

Cyfrowa frytownica parowa

orava

Airy 3

Instrukcja obsługi

PL



Airy 3

Przeznaczenie

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do cieplnej obróbki produktów spożywczych - frytowania i prażenia w załączonym pojemniku, w zakresie, który jest ograniczony możliwościami technicznymi, parametrami roboczymi i funkcjami, ograniczeniami związanymi z bezpieczeństwem użytkownika i wpływami zewnętrznymi środowiska pracy.

Urządzenia elektryczne marki ORAVA produkowane są w zgodzie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa i higieny, w nowoczesnych technologiach z zachowaniem najnowszych trendów. Użytkowanie urządzenia w sposób inny niż przewidziany oraz używanie urządzenia niesprawnego może spowodować niebezpieczeństwo porażenia, a nawet utraty zdrowia lub życia.

1. OGÓLNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA - OSTRZEŻENIA



Przed pierwszym użyciem tego urządzenia prosimy o dokładne zapoznanie się z Instrukcją obsługi!

- Poniżej umieszczone zasady bezpieczeństwa zawierają ważne informacje i ostrzeżenia dla zapewnienia bezpiecznego, właściwego i przemyślanego użytkowania urządzeń zasilanych prądem elektrycznym. Ich przestrzeganie użytkowaniem takich urządzeń i przedłuży takim urządzeniom czas ich przydatności do pracy.
- Termin „Urządzenie elektryczne” używany w niniejszej Instrukcji oznacza każde urządzenie, w którym dla jego działania, lub dla jego zasilania używana jest energia elektryczna.
- Urządzenia elektryczne, ze względu na ich przeznaczenie, możliwości i zastosowanie można podzielić na:
 - elektryczne urządzenia gospodarstwa domowego,
 - urządzenia informatyczne i komunikacyjne,
 - elektronika użytkowa,
 - urządzenia oświetleniowe,
 - narzędzia elektryczne i elektroniczne,
 - gry i urządzenia dla nauki, sportu i rekreacji,
 - pomocnicze urządzenia ochrony zdrowia,
 - urządzenia monitorujące i kontrolne,
 - automaty sprzedające

1.1 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Przed przystąpieniem do użytkowania tego urządzenia prosimy uważnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi i zawartymi w niej ostrzeżeniami!
- Zasady bezpieczeństwa i ostrzeżenia zawarte w tej instrukcji nie wyczerpują wszystkich możliwych sytuacji i niebezpieczeństw, na które może być narażony użytkownik sprzętu elektrycznego. Należy w związku z tym podczas pracy z tego typu urządzeniami zachować zawsze wzmożoną ostrożność i rozwagę. Niniejsze zasady i ostrzeżenia muszą zaś być bezwzględnie przestrzegane.
- Producent nie odpowiada za szkody na zdrowiu i mieniu wywołane na skutek nie przestrzegania zawartych w tej instrukcji zasad bezpieczeństwa i ostrzeżeń!
- Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji i karty gwarancyjnej na wypadek ich kolejnego użycia, a opakowania wraz z zabezpieczeniem na wypadek naprawy gwarancyjnej lub dla kolejnego użytkownika.

- Urządzenie używać zgodnie z instrukcją obsługi i wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem.
- Urządzenie zostało wyprodukowane z przeznaczeniem do użytku domowego oraz w pomieszczeniach przeznaczonych do czasowego zamieszkania lub wykorzystania do celów prywatnych.
- Poza gospodarstwem domowym dopuszczalne jest użytkowanie tego urządzenia:
 - w biurach, kancelariach, pomieszczeniach gospodarczych itp.
 - dla gości w pokojach lub apartamentach hotelowych, motelowych, w pensjonatach i innych obiektach noclegowych.
 - w pomieszczeniach mieszkalnych firm zapewniających nocleg ze śniadaniem dla swoich gości.
- Urządzenie nie może służyć jako urządzenie profesjonalne.
- Zabroniona jest zmiana jakichkolwiek parametrów technicznych i charakterystycznych urządzenia, poprzez nieautoryzowaną naprawę lub wymianę części zamiennych.
- Producent nie odpowiada za szkody powstałe w transporcie, związane z niewłaściwym użytkowaniem, oraz wywołane przez niewłaściwe zastosowanie lub za szkody związane z czynnikami atmosferycznymi.

1.2. Ochrona miejsca pracy

- Nie używać urządzenia w miejscach profesjonalnego wytwarzania innych produktów oraz poza pomieszczeniami zamkniętymi.
- Nie wystawiać urządzenia na działanie:
 - źródeł nadmiernego ciepła lub otwartego ognia,
 - ciekącej lub kapiącej wody,
 - wibracji i uszkodzenia mechanicznego,
 - owadów, zwierząt i roślin,
 - agresywnych środków chemicznych.
- Środowisko pracy dla danego urządzenia musi odpowiadać wymaganiom technicznym danego urządzenia.

Dopuszczalne, charakterystyczne warunki użytkowania:

1. Temperatura wokół urządzenia: $+5 \div +40 \text{ }^{\circ}\text{C}$
 2. Wilgotność: $5 \div 85 \%$
 3. Wysokość nad poziomem morza: $\leq 2\ 000 \text{ m}$
 4. Występowanie wody lub pary wodnej: sporadyczne występowanie skondensowanej wody lub pary
 5. Występowanie ciał obcych: ilość i rodzaj kurzu nie mają większego znaczenia
 6. Stopień ochrony obudowy: min. IP20 (urządzenie posiada ochronę przed dotykiem palcami miejsc niebezpiecznych lecz nie posiada ochrony przed zalaniem wodą).
- Ten stopień ochrony nie jest zaznaczony na tabliczce znamionowej produktu ani w danych technicznych umieszczonych w instrukcji obsługi.
 - Jeśli stopień ochrony obudowy dla produktów różni się od stopnia IPX0 wówczas jest to wskazane na etykiecie produktu lub ujęte w zakresie parametrów technicznych i instrukcji obsługi.
 - Inne zjawiska środowiska pracy takie jak obciążenie mechaniczne - wstrząsy i wibracje, występowanie flory i fauny oraz warunki pogodowe mają znikomy wpływ na prawidłowe i bezpieczne korzystanie z tego urządzenia.
 - Nie umieszczać urządzenia bezpośrednio przy ścianie lub przy innych urządzeniach. Należy pozostawić min. 15 cm wolnego miejsca z każdej strony frytownicy, oraz co najmniej 15 cm wolnego miejsca nad nią.

1.3. Bezpieczeństwo elektryczne

- Przed pierwszym użyciem urządzenia zasilanego prądem elektrycznym należy zawsze upewnić się czy napięcie źródła zasilania odpowiada wartościom określonym dla danego urządzenia, a zapisanym na jego tabliczce znamionowej.
- To urządzenie jest przeznaczone do zasilania prądem zmiennym o napięciu z sieci: 1/N/PE 230V~ 50Hz.
- Bezpieczeństwo elektryczne zapewnione jest wyłącznie wtedy, gdy urządzenie zostało właściwie przyłączone do przewidzianego dla niego źródła zasilania.
- Urządzenia klasy I posiadają izolację podstawową, która zapewnia ochronę przed dotykiem bezpośrednim. Ponadto w celu zapewnienia ochrony przed dotykiem pośrednim (ochrona przy zaciśnięciu lub ochrona dodatkowa) stosuje się przyłączenie do zacisku ochronnego urządzenia, przewodu ochronnego (PE) lub przewodu ochronno-neutralnego (PEN). Dzięki temu osiąga się ochronę przez samoczynne wyłączenie zasilania przez zastosowanie odpowiednich urządzeń ograniczenie napięć dotykowych do poziomów nie przekraczających wartości napięcia dotykowego bezpiecznego (UL) ustalonego dla danych warunków środowiskowych. Zacisk ochronny oznacza się odpowiednim symbolem. Wszystkie tego typu urządzenia elektryczne wyposażone są w trzy przewody.
- Urządzenia klasy II charakteryzują się zastosowaniem izolacji wzmacnionej, która zapewnia zarówno ochronę przed dotykiem bezpośrednim, jak i pośrednim. Innym sposobem zapewnienia ochrony przeciwporażeniowej w urządzeniach II klasy bezpieczeństwa jest zastosowanie izolacji podstawowej oraz dodatkowej.
- W urządzeniach klasy III ochronę przeciwporażeniową zapewnia się przez zasilanie napięciem bardzo niskim (ELV) o wartości nie przekraczającej dopuszczalnego napięcia dotykowego bezpiecznego (UL) dla danych warunków środowiskowych. Urządzenia tej klasy oznacza się odpowiednim symbolem.
- Dla zapewnienia dodatkowej ochrony zalecamy zainstalowanie do obwodu elektrycznego bezpiecznika (RCD) do 20A z zabezpieczeniem powyżej 30 mA. W takim wypadku radzimy zasięgnąć porady wykwalifikowanego elektryka.
- Zalecamy używanie wyłącznie oryginalnego przewodu zasilającego dołączonego do tego urządzenia. Używanie innego przewodu może spowodować awarię urządzenia lub nawet pożar.
- Urządzenie zasilane elektrycznie należy przyłączać do łatwo dostępnego gniazdka źródła zasilania, aby w razie konieczności możliwe było szybkie odłączenie urządzenia od źródła zasilania.
- Przewód zasilający z wtyczką muszą być łatwo dostępne dla szybkiego odłączenia urządzenia od źródła zasilania.
- Przewód zasilający należy odłączać od źródła zasilania trzymając go za wtyczkę nigdy zaś nie ciągnąć za kabel.
- W przypadku używania przedłużacza lub rozdzielacza prądowego należy sprawdzić czy jego parametry techniczne, (np. natężenie prądu) są wystarczające do użycia go dla przyłączenia danego urządzenia elektrycznego.
- W przypadku używania przedłużacza lub rozdzielacza prądowego należy pamiętać aby dany przedłużacz lub rozdzielacz posiadał wtyczkę z uziemieniem i aby został przyłączony do gniazdka z uziemieniem. Nie wolno stosować kombinacji złożonej z wielokrotności przedłużaczy lub rozdzielaczy prądowych.
- Wtyczka przewodu zasilającego musi być dopasowana do gniazdka źródła zasilania. Nie wolno używać żadnych reduktorów ani adaptorów pomiędzy wtyczką, a gniazdkiem.

- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym należy przyłączać urządzenia elektryczne wyłącznie do gniazdek z uziemieniem. Jeśli urządzenie jest wyposażone we wtyczkę 3-pinową nie wolno używać adapterów zmieniających wtyczkę, ani gniazdek innych niż dostosowane fabrycznie do takich wtyczek.
- Przewodu zasilającego nie skręcać nie zginać ani nie przyciskać ciężkimi przedmiotami. Należy chronić go przed uszkodzeniami mechanicznymi oraz wpływem ekstremalnych warunków pogodowych (zalanie, zamoknięcie, oraz zbyt wysokie lub zbyt niskie temperatury). Uszkodzony przewód zasilający może być przyczyną śmiertelnego niebezpieczeństwa.
- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy natychmiast odłączyć urządzenie od źródła zasilania i zaprzestać jego używania.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym należy wymianę przewodu zasilającego powierzyć serwisowi lub wykwalifikowanej osobie.
- Urządzenie elektryczne wraz z przewodem zasilającym należy stale kontrolować i utrzymywać w czystości. Zanieczyszczenie urządzenia oraz brak jego konserwacji mogą spowodować jego nieodwracalne uszkodzenie lub awarię.
- Nie wystawiać urządzenia na działanie wody ani wilgoci. Wniknięcie wody do wnętrza urządzenia może spowodować porażenie prądem elektrycznym lub uszkodzenie urządzenia. W wypadku zamoknięcia urządzenia lub przewodu zasilającego należy urządzenie natychmiast odłączyć od źródła zasilania. Jeśli jest to możliwe należy w takim wypadku najpierw odłączyć zasilanie od gniazdka. W przypadku odłączania mokrego lub wilgotnego przewodu zasilającego od źródła zasilania należy zachować szczególną ostrożność.
- Jeśli podczas instalacji (przyłączenia) urządzenia dojdzie do demontażu jego zabezpieczeń ochronnych, wówczas po zakończeniu instalacji jego elektryczne części nie mogą być dostępne dla użytkowników.

1.4 Bezpieczeństwo osób

- To urządzenie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby nie posiadające kwalifikacji elektrotechnicznych, postępujące według instrukcji obsługi załączonej przez producenta .
- Do obsługi urządzenia należą czynności takie jak włączanie i wyłączanie urządzenia, ustawianie parametrów użytkownika na urządzeniu, praca z urządzeniem, wzrokowa lub słuchowa kontrola urządzenia oraz przewidziane w instrukcji czyszczenie i konserwacja.
- Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci od 8 roku życia oraz przez osoby z ograniczonymi możliwościami manualnymi, których fizyczne, umysłowe i mentalne ograniczenia nie pozwalają na pełną, poprawną obsługę urządzenia jeśli praca z urządzeniem pozostaje pod dozorem osób pełno sprawnych, oraz po przekazaniu im informacji o zagrożeniach wynikających z tej obsługi i po upewnieniu się, że informacje te zostały przez takie osoby dokładnie zrozumiane.
- Urządzenie nie służy dzieciom do zabawy.
- Czyszczenie i konserwację urządzenia nie mogą wykonywać dzieci bez dozoru.
- Podczas pracy i magazynowania należy urządzenie przechowywać poza zasięgiem małych dzieci. Należy pamiętać aby poza ich zasięgiem pozostawał także przewód zasilający.
- Podczas użytkowania urządzenia elektrycznego należy zachować szczególną uwagę. Nie używać urządzenia w stanie zmęczenia, ani pod wpływem leków lub środków odurzających zmniejszających sprawność i koncentrację.
- Nieostrożność podczas użytkowania może spowodować wiele niebezpieczeństw i doprowadzić do poważnego zranienia.

1.5 Czyszczenie, konserwacja i naprawy

- Podstawowe czynności konserwacyjne i czyszczące należy przeprowadzać zgodnie z instrukcją. Do czyszczenia nie używać żadnych rozpuszczalników, spirytusów, benzyn ani środków szorujących. Zanieczyszczenia i zabrudzenia można czyścić za pomocą środków przeznaczonych do czyszczenia urządzeń gospodarstwa domowego.
- Jeśli urządzenie nie jest używane, jest czyszczone lub uległo awarii należy zawsze odłączyć je od źródła zasilania.
- Urządzenia elektryczne, które wymagają stałej konserwacji i czyszczenia po każdym użyciu lecz nie powinny mieć pełnego kontaktu z wodą należy chronić przed zalaniem i zamoczeniem.
Nie wolno ich zanurzać w wodzie ani innej cieczy.
- Elektryczny sprzęt gospodarstwa domowego, jak również wszystkie inne urządzenia techniczne jest uzależniony od środowiska pracy i ulega naturalnemu zużyciu. Biorąc pod uwagę fakt, że nie istnieją ramy prawne określające konieczną konserwację urządzeń elektrycznych do użytku domowego, producent zaleca, aby użytkownik przekazał takie urządzenie do sprawdzenia i profesjonalnego czyszczenia w specjalistycznym punkcie co najmniej 1 raz do roku.
- Takie postępowanie zapewni utrzymywanie bezpieczeństwa oraz niezawodności i zwiększa żywotność urządzenia.
- Nie demontować własnoręcznie urządzeń elektrycznych. Urządzenie pracuje pod wysokim napięciem. W wypadku awarii naprawę urządzenia należy pozostawić serwisowi lub wykwalifikowanej osobie.
- Zanim oddacie Państwo urządzenie do naprawy lub serwisu należy:
 1. upewnić się czy nie można usunąć zaistniałej usterki szukając pomocy w rozdziale „Usuwanie podstawowych problemów“.
 2. wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie sprawdzając czy usterka nadal występuje.
 3. w wypadku dalszego występowania usterki przekazać urządzenie do serwisu
- Nigdy nie naprawiać urządzenia elektrycznego własnoręcznie!
- Praca przy urządzeniu elektrycznym osób nieuprawnionych, bez wykształcenia i wiedzy może spowodować porażenie prądem elektrycznym lub inne poważne obrażenia.
- Naprawę gwarancyjną i pogwarancyjną należy pozostawić serwisowi lub wykwalifikowanej osobie.(^{*)}).

(^{*)} Osoba wykwalifikowana: pracownik serwisu w autoryzowanym serwisie lub osoba, która posiada uprawnienia do wykonywania czynności naprawczych dla tego typu urządzeń, zdająca sobie sprawę z połączonymi z tym niebezpieczeństwami.

2. Wskazówki ważne dla zachowania bezpieczeństwa. Prosimy przeczytać uważnie!

- To urządzenie elektryczne zostało wykonane tak, aby umożliwić bezpieczną obsługę i użytkowanie osobom bez specjalnych kwalifikacji. Pomimo tego należy pamiętać, że użytkowanie tego urządzenia niesie za sobą szereg różnego rodzaju ryzyk i niebezpieczeństw.
- W celu unaocznienia tych niebezpieczeństw na urządzeniu umieszczono szereg znaków i ostrzeżeń, mających przypomnieć użytkownikowi o możliwych ryzykach i niebezpieczeństwach:



Ten symbol przypomina użytkownikowi, że urządzenie pracuje pod napięciem. Nie zdejmować z urządzenia pokrywy ochronnej. W wypadku nie przestrzegania zawartych w instrukcji ostrzeżeń i uwag grozi:

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!
Niebezpieczeństwo poważnego zranienia, a nawet utraty życia!



Ten symbol przypomina użytkownikowi, że w wypadku nie przestrzegania zawartych w instrukcji ostrzeżeń i uwag grozi:
Niebezpieczeństwo poważnego zranienia, a nawet utraty życia!
Niebezpieczeństwo trwałego uszkodzenia urządzenia lub innych rzeczy!



Ten symbol przypomina użytkownikowi, że w wypadku nie przestrzegania zawartych w instrukcji ostrzeżeń i uwag grozi:
Niebezpieczeństwo poparzenia o gorącą powierzchnię obudowy urządzenia!



Ten symbol przypomina użytkownikowi, że w wypadku nie przestrzegania zawartych w instrukcji ostrzeżeń i uwag grozi:
Niebezpieczeństwo wzniesienia ognia lub pożaru!



Ten symbol przypomina użytkownikowi, żeby:
Nie zanurzać urządzenia w wodzie ani w innej cieczy!

Przygotowanie/Przenoszenie

- Podczas przewożenia np. przy użyciu wózka magazynowego należy zadbać aby urządzenie nie przechyliło się i w konsekwencji nie spadło z wózka.
- Urządzenie należy przenosić i przygotowywać do pracy po dokładnym sprawdzeniu trasy przenoszenia i miejsca ustawienia urządzenia.
- Nigdy nie przenosić urządzenia w trakcie jego pracy.
Nigdy nie przenosić urządzenia przyłączonego do źródła zasilania.
- Urządzenie przenosić trzymając je obiema rękami za podstawę lub stabilne części obudowy
- Podczas przenoszenia należy zadbać aby ręce nie były wilgotne lub tłuste.
- Dla większego bezpieczeństwa (ze względu na rozmiary i wagę urządzenia) zalecamy przenoszenie urządzenia przez dwie, sprawne osoby.
Niebezpieczeństwo poważnego zranienia lub utraty życia!
Niebezpieczeństwo trwałego uszkodzenia urządzenia!

Rozpakowanie/Materiały ochronne

- Urządzenie przed pierwszym użyciem należy wypakować i usunąć wszystkie materiały chroniące urządzenie w transporcie. Wszystkie materiały transportowe i ochronne należy odłożyć je w bezpieczne miejsce poza zasięgiem dzieci i osób niepełnosprawnych.
Niebezpieczeństwo poważnego zranienia!
Niebezpieczeństwo uduszenia.

Kontrola/Przygotowanie do użycia

- Urządzenie służy do przygotowywania żywności.
W związku z tym urządzenie i wszystkie jego części przed pierwszym użyciem oczyścić według wskazań z rozdziału „Przygotowanie urządzenia do pracy”, lub „Czyszczenie i konserwacja”.
- Korpusu urządzenia z przyciskami obsługi i silnikiem oraz przewodu zasilającego z wtyczką nigdy nie czyścić pod bieżącą wodą ani nie zanurzać do wody lub innej cieczy. Może to spowodować uszkodzenie urządzenia.
- Części te przecierać miękką szmatką lekko zwilżoną wodą, a następnie wytrzeć do sucha lub pozostawić do wyschnięcia.
- Urządzenie należy czyścić po jego ostygnięciu oraz odłączeniu od źródła zasilania.
- Zalecamy stałe przeprowadzanie kontroli stanu technicznego urządzenia. Jest bardzo ważne aby przeszklona pokrywa pojemnika dobrze się zamykała. Nie mogą być uszkodzone zawiasy pokrywy. Niedozwolona jest jakakolwiek ingerencję w konstrukcję urządzenia i jego wyposażenia.
- Nie używać urządzenia jeśli jest uszkodzone lub podczas użytkowania doszło do uszkodzenia urządzenia albo jego części. Urządzenie naprawiać w autoryzowanym serwisie
Niebezpieczeństwo poważnego zranienia!

Umieszczanie/Instalacja

- Urządzenia używać ustawiając je wyłącznie na stabilnej, równej powierzchni (stół, biurko, blat kuchenny, podłoga). Nigdy nie ustawiać urządzenia na skraju stołu biurka lub blatu kuchennego.
- Przy ustawianiu urządzenia do pracy należy pamiętać aby pozostawić wokół urządzenia miejsce dla wentylacji oraz zapewnić dobre oświetlenie miejsca pracy.
- Na nieużywanym urządzeniu nie stawiać żadnych przedmiotów, a szczególnie przedmiotów wypełnionych wodą lub inną cieczą

Ostrzeżenia!

Nie umieszczać urządzenia:

- na niestabilnej powierzchni lub w miejscach trudno dostępnych,
- na powierzchni nierównej lub zanieczyszczonej,
- na skraju stołu lub blatu,
- w pobliżu pojemników z wodą lub inną cieczą.

Nie wystawiać urządzenia na działanie:

- bezpośredniego działania promieni słonecznych, źródeł ciepła ani urządzeń emitujących wysoką temperaturę,
- wibracji i uszkodzenia mechanicznego,
- nadmiernego zapylenia,
- wody i wysokiej wilgotności,
- owadów,
- agresywnego wpływu otoczenia i warunków zewnętrznych.

- Urządzenia nie zakrywać nawet częściowo. Nie stawiać na urządzeniu żadnych przedmiotów. Do otworów w obudowie urządzenia nie wkładać żadnych obcych przedmiotów.
 - Nie zakrywać otworów urządzenia aby nie utrudnić jego wentylacji. Wentylacja urządzenia pomaga w jego bezpiecznej i bezawaryjnej pracy.
 - Ze względu na bezpieczeństwo przeciwpożarowe nie umieszczać pracującego urządzenia w odległości od źródeł otwartego ognia i nadmiernego ciepła:
 - minimum 500 mm w stronę głównego źródła ognia lub ciepła,
 - minimum 100 mm w innych kierunkach.
- Niebezpieczeństwo wzniesienia pożaru!

Ostrzeżenia!

- Nie ustawiać urządzenia w miejscach z łatwym dostępem przez małe dzieci. Nie umieszczać urządzenia na podstawach niższych niż 85 cm.
- Zranienia i uszkodzenia ciała mogą też spowodować ułamane części urządzenia.
 - Niebezpieczeństwo poważnego zranienia, a nawet utraty życia!
 - Niebezpieczeństwo trwałego uszkodzenia urządzenia.
- Nie używać urządzenia w pobliżu wanien, pryszniców, umywalek, basenów ani innych zbiorników z wodą. Jeśli urządzenie wpadło do wody nie wyciągać go! Najpierw należy urządzenie odłączyć od źródła zasilania. Po takim wypadku konieczne jest sprawdzenie urządzenia w autoryzowanym serwisie.
 - Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!
 - Niebezpieczeństwo zwarcia prądowego!

Użytkowanie/Dozór

Niebezpieczeństwo!

- Podczas obróbki cieplnej produktów spożywczych gorącym powietrzem przez otwory wyjściowe urządzenia wydobywa się gorąca para. W trakcie tej czynności należy zachować szczególną uwagę aby gorąca para nie poparzyła twarzy ani rąk! Należy także zwracać szczególną uwagę podczas wyjmowania pojemnika z gorącą potrawą
- Nie przyłączać przewodu zasilającego do źródła zasilania mokrymi rękami. Nie należy także mokrymi rękami obsługiwać urządzenia.
- Podczas przygotowania i pracy urządzenie musi pozostawać pod stałym dozorem!
- Urządzenie nie jest przeznaczone do współpracy z programatorami, wyłącznikami czasowymi ani urządzeniami sterowanymi pilotem. Jeśli urządzenie będzie zakryte lub umieszczone niewłaściwie grozi niebezpieczeństwo pożaru.
- Urządzenia nie pozostawiać w trakcie jego pracy bez dozoru, szczególnie wtedy, gdy w jego pobliżu znajdują się dzieci, osoby niepełnosprawne lub zwierzęta.
- Nie używać urządzenia z w pobliżu materiałów i tkanin łatwopalnych takich jak zasłony, firany, tkaniny dekoracyjne itp.

Ostrzeżenia!

- Urządzenia nie używać do ogrzewania materiałów tekstylnych, suszenia produktów spożywczych, ogrzewania pomieszczeń, suszenia odzieży i butów ani innych przedmiotów!
Niebezpieczeństwo wzniesienia pożaru!
- Przed każdym przyłączeniem urządzenia do źródła zasilania należy sprawdzić czy główny przełącznik znajduje się w pozycji „0“ „OFF“ (Wyłączone).
- Urządzenia nie wyłączać przez wypinanie przewodu zasilającego z gniazdka źródła zasilania.
- Urządzenie podczas standardowego użytkowania najpierw przyłączyć do źródła zasilania, a dopiero następnie włączać włącznikiem - regulatorem.
- Po zakończeniu pracy urządzenie najpierw wyłączyć przełącznikiem zasilania, a dopiero potem odłączyć przewód zasilający od źródła zasilania.
- Jeśli w urządzeniu nie działa główny przełącznik - regulator, urządzenia nie wolno używać.
- Urządzenie pozostaje pod napięciem dopóki jego przewód zasilający jest przyłączony do źródła zasilania.
Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!
- Urządzenie zawiera części i powierzchnię, które podczas pracy mocno się nagrzewają - pokrywa pojemnika, wewnętrzne powierzchnie obudowy i pojemnik.

Ostrzeżenia!

- Nie dotykać gorących powierzchni i części urządzenia!
Używać rękawic ochronnych lub uchwytów!
- Podczas otwierania pokrywy i manipulacji z pojemnikiem używać rękawic ochronnych lub innych zabezpieczeń termicznych.
- Do manipulacji z koszem podczas pracy urządzenia używać wyłącznie uchwytu kosza!
- Wieko pojemnika urządzenia podczas pracy otwierać bardzo ostrożnie. Przy nagłym otwarciu pokrywy istnieje niebezpieczeństwo poparzenia gorącą parą.
- Nie napełniać urządzenia olejem gdyż grozi to jego zapaleniem i pożarem.

Uwaga!

- Po wyłączeniu urządzenia jego wnętrze, wyposażenie i powierzchnia obudowy pozostają jeszcze jakiś czas gorące. Przed jakąkolwiek dalszą manipulacją z urządzeniem - czyszczeniem, odkładaniem chowanie, najpierw należy odczekać aż całe urządzenie ostygnie.
Niebezpieczeństwo poparzenia o gorącą powierzchnię!
Niebezpieczeństwo poparzenia gorącym powietrzem!

- Wtyczka przewodu zasilającego i gniazdko sieci zasilającej muszą być zawsze łatwo dostępne dla szybkiego oraz bezpiecznego odłączenia urządzenia od źródła zasilania.
- Nie pozostawiać nigdy urządzenia, ani jego przewodu zasilającego ogólnie dostępnych. Dzieci mogłyby się przewrócić lub zaplątać w przewód zasilający.
- Przewodu zasilającego nie owijać wokół urządzenia. Należy poskładać go nie zginając i przechowywać wraz z urządzeniem w oryginalnym opakowaniu.
Niebezpieczeństwo poważnego zranienia!
- Urządzenia nigdy nie przeciążać ponad limity określone w danych technicznych!
- Urządzenie używać wyłącznie z oprzyrządowaniem i wyposażeniem dodawanym przez producenta.
- Używać wyłącznie pojemników dopuszczonych do kontaktu z artykułami spożywczymi.
- Nie wkładać do pojemnika urządzenia zbyt wielu kawałków/ ilości produktów jednorazowo
- Czas użytkowania (pracę i przygotowanie) należy zawsze podzielić na etapy.
- Jeśli podczas użytkowania urządzenia pojawią się nadzwyczajne czynniki (zapach, dźwięk, itp), należy urządzenie natychmiast wyłączyć i odłączyć je od źródła zasilania.
Konieczne jest sprawdzenie urządzenia w autoryzowanym serwisie.
- Po zakończeniu użytkowania całe urządzenie wraz z wyposażeniem należy zawsze dokładnie oczyścić z pozostałości potraw. Przedłuży to sprawność urządzenia i długość jego użytkowania.
- Jeśli częścią urządzenia jest jakiegokolwiek zabezpieczenie (mechaniczne, elektryczne, elektroniczne itd.), nigdy nie należy go wyłączać lub odłączać. Zabezpieczeń nie używać do wyłączania urządzenia. Nie używać urządzenia z niesprawnym zabezpieczeniem!
- Dzieciom poniżej 3 roku życia zabrania się przebywania bez dozoru w bezpośredniej bliskości urządzenia.
- Dzieciom pomiędzy 3, a 8 rokiem życia zabrania się przyłączać i odłączać urządzenie ze źródła zasilania, oraz regulować i czyścić urządzenie.

UWAGA!

- Niektóre części urządzenia mogą być bardzo gorące i spowodować poparzenia. Należy zachować szczególną ostrożność jeśli w pobliżu urządzenia znajdują się osoby niepełnosprawne lub dzieci.
- Należy zawsze podczas pracy zachować ostrożność starając się przewidzieć ewentualne niebezpieczeństwa!!!

Dane techniczne

Zasilanie:	230 V~ 50 Hz
Moc grzewcza:	1 400 W
Moc silnika:	30 W
Maksym. czas pracy:	60 min.
Wymiary (szer. x wys. x głęb.):	27 x 30 x 37 cm
Ciężar:	3,9 kg

Producent zastrzega sobie prawo do zmian!

Właściwości charakterystyczne

Urządzenie jest przeznaczone do termicznej obróbki produktów spożywczych. Frytownica parowa jest dobrą alternatywą dla tradycyjnego sposobu frytowania. Główną jej zaletą jest frytowanie bez użycia tłuszczu. Za pomocą frytownicy parowej można przygotować w rekordowo szybkim czasie duże ilości pożywienia z użyciem zdrowej, naturalnej technologii. Urządzenie zostało wykonane z materiałów wysokiej jakości nie mających wpływu na zdrowie konsumentów.

Przed pierwszym użyciem

Podczas przygotowania do pracy urządzenia nie przyłączać do źródła zasilania. Urządzenie wypakować i usunąć z niego wszystkie ochronne materiały transportowe. Aby usunąć z urządzenia wszystkie zabrudzenia, które mogły powstać w trakcie transportu należy przetrzeć urządzenie z zewnątrz i wewnątrz suchą szmatką nie pozostawiającą włókien. Główny korpus frytownicy przetrzeć wilgotną szmatką i pozostawić do wyschnięcia. Kosz frytownicy umyć w wodzie z dodatkiem środka do mycia naczyń a następnie opłukać pod bieżącą wodą i dokładnie osuszyć. (Patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja“ w niniejszej instrukcji).

Ostrzeżenie!

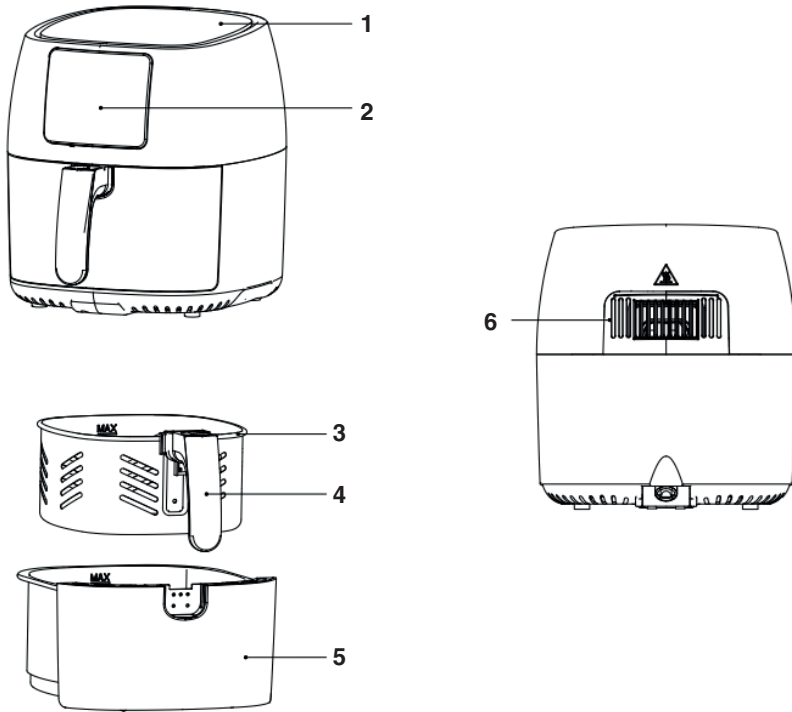
Głównego korpusu frytownicy nie zanurzać nigdy w wodzie ani w innej cieczy. Do czyszczenia urządzenia i jego wyposażenia nigdy nie używać przedmiotów i narzędzi szorujących, ani agresywnych środków chemicznych gdyż mogą one doprowadzić do zniszczenia urządzenia. Postawić urządzenie na suchej, równej i stabilnej powierzchni na wysokości pozwalającej użytkownikowi na swobodną manipulację z urządzeniem.

Uwaga

Podczas pierwszego użycia może pojawić się przykry zapach lub dym. Są to normalne objawy zanikające po kilku chwilach. Podczas użytkowania należy zapewnić w pomieszczeniu roboczym dobrą wentylację. Przy pierwszym użyciu zaleca się włączenie frytownicy bez produktów żywnościowych na czas ok 10 minut. Unikniemy wówczas przedostania się do jedzenia zapachu usuwanych środków zabezpieczających urządzenie na czas transportu.

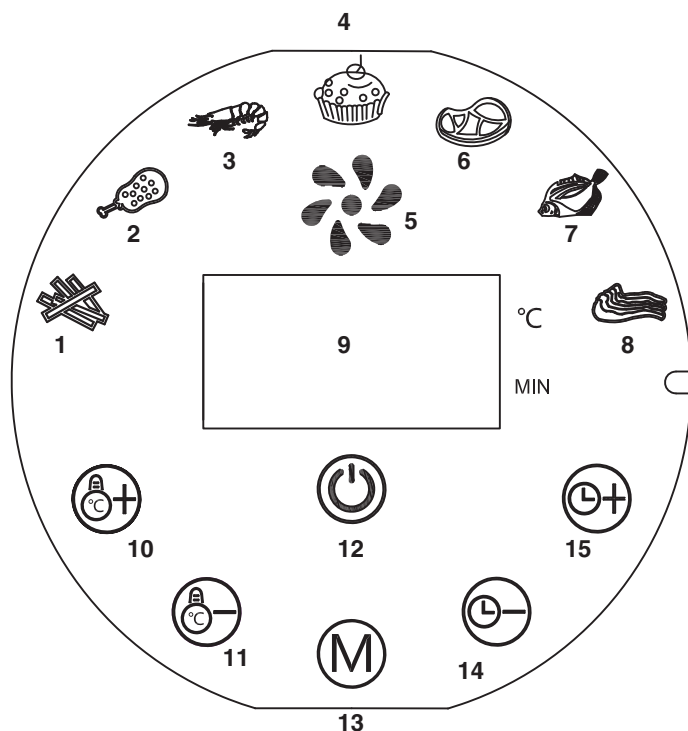
Wyłącznie do użytku domowego


Opis części



- 1 Zasysanie powietrza
- 2 Wyświetlacz LED, wskaźniki i przyciski dotykowe
- 3 Kosz
- 4 Uchwyt kosza
- 5 Patelnia
- 6 Wydmuch powietrza

Wyświetlacz LED, wskaźniki i dotykowe przyciski obsługi



- 1 Wskaźnik przygotowania frytek
- 2 Wskaźnik przygotowania drobiu (udka)
- 3 Wskaźnik przygotowania owoców morza
- 4 Wskaźnik przygotowania pieczywa
- 5 Wskaźnik wentylatora i pracy
- 6 Wskaźnik przygotowania steków
- 7 Wskaźnik przygotowania ryb
- 8 Wskaźnik przygotowania żeberek
- 9 Wyświetlacz LED
- 10 Przycisk dotykowy i wskaźnik podwyższania temperatury (+)
Ustawienia temperatury (+) w przedziale 80 - 200 °C
- 11 Przycisk dotykowy i wskaźnik obniżania temperatury (-)
Ustawienia temperatury (-) w przedziale 80 - 200 °C
- 12 Przycisk 
Włączenie/Wyłączenie urządzenia
- 13 Przycisk M (MENU - wybór trybu pracy)
- 14 Przycisk dotykowy i wskaźnik obniżania wartości zegara czasu (-)
Ustawienia zegara czasu (-) w przedziale od 1 do 60 minut
- 15 Przycisk dotykowy i wskaźnik podwyższania wartości zegara czasu (+)
Ustawienia zegara czasu (+) w przedziale od 1 do 60 minut

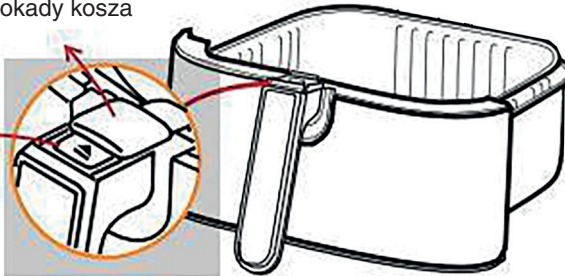
Montaż

Według podanych niżej kroków przygotować urządzenie do pracy, jeśli nie zostało jeszcze skompletowane.

1. Postawić urządzenie na suchej, równej i stabilnej powierzchni. Przed pełnym skompletowaniem nie przyłączać urządzenia do źródła zasilania!
2. Osadzić kosz z materiału nieprzywieralnego w patelni (pojemniku kosza) tak aby swobodnie osiadł na swoim miejscu.
Sprawdzić czy osłona zabezpieczająca zakrywa przycisk zwalniania kosza, aby zapobiec przypadkowemu jego naciśnięciu podczas użytkowania.
3. Wsunąć pojemnik z koszem w obudowę urządzenia i zamknąć pokrywę.
Uwaga: Frytownica sprzedawana jest częściowo zmontowana.
Pokrywa kosza musi być przed włączeniem urządzenia zamknięta. W innym wypadku urządzenie nie włączy się.



Osłona zabezpieczająca
przycisk blokady kosza

Przycisk
zwolnienia
blokady
kosza




Kosz z patelnią



Użytkowanie frytownicy






1. Postawić urządzenie na suchej, równej i stabilnej powierzchni odpornej na wysoką temperaturę. Przewód zasilający przyłączyć do źródła zasilania. Otwory wentylacyjne obudowy nie mogą być zakryte (minimalna wolna przestrzeń wokół urządzenia nie może być mniejsza niż 15 cm).
2. Włączyć frytownicę naciśnięciem przycisku  (12).
Przycisk i jego wskaźnik rozświecila się.
3. Za pomocą przycisków dotykowych + i - ustawiamy temperaturę i zegar czasu.
Wartości widoczne są na wyświetlaczu LED.
4. Po ustawieniu żądanych wartości przyciskiem  (12) włączamy pracę urządzenia.
Zaświeci się wskaźnik wentylatora i pracy urządzenia (5) a frytownica zacznie się nagrzewać. Po osiągnięciu ustawionej temperatury lub wyznaczonego czasu, rozlegnie się 5 x sygnał dźwiękowy, urządzenie wyłączy się automatycznie a wskaźniki na wyświetlaczu LED zgasną.
5. Po zakończeniu wygrzewania wyjąć patelnię wraz z koszem za pomocą uchwytu.
Pojemnik umieścić na równej i stabilnej powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.
Uwaga:
W wypadku przygotowywania produktów różnych rodzajów wystarczy jedno podgrzanie urządzenia
6. Nałożyć do kosza produkty do frytowania, a następnie patelnię z koszem włożyć ponownie do obudowy urządzenia i zamknąć ją.

Uwagi:

- Do pojemnika z koszem nie nalewać oleju ani żadnej innej cieczy!
 - Kosza nigdy nie napełniać powyżej znacznika MAX.
 - Patelni nigdy nie używać bez włożonego kosza.
 - Podczas pracy oraz wkrótce po jej zakończeniu nie dotykać patelni, gdyż jest bardzo gorąca. Trzymać wyłącznie za uchwyt.
7. Jednym naciśnięciem przycisku dotykowego M (13) wybieramy żądany program pracy urządzenia spośród 8 dostępnych programów (Frytki, Kurze udka, Owoce morza, Pieczywo, Steki, Ryby, Żeberka). Po naciśnięciu wybranego przycisku będą się rozświecać przypisane mu wskaźniki.
Po wybraniu trybu pracy i programu urządzenie włączamy naciśnięciem przycisku  (12). Wybrane produkty żywnościowe zostaną przygotowane do spożycia. Każdy program ma automatycznie wybrana temperaturę i czas pracy.
Po zakończeniu wybranego programu rozlegnie się sygnał dźwiękowy, urządzenie wyłączy się automatycznie, a wskaźniki LED zgasną.

Porada

Jeśli po wyjęciu z frytownicy okaże się, że przygotowana potrawa nie jest jednak gotowa można ponownie włożyć ją do frytownicy i po naciśnięciu przycisku  przyciskami +/- ustawiamy dodatkowe minuty pracy urządzenia. Wybór potwierdzamy naciśnięciem przycisku .

8. Jeśli żaden z 9 programów nie odpowiada naszym potrzebom wówczas można przyciskami dotykowymi + i - dla ustawienia zegara czasu ustawić dowolny czas pracy urządzenia. Zegar czasu można ustawić do 60 minut.
Po wybraniu czasu włączy się wyświetlacz LED wyświetlając wybrana wartość.
Za pomocą przycisków +/- wybieramy temperaturę pracy w przedziale od 80 do 200°C.
Naciśnięciem przycisku  (12) włączamy urządzenie. Po włączeniu urządzenia rozpocznie pracę wentylator (rozświekli się jego wskaźnik), a zegar zacznie odmierzać czas pracy.
9. Niektóre produkty wymagają potrząśnięcia koszem w trakcie pracy dla opieczienia z każdej strony. Należy w tym celu wyjąć patelnię z frytownicy pociągając za uchwyt. Sprawdzić czy osłona zabezpieczająca zakrywa przycisk zwalniania kosza, aby zapobiec przypadkowemu jego naciśnięciu podczas użytkowania. Lekko potrząsnąć patelnią z koszem i wsunąć ją ponownie do frytownicy kontynuując frytowanie.
Po włożeniu patelni do korpusu urządzenia czas frytowania i temperatura pracy włącza się automatycznie kontynuując wybrany program. Nie ma potrzeby ponownego ustawiania programu ani naciskania przycisku .
10. Po zakończeniu gotowania (po upływie wyznaczonego czasu) rozlegnie się 5x sygnał dźwiękowy, zgasną wskaźniki LED, a urządzenie wyłączy się.
Jeśli po wyjęciu z frytownicy okaże się, że przygotowana potrawa nie jest jednak gotowa można ponownie włożyć ją do frytownicy i przyciskiem  oraz za pomocą przycisków + i - ustawić dodatkowy czas pracy urządzenia, a przyciskami + a - dla temperatury zmienić jej wartość. Ustawienia potwierdzamy naciśnięciem przycisku .
Pracę urządzenia możemy zakończyć w każdej chwili naciśnięciem przycisku .
11. Jeśli jedzenie jest gotowe, wyjmujemy patelnię i odkładamy ją na termoodporną powierzchnię. Przesuwamy w stronę obudowy osłonę zabezpieczającą przycisk blokowania kosza, a następnie naciśnięciem przycisku blokady uwalniamy kosz z patelni. Trzymając za uchwyt opróżniamy zawartość kosza do przygotowanego wcześniej naczynia. Jeśli produkty są zbyt duże lub kruche wówczas wyjmujemy je z kosza narzędziami kuchennymi (nie są częścią wyposażenia).
12. Po zakończeniu pracy odłączyć frytownicę od źródła zasilania, a przed oczyszczeniem i odstawieniem pozostawić do ostygnięcia.

Uwagi

- Frytownicę przed pracą należy wygrzać lub ustawić cykl pracy o 3 - 5 minut dłuższy.
- Czas lub temperaturę frytowania w trakcie pracy urządzenia zmieniamy naciskaniem przycisków dotykowych + i -. Urządzenie automatycznie zmieni ustawienia na aktualnie wybrane.

Ostrzeżenia!

- Potrawę wyjmujemy ostrożnie na talerz lub miskę pamiętając, że na dnie patelni mogły zgromadzić się soki lub tłuszcze z przygotowywanego produktu. Zawsze najpierw wyjmujemy kosz z patelni i z niego wybieramy przygotowane produkty.
- Urządzenie pozostaje pod stałym napięciem prądu elektrycznego nawet gdy jest wyłączone, jeśli przewód zasilający przyłączony jest do źródła zasilania.
Całkowite wyłączenie frytownicy polega na odłączeniu przewodu zasilającego od źródła zasilania.

Prawidłowa manipulacja koszem frytownicy

Kosz do frytowania jest wyjmowany w celu ułatwienia wybrania gotowych produktów.

- Przesuwamy w stronę obudowy osłonę zabezpieczającą przycisk blokowania kosza. Naciśnięciem przycisku blokady uwalniamy kosz z patelni.
- Przytrzymując przycisk blokady ostrożnie unosimy uchwyt w górę uwalniając kosz z patelni. Wybieramy z kosza przygotowane produkty.
- Kosz wkładamy z powrotem do patelni, aż zaskoczy na swoje miejsce.
- Osłonę zabezpieczającą przesuwamy z powrotem do właściwej pozycji, aby zakryć przycisk blokowania kosza.



Ostrzeżenie!

Nie wolno naciskać przycisku zwalnającego kosz, gdy jest on uniesiony, ponieważ może to spowodować obrażenia. Przycisk naciskać tylko wtedy, gdy patelnia z koszem znajduje się na płaskiej, stabilnej, termoodpornej powierzchni.


Automatyczne wyłączenie

Frytownica parowa posiada funkcję automatycznego wyłączenia.

Funkcja włącza się w następujących przypadkach:

- Ułynął ustawiony czas pracy. Rozlegnie się 5x sygnał dźwiękowy, a urządzenie wyłączy się.
- Jeśli wyjmujemy kosz (patelnię) w trakcie pracy urządzenia i wsuniemy ją ponownie wówczas zegar w dalszym ciągu będzie odliczał wcześniej zadany czas.

Uwagi

- Jeśli konieczne stanie się wyłączenie urządzenia przed zakończeniem pracy należy nacisnąć przycisk  i odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Przed użyciem należy sprawdzić czy kosz jest prawidłowo osadzona w patelni. W innym wypadku urządzenie nie włączy się.
- Patelnię należy wyjmować trzymając wyłącznie za uchwyt. Przy wyjmowaniu patelni należy zachować szczególną ostrożność ze względu na wydobywającą się gorącą parę.

Ostrzeżenia!

- Nigdy nie obracaj kosza, gdy znajduje się on w patelni, ponieważ może z niej wyciekać nadmiar tłuszczu nagromadzony na dnie.
- Nie przykrywać frytownicy ani jej otworów wentylacyjnych w trakcie pracy, gdyż zakłóca to obieg powietrza i ma wpływ na pracę urządzenia.
- Nie napełniać kosza ani pojemnika olejem lub inną cieczą. Należy uważać aby podczas potrząsania koszem nie nacisnąć przycisku odblokowania kosza.
- Podczas pracy urządzenia oraz wkrótce po jej zakończeniu nie dotykać kosza gdyż jest bardzo gorący. Trzymać wyłącznie za uchwyt!

Pojemność urządzenia jest oznaczona

Nie przekraczać pojemności oznaczonej znacznikiem MAX!

Wskazówki dotyczące maksymalnie skutecznego przygotowania i przepisów

Czasy i temperatury frytowania podane są orientacyjnie i zależą od konkretnych produktów. Wskazówki dotyczą użytkowania frytownicy bez korzystania z fabrycznych 8 programów urządzenia. Dokładny czas i temperaturę potrzebne do prawidłowego frytowania produktu uzyskamy drogą eksperymentów i prób.

Produkt	Min./Max. (g)	Czas (min)	Temp. (°C)	Uwagi
ZIEMNIAKI I WARZYWA				
Frytki mrożone	200 - 500	12 - 20	200	potrząsać
Frytki świeże	200 - 500	18 - 30	180	potrząsać
Krażki cebulowe	200 - 500	8 - 14	200	
Cukinia	100 - 500 (6 plastr.)	16 - 10	200	spryskać oliwą
Brokuły/papryka	100 - 500	5 - 10	200	spryskać oliwą
MIĘSO I RYBY				
Nugetsy z kurczaka	100 - 500	10 - 15	200	
Filet z kurczaka	100 - 500	18 - 25	200	obracać
Pierś z kurczaka	100 - 500	18 - 22	180	obracać
Stek z kurczaka	100 - 500	8 - 15	180	obracać
Kotlety wieprzowe	100 - 500	10 - 20	180	obracać
Hamburger	100 - 500	7 - 14	180	
Paluszki rybne mroż.	100 - 400	6 - 12	200	
PIECZYWO				
Ciasteczka	100 - 500	20 - 25	175	
Muffinki	100 - 500	10 - 20	175	ciasto wlać do papierowych foremek na muffinki
Pieczywo serowe	200 - 300	8 - 15	190	

Porady dla użytkownika frytownicy

- Mniejsze kawałki produktu wymagają krótszego czasu przygotowania.
- Większa ilość składników wymaga dłuższego przygotowania.
- Potrząsanie kawałkami produktów w koszu w połowie czasu przygotowania optymalizuje efekt końcowy i może pomóc w równomiernym ich usmażeniu.
- Na świeże ziemniaki nałożyć trochę oleju, aby uzyskać chrupiącą skórkę. Smażyć we frytownicy w kilka minut po ugotowaniu.
- Nie frytować produktów o zbyt dużej zawartości tłuszczu jak np. kiełbasa
- Potrawy do przygotowania w klasycznym piekarniku, można również przygotować we frytownicy.
- Optymalna ilość chrupiących chipsów w jednym cyklu to 500 gramów.
- Użyj gotowego ciasta dla szybkiego i łatwego przygotowania przekąsek. Ciasto gotowe wymaga krótszego czasu przygotowania niż ciasto domowe.
- Frytownicy można używać także do podgrzewania jedzenia. Przy podgrzewaniu ustawiamy temperaturę na 150 °C a zegar czasu na 10 minut.

Przykład: Przygotowanie frytek

Frytki domowe

1. Frytownicę podgrzać do 200 °C.
2. Ziemniaki pokroić na frytki o wielkości ok. 1 x 1 cm.
3. Pokrojone ziemniaki opłukać wodą aby usunąć z ich powierzchni skrobię. Osuszyć
4. Obtoczyć je lub spryskać olejem jadalnym (ok. ½ l) i włożyć do kosza frytownicy.
5. Smażyć w temperaturze 200 °C przez ok. 18 - 25 minut.
6. Co 5 - 6 minut potrząsnąć koszem z frytkami aby uzyskać jednolite obsmażenie.
7. Po usmażeniu (skórka powinna być chrupiąca) wyjąć z frytownicy, doprawić i podawać.

Frytki mrożone

1. Frytownicę podgrzać do 200 °C.
2. Do kosza włożyć 300 - 700 g mrożonych frytek.
3. Cieńsze smażyć przez 18 - 21 minut, a grubsze przez 21 - 25 minut.
4. Co 5 - 6 minut potrząsnąć koszem z frytkami aby uzyskać jednolite obsmażenie.
5. Po usmażeniu (skórka powinna być chrupiąca) wyjąć z frytownicy, doprawić i podawać.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Frytownica nie działa.	Frytownica nie jest przyłączona do źródła zasilania	Przyłączyć frytownicę do źródła zasilania.
	Nie ustawiono właściwie pokrętki zegara	Przyciskami + i - wybrać właściwe ustawienia zegara.
Jedzenie w frytownicy nie jest gotowe do spożycia.	Zbyt duża ilość jedzenia w koszu.	Wkładać do kosza mniejsze kawałki jedzenia. Będą przygotowane równomiernie.
	Ustawiono zbyt niską temperaturę.	Przyciskami + i - wybrać właściwe ustawienia dla temperatury
	Zbyt krótki czas przygotowania.	Przyciskami + i - wybrać właściwe ustawienia właściwe ustawienia zegara
Jedzenie w frytownicy nie jest nierównomiernie przygotowane	Niektóre kawałki jedzenia należy w trakcie przygotowania obracać.	Sitem z produktami ułożonymi jeden na drugi należy co jakiś czas potrząsnąć.
Jedzenie po wyjęciu z frytownicy nie jest chrupiące	Użyto żywności do przygotowania w oleju a nie za pomocą gorącego powietrza	Przygotuj posiłki gotowe do pieczenia w piekarniku lub nałóż na nie trochę oleju, aby uzyskać chrupiącą powierzchnię.
Nie można sprawnie włożyć do wnętrza urządzenia patelni z koszem.	W patelni jest zbyt wiele składników. Ruszt nie jest prawidłowo ustawiony w patelni	Nie napełniać kosza ponad znacznik MAX. Ruszt nałożyć dokładnie na patelnię.
Z frytownicy wydobywa się biały dym.	Włożono do frytownicy zbyt tłuste mięso	Podczas przygotowania produktów z dużą ilością tłuszczu wyciekający tłuszcz powoduje pojawienie się białego dymu. Nie powinno to wpływać na działanie urządzenia ani wynik gotowania.
	W pojemniku pozostały resztki z poprzedniego przygotowania	Biały dym jest spowodowany ogrzewaniem tłuszczu na patelni. Po każdym użyciu dokładnie wyczyść frytownicę.

Czyszczenie i konserwacja

Przed czyszczeniem zawsze najpierw odłączyć urządzenie od źródła zasilania i odczekać aż ostygnie.

Korpus frytownicy należy wytrzeć miękką, wilgotną szmatką i dokładnie wysuszyć.

Nie zanurzać urządzenia w wodzie lub innej cieczy.

Kosz i pojemnik można umyć w ciepłej wodzie w ciepłej wodzie z dodatkiem środka do mycia naczyń, a następnie dokładnie optukać i wysuszyć.

Te dwa elementy można również myć w zmywarce.

Uwaga

Chociaż te dwa elementy są dopuszczone do mycia w zmywarce, nie zaleca się częstego stosowania tego sposobu, ponieważ nadmierne czyszczenie w zmywarce może skrócić żywotność urządzenia lub jego wyposażenia. Do czyszczenia frytownicy i jej wyposażenia nigdy nie używać ściernych ani agresywnych chemicznie środków czyszczących, ponieważ mogą spowodować uszkodzenia.

Uwaga

Frytownicę należy czyścić po każdym użyciu.

Nigdy nie zanurzać podstawy urządzenia w wodzie lub innej cieczy

Podstawę i przewód zasilający czyścić suchą miękką szmatką. Do czyszczenia nie używać żadnych środków chemicznych lub szorujących.

Przechowywanie

Przed odstawieniem należy sprawdzić czy frytownica ostygła, jest czysta i sucha.

Nigdy nie owijać ciasno przewodu zasilającego wokół obudowy frytownicy.

Przewód należy owinąć luźno, zabezpieczając przed uszkodzeniem.

Frytownicę przechowywać w chłodnym i suchym miejscu.

Urządzenie jest zgodne z wytycznymi Unii Europejskiej w sprawie emisji zakłóceń i bezpieczeństwa urządzeń niskonapięciowych i zostało wyprodukowane zgodnie z najnowszymi przepisami bezpieczeństwa.

Producent zastrzega sobie prawo do zmian!

Producent:

ORAVA retail 1, a.s.
Seberíniho 2
821 03 Bratislava
Slovenská republika

Dystrubutorzy:

ORAVA retail 1, a.s.
Seberíniho 2
821 03 Bratislava
Slovenská republika

ORAVA distribution CZ s.r.o.
Ostravská 494
739 25 Sviadnov
Česká republika

Odpady z urządzeń elektrycznych i elektronicznych - Zarządzenie Unii Europejskiej 2002/96/EC w sprawie problematyki sortowania odpadów



Poniższe oznakowanie na urządzeniu lub jego opakowaniu oznacza, że tego urządzenia nie wolno wyrzucać do śmieci komunalnych. Należy zdać je w wyznaczonych składnicach zbioru, recyklingu i likwidacji odpadów i urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Właściwe postępowanie w tym przypadku ma olbrzymi wpływ na zachowanie czystości środowiska naturalnego, w którym żyjemy. To urządzenie zostało oznakowane zgodnie z europejskim zarządzeniem 2002/96/EC o odpadach z urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE). Oznaczenia te obowiązują we wszystkich krajach Unii Europejskiej.



To urządzenie odpowiada wszystkim dyrektywom Unii Europejskiej przeznaczonym dla tego typu urządzeń