

Hot Air Fryer • Hete lucht fritouse • Friteuse à air chaud
Freidora por aire caliente • Friggitrice ad aria calda • Frytkownica na gorące powietrze
Meleglevegős sütő • Фритюрница с горячим воздухом • مقلاة التحمير العميقة بالهواء الساخن

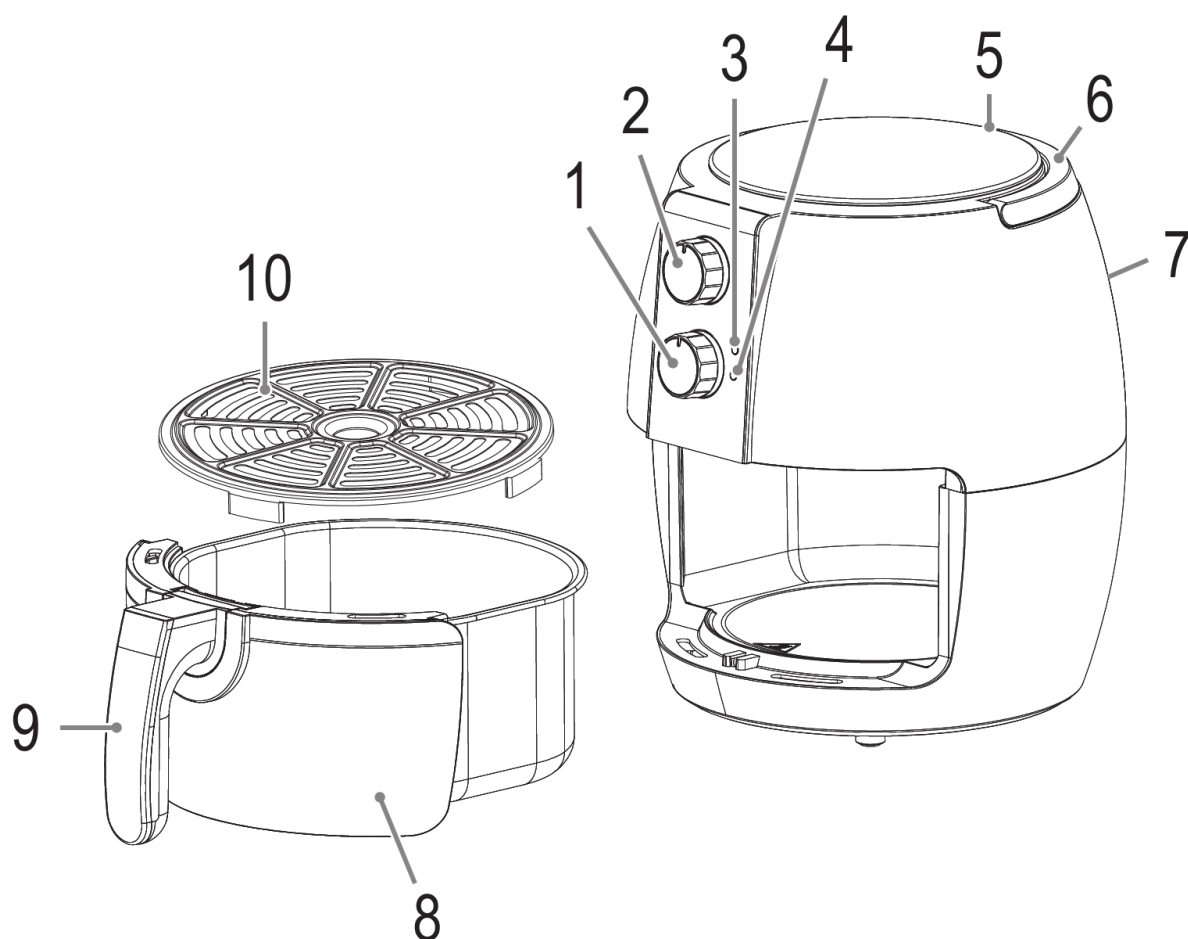


Bedienungsanleitung

Instruction Manual • Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi
Manual de instrucciones • Istruzioni per l'uso • Instrukcja obsługi/Gwarancja
Használati utasítás • Руководство по эксплуатации • دليل التعليمات

Übersicht der Bedienelemente

Overview of the Components • Overzicht van de bedieningselementen
Liste des différents éléments de commande • Indicación de los elementos de manejo
Elementi di comando • Przegląd elementów obsługi • A kezelőelemek áttekintése
Обзор деталей прибора • نظرة عامة على المكونات



WAŻNE:

Najpierw należy zapoznać się z oddzielnie załączoną instrukcją bezpieczeństwa.

Instrukcja obsługi

Dziękujemy za wybór naszego produktu. Mamy nadzieję, że korzystanie z urządzenia sprawi państwu radość.

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia przeczytaj uważnie instrukcję obsługi oraz oddzielnie załączone wskazówki bezpieczeństwa. Przechowuj te dokumenty wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i, jeśli to możliwe, pudełkiem z opakowaniem wewnętrznym w bezpiecznym miejscu. Jeżeli przekazujesz urządzenie osobom trzecim, dołącz zawsze wszystkie istotne dokumenty.

Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazówek, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia:

OSTRZEŻENIE:

Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyko obrażeń.

UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

- 7 Otwory wylotu powietrza
- 8 Pojemnik do głębokiego smażenia
- 9 Uchwyt pojemnika do smażenia
- 10 Wkładka filtracyjna

Ważne wskazówki dotyczące użytkowania urządzenia

OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Pojemnik do smażenia należy dotykać tylko za uchwyt. W razie potrzeby użyj rękawic kuchennych.
- Podczas pracy z wylotu powietrza może wydostawać się gorąca para. Zachowaj odpowiednią odległość.

UWAGA:

- Nie zakrywać otworów wlotu i wylotu powietrza, aby zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza.
- Zachowaj odpowiednią bezpieczną odległość (30 cm) od łatwo zapalnych przedmiotów, takich jak meble, zasłony itp.
- Nie używać urządzenia pod szafkami ściennymi ze względu na unoszące się ciepło i opary.
- Nie manipulować przy wyłączniku bezpieczeństwa.
- **Przeciążenie!** Nie używaj kilku gniazdek, ponieważ to urządzenie jest zbyt silne.

Rozpakowanie urządzenia

1. Urządzenie wyjąć z jego opakowania.
2. Wyjąć wszystkie elementy opakowania, takie jak folia, wypełniacz, uchwyty kabli i tektura.
3. Sprawdzić, czy w opakowaniu znajdują się wszystkie części składowe.
4. Jeśli zawartość opakowań nie jest kompletna lub są uszkodzenia, takiego urządzenia nie należy użytkować. Należy je niezwłocznie zwrócić sprzedawcy.

Przegląd elementów obsługi / Zakres dostawy

- 1 Regulator temperatury
- 2 Włącznik / wyłącznik / wyłącznik czasowy
- 3 Lampka kontrolna ogrzewania
- 4 Lampka kontrolna pracy
- 5 Otwory wlotowe powietrza
- 6 Uchwyt

Wskazówki dotyczące użytkowania

Lokalizacja

- Umieść urządzenie na antypoślizgowej, równej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni.
- Upewnij się, że urządzenie i przewód zasilający nie są nigdy umieszczane na gorących powierzchniach lub w pobliżu źródeł ciepła (np. kuchenka, płyta grzewcza).

Przyłącze elektryczne

Przed włożeniem wtyczki do gniazdka sprawdź, czy napięcie sieciowe, z którego zamierzasz korzystać, jest zgodne z napięciem urządzenia. Informacje te znajdują się na tabliczce znamionowej.

Podłączone obciążenie

Urządzenie może przyjąć łączną moc 1350 W.

Włączanie / wyłączanie urządzenia

- Urządzenie jest wyłączone, gdy zegar sterujący znajduje się w pozycji **0**.
- Praca urządzenia jest możliwa tylko wtedy, gdy pojemnik do smażenia jest włożony do urządzenia.
- Aby móc korzystać z urządzenia, należy ustawić żądany czas za pomocą zegara sterującego. A za pomocą regulatora temperatury ustawić żądaną temperaturę. Po upływie czasu usłyszysz sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłącza się automatycznie.

Przed pierwszym użyciem

- Na elemencie grzejnym znajduje się warstwa ochronna. Aby to usunąć, należy uruchomić urządzenie na ok. 15 minut bez zawartości. Lekkie dymienie i nieprzyjemne zapachy są normalne podczas tego procesu. Zapewnić wystarczającą wentylację.



OSTRZEŻENIE:

Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy odczekać do jego ostygnięcia!

- Odląć wtyczkę sieciową od gniazdka.
- Przed użyciem urządzenia należy wytrzeć pojemnik do smażenia, wkład sitowy i wnętrze urządzenia.

Wskazówki dotyczące użytkowania

- To urządzenie jest przeznaczone do przygotowywania potraw stałych. Nie należy w nim przygotowywać zup ani innych płynnych potraw.
- Włącznik bezpieczeństwa zapobiega używaniu urządzenia bez pojemnika do smażenia.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, nie napełniaj naczynia do smażenia więcej niż 1 cm poniżej jego krawędzi. Nigdy nie przepelniaj pojemnika do smażenia, aby jedzenie nie dotykało elementu grzejnego.
- Nigdy nie napełniaj pojemnika do głębokiego smażenia olejem lub innymi płynami. Aby uzyskać chrupiący rezultat, można posmarować jedzenie odrobiną oleju.
- W urządzeniu nie należy przyrządzać bardzo tłustych potraw (np. kielbasek).
- W urządzeniu można przyrządzać wszystkie potrawy, które nadają się do piekarnika.
- Wkładka sitowa służy do tego, aby nagromadzony tłuszcz osiadł na dnie pojemnika do smażenia. Dzięki temu potrawy stają się bardziej chrupiące.
- Podczas pieczenia ciast, chleba itp. należy pamiętać, że ciasto rozszerza się. Nie może się on stykać z elementem grzejnym.
- Podczas pieczenia chleba itp. można wyjąć wkładkę sita.
- Potrawy, które podczas gotowania leżą jedna na drugiej, należy wstrząsnąć w połowie czasu gotowania. Optymalizuje to rezultat i zapobiega nierównomiernemu gotowaniu.
- Domowe produkty ziemniaczane należy podlewać wodą przez co najmniej 30 minut po pokrojeniu, aby zreduko-

wać skrobię ziemniaczaną. Następnie dobrze osuszamy kawałki ziemniaków papierem kuchennym.

- Czas gotowania zależy od różnych czynników: Rozmiar, konsystencja, ilość jedzenia i ustawiona temperatura.
- Jeśli nie rozgrzewasz frytownicy, dodaj 2 minuty do czasu gotowania.
- Steki / większe ilości mięsa smażyć na gorąco na patelni przed smażeniem we frytownicy. Czas i temperatura zależą od żadanego poziomu gotowania.
- Za pomocą urządzenia można również odgrzewać potrawy. W tym celu należy ustawić minutnik na 10 minut, a regulację temperatury na 150 °C.

Korzystanie z urządzenia

1. Upewnij się, że urządzenie jest odłączone od sieci i wyłączone.
2. Wyciągnij pojemnik do smażenia z urządzenia za uchwyt.
3. W razie potrzeby włożyć wkład sitka do urządzenia. Wcisnąć wkład sitka do końca.
4. Wsuń pojemnik do smażenia z powrotem do urządzenia. Musi się on zablokować na swoim miejscu.
5. Podłącz urządzenie do prawidłowo zainstalowanego gniazda bezpieczeństwa.
6. Włącz urządzenie za pomocą zegara sterującego. Zapala się lampka kontrolna obsługi. Wybrać czas gotowania.
7. Ustawić żądaną temperaturę za pomocą pokrętki regulacji temperatury. Zapala się lampka kontrolna ogrzewania.
Po osiągnięciu ustawionej temperatury lampka kontrolna ogrzewania gaśnie. Włącza się i wyłącza podczas pracy. Jest to normalne i oznacza, że temperatura jest regulowana i utrzymywana przez termostat.
8. Wyciągnij pojemnik do smażenia z urządzenia za uchwyt.
9. Umieść pojemnik do smażenia na żaroodpornej powierzchni.
10. Napełnić pojemnik do smażenia wybraną potrawą.
11. Wsuń pojemnik do smażenia z powrotem do urządzenia.
12. W razie potrzeby potrząsnąć potrawą w połowie czasu gotowania. W tym celu należy wyjąć pojemnik do smażenia za uchwyt.
13. Wsuń pojemnik do smażenia z powrotem do urządzenia.

Operacja końcowa

1. Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Można również zakończyć pracę przedwcześnie, ustawiając timer na **0**.
2. Wyciągnij pojemnik do smażenia za uchwyt.
3. Umieść jedzenie w żaroodpornej misce.
4. Wsuń pojemnik do smażenia z powrotem do urządzenia.

Czyszczenie

OSTRZEŻENIE:

- Przed czyszczeniem zawsze wyłączaj urządzenie i wyjmuj wtyczkę z gniazdka. Poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie! Może to spowodować porażenie prądem lub pożar.

UWAGA: Powłoka nieprzywierająca

- Nie należy używać szczotek drucianych ani innych przedmiotów ściernych.
- Nie należy używać ostrych lub ściernych środków czyszczących.

OSTRZEŻENIE:

Przed wyjęciem z pojemnika do smażenia należy odczekać, aż wkład sitowy ostygnie!

Aksesoria można czyścić w ciepłej kąpieli do płukania.

- Czyść wnętrze i zewnętrzną stronę urządzenia lekko wilgotną, nie moką ściereczką.

Przechowywanie

- Wyczyść urządzenie zgodnie z opisem. Pozostawić akcesoria do całkowitego wyschnięcia.
- Zalecamy przechowywanie urządzenia w oryginalnym opakowaniu, jeśli nie zamierzasz używać go przez dłuższy czas.
- Urządzenie należy zawsze przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci, dobrze wentylowanym i suchym.

Rozwiązywanie problemów

Jeśli wystąpi jakiś problem, to często jest on spowodowany tylko czymś drobnym. Przed skontaktowaniem się z naszym serwisem prosimy o przestrzeganie poniższych wskazówek:

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie ma zasilania.	Sprawdzić gniazdo za pomocą innego urządzenia.
		Prawidłowo włożyć wtyczkę sieciową.
		Sprawdzić bezpiecznik domowy.
	Nie został ustawiony czas gotowania.	Wybrać żądany czas gotowania.
Potrawy nie są w pełni ugotowane.	Pojemnik do smażenia nie jest prawidłowo włożony. Wyłącznik bezpieczeństwa zapobiega pracy z nieprawidłowo włożonym pojemnikiem do smażenia.	Włożyć prawidłowo pojemnik do smażenia. Musi angażować się w sposób słyszalny.
	Pojemnik do smażenia jest przepełniony.	Zmniejsz ilość jedzenia. Mniejsze ilości są gotowane bardziej równomiernie.
	Temperatura jest ustawiona na zbyt niskim poziomie.	Ustawić wyższą temperaturę za pomocą pokrętła regulatora temperatury.
	Czas gotowania jest ustawiony zbyt krótko.	Ustawić dłuższy czas za pomocą minutnika.
Jedzenie jest nierównomiernie przyrządzone.	Nie ma wystarczającej cyrkulacji powietrza, gdy jedzenie leży jedno na drugim.	Potrawa musi być wstrząsana w połowie czasu gotowania.
Jedzenie nie jest chrupiące.	Użyłeś żywności, która nadaje się tylko do konwencjonalnej frytownicy.	Używaj potraw gotowych do pieczenia lub posmaruj je odrobiną oleju.

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Z urządzenia wydobywa się dym.	Przygotowujesz bardzo tłuste jedzenie.	Wskutek rozpryskiwania się tłuszczu wewnątrz urządzenia może powstać dym. Zapewnić wystarczającą wentylację.
	Pojemnik do smażenia jest przepełniony. Potrawy dotykają ogrzewania.	Zmniejsz ilość jedzenia.
	W pojemniku do smażenia znajdują się jeszcze resztki tłuszczu z poprzedniego użycia.	Po każdym użyciu należy wyczyścić pojemnik do smażenia zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie”.

Dane techniczne

Model:..... FR 3780 H
Zasilanie:..... 220–240 V~, 50–60 Hz
Pobór mocy:..... 1350 W
Klasa ochrony: I
Waga netto:..... ok. 3,15 kg

Zastrzegamy sobie prawo wprowadzania zmian technicznych i projektowych w trakcie ciągłego rozwoju produktu.

To urządzenie zostało przetestowane zgodnie z wszystkimi obowiązującymi, aktualnymi dyrektywami CE i zbudowane zgodnie z najnowszymi przepisami bezpieczeństwa.

Warunki gwarancji

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,

- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczętki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tę umowę nie są uwzględniane przez tę gwarancję.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

Dystrybutor:
CTC Clatronic Sp. z o.o
Ul. Brzeska 1
45-960 Opole

Usuwanie

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”



Proszę oszczędzać nasze środowisko, sprzęt elektryczny nie należy do śmieci domowych.

Proszę korzystać z punktów zbiorczych, przewidzianych do zdawania sprzętu elektrycznego, i tam proszę oddawać sprzęt elektryczny, którego już nie będą Państwo używać.