

Dziękujemy za zakup Alpiny.

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera wszystkie informacje potrzebne do bezpiecznego i wydajnego korzystania z urządzenia airfryer. Przed użyciem produktu prosimy o uważne przeczytanie niniejszego dokumentu. Zawsze zachowaj te informacje do wykorzystania w przyszłości.

Instrukcja obsługi :



INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać poniższych podstawowych zasad bezpieczeństwa.

- Przeczytaj wszystkie instrukcje.
- Nie dotykaj gorących powierzchni.
- Nie zanurzaj kabla zasilającego, wtyczki ani podstawy w wodzie lub innym płynie, aby uniknąć porażenia prądem.
- **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 jedynie dotykać.

- przez przeznaczone uchwyty i powierzchnie chwytne. Przed dotknięciem produktu jakkolwiek 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 jakichkolwiek akcesoriów niezalecanych przez producenta 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 urządzeń zawierających gorący olej lub inne gorące płyny.
 - Zawsze podłączaj kabel zasilający do urządzenia przed podłączeniem go do gniazdka elektrycznego. Zawsze wyłączaj produkt przed wyjęciem wtyczki z gniazdka elektrycznego.
 - Nie używaj tego produktu 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 w koszyku, 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.
- (ryc. 2)

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.

SPECYFIKACJA PRODUKTU

Przeznaczenie

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

Specyfikacja produktu

Rozmiar produktu 378 x 364 x 319 mm

Waga produktu 7500g

Napięcie wejściowe 220-240V ~ 50-60Hz

Maks. Pobór mocy 1700 W

Wtyczka zasilająca typu F (CEE 7/7)

Długość kabla zasilającego 90 cm

Pojemność miski wewnętrznej 2* 4,0 litra

Regulowana temperatura 60-200°C

Timer 1–60 minut

Wyświetlacz Wyświetlacz LED

Można myć w zmywarce Tak

Wskaźnik temperatury Tak

Ustawienie temperatury Tak

Funkcja podwójnego gotowania Tak

Funkcja zakończenia synchronizacji Tak

Funkcja ostrzegania o potrząśnięciu Tak

GLÓWNE CZĘŚCI

1. Panel sterowania
2. Uchwyt kosza
3. Garnek
4. Obudowa główna
5. Wylot powietrza
6. Główny przewód (przewód elektryczny)
7. Smażony talerz

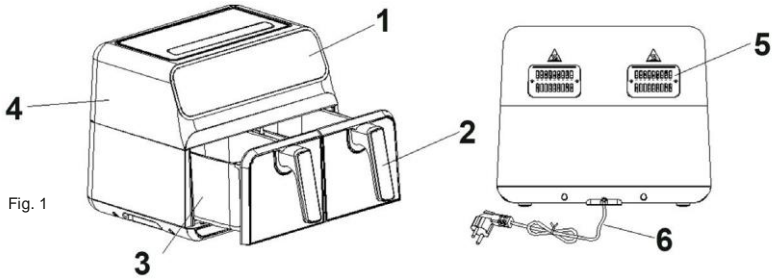


Fig. 2

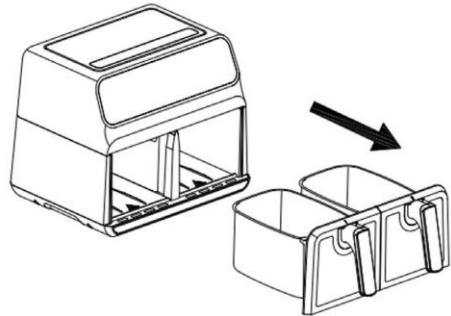


Fig. 3

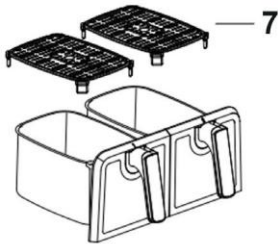


Fig. 4

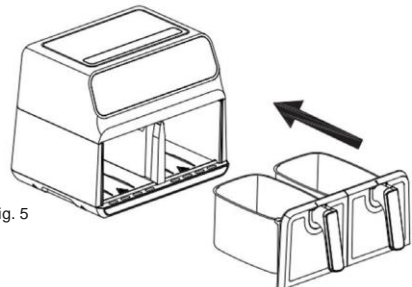


Fig. 5

FIG 2 = UWAGA! GORĄCE POWIERZCHNIE!

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
 2. Usuń wszelkie naklejki i etykiety z urządzenia.
 3. Dokładnie umyj kosz i patelnię ciepłą wodą z mydłem i nieścierną gąbką.
 4. Wytrzyj urządzenie wewnątrz i na zewnątrz wilgotną szmatką. Jest to frytkownica bezolejowa, w której zastosowano technologię Rapid Air. Nie napełniaj patelni 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. Umieść kosz na patelni (rys.3).
- 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

Bezolejowa, podwójna frytkownica umożliwia smażenie, grillowanie, pieczenie i pieczenie szerokiej gamy składników na pyszne i zdrowe dania.

SMAŻENIE POWIETRZNE

1. Podłącz wtyczkę sieciową do uziemionego gniazdka elektrycznego.
2. Ostrożnie wyjmij patelnię z urządzenia airfryer. (ryc. 6)
3. Włóż składniki do koszyka. (ryc. 5)
4. Wsuń patelnię z powrotem do urządzenia airfryer. (ryc. 4)

UWAGA: ostrożnie wyrównaj patelnię z prowadnicami w podstawie frytownicy.

Nigdy nie używaj patelni bez założonego kosza.

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

5. Określ wymagany czas gotowania składników (patrz „Ustawienia”).
6. Niektóre składniki wymagają wstrząśnięcia w połowie czasu gotowania

(patrz „Ustawienia”). Aby wstrząsnąć składnikami, wyjmij patelnię z urządzenia za uchwyt i potrząśnij nią. Następnie wsuń patelnię z powrotem do urządzenia airfryer.

PRZESTROGA: Podczas potrząsania nie naciskaj przycisku zwalniającego kosz na uchwycie. (ryc. 3)

Wskazówka: Aby zmniejszyć wagę, przed potrząśnięciem możesz zdjąć kosz z patelni. W tym celu wyjmij patelnię z urządzenia, umieść ją na żaroodpornej powierzchni i naciśnij przycisk zwalniający kosz na uchwycie, aby podnieść kosz z patelni.

Wskazówka: Jeśli ustawisz timer na połowę czasu gotowania, usłyszysz sygnał dźwiękowy timera, gdy będziesz musiał wstrząsnąć składnikami. Po wstrząśnięciu ponownie ustaw timer na pozostały czas gotowania.

1. Gdy usłyszysz sygnał dźwiękowy timera, ustawiony czas gotowania minął. Wyciągnij patelnię z urządzenia.

Uwaga: Timer można także wyłączyć ręcznie. Aby to zrobić, ustaw timer na 1.

Wskazówka: Podczas użytkowania możesz dostosować temperaturę i czas według własnych upodobań. Ustawienia zostaną zachowane przez około 10 minut po wyciągnięciu patelni z podstawy.

2. Sprawdź, czy składniki 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 mniejsze składniki (np. frytki), wyjmij patelnię z urządzenia airfryer i umieść ją na powierzchni odpornej na ciepło, naciśnij przycisk zwalniający kosz i wyjmij kosz z patelni.

Nie odwracaj kosza do góry nogami, gdy patelnia jest nadal do niego przymocowana, ponieważ nadmiar oleju, który zebrał się na dnie patelni, wycieknie na składniki.


Patelnia i składniki będą gorące. Po wyjęciu garnka z urządzenia może wydostać się para i gorące powietrze.


4. Opróżnij kosz do miski lub na talerz. W przypadku większych lub delikatnych składników użyj szczypec, aby wyjąć je z patelni.

5. Gdy partia składników będzie gotowa, urządzenie Airfryer jest natychmiast gotowe do przyrządzenia kolejnej porcji.



INSTRUKCJE PANELU STEROWANIA




jeden raz, zadzwoni brzęczyk i włączy się przycisk zasilania  zaświeci się.


wciśnij  przycisk na 0,5 sekundy, aby uruchomić maszynę. Po uruchomieniu osiem kontrolki na obu ekranach zostanie wyłączonych, a pozostałe kontrolki będą widoczne "--".


1. Zdecyduj, czy chcesz używać jednej czy dwóch patelni. Wybierać

, i  lampka zasilania będzie migać, odpowiednia kontrolka menu będzie migać, a wyświetlacz pierwszego naczynia zaświeci się i wyświetli domyślne ustawienie 180°C/15min lub 360°F/15min. Temperatura i czas będą wyświetlane na przemian, a na wyświetlaczu zaświecą się lewa i prawa kontrolka. Na ekranie drugiej panoramy pojawi się także odpowiedni komunikat „ ”.

2. W zależności od użytych składników wybierz przycisk menu , a następnie wybierz żądany numer menu. Odpowiednia kontrolka menu będzie migać, a druga kontrolka menu będzie świecić światłem ciągłym. Na wyświetlaczu pojawi się odpowiednia temperatura. Po trzech sekundach bezczynności wyświetli się temperatura i czas

na przemian. Aby je dostosować, wybierz przycisk temperatury i



czasu . Gdy odpowiedni wskaźnik zaświeci się po obu stronach ekranie wyświetlacza naciśnij, aby wyregulować temperaturę i czas.


Po regulacji naciśnij przycisk zasilania  i





światło się włączy. Po uruchomieniu wybrana kontrolka menu będzie świecić światłem ciągłym, a pozostałe kontrolki menu będą wyłączone. Urządzenie Airfryer znajduje się teraz w trybie pracy, a na ekranie wyświetlacza będą pojawiać się na przemian temperatura i czas. Po włączeniu trybu pracy, menu





przycisk  wciśnij przycisk zasilania  po zakończeniu wyboru patelni. Gdy obie patelnie są w trybie pracy, na ekranie wyświetlacza będą naprzemiennie wyświetlana temperatura i godzina obu menu. Jeśli chcesz aby dostosować ustawienie, naciśnij odpowiedni numer panoramy. Regulacja Po, naciśnij



przycisk zasilania . Obie patelnie będą jednocześnie w trybie

pracy. wciśnij przycisk zasilania  aby wstrzymać gotowanie, gdy urządzenie jest używane. Odpowiednie kontrolki menu i kontrolki panoramy będą migać, a pozostałe kontrolki menu będą świecić światłem ciągłym. Urządzenie przerwie gotowanie, a wentylator wyłączy się po 20 sekundach. Spowoduje to jednoczesne wstrzymanie pracy obu patelni. Jeśli chcesz wstrzymać pojedyncze przesuwanie, wybierz żądany przycisk przesuwania, a następnie



naciśnij ponownie przycisk zasilania . Jedna patelnia zostanie wstrzymana. W przypadku paury odpowiedni ekran wyświetlacza pokazuje na przemian zaprogramowaną temperaturę i czas. Aby wyłączyć obie patelnie jednocześnie, naciśnij i przytrzymaj

przycisk zasilania  przez dwie sekundy. Na ekranie

wyświetlacza pojawi się komunikat OFF, przycisk zasilania  pozostanie włączona, a wszystkie pozostałe lampki zgasną. Jeśli chcesz wyłączyć pojedynczą patelnię osobno, wybierz odpowiedni

przycisk,  lub , następnie naciśnij i przytrzymaj przycisk zasilania przez dwie sekundy. Gdy wybrane naczynie wyłączy się, na odpowiednim ekranie zostanie wyświetlony komunikat WYŁ.

1. 1. Jeśli chcesz dostosować temperaturę, wybierz żądaną patelnię,

 lub , następnie wybierz temperaturę lub czas za pomocą



- przycisk. Dostosuj temperaturę i czas. Po 5 sekundach braku aktywności urządzenie powróci do poprzedniego ekranu.
2. 2. Brzęczyk obsługuje się za pomocą konwencjonalnego przycisku. Krótkie naciśnięcie spowoduje krótki dzwonek, a naciśnięcie i przytrzymanie przycisku spowoduje długi dzwonek. Brzęczyk ma pięć sygnałów dźwiękowych. Po naciśnięciu odpowiedni ekran wyświetli komunikat WYŁ., a odpowiednia kontrolka zgaśnie. Po wybraniu żądanego naczynia naciśnij i przytrzymaj odpowiedni przycisk, aby anulować.
 3. 3. Funkcja pamięci: To urządzenie jest wyposażone w funkcję pamięci, która zapamiętuje poprzednie ustawienia czasu i temperatury. Funkcja pamięci zostanie zresetowana, jeśli urządzenie zostanie wyłączone na godzinę. Gdy jednocześnie pracują dwie patelnie, kontrolki i odpowiednie kontrolki menu będą migać co 6 sekund. Lewe i prawe światło migają naprzemiennie w odstępie 3 sekund. USTAWIENIA
 4. Poniższa tabela pomoże Ci wybrać podstawowe ustawienia składników.
 5. Uwaga: te ustawienia są jedynie sugestiami. Ponieważ składniki różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką, nie możemy zagwarantować najlepszego ustawienia dla Twoich składników.
 6. Ponieważ technologia Rapid Air zastosowana w Twoim urządzeniu natychmiast podgrzewa powietrze, krótkie wyciągnięcie patelni z urządzenia podczas smażenia na powietrzu ledwo zakłóca ten proces.
 7. Porady:
 8. • Mniejsze składniki zwykle wymagają nieco krótszego czasu gotowania niż większe składniki.
 9. • Większa ilość składników wymaga jedynie nieco dłuższego czasu gotowania. Podobnie mniejsza ilość składników wymaga jedynie nieco krótszego czasu gotowania.
 10. • Potrząsanie składnikami w połowie czasu gotowania pomaga uzyskać jednolite smażenie.
 11. • Aby uzyskać chrupiący finisz, do świeżych ziemniaków dodaj odrobinę oleju i natychmiast usmaż.
 12. • W urządzeniu Airfryer nie należy smażyć bardzo tłustych produktów, np. kiełbasek.
 13. • Przekąski, które można przyrządzać w konwencjonalnym piekarniku, można również przyrządzać w urządzeniu Airfryer.
 14. • Optymalna ilość ziemniaków do przygotowania chrupiących frytek to 500g.

- Użyj gotowego ciasta, aby szybko i łatwo przygotować nadziewane przekąski. Ciasto gotowe wymaga również krótszego czasu gotowania niż ciasto domowe.
- Jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche albo chcesz usmażyć delikatne lub nadziewane składniki, włóż formę do pieczenia lub naczynie żaroodporne do koszyka urządzenia Airfryer.
- Urządzenia Airfryer można także używać do podgrzewania potraw. W tym celu należy ustawić temperaturę na 150°C na maksymalnie 10 minut.

	Min-max Amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake
Mrożone frytki	100-400	20	200	shake
Ruby	100-400	18	200	
Krewetki	100-400	20	180	
Steak	100-400	20	180	
Pizza	100-400	20	200	
Ciasto	100-400	30	160	
Pałeczki	100-400	20	200	shake
Warzywa	100-400	18	160	

Uwaga: Jeśli rozpoczynasz smażenie, gdy urządzenie Airfryer jest zimne, wydłuż czas gotowania o trzy minuty. Jeżeli obie patelnie pracują jednocześnie, należy wydłużyć czas gotowania o pięć minut.

Uwaga: Jeśli rozpoczynasz smażenie, gdy urządzenie Airfryer jest zimne, wydłuż czas gotowania o trzy minuty. Jeżeli obie patelnie pracują jednocześnie, należy wydłużyć czas gotowania o pięć minut.

CZYSZCZENIE

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu. Usuń wytopiony tłuszcz lub olej z dna patelni.

Do czyszczenia patelni i kosza nie używaj metalowych przyborów kuchennych ani ściernych środków czyszczących, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki zapobiegającej przywieraniu.

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

Uwaga: wyjęcie patelni umożliwi szybsze ostygnięcie urządzenia Airfryer.

2. Wytrzyj zewnętrzną podstawę urządzenia wilgotną szmatką.

3. Wyczyść patelnię i kosz 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 wnętrze urządzenia ciepłą wodą i nieścierną gąbką.

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

CZYSZCZENIE

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu. Usuń wytopiony tłuszcz lub olej z dna patelni.

Do czyszczenia patelni i kosza nie używaj metalowych przyborów kuchennych ani ściernych środków czyszczących, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki zapobiegającej przywieraniu.

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

Uwaga: wyjęcie patelni umożliwi szybsze ostygnięcie urządzenia Airfryer.

2. Wytrzyj zewnętrzną podstawę urządzenia wilgotną szmatką.

3. Wyczyść patelnię i kosz 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 wnętrze urządzenia ciepłą wodą i nieścierną gąbką.

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

SKŁADOWANIE

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

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

3. Przechowywać na płaskiej, suchej i równej powierzchni, niedostępnej dla dzieci.

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.

ROZWIĄZYWANIE ROBLEMÓW

Urządzenie Airfryer nie działa.
Urządzenie nie jest podłączone do prądu. Włóż wtyczkę do uziemionego gniazdka elektrycznego.

Nie ustawiłeś timera. Aby włączyć urządzenie, ustaw timer na wymagany czas gotowania.

Składniki nie są ugotowane.

W koszyku jest za dużo składników. Do koszyka włóż mniejsze partie składników. Mniejsze partie będą smażone bardziej równomiernie.

Ustawiona temperatura jest za niska

Ustawić żądaną temperaturę (patrz „Ustawienia” w rozdziale „Obsługa urządzenia”).

Czas gotowania jest za krótki.

Ustaw timer na żądany czas gotowania (patrz „Ustawienia” w rozdziale „Korzystanie z urządzenia”).

Składniki nie są ugotowane równomiernie. Niektóre rodzaje składników należy wstrząsnąć w połowie czasu gotowania.

Składniki, które leżą jeden na

drugim lub naprzeciw siebie (np. frytki) należy potrząsnąć w połowie czasu gotowania (patrz „Ustawienia” w rozdziale „Obsługa urządzenia”).

Smażone produkty po wyjęciu z frytkownicy nie są chrupiące.

Wybraliście produkty przeznaczone do smażenia w tradycyjnej frytkownicy

.Użyj produktów do pieczenia w piekarniku lub delikatnie posmaruj składniki lub spryskaj olejem, aby uzyskać bardziej chrupiące wykończenie.

Nie można prawidłowo wsunąć patelni do urządzenia.

W koszyku jest za dużo składników. Nie napełniaj kosza powyżej oznaczenia MAX.

Kosz nie jest prawidłowo umieszczony na patelni. Wsuń kosz na patelnię, aż usłyszysz kliknięcie.

Z urządzenia wydobywa się biały dym. Gotujesz tłuste produkty.

Smażenie tłustych składników w urządzeniu Airfryer spowoduje wytworzenie dużej ilości oleju, który wycieknie na patelnię. Olej ten wytwarza biały dym, a patelnia może się nagrzać bardziej niż zwykle. Nie ma to wpływu na urządzenie ani na wyniki.

W garnku nadal znajdują się

pozostałości tłuszczu z
poprzedniego użycia

.Biały dym powstaje w wyniku
nagrzewania się tłuszczu na
patelni. Po każdym użyciu
pamiętaj o dokładnym
wyczyszczeniu patelni.

Frytki są nierównomiernie
ugotowane. Użyłeś niewłaściwego
rodzaju ziemniaków. Użyj świeżych
ziemniaków i upewnij się, że
podczas smażenia pozostają
twarde.

Nie opłukałeś dokładnie
ziemniaków przed smażeniem.

Dokładnie opłucz ziemniaki, aby
usunąć nadmiar skrobi.

Frytki nie są chrupiące po
ugotowaniu. Kruchość będzie
zależała od ilości użytego oleju i
ilości wody w ziemniakach.

Przed dodaniem oleju pamiętaj o
wysuszeniu ziemniaków.

Aby uzyskać bardziej chrupiący
efekt, pokrój ziemniaki na mniejsze
kawałki.

Aby uzyskać bardziej chrupiący
finisz, dodaj nieco więcej oleju.