



Extralink Smart Life Frytkownica beztłuszczowa Air Fryer 4L SJ-400

Krótkie wprowadzenie

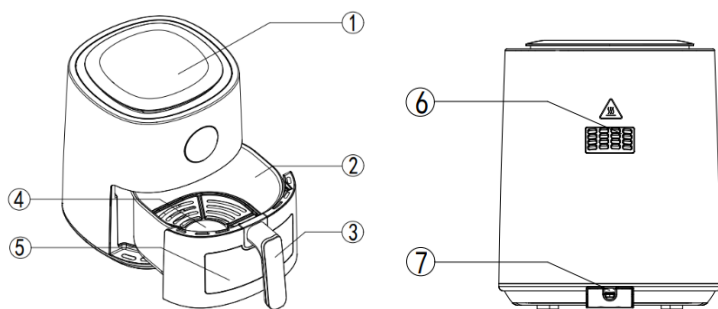
Dziękujemy za przychylność. Dziękujemy za wybranie naszej frytkownicy powietrznej.

Nowo wprowadzona frytkownica powietrzna pomoże ci gotować potrawy i przekąski w zdrowszy sposób.

Frytkownica powietrzna wykorzystuje zasadę łączenia gorącego powietrza z szybkimi cyklami powietrza (szybka wymiana powietrza), zapewnia jednorazowe kompleksowe ogrzewanie, więc w przypadku większości potraw nie ma potrzeby dodawania oleju do gotowania. Dzięki naszej frytkownicy powietrznej masz teraz wygodniejszy sposób na przygotowanie pysznych potraw oraz przekąsek takich jak np. ciasteczka jajeczne.

Wszystkiego najlepszego,
Zespół Extralink Smart Life.

Instrukcja ogólna (rysunek 1)



1. Płytkę sterującą
2. Misa
3. Uchwyt
4. Kosz
- 1 5. Okno podglądu
6. Otwór wylotowy (odprowadzenie pary)
7. Przewód zasilający

Uwagi

Przed użyciem tego produktu należy zapoznać się z instrukcją obsługi i zachować ją do późniejszego wykorzystania.

I. Niebezpieczeństwo

Nie wolno zanurzać obudowy w wodzie ani myć jej pod bieżącą wodą, ponieważ znajdują się w niej elementy elektryczne i grzewcze.

Nie wolno dopuścić, aby do produktu dostała się woda lub inny płyn, ponieważ może to spowodować porażenie prądem elektrycznym.

Składniki żywności należy zawsze umieszczać w zbiorniku do smażenia, aby uniknąć ich kontaktu z elementami grzewczymi.

EXTRALINK SMART LIFE AIR FRYER 4L INSTRUKCJA OBSŁUGI

2

Podczas pracy produktu nie wolno zakrywać otworów wlotu i wylotu powietrza. Nie wolno wlewać oleju do frytownicy, ponieważ może to spowodować pożar. Nie dotykać wnętrza produktu podczas jego pracy.

Ostrzeżenie!

Przed podłączeniem produktu do zasilania elektrycznego należy sprawdzić, czy dostarczana moc jest zgodna z mocą znamionową produktu.

Jeśli wtyczki, przewód zasilający lub produkt są uszkodzone, nie należy używać produktu.

Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, w celu uniknięcia niebezpieczeństwa musi zostać wymieniony przez techników serwisowych producenta, dział napraw producenta lub podobne działu.

Ten produkt może być używany przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i osoby z niedoskonałymi kończynami, bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy (z wyjątkiem psychopatów), ale specjalnie wyznaczona osoba musi nadzorować i udzielać wskazówek dotyczących korzystania z produktu, aby zapewnić im bezpieczeństwo.

Należy uważać na dzieci i nie pozwalać im używać produktu jako zabawki.

Gdy produkt jest zasilany lub chłodzi się, produkt i przewód zasilający muszą być umieszczone w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.

Przewód zasilający nie może dotykać powierzchni o wysokiej temperaturze.

Nigdy nie wkładać mokrych rąk do wtyczek i panelu sterowania produktu.

Produkt musi być podłączony do gniazda z uziemieniem i należy upewnić się, że jest ono prawidłowo włożone.

Nigdy nie podłączać produktu do zewnętrznego wyłącznika czasowego, ponieważ może to spowodować zagrożenie.

Nigdy nie należy umieszczać produktu na lub w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak obrus, zasłona itp.

Nigdy nie umieszczaj produktu przy ścianie lub innych produktach. Z tyłu, po lewej/prawej stronie i na górze produktu powinno być co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni. Nie należy kłaść żadnych przedmiotów na produkcie.

Nigdy nie używaj produktu do celów nieopisanych w instrukcji.

Podczas pracy produkt musi być nadzorowany przez inną osobę.

Podczas smażenia beztłuszczowego z otworu wylotu powietrza wydobywa się para o wysokiej temperaturze. Ręce i twarz powinny znajdować się z dala od pary i otworu wylotu powietrza. Należy również uważać na gorącą parę i powietrze podczas przenoszenia frytownicy z dala od produktu.

Podczas korzystania z produktu powierzchnia, której dotyka, może stać się bardzo gorąca.

Jeśli z produktu wydobywa się dym, należy natychmiast odłączyć zasilanie. Gdy produkt przestanie dymić, należy odłączyć frytownicę od produktu.

Uwaga!

Produkt należy umieścić na wypoziomowanej, równej i stabilnej powierzchni.

Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego. Nie powinien być używany w jadalniach w sklepach, biurach, gospodarstwach rolnych lub innych środowiskach pracy. Nie powinien być również używany przez klientów w hotelach, motelach, pensjonatach, pokojach śniadaniowych lub innych miejscach zakwaterowania.

Jeśli klient nie używał produktu prawidłowo lub używał produktu do celów profesjonalnych lub półprofesjonalnych, lub nie przestrzegał instrukcji zawartych w podręczniku podczas użytkowania, takie niewłaściwe użycie spowoduje unieważnienie gwarancji, nie ponosimy odpowiedzialności za szkody spowodowane przez te.

Produkt musi zostać wysłany do autoryzowanego przez naszą firmę centrum naprawczego w celu naprawy. Nie naprawiaj produktu samodzielnie, ponieważ takie działanie spowoduje unieważnienie gwarancji.

Po użyciu należy zawsze odłączyć zasilanie.

Przed obróbką lub czyszczeniem produktu należy odczekać 30 minut, aż ostygnie.

Należy upewnić się, że składniki żywności smażone w produkcie mają złoty kolor, a nie czarny lub brązowy. Przypalone miejsca należy usunąć.

II. Automatyczne zamykanie

Produkt jest wyposażony w timer. Gdy timer odliczy czas do 0, produkt zadzwoni i zamknie się automatycznie. Aby zamknąć produkt ręcznie, należy przekręcić pokrętko wyłącznika czasowego w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

EXTRALINK SMART LIFE AIR FRYER 4L INSTRUKCJA OBSŁUGI

3

Przed pierwszym użyciem

1. Usuń cały materiał opakowaniowy.
2. Usuń klej i etykiety z produktu.
3. Dokładnie wyczyść zbiornik i tacę do smażenia za pomocą gorącej wody, detergentu i nieściernej gąbki.
4. Wyczyść wewnętrzną i zewnętrzną stronę produktu ciepłą, wilgotną szmatką.
5. Frytkownica powietrzna wykorzystuje technologię ogrzewania gorącym powietrzem. Nigdy nie wlewaj oleju ani tłuszczu do frytkownicy.

Przygotowanie do pracy

1. Umieść produkt na wypoziomowanej, równej i stabilnej powierzchni, nie umieszczaj produktu na powierzchni, która nie jest odporna na ciepło.
2. Umieść prawidłowo tacę do smażenia w zbiorniku frytkownicy.
3. Nie wolno wlewać oleju ani innych płynów do zbiornika frytkownicy. Nigdy nie należy zakrywać otworu wlotu powietrza produktu, ponieważ uniemożliwi to przepływ powietrza i zmniejszy efekt ogrzewania gorącym powietrzem.

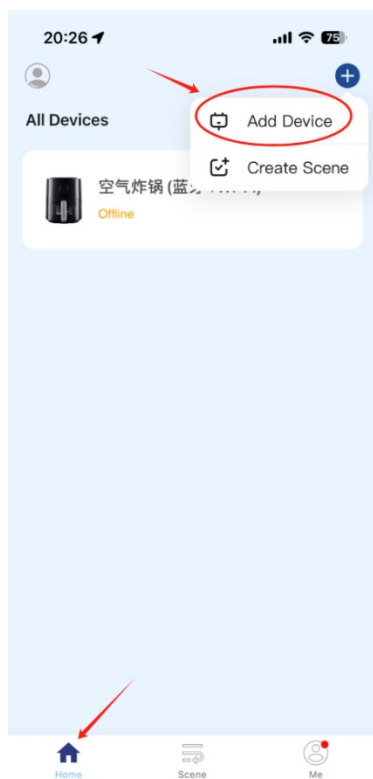
Użytkowanie produktu

Frytkownica powietrzna może być używana do przyrządzania wielu rodzajów potraw. Dodatkowa instrukcja przyrządzania potraw pomoże w zrozumieniu tego produktu.

Funkcja WIFI

Upewnij się, że Twój telefon ma włączoną funkcję WIFI i Bluetooth

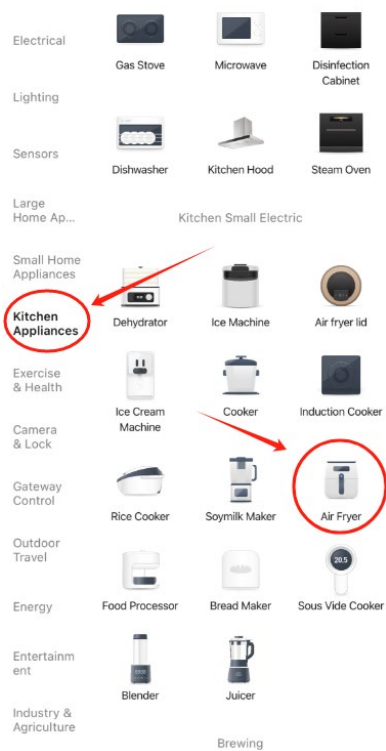
1. Należy pobrać aplikację "Extralink Smart Life".
2. Otwórz aplikację, wybierz interfejs HOME, kliknij znak plus w prawym górnym rogu i wybierz opcję Dodaj urządzenie.



EXTRALINK SMART LIFE AIR FRYER 4L INSTRUKCJA OBSŁUGI

4

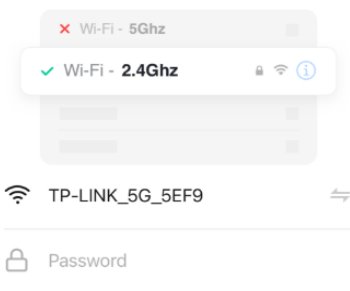
3. Wybierz Kitchen Appliances po lewej stronie i wybierz Air fryer.



4. Wybierz sieć WIFI i wprowadź hasło

Select 2.4 GHz Wi-Fi Network and enter password.

If your Wi-Fi is 5GHz, please set it to be 2.4GHz.
[Common router setting method](#)



Next

EXTRALINK SMART LIFE AIR FRYER 4L INSTRUKCJA OBSŁUGI

5

5. Naciśnij i przytrzymaj przycisk WIFI przez pięć sekund, aż przycisk zacznie migać, a następnie kliknij przycisk "Potwierdź miganie wskaźnika".

Reset the device

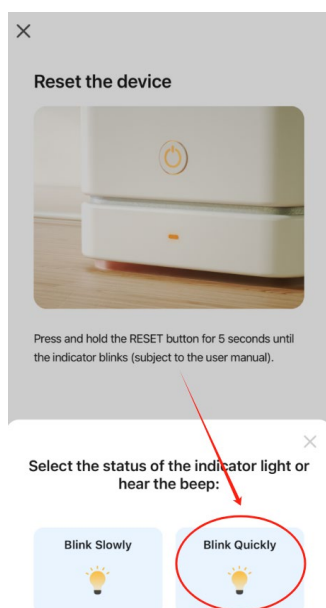


Press and hold the RESET button for 5 seconds until the indicator blinks (subject to the user manual).



Reset Device Step by Step

6. Wybierz właściwą opcję "Mrugaj szybko"



5

7. Wybierz naszą frytkownicę powietrzną SJ-400, czekając na połączenie WIFI.
8. Po pomyślnym nawiązaniu połączenia można sterować frytkownicą za pomocą telefonu.

I. Smażenie beztłuszczowe

1. Włóż wtyczkę do gniazda z uziemieniem.
2. Ostrożnie wyciągnij misę do smażenia z frytkownicy powietrznej.
3. Umieść składniki żywności w zbiorniku do smażenia.

Uwaga: 1. Umieść tacę do smażenia w zbiorniku do smażenia przed włożeniem składników żywności do zbiornika do smażenia.

2. Ilość składników spożywczych nigdy nie może być zbyt duża ani zbyt mała, ponieważ może to wpłynąć na ostateczną jakość

EXTRALINK SMART LIFE AIR FRYER 4L INSTRUKCJA OBSŁUGI

6

smażenia.

4. Wsuń zbiornik do smażenia z powrotem do frytownicy powietrznej (Uwaga: Nie dotykaj frytownicy tuż po jej uruchomieniu, aby uniknąć poparzenia. Frytownicę można przenosić wyłącznie trzymając za uchwyt).
5. Ustaw odpowiednią temperaturę, obracając pokrętko regulacji temperatury. (Patrz część "Ustawienia" w tym rozdziale).
6. Określ czas gotowania składników potrawy. (Patrz część "Ustawienia" w tym rozdziale).
7. Aby włączyć produkt, dotknij przycisku włączania/wyłączania zasilania. Podczas pracy frytownicy powietrznej lampka kontrolna ogrzewania będzie włączać się i wyłączać w sposób ciągły. Oznacza to, że elementy grzewcze włączają się i wyłączają w sposób ciągły, aby utrzymać ustawioną temperaturę. Zbędny olej ze składników żywności zostanie zebrany na dnie zbiornika do smażenia.
8. Niektóre składniki potrawy wymagają obrócenia podczas środkowego etapu gotowania (patrz część "Ustawienia" w tym rozdziale). Aby wymieszać składniki potrawy, należy chwycić za uchwyt i wyciągnąć zbiornik do smażenia z produktu, a następnie potrząsnąć i wymieszać. Następnie należy wsunąć zbiornik z powrotem do frytownicy.
9. Dzwonek minutnika oznacza, że upłynął ustawiony czas. Następnie należy wyjąć zbiornik do smażenia z urządzenia i umieścić go na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę. Sprawdź, czy składniki potrawy są dojrzałe. Jeśli składniki żywności wymagają dłuższego gotowania, należy wsunąć zbiornik do smażenia do produktu i ustawić minutnik na kilka minut dłużej.
10. Nie należy przewracać zbiornika do smażenia, ponieważ spowoduje to wyciek nadmiaru oleju zebranego na dnie zbiornika do smażenia na składniki żywności. Po zakończeniu smażenia we frytownicy powietrznej zbiornik do smażenia i składniki żywności są nadal bardzo gorące, należy unikać poparzenia i nie dotykać bezpośrednio składników żywności. W przypadku różnych rodzajów składników żywności we frytownicy powietrznej, z frytownicy może wydobywać się para.
11. Za pomocą zacisków wyjmij składniki żywności ze zbiornika do smażenia do misek lub talerzy.
12. Po zakończeniu gotowania jednej partii składników żywności frytownica powietrzna może w dowolnym momencie rozpocząć gotowanie kolejnej partii składników żywności.

II. Ustawienia

Poniższa tabela pomoże Ci wybrać podstawowe ustawienia dla składników żywności, które chcesz ugotować.

Uwaga: Należy pamiętać, że ustawienia te stanowią jedynie punkt odniesienia. Ponieważ składniki żywności różnią się źródłem pochodzenia, rozmiarem, kształtem i marką, nie możemy zagwarantować najlepszych ustawień dla danych składników żywności. Ponieważ technologia szybkiej wymiany powietrza może zapewnić natychmiastowe ponowne podgrzanie powietrza wewnątrz produktu, wyciągnięcie zbiornika do smażenia z frytownicy powietrznej podczas pracy prawie nie wpłynie na proces gotowania.

III. Uwaga

1. W porównaniu ze składnikami żywności o większych rozmiarach, małe składniki żywności będą wymagały mniej czasu na gotowanie.
2. Przy większej ilości składników żywności, czas gotowania będzie wymagał tylko niewielkiego wydłużenia, przy mniejszej ilości składników żywności, czas będzie wymagał niewielkiego skrócenia.
3. Podczas procesu gotowania, przewracanie żywności o małych rozmiarach może promować końcowy efekt gotowania i może pomóc składnikom żywności w uzyskaniu dobrze rozprowadzonego smażenia.
4. Dodając niewielką ilość oleju do świeżych ziemniaków, żywność może być bardziej chrupiąca. Po dodaniu oleju składniki żywności należy odłożyć na półkę na kilka minut przed smażeniem.
przed smażeniem we frytownicy.
5. Nigdy nie należy smażyć we frytownicy powietrznej produktów spożywczych o wysokiej zawartości oleju, takich jak kiełbaski itp.
6. Przekąski, które można przygotować w piekarniku, można również przygotować we frytownicy.
7. Najlepsza waga składników żywności do przyrządzenia chrupiących frytek to 250 g.
8. Kanapki można przygotować szybko i wygodnie przy użyciu wstępnie sfermentowanego ciasta. W porównaniu z domowym

EXTRALINK SMART LIFE AIR FRYER 4L INSTRUKCJA OBSŁUGI

7

ciastem, wstępnie sfermentowane ciasto wymaga krótszego czasu gotowania.

9. Frytkownicy powietrznej można używać do odgrzewania składników potraw. Aby podgrzać składniki żywności, należy ustawić temperaturę na 150°C, maksymalny czas gotowania wynosi 10 minut.

IV. Ziemniaki i chipsy

Rodzaj	[g] Minimalna-maksymalna ilość składników żywności	Czas (minuty)	Temperatura (°C)	Wymagane przewrócenie	Dodatkowe informacje
Mrożone cienkie chipsy	200-400	12-16	200	Tak	
Mrożone grube chipsy	200-400	12-20	200	Tak	
Chipsy własnej produkcji	200-350	18-25	180	Tak	½ łyżki oleju
Chipsy ziemniaczane własnej	200-400	18-22	180	Tak	½ łyżki oleju
Placki ziemniaczane	200	15-18	180	Nie	
Ziemniaki maślane	300	18-22	180	Nie	

V. Mięso

Rodzaj	[g] Minimalna-maksymalna ilość składników żywności	Czas (minuty)	Temperatura (°C)	Wymagane przewrócenie	Dodatkowe informacje
Befszyk	100-300	8-12	180	Tak	
Kotlet schabowy	100-300	10-14	180	Tak	
Hamburger	100-300	7-14	180	Tak	½ łyżki oleju
Bułka z kiełbasą	100-300	13-15	200	Tak	½ łyżki oleju
Pałka z kurczaka	100-300	18-22	180	Tak	½ łyżki oleju
Pierś z kurczaka	100-300	10-15	180		

VI. Refreshment

Rodzaj	Minimalna-maksymalna ilość składników żywności	Czas (minuty)	Temperatura (°C)	Wymagane przewrócenie	Dodatkowe informacje
Sajgonki	100-300	8-10	200	Tak	Dodanie % łyżki oleju
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100-300	6-10	200	Tak	½ łyżki oleju
Mrożone plastry smażonej ryby	100-300	6-10	200		½ łyżki oleju
Mrożona przekąska serowa	100-300	8-10	200		½ łyżki oleju
Warzone	100-300	10	180		

Uwaga: Jeśli frytownica rozpoczyna pracę z zimnym rozruchem, czas gotowania powinien być dłuższy o 3 minuty.

VII. Samodzielne smażenie chipsów

Aby uzyskać najlepszy efekt, zalecamy użycie wstępnie upieczonych frytek (np. mrożonych frytek). Aby przygotować frytki samodzielnie, wykonaj poniższe czynności.

1. Wyłuskać ziemniaki i pokroić je na małe frytki.
2. Namocz chipsy ziemniaczane w misce przez co najmniej 20 minut, wyjmij je i odsącz na papierze do gotowania.
3. Wlej oliwę z oliwek do miski za pomocą łyżki, włóż chipsy ziemniaczane do miski i wymieszaj je, aż wszystkie chipsy ziemniaczane zostaną równomiernie naoliwione. Wyjmij chipsy ziemniaczane z miski za pomocą rąk lub przyborów kuchennych, pozostawiając nadmiar oleju w misce. Następnie wsyp chipsy ziemniaczane do zbiornika do smażenia.

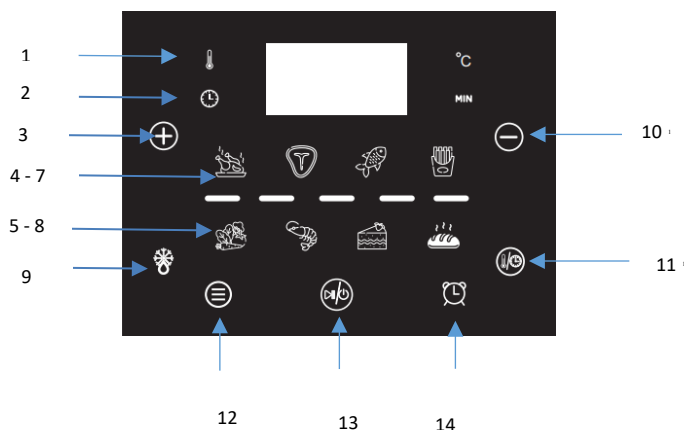
EXTRALINK SMART LIFE AIR FRYER 4L INSTRUKCJA OBSŁUGI

8

Uwaga: 1. Umieść tacę do smażenia w zbiorniku do smażenia przed włożeniem chipsów ziemniaczanych do zbiornika do smażenia. Nie należy wsypywać wszystkich chipsów ziemniaczanych do zbiornika do smażenia za jednym razem, aby zapobiec gromadzeniu się zbyt dużej ilości oleju na dnie zbiornika do smażenia.

I. Usmaż chipsy ziemniaczane zgodnie z instrukcjami podanymi w tym rozdziale.

Opis panelu sterowania



Instrukcja obsługi

Przycisk 1 i 2: Wskaźniki temperatury i timera

Przycisk 3 i 10: Przyciski zmniejszania i zwiększania temperatury czasomierza/regulatora temperatury

Przycisk temperatury umożliwia zwiększenie lub zmniejszenie temperatury gotowania o 5°C na raz. Przytrzymanie przycisku spowoduje szybką zmianę temperatury. Zakres regulacji temperatury: 80°C - 200°C .

Przycisk timera umożliwia zwiększanie lub zmniejszanie czasu gotowania, minuta po minucie. Przytrzymanie przycisku spowoduje szybką zmianę czasu.

Przycisk 4-8 Wskaźnik receptury

Klawisz 9 Przycisk odmrażania

Po naciśnięciu przycisku urządzenie przejdzie w tryb odmrażania, ustawiona temperatura to 80 stopni, a czas odmrażania to 15 minut.

Klawisz 11 Przycisk uruchamiania

Po wybraniu menu i ustawieniu odpowiednich parametrów należy delikatnie nacisnąć przycisk uruchamiania, aby urządzenie przeszło w tryb pracy, wentylator i element grzejny zaczęły działać, a wskaźnik ogrzewania zaświecił się.

Wskaźnik wybranego menu jest włączony, a pozostałe są wyłączone. Podczas pracy timer zmniejsza się, aż do końca i wyłączenia zasilania.

Klawisz 12 Przycisk wyboru menu

Klawisz 13 Przycisk włączania/wyłączania zasilania

Po prawidłowym umieszczeniu naczynia do smażenia w głównej obudowie zaświeci się kontrolka zasilania. Wybranie przycisku zasilania spowoduje ustawienie domyślnej temperatury urządzenia na 200 stopni, a czas gotowania zostanie ustawiony na 15 minut. Naciśnięcie przycisku zasilania spowoduje zamknięcie całego urządzenia podczas gotowania. Na ekranie pojawi się komunikat "OFF". Wentylator przestanie działać 30 sekund później, a całe urządzenie całkowicie przestanie działać po 5-krotnym

EXTRALINK SMART LIFE AIR FRYER 4L INSTRUKCJA OBSŁUGI

9

sygnale dźwiękowym, przejdzie w tryb czuwania. Długie naciśnięcie przycisku włączania/wyłączania przez 3 sekundy spowoduje jego wyłączenie.

Klawisz 14 Przycisk zaprogramowanych ustawień

Umożliwia przewijanie 8 popularnych potraw. Po dokonaniu wyboru rozpoczyna się funkcja ustalonego czasu i temperatury gotowania.

Składniki	Min-max Ilość (g)	Czas (min)	Temperatura (°C)	Mieszać	Dodatkowe informacje
Mrożone frytki	100-400	15	200	Tak	
Pałeczki perkusyjne	100-400	22	200		
Ryba	100-400	20	200		
Krewetki	100-400	15	180		
Warzywa	100-400	20	180		
Stek	100-400	13	180		
Ciasto	100-400	18	160		
Chleb	100-400	15	200		

9

Czyszczenie

Produkt należy czyścić za każdym razem po użyciu. Wnętrze zbiornika do smażenia, taca do smażenia i sam produkt są pokryte nieprzywierającą powłoką. Do czyszczenia nie należy używać metalowych przyborów kuchennych ani ściernych materiałów czyszczących, ponieważ mogą one uszkodzić nieprzywierającą powłokę.

1. Wyciągnij wtyczkę z gniazda zasilania, pozwól produktowi ostygnąć.
2. Użyć wilgotnej szmatki do wyszorowania zewnętrznej części produktu.
3. Wyczyść zbiornik do smażenia lub tacę do smażenia gorącą wodą, detergentem i nieścierną gąbką, dodaj gorącą wodę do zbiornika do smażenia wraz z detergentem. Umieść tacę do smażenia w zbiorniku do smażenia, a następnie namocz zbiornik do smażenia i tacę do smażenia przez 10 minut.
4. Wyczyść wnętrze produktu gorącą wodą i nieścierną gąbką.
5. Za pomocą szczotki wyczyść elementy grzewcze i usuń resztki jedzenia.
6. W odpowiednim czasie wyczyść otwór wlotu i wylotu powietrza za pomocą czystej szczotki, aby nie wpływać na przepływ

EXTRALINK SMART LIFE AIR FRYER 4L INSTRUKCJA OBSŁUGI

10

powietrza we wlocie i wylocie.

Przechowywanie

1. Wyłącz wtyczkę produktu i pozwól mu dokładnie ostygnąć.
2. Upewnij się, że wszystkie elementy zostały wyczyszczone i wysuszone.
3. Zapakować przewód zasilający.

Gwarancja i usługi

W przypadku konieczności skorzystania z usług serwisowych, naprawy lub jakichkolwiek wątpliwości można skontaktować się z lokalnym Centrum Obsługi Klienta. Jeśli w pobliżu nie ma centrum obsługi klienta, można skontaktować się z lokalnym dealerem.

Nieprawidłowe działanie i metoda leczenia

Problem	Possible Causes	Solving Method
Frytkownica nie działa	<ol style="list-style-type: none">1. Wtyczka produktu nie jest włożona do gniazda zasilania.2. Użytkownik nie ustawił timera.	<ol style="list-style-type: none">1. Włóż wtyczkę do uzziemionego gniazda zasilania.2. Obróć pokrętkę timera, aby ustawić odpowiedni czas gotowania, a następnie włącz zasilanie.
Składniki żywności gotowane przez frytkownicę nie są wystarczająco dojrzałe	<ol style="list-style-type: none">1. Zbyt dużo składników spożywczych w zbiorniku do smażenia.2. Ustawiona temperatura podgrzewania jest zbyt niska.3. Czas gotowania jest zbyt krótki.	<ol style="list-style-type: none">1. Umieszczaj składniki żywności w zbiorniku do smażenia małymi partiami. W małych partiach smażenie może być bardziej równomierne.2. obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby ustawić żadaną temperaturę (patrz część "Ustawienia" w rozdziale "Obsługa tego produktu"). obrócić pokrętkę timera, aby ustawić czas gotowania (patrz część "Ustawienia" w rozdziale "Obsługa tego produktu").
Składniki żywności nie są równomiernie upieczone we frytkownicy	Niektóre składniki żywności powinny być przewrócone podczas procesu gotowania.	Jeśli niektóre składniki żywności leżą na wierzchu lub łączą się z innymi składnikami żywności (np. smażone frytki), należy je odwrócić w trakcie gotowania (patrz część "Ustawienia" w rozdziale "Obsługa tego produktu").
Smażone przekąski wychodzące z frytkownicy są nie chrupiące	Wybrana przekąska do smażenia musi być pieczona w tradycyjnej frytkownicy.	Możesz wybrać przekąskę z piekarnika lub dodać trochę oleju do przekąski, aby zwiększyć jej chrupkość.
Biały dym wydobywający się z produktu	<ol style="list-style-type: none">1. Gotujesz składniki żywności o wysokiej zawartości oleju.2. Zanieczyszczenia olejowe z ostatniego użycia nadal znajdują się w zbiorniku do smażenia.	<ol style="list-style-type: none">1. Podczas smażenia we frytkownicy powietrznej produktów spożywczych o stosunkowo wysokiej zawartości oleju, duża ilość oparów oleju przeniknie do zbiornika smażenia. Olej będzie wytwarzał białe opary, a zbiornik do smażenia może być gorętszy niż zwykle. Nie wpłynie to jednak na końcowy efekt gotowania.2. Biały dym wytwarzany przez podgrzewanie oleju i tłuszczu wewnątrz frytkownicy. Po każdym użyciu należy wyczyścić zbiornik do smażenia.
Świeże chipsy nie są równomiernie smażone wewnątrz frytkownicy	Nie udało Ci się prawidłowo namoczyć chipsów ziemniaczanych przed smażeniem.	Użyj świeżych ziemniaków i postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale "Samodzielne smażenie chipsów".

EXTRALINK SMART LIFE AIR FRYER 4L INSTRUKCJA OBSŁUGI

11

Smażone frytki wychodzące z frytkownicy nie są chrupiące	O stopniu chrupkości decyduje zawartość oleju i wilgoci w chipsach ziemniaczanych.	1. Upewnij się, że chipsy ziemniaczane zostały prawidłowo odsączone przed dodaniem do nich oleju. 2. Krojąc chipsy ziemniaczane na mniejsze kawałki, można je uczynić bardziej lekkimi i chrupiącymi. 3. Chipsy ziemniaczane mogą być bardziej lekkie i chrupiące dzięki dodaniu do nich niewielkiej ilości oleju.
--	--	--

Informacje dotyczące gwarancji

Producent udziela gwarancji zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju zamieszkania klienta, na okres co najmniej 1 roku, licząc od daty sprzedaży urządzenia użytkownikowi końcowemu.

Gwarancja obejmuje wyłącznie wady materiałowe lub wykonawcze.

Naprawy gwarancyjne mogą być wykonywane wyłącznie przez autoryzowane centrum serwisowe. Zgłaszając roszczenie gwarancyjne, należy przedłożyć oryginalny dowód zakupu (z datą zakupu).

Gwarancja nie ma zastosowania w przypadku:

- Normalnego zużycia,
- Niewłaściwego użytkowania, np. przeciążenia urządzenia, użycia niezatwierdzonych akcesoriów,
- użycia siły, uszkodzeń spowodowanych czynnikami zewnętrznymi.

Prawidłowa utylizacja tego produktu



To oznaczenie wskazuje, że tego produktu nie należy wyrzucać razem z innymi odpadami z gospodarstw domowych w całej UE. Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowiska lub zdrowia ludzkiego wynikającym z niekontrolowanego usuwania odpadów, należy poddać je recyklingowi w sposób odpowiedzialny, aby promować zrównoważone ponowne wykorzystanie zasobów materialnych. Aby zwrócić zużyte urządzenie, należy skorzystać z systemów zwrotu i zbiórki lub skontaktować się ze sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony. Może on przekazać produkt do bezpiecznego dla środowiska recyklingu.



Urządzenie zostało zaprojektowane, wyprodukowane i wprowadzone do obrotu zgodnie z wymaganiami dyrektyw "nowego podejścia", w związku z czym produkt został oznaczony znakiem CE i wystawiono dla niego deklarację zgodności, która jest udostępniana organom nadzoru rynku.

EXTRALINK SMART LIFE AIR FRYER 4L INSTRUKCJA OBSŁUGI

12