowaj szczególną ostrożność podczas wyjmowania pojemnika lub usuwania gorącego tłuszczu.

UWAGI DOTYCZĄCE WTYCZKI

To urządzenie jest wyposażone we wtyczkę spolaryzowaną (jedno ostrze jest szersze od drugiego). Jeśli wtyczka nie pasuje do gniazdka, należy ją odwrócić. Jeśli nadal nie pasuje, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. Nie należy w żaden sposób modyfikować wtyczki.

UWAGI DOTYCZĄCE PRZEWODU

- Należy zapewnić krótki przewód zasilający (lub odłączany przewód zasilający), aby zmniejszyć ryzyko wynikające z zaplątania się lub potknięcia o dłuższy przewód.
- Dłuższe odłączane przewody zasilające lub przedłużacze są dostępne i mogą być używane pod warunkiem zachowania ostrożności.
- Jeśli używany jest odłączany przewód zasilający lub przedłużacz:
 - a) oznaczone parametry elektryczne przewodu lub przedłużacza powinny być co najmniej tak wysokie, jak parametry elektryczne urządzenia,
 - b) jeśli urządzenie jest uziemione, przedłużacz powinien być 3-żyłowym przewodem z uziemieniem,
 - c) dłuższy przewód powinien być ułożony w taki sposób, aby nie zwisał nad blatem lub stołem, gdzie może być pociągnięty przez dzieci.

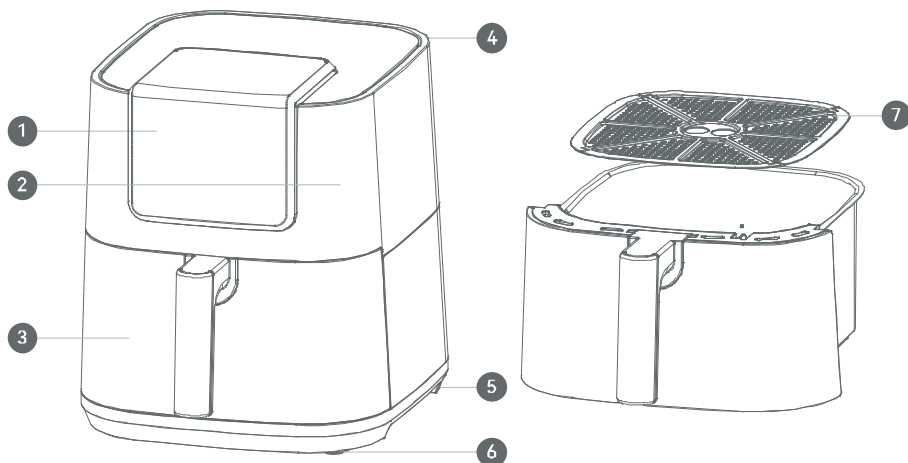
OSTRZEŻENIE O PLASTYFIKATORACH

PRZESTROGA: Aby zapobiec migracji plastyfikatorów na wykończenie blatu, stołu lub innych mebli, należy umieścić nieplastikowe podkładki lub maty między urządzeniem a wykończeniem blatu lub stołu. Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować przyciemnienie wykończenia; mogą pojawić się trwałe plamy lub zacieki.

ZASILANIE ELEKTRYCZNE

Jeśli obwód elektryczny jest przeciążony innymi urządzeniami, urządzenie może nie działać prawidłowo. Powinno być podłączone w oddzielnym obwodzie elektrycznym od innych urządzeń.

Opis produktu



- 1 - Ekran dotykowy
- 2 - Korpus frytkownicy
- 2 - Pojemnik z uchwytem Cool Touch
- 4 - Wyloty powietrza
- 5 - Przewód zasilający z wtyczką polaryzacyjną
- 6 - Nóżki antypoślizgowe
- 7 - Nieprzywierająca taca

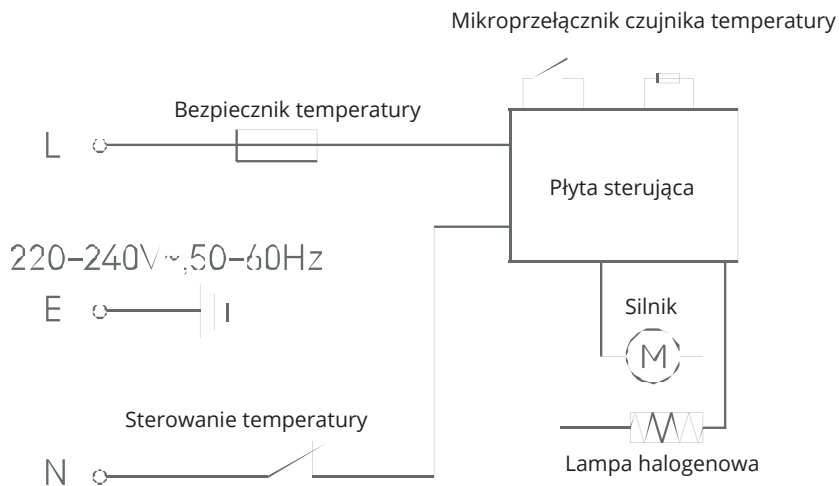
Specyfikacja

Nr modelu: DEM-KZ120W
Maksymalna objętość: 7,5 l
Moc znamionowa: 1700 W
Zakres temperatur: 75-200°C
Napięcie znamionowe: 220-240 V~
Zakres czasu: 1-60 min
Częstotliwość znamionowa: 50-60 Hz
Wymiary: 420*310*360 mm

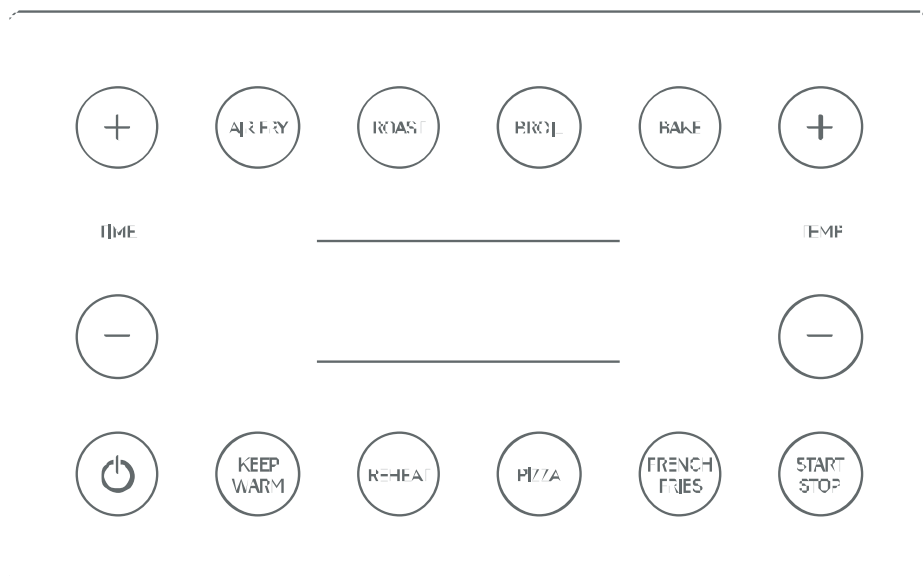
Zawartość opakowania

Frytkownicy beztłuszczowa x1, Instrukcja obsługi x1, Nieprzywieralna taca x1

Schemat elektryczny



Ekran dotykowy



Podłącz przewód do gniazdka ściennego, a przycisk zasilania zacznie migać.

1. Naciśnij przycisk zasilania. Podświetli się panel sterowania.
2. Naciśnij dowolny przycisk menu funkcji, aby wyświetlić zaprogramowany czas i temperaturę. Po wybraniu żądanego ustawienia wstępnego można nacisnąć przycisk START/STOP.
3. Po podświetleniu wybranej opcji ustawień wstępnych naciśnij przycisk START/STOP, aby rozpocząć smażenie.

Przyciski sterowania timerem

Po wybraniu dowolnej zaprogramowanej funkcji i w dowolnym momencie działania, można dostosować czas gotowania naciskając +, aby wydłużyć lub -, aby skrócić czas.

Przyciski regulacji temperatury

Po wybraniu dowolnej zaprogramowanej funkcji i w dowolnym momencie działania, można również dostosować temperaturę gotowania poprzez przyciski + i -.

Wybór funkcji MENU - 8 ustawień zaprogramowanych do wyboru: Air Fry, Roast, Broil, Bake, Keep Warm, Reheat, Pizza, French Fries.

FUNKCJE	CZAS (MIN)		TEMPERATURA (°C)	
	UST. DOMYŚLNA	ZAKRES	TEMP. DOMYŚLNA	ZAKRES
Air Fry	25 min	1-60 min	200°C	85-200°C
Roast	35 min	1-60 min	200°C	175-200°C
Boil	20 min	1-30 min	200°C	/
Bake	25 min	1-60 min	175°C	85-200°C
Keep Warm	60 min	1-60 min	85°C	75-100°C
Reheat	6 min	1-60 min	125°C	85-200°C
Pizza	15 min	1-60 min	180°C	85-200°C
French Fries	26 min	1-60 min	180°C	85-200°C

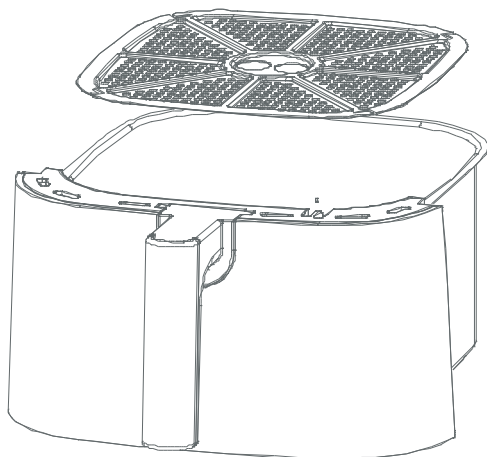
WAŻNE! W zależności od wielkości i/lub gęstości żywności może być konieczne użycie termometru do mięsa w celu sprawdzenia postępu gotowania po upływie ustawionego czasu. Jeśli potrzeba więcej czasu, gotuj w krótkich odstępach czasu, aż potrawa będzie gotowa.

- Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić, a następnie podgrzać pusty pojemnik. Zaleca się podgrzewanie naczynia przez 10 minut w temperaturze 200°C.
- Temperaturę i czas pieczenia można dostosować do własnych upodobań, aby uzyskać różne smaki potraw.
- Podczas grillowania ryb zaleca się pokrojenie ich na małe kawałki w celu szybkiego upieczenia.

Przed pierwszym użyciem

- Usuń wszystkie materiały opakowaniowe i etykiety z wnętrza i na zewnątrz frytkownicy. Sprawdź, czy pod i wokół pojemnika nie znajduje się żadne opakowanie.
- Frytkownica jest dostarczana z pojemnikiem do smażenia zamkniętym wewnątrz korpusu frytkownicy. Mocno chwyć uchwyt pojemnika, aby go wysunąć i umieścić na płaskiej, czystej powierzchni.
- Umyj pojemnik do smażenia i tacę w wodzie z mydłem o temperaturze 10°C.
- **NIE ZANURZAJ KORPUSU FRYTOWNICY W WODZIE.** Wytrzyj korpus frytkownicy wilgotną szmatką. Dokładnie wysusz wszystkie części.
- Aby zapewnić dokładne dopasowanie tacki, upewnij się, że wszystkie 4 gumowe końcówki są na swoim miejscu.

UWAGA: Podczas pierwszego użycia frytkownica może wydzielać delikatny zapach. Jest to normalne zjawisko i nie wpływa na smak.



Instrukcja obsługi

OSTRZEŻENIE! Frytkownica nie powinna być używana do gotowania wody oraz do smażenia w głębokim tłuszczu.

- Umieść frytkownicę na płaskiej, odpornej na ciepło powierzchni roboczej, w pobliżu gniazdka elektrycznego.
- Mocno chwyć uchwyt pojemnika do smażenia, aby go wysunąć i umieścić na płaskiej, czystej powierzchni.
- Umieść tacę do smażenia w podstawie pojemnika.
- Włóż zmontowany pojemnik do frytkownicy. Zawsze upewnij się, że pojemnik do smażenia jest całkowicie wsunięty.
- Podłącz przewód do gniazdka ściennego. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i na czarnym tle pojawi się przycisk zasilania. Naciśnij przycisk zasilania. Panel sterowania podświetli się.
- Naciśnij przycisk funkcji i wybierz żadaną opcję.
- Po podświetleniu wybranej opcji naciśnij przycisk START/STOP, aby rozpocząć gotowanie.

WAŻNE: Jeśli nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, frytkownica pozostanie w trybie czuwania przez 5 minut.

Obsługa ręczna

1. Aby wyregulować domyślny czas smażenia, naciśnij przycisk + lub - po lewej stronie panelu sterowania, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas w odstępach co 1 minutę, od 1 do 60 minut.
 - Aby wyregulować domyślną temperaturę smażenia, naciśnij przycisk + lub - (zakres od 80°C do 200°C; zmiana o 5°C).
 - Gdy na wyświetlaczu cyfrowym pojawi się żądany czas i temperatura, naciśnij przycisk START/STOP, aby włączyć frytkownicę. Rozpocznie się odliczanie czasu. Temperatura i pozostały czas pojawią się na wyświetlaczu cyfrowym.
 - Aby wyłączyć frytkownicę w dowolnym momencie lub zresetować czas, wystarczy nacisnąć przycisk zasilania.
- UWAGA:** Aby natychmiast przerwać smażenie, w dowolnym momencie wyciągnij pojemnik do smażenia z korpusu. Po ponownym włożeniu pojemnika smażenie zostanie wznowione.
- Gdy pozostały czas osiągnie 00:00, na wyświetlaczu pojawi się komunikat "END" (Koniec) i rozlegnie się sygnał dźwiękowy informujący o tym, że gotowanie zostało zakończone.

8 FUNKCJI

(Air Fry | Roast | Broil | Bake | Keep Warm | Reheat | Pizza | French Fries)

- Aby użyć opcji MENU, wystarczy nacisnąć ikonę żądanej funkcji.
- Gdy ikona żądanej opcji menu funkcji miga, naciśnij przycisk START/STOP, aby włączyć frytkownicę.

UWAGA: Objętość, gęstość i waga żywności będą miały wpływ na całkowity czas gotowania. Pamiętaj, że smażenie mniejszych partii spowoduje krótszy czas gotowania i wyższą jakość żywności.

WAŻNE: Zawsze sprawdzaj żywność w połowie czasu gotowania, aby określić ostateczny czas gotowania i temperaturę.

- Aby wyregulować czas podczas pracy, naciśnij + lub - po lewej stronie panelu sterowania, aby zwiększyć lub zmniejszać czas w odstępach co 1 minutę do 60 minut.

Naciśnij + lub - po prawej stronie panelu sterowania, aby dostosować temperaturę w odstępach co 5°C.

ZAWSZE UŻYWAJ TERMOMETRU DO MIĘSA, ABY UPEWNIĆ SIĘ, ŻE MIĘSO, DRÓB I RYBY SĄ DOKŁADNIE UGOTOWANE PRZED PODANIEM.

UWAGA:

- Smażenie mniejszych partii spowoduje krótszy czas gotowania i wyższą jakość żywności. Dostosuj temperaturę i czas smażenia.
- O ile żywność nie jest wstępnie zapakowana i naoliwiona, aby uzyskać przyrumienione i chrupiące potrawy, wszystkie potrawy powinny być lekko naoliwione przed smażeniem.

Konserwacja urządzenia

To urządzenie wymaga niewielkiej konserwacji. Nie zawiera części, które mogą być naprawiane przez użytkownika. Wszelkie czynności serwisowe wymagające demontażu muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego specjalistę.

Przechowywanie

- Przed przechowywaniem należy upewnić się, że frytkownica jest odłączona od zasilania, a wszystkie jej części są czyste i suche.
- Nigdy nie przechowuj frytkownicy, gdy jest gorąca lub mokra.
- Pojemnik do smażenia należy przechowywać wewnątrz frytkownicy.
- Frytkownicę należy przechowywać w pudełku lub w czystym i suchym miejscu.

Rozwiązywanie problemów

PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Frytkownica nie działa.	Frytkownica nie jest podłączona do zasilania. Frytkownica wyłączyła się.	<ul style="list-style-type: none">- Podłącz przewód do gniazdka ściennego.- Aby rozpocząć, naciśnij przycisk zasilania.- Upewnij się, że pojemnik jest całkowicie włożony do korpusu frytkownicy.
Żywność nie jest upieczona.	Pojemnik jest przepełniony.	<ul style="list-style-type: none">- Smaż mniejsze partie żywności.- Potrząśnij żywnością 2x lub 3x podczas gotowania.- Zwiększ temperaturę.- Zwiększ czas smażenia.
Jedzenie nie jest równomiernie usmażone.	Pojemnik jest przepełniony.	<ul style="list-style-type: none">- Smaż mniejsze partie żywności.- Nałóż lekką, równomierną warstwę oleju w sprayu na żywność przed smażeniem.- Wstrząśnij żywnością 2x lub 3x podczas gotowania.
Pojemnik nie wsuwa się prawidłowo do korpusu frytkownicy.	Pojemnik jest przepełniony.	<ul style="list-style-type: none">- Smaż mniejsze porcje jedzenia.- Frytkownica nie włączy się, dopóki pojemnik nie zostanie całkowicie włożony do korpusu frytkownicy.
Biały dym wydobywa się z frytkownicy.	Pojemnik jest przepełniony.	<ul style="list-style-type: none">- Namocz, opłucz i całkowicie osusz ziemniaki przed smażeniem.- Używaj świeżych produktów.
Frytki nie są równomiernie usmażone / nie są chrupiące.	Surowe frytki zawierają zbyt dużo wody.	<ul style="list-style-type: none">- Użyj czystego ręcznika kuchennego do owinięcia i dokładnego osuszenia ziemniaków przed dodaniem oleju.- Pokrój ziemniaki na mniejsze kawałki.

Czyszczenie i konserwacja

OSTRZEŻENIE! Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odczekać, aż frytkownica całkowicie ostygnie.

- Odłącz frytkownicę od zasilania. Wyjmij pojemnik do smażenia. Przed czyszczeniem upewnij się, że pojemnik do smażenia i taca całkowicie ostygły. Użyj środkowego otworu tacy do smażenia, aby podnieść tacę i wyjąć ją z pojemnika.
- Umyj pojemnik i tacę w gorącej wodzie z mydłem. Nie używaj metalowych przyborów kuchennych ani ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę nieprzywierającą.
- Pojemnik i tacę można myć w zmywarce. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy umieścić je w górnej półce zmywarki.
- Przetrzyj korpus frytkownicy miękką, nieścierną wilgotną ściereczką, aby go wyczyścić.

Ochrona środowiska



Zużyty sprzęt elektroniczny oznakowany zgodnie z dyrektywą Unii Europejskiej, nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami komunalnymi. Podlega on selektywnej zbiórce i recyklingowi w wyznaczonych punktach. Zapewniając jego prawidłowe usuwanie, zapobiegasz potencjalnym, negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego. System zbierania zużytego sprzętu zgodny jest z lokalnie obowiązującymi przepisami ochrony środowiska dotyczącymi usuwania odpadów. Szczegółowe informacje na ten temat można uzyskać w urzędzie miejskim, zakładzie oczyszczania lub sklepie, w którym produkt został zakupiony.



Produkt spełnia wymagania dyrektyw tzw. Nowego Podejścia Unii Europejskiej (UE), dotyczących zagadnień związanych z bezpieczeństwem użytkownika, ochroną zdrowia i ochroną środowiska, określających zagrożenia, które powinny zostać wykryte i wyeliminowane.

Niniejszy dokument jest tłumaczeniem oryginalnej instrukcji obsługi, stworzonej przez producenta.

Szczegółowe informacje o warunkach gwarancji dystrybutora / producenta dostępne na stronie internetowej <https://serwis.innpro.pl/gwarancja>

Produkt należy regularnie konserwować (czyścić) we własnym zakresie lub przez wyspecjalizowane punkty serwisowe na koszt i w zakresie użytkownika. W przypadku braku informacji o koniecznych akcjach konserwacyjnych cyklicznych lub serwisowych w instrukcji obsługi, należy regularnie, minimum raz na tydzień oceniać odmienną stan fizycznego produktu od fizycznie nowego produktu. W przypadku wykrycia lub stwierdzenia jakiegokolwiek odmienności należy pilnie podjąć kroki konserwacyjne (czyszczenie) lub serwisowe. Brak poprawnej konserwacji (czyszczenia) i reakcji w chwili wykrycia stanu odmienności może doprowadzić do trwałego uszkodzenia produktu. Gwarant nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia wynikające z zaniedbania.