

INSTRUKCJA OBSŁUGI :

Dziękujemy za zakup Alpiny

Niniejszy dokument stanowi instrukcję obsługi i zawiera wszelkie informacje dotyczące prawidłowego, wydajnego i bezpiecznego użytkowania produktu. Niniejsza instrukcja obsługi skierowana jest do użytkownika końcowego. Przed instalacją lub użyciem produktu przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję obsługi. Zawsze przechowuj te informacje razem z produktem, aby móc je wykorzystać w przyszłości.

INSTRUKCJE BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym:

- Przeczytaj wszystkie instrukcje.
- Nie dotykaj gorących powierzchni.
- Aby zabezpieczyć się przed porażeniem prądem, nie zanurzaj przewodu, wtyczek ani podstawy w wodzie lub innym płynie.
- **OSTRZEŻENIE:** To urządzenie elektryczne posiada funkcję ogrzewania i należy go używać z zachowaniem **OSTROŻNOŚCI**. Zdecydowanie zaleca się stosowanie rękawic przeznaczonych do pieczenia w piekarniku. Gdy produkt jest gorący, należy go dotykać wyłącznie za przeznaczone do tego uchwyty i powierzchnie chwytne. Przed dotknięciem produktu jakąkolwiek inną powierzchnią należy odczekać wystarczający czas na ochłodzenie.
- Odłącz produkt od gniazdka elektrycznego, gdy nie jest używany i przed czyszczeniem. Przed montażem lub demontażem części i akcesoriów należy zawsze poczekać, aż produkt ostygnie.
- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, centrum serwisowe lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożeń.
- Używanie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować obrażenia.
- Nie używać na zewnątrz.
- Nie pozwól, aby kabel zasilający zwisał z krawędzi stołu lub blatu lub stykał się z gorącymi powierzchniami.
- Nie umieszczaj na lub w pobliżu gorącej kuchenki gazowej lub jakiegokolwiek palnika elektrycznego, ani w nagrzanym piekarniku.
- Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny.
- Zawsze wyłączaj produkt przed wyjęciem wtyczki z gniazdka

- Nie używaj urządzenia do celów innych niż jego przeznaczenie.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli posiadają znajdowały się pod nadzorem i zostały poinstruowane na temat bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że ukończyły 8 rok życia i znajdują się pod nadzorem.
- Trzymaj urządzenie i jego kabel zasilający poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

NIEBEZPIECZEŃSTWO

- Nigdy nie zanurzaj podstawy w wodzie lub innym płynie i nie płucz jej pod bieżącą wodą.
- Nie pozwól, aby do urządzenia dostała się woda lub inna ciecz, aby uniknąć porażenia prądem.
- Zawsze umieszczaj składniki na tacy, aby zapobiec ich kontaktowi z elementami grzejnymi.
- Nie zakrywaj otworów wlotowych i wylotowych powietrza podczas pracy urządzenia.
- Nie napełniaj miski olejem, gdyż może to spowodować ryzyko pożaru.
- Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas jego pracy.
- Dostępne powierzchnie mogą się nagrzewać podczas użytkowania.

OSTRZEŻENIE

- Przed podłączeniem produktu do gniazdka elektrycznego sprawdź, czy napięcie urządzenia odpowiada napięciu w lokalnej sieci elektrycznej.
- Nie używaj urządzenia, jeśli wtyczka, kabel zasilający lub inne części są uszkodzone.
- Jeżeli kabel zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta lub autoryzowany serwis.
- Trzymaj kabel zasilający z dala od gorących powierzchni.
- Nie podłączaj urządzenia do prądu ani nie obsługuj panelu sterowania mokrymi rękami.
- Nie ustawiaj urządzenia przy ścianie lub innych urządzeniach. Pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu, nad i po bokach urządzenia.
- Nie kładź niczego na urządzeniu.

- Nie używaj urządzenia do celów innych niż opisane w niniejszej instrukcji.
- Nie pozostawiaj używanego urządzenia bez nadzoru.
- Podczas użytkowania przez otwory wylotowe powietrza wydobywa się gorąca para. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od pary i otworów wylotowych powietrza.
- Uważaj na gorącą parę podczas wyjmowania garnka z urządzenia.
- Natychmiast wyłącz i odłącz produkt, jeśli zauważysz, że z urządzenia wydobywa się ciemny dym. Zanim wyjmiesz patelnię z urządzenia, poczekaj, aż dym przestanie się wydobywać.

OSTROŻNOŚĆ

- Zawsze umieszczaj i używaj urządzenia na poziomej, suchej, równej i stabilnej powierzchni.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Może nie być odpowiedni lub bezpieczny do stosowania w środowiskach takich jak kuchnie dla personelu, biura, gospodarstwa rolne i inne środowiska pracy. Nie jest również przeznaczony do użytku przez klientów w hotelach, pensjonatach ani innych obiektach mieszkalnych.
- Jeśli urządzenie jest używane nieprawidłowo lub do celów profesjonalnych lub półprofesjonalnych, lub nie jest używane zgodnie z zaleceniami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi, gwarancja traci ważność i możemy odmówić wszelkiej odpowiedzialności za powstałe szkody.
- Zawsze odłączaj urządzenie od prądu, gdy nie jest używane.
- Pozwól urządzeniu ostygnąć przez około 30 minut, aby zapewnić bezpieczną obsługę i chłodzenie.

AUTOMATYCZNE WYŁĄCZANIE

To urządzenie jest wyposażone w timer. Gdy licznik czasu odliczy do 0, urządzenie wyda dźwięk dzwonka i wyłączy się automatycznie. Aby wyłączyć się automatycznie, naciśnij przycisk Zasilanie/Pauza .

SPECYFIKACJA PRODUKTU

Przeznaczenie

Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych. Specyfikacja produktu

Rozmiar produktu 274 x 323 x 354 mm

Waga produktu 3580g

Napięcie wejściowe 220-240 V~ 50-60 Hz

Maks. Pobór mocy 1400W

Wtyczka zasilająca typu F (CEE 7/7)

Długość kabla zasilającego 78 cm

Pojemność miski wewnętrznej 3,5 L

Regulowana temperatura 80-200°C

Timer 0-60 minut

Wyświetlacz Tak

Można myć w zmywarce Tak

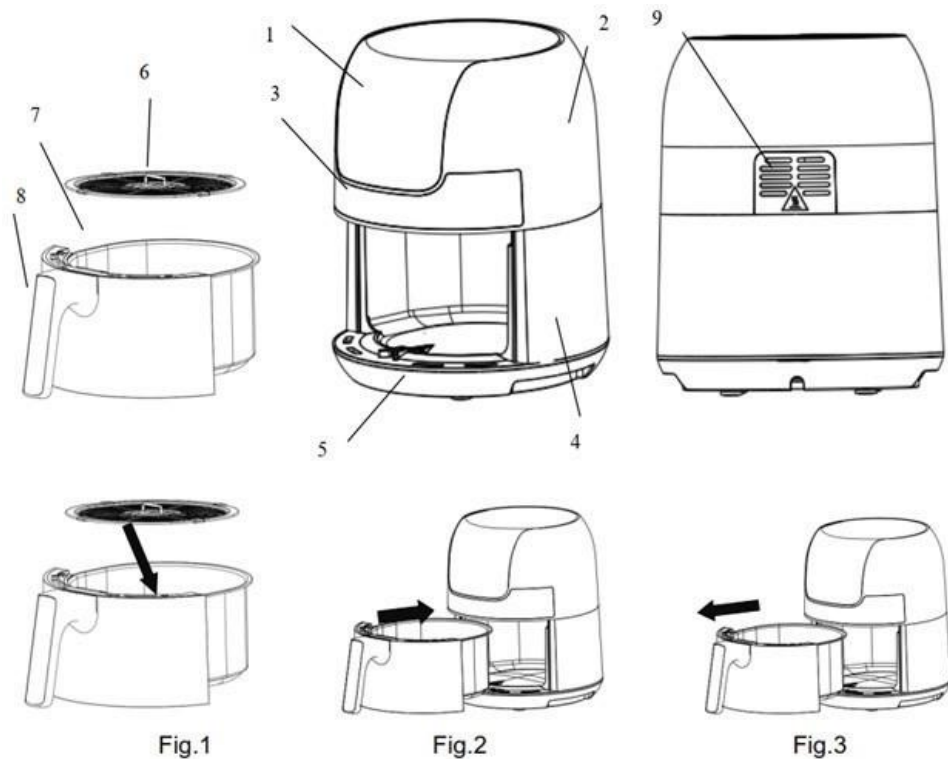
Wskaźnik temperatury Tak

Ustawienie temperatury Tak

Funkcja utrzymywania ciepła nr

Funkcja ostrzeżenia o potrząśnięciu NieMAIN PARTS

1. Przedni panel sterowania
2. Obudowa górna
3. Arkusz dekoracji rzedziej
4. Obudowa dolna
5. Baza
6. Stelaż
7. Patelnia
8. Uchwyt
9. Otwór wylotu powietrza



Wszelkie dostępne powierzchnie mogą nagrzewać się podczas użytkowania.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
 2. Usuń wszelkie naklejki i etykiety z urządzenia.
 3. Dokładnie umyj tacę i patelnię ciepłą wodą z mydłem i nieścierną gąbką.
 4. Wytrzyj urządzenie wewnątrz i na zewnątrz wilgotną szmatką. Jest to frytkownica bezolejowa, która pracuje na gorącym powietrzu. Nie napełniaj patelni bezpośrednio olejem ani tłuszczem do smażenia.
- Uwaga: Kiedy urządzenie airfryer jest podgrzewane po raz pierwszy, może pojawić się lekkie dymienie lub nieprzyjemny zapach. Jest to spowodowane ochronną powłoką z tworzywa sztucznego i jest normalne w przypadku wielu urządzeń grzewczych. Zapach zniknie po kilku użyciach. Nie ma to wpływu na bezpieczeństwo Twojego urządzenia.

PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

1. Umieść urządzenie na stabilnej, poziomej, suchej i równej powierzchni. Nie umieszczaj urządzenia na powierzchni nieodpornej na ciepło.
 2. Umieścić ruszt na patelni. (ryc. 1)
- Nie napełniaj patelni olejem ani żadną inną cieczą.
Nie kładź niczego na urządzeniu, ponieważ zakłóci to przepływ powietrza i wpłynie na efekt smażenia.

KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

W wersji bezolejowej można przygotować szeroką gamę składników.

SMAŻENIE NA GORĄCYM POWIETRZU

1. Podłącz wtyczkę sieciową do uziemionego gniazdka elektrycznego.
2. Ostrożnie wyjmij patelnię z urządzenia Airfryer. (ryc. 3)
3. Umieść składniki na tacy na patelni.
4. Wsuń patelnię z powrotem do urządzenia Airfryer. (ryc. 2)

UWAGA: ostrożnie wyrównaj patelnię z przewodnikami w podstawie frytkownicy.

Nigdy nie używaj patelni bez znajdującej się w niej tacy.

UWAGA: Nie dotykaj garnka w trakcie i krótko po użyciu, ponieważ bardzo się nagrzewa. Trzymaj garnek wyłącznie za uchwyt.

5. Określ wymagany czas przygotowania składnika (patrz rozdział „Ustawienia”).
6. Niektóre składniki wymagają wstrząśnięcia w połowie czasu gotowania (patrz rozdział „Ustawienia”). Aby wstrząsnąć składnikami, wyjmij patelnię z urządzenia za uchwyt i potrząśnij nią. Następnie wsuń patelnię z powrotem do urządzenia airfryer.

Jeżeli: ustawisz minutnik na zastosowanie czasu przygotowania, usłyszysz sygnał dźwiękowy timera, gdy wystąpi konieczność wystąpienia wstrząsu składnikami. jednak, że po wstrząśnięciu należy ponownie zainstalować timer na czas przygotowania.

1. Gdy dźwięk dźwiękowy timera, powstał czas spalania minął. Wyciągnij garnek z urządzenia

Uwaga: Timer można również wyłączyć. Aby to zrobić, ustaw czas na 1.

Możliwość dostosowania temperatury i czasu użytkowania. Twoje ustawienia zostały zachowane przez około 60 minut po wyciągnięciu garnka z korpusu.

2. Sprawdź, czy konfiguracje są gotowe. Jeśli nie są jeszcze gotowe, po prostu wsuń patelnię z powrotem do urządzenia i dodaj kilka dodatkowych minut do timera.

3. Aby wyjąć składniki (np. frytki), wyjmij wtyczkę z urządzenia airfryer i wyjmij ją z próbnego urządzenia.

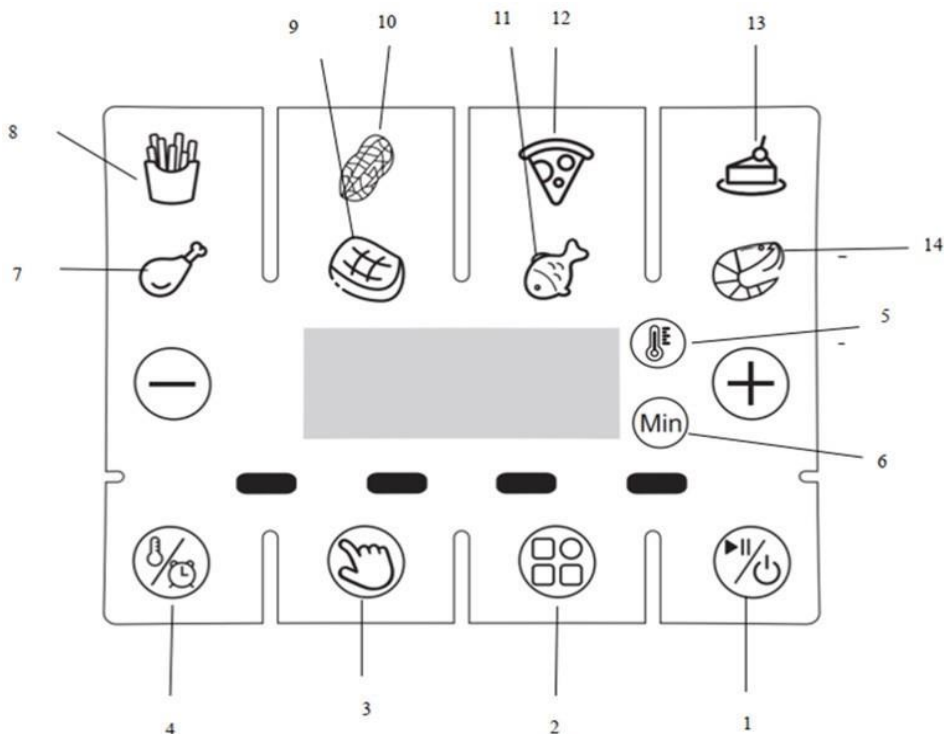
Nie odprowadzaj do góry, ponieważ jest to olej, który zebrał się na dnie patelni, występuje nie na składnikach.


Podczas ogrzewania kotła i urządzenia grzewczego. W następstwie tego rodzaju skutków pojawia się urządzenie airfryer, z patelni po wyjęciu jej z urządzenia, które może wydostać się na zewnątrz i gorące powietrze.

4. Opróżnij patelnię do miski lub na talerz.

5. Gdy części składników będą gotowe, urządzenie Airfryer jest gotowe do przygotowania następnej porcji.

panel sterowania



 **Przycisk 1** – Przycisk zasilania/pauzy Po prawidłowym umieszczeniu garnka w obudowie jednostki głównej podświetli się przycisk zasilania/pauzy. Ponowne naciśnięcie przycisku Zasilanie/Pauza rozpocznie proces gotowania. Naciśnięcie przycisku Zasilanie/Pauza na 3 sekundy powoduje zamknięcie całego urządzenia podczas gotowania. Wszystkie światła zgasną, wentylator przestanie działać. Uwaga: Podczas gotowania można dotknąć przycisku, aby sterować wstrzymywaniem i rozpoczynaniem gotowania.

 **Przycisk 2** – Przycisk ustawień wstępnych


Wybranie przycisku ustawień wstępnych umożliwia przewijanie 8 popularnych potraw. Po wybraniu rozpoczyna się odliczanie ustawionego czasu i temperatury gotowania.

Przycisk 3 – przycisk sterowania ręcznego

Wybranie przycisku sterowania ręcznego umożliwia samodzielne ustawienie temperatury i czasu gotowania.

Przycisk 4 – Przyciski wyłącznika temperatury i czasu

Wybór przycisku przełącznika temperatury i timera, aby przełączyć regulację temperatury lub timera.

“” lub “” symbole umożliwiają zwiększenie lub zmniejszenie temperatury i czasu gotowania o 1°C lub 1 minutę na raz.

Przytrzymanie przycisku spowoduje szybką zmianę temperatury lub czasu. Zakres kontroli temperatury: 80°C-200°C Zakres kontroli czasu: 1-60 min

Lampka kontrolna „ 5 ”: Wskaźnik temperatury Lampka kontrolna „ 6 ”: Wskaźnik czasu Lampka kontrolna „ 7-14 ”: Wskaźnik przepisu

Ustawienia

Poniższa tabela pomoże Ci wybrać podstawowe ustawienia składników. Uwaga: te ustawienia są jedynie sugestiami. Ponieważ składniki różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką, nie możemy zagwarantować najlepszego ustawienia dla Twoich składników.

Ponieważ technologia Rapid Air zastosowana w Twoim urządzeniu natychmiast podgrzewa powietrze, krótkie wyciągnięcie patelni z urządzenia podczas smażenia na powietrzu ledwo zakłóca ten proces.

Porady:

- Składniki o mniejszej wielkości zwykle wymagają nieco krótszego czasu przygotowania niż większe składniki.
- Większa ilość składników wymaga jedynie nieco dłuższego czasu gotowania, mniejsza ilość składników wymaga jedynie nieco krótszego czasu przygotowania.
- Potrząsanie mniejszymi składnikami w połowie czasu gotowania pomaga zoptymalizować efekt końcowy i zapobiega nierównomiernemu smażeniu składników.
- Aby uzyskać chrupiące wykończenie, dodaj odrobinę oleju do świeżych ziemniaków i usmaż składniki w urządzeniu Airfryer w ciągu kilku minut po dodaniu oleju.
- Nie smaż w urządzeniu Airfryer bardzo tłustych składników, takich jak kiełbaski.
- Można w nim także gotować przekąski, które można piec

- Optymalna ilość ziemniaków do przygotowania chrupiących frytek to 600g.
- Użyj gotowego ciasta, aby szybko i łatwo przygotować nadziewane przekąski. Ciasto gotowe wymaga również krótszego czasu gotowania niż ciasto domowe.
- Umieść formę do pieczenia lub naczynie żaroodporne w naczyniu urządzenia Airfryer, jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche lub jeśli chcesz usmażyć delikatne składniki lub składniki z nadzieniem
- Urządzenia Airfryer można także używać do podgrzewania składników. Aby podgrzać składniki, ustaw temperaturę na 150°C na maksymalnie 10 minut.

| | Min-max amount (g) | Time (min) | Temperature (°C) | Shake |
|-------------------------|---------------------------|-------------------|-------------------------|--------------|
| Frytki | 500-600 | 20 | 180 | |
| Arachid | 300-400 | 7 | 170 | |
| Pizza | 300-500 | 20 | 170 | |
| Ciasto | 120-160 | 14 | 180 | |
| Skrzydółka kurcz | 400-500 | 23 | 190 | |
| Steak | 160-200 | 12 | 180 | |
| Ryba | 500-600 | 20 | 200 | |
| Krewetki | 300-500 | 15 | 170 | |

Notatka:

- Dodaj 3 minuty do czasu przygotowania, jeśli zaczniesz smażyć, gdy urządzenie Airfryer jest jeszcze zimne.
- Podczas pieczenia obróć lub potrząśnij raz.

CZYSZCZENIE

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.

Patelnia i taca z powłoką nieprzywierającą. Do ich czyszczenia nie używaj metalowych przyborów kuchennych ani szorstkich środków czyszczących, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki zapobiegającej przywieraniu.

1. Wyjmij wtyczkę z gniazdka i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.

Uwaga: Wyjmij patelnię, aby urządzenie Airfryer szybciej ostygło.

2. Wyrzyj urządzenie z zewnątrz wilgotną szmatką.

3. Wyczyść patelnię i tacę ciepłą wodą z mydłem i nieścierną gąbką. Aby usunąć wszelkie pozostałości, można użyć detergentu odtłuszczającego.

Wskazówka: Aby usunąć uporczywe pozostałości z kosza lub dna patelni, napełnij patelnię ciepłą wodą z mydłem. Koszyczek włóż na patelnię i pozostaw do namoczenia na około 10 minut.

4. Wyczyścić wewnątrz urządzenia ciepłą wodą i nieścierną gąbką.

5. Wyczyść element grzejny szczoteczką do czyszczenia, aby usunąć wszelkie pozostałości jedzenia.

SKŁADOWANIE

1. Odłącz urządzenie od prądu i poczekaj, aż ostygnie.

2. Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.

ŚRODOWISKO

Nie wyrzucać urządzenia razem ze zwykłymi odpadami domowymi. Zamiast tego pomóż chronić środowisko, zanosząc swoje urządzenie do punktu zajmującego się recyklingiem.

GWARANCJA I SERWIS

Jeśli potrzebujesz informacji, masz problem lub urządzenie wymaga serwisu, skontaktuj się z lokalnym autoryzowanym centrum serwisowym.

Problem **Możliwa przyczyna** **– rozwiązanie**

Urządzenie Airfryer nie działa.Urządzenie nie jest podłączone do prądu. Wtyczkę przewodu zasilającego włóż do uziemionego gniazdka elektrycznego.

Nie ustawiłeś timera. Ustaw przycisk timera na wymagany czas przygotowania, aby włączyć urządzenie.

Składniki smażone w urządzeniu Airfryer nie są gotowe. Ilość składników w garnku jest zbyt duża. Do garnka włóż mniejsze partie składników. Mniejsze partie są smażone bardziej równomiernie.

Ustawiona temperatura jest za niska.Ustawić przycisk temperatury na wymagane ustawienie temperatury (patrz część „Ustawienia” w rozdziale „Obsługa urządzenia”).

Czas przygotowania jest zbyt krótki.Ustaw timer na żądany czas przygotowania (patrz część „Ustawienia” w rozdziale „Korzystanie z urządzenia”).

Składniki są smażone nierównomiernie w urządzeniu Airfryer. Niektóre rodzaje składników należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania. Składniki leżące jeden na drugim lub na drugim (np. frytki) należy w połowie czasu wstrząsnąć. Patrz część „Ustawienia” w rozdziale „Obsługa urządzenia”.

Smażone przekąski po wyjęciu z urządzenia airfryer nie są chrupiące. Użyłeś rodzaju przekąsek przeznaczonych do przygotowania w tradycyjnej frytkownicy. Użyj przekąsek do piekarnika lub delikatnie posmaruj je odrobiną oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.

Nie mogę prawidłowo wsunąć patelni do urządzenia. W garnku jest za dużo składników. Nie napełniaj garnka powyżej oznaczenia MAX.

Ruszt nie jest prawidłowo umieszczony w garnku. Wsuń stojak do garnka, aż usłyszysz kliknięcie.

Z urządzenia wydobywa się biały dym.Przygotowujesz tłuste składniki. Podczas smażenia tłustych składników w urządzeniu Airfryer do garnka wycieknie duża ilość oleju. Olej wytwarza biały dym, a garnek może nagrzać się bardziej niż zwykle. Nie ma to wpływu na urządzenie ani na efekt końcowy.

Biały dym jest spowodowany nagrzewaniem się tłuszczu na patelni. Pamiętaj o każdorazowym myciu przed użyciem (poprzedni tłuszcz)

Świeże frytki są smażone nierównomiernie w urządzeniu Airfryer.Nie użyłeś odpowiedniego rodzaju ziemniaków.Użyj świeżych ziemniaków i upewnij się, że podczas smażenia pozostają twarde.

Nie opłukałeś prawidłowo paluszków ziemniaczanych przed ich smażeniem. Dokładnie opłucz paluszki ziemniaczane, aby usunąć skrobię z zewnętrznej części paluszków.

Świeże frytki po wyjęciu z urządzenia airfryer nie są chrupiące. Kruchość frytek zależy od ilości oleju i wody w frytkach. Przed dodaniem oleju pamiętaj o dokładnym wysuszeniu paluszków ziemniaczanych.

Aby uzyskać bardziej chrupiący efekt, pokrój paluszki ziemniaczane na mniejsze kawałki.

Aby uzyskać bardziej chrupiący efekt, dodaj nieco więcej oleju.