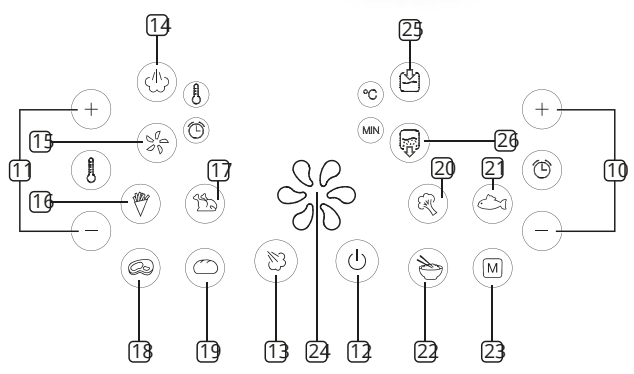




## Frytkownica beztłuszczowa

Instrukcja obsługi



## ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia w przypadku nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa.

- W przypadku uszkodzenia kabla zasilania, aby uniknąć zagrożenia, musi on być wymieniony przez producenta, jego agenta serwisowego lub osoby o podobnych kwalifikacjach.
- Nie wolno przesuwając urządzenia, ciągnąć przewód ani dopuszczać do zaplątania kabla.
- Urządzenie należy umieścić na stabilnej i wypoziomowanej powierzchni.
- Nigdy nie należy zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do używania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, chyba że robią to pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub osoba ta przekazała im instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia
- Ścisły nadzór jest konieczny, jeśli urządzenie jest używane przez dzieci lub w ich pobliżu.
- OSTRZEŻENIE:** Rozlane potrawy mogą powodować poważne oparzenia. Urządzenie i przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Nie należy przekładać przewodu zasilającego nad krawędzią blatu, nie należy używać gniazdka, które znajduje się poniżej blatu, nie wolno używać przedłużacza.
- Nie należy go ustawiać na palniku gazowym lub elektrycznym, w ich pobliżu ani w nagrzanym piekarniku.
- Do czyszczenia nie należy używać metalowych zmywaków. Kawałki takich zmywaków mogą się oderwać i zetknąć z częściami elektrycznymi, stwarzając ryzyko porażenia prądem elektrycznym.
- Należy zachować najwyższą ostrożność przy wyjmowaniu tacki i usuwaniu rozgrzanego tłuszczu.
- Należy zachować najwyższą ostrożność podczas przesuwania lub przenoszenia urządzenia, które zawiera gorący olej lub inne gorące płyny.
- PRZESTROGA:** Aby uniknąć powstania uszkodzeń lub porażenia prądem, nie należy gotować bezpośrednio w jednostce głównej. Do gotowania należy zawsze używać dostarczonej z urządzeniem formy do pieczenia.

- Aby odłączyć, naciśnij przycisk zasilania, poczekaj, aż urządzenie wykona program chłodzenia, następnie wyciągnij wtyczkę z gniazdka.
- Nie należy używać formy do pieczenia ani rusztu, które mają wgniecenia lub są zużyte.
- **OSTRZEŻENIE:** Frytkownicy beztłuszczowej nie wolno używać do smażenia w głębokim tłuszczu, niezależnie od tego, czy pokrywa jest ałożona, czy nie. **TO JEST NIEBEZPIECZNE, MOŻE SPOWODOWAĆ POŻAR I POWAŻNE SZKODY.**
- Zanim włożysz formę do pieczenia lub ruszt do obudowy, wysusz je starannie, wycierając miękką ściereczką.
- Przed użyciem zawsze sprawdź, czy urządzenie jest prawidłowo zmontowane.
- Należy zachować ostrożność podczas podnoszenia formy do pieczenia z podstawy. Zaleca się stosowanie rękawic kuchennych.
- Jeśli wyjmowana forma do pieczenia jest pusta, nie podgrzewaj jej dłużej niż 10 minut, ponieważ mogłoby to spowodować uszkodzenie jej powierzchni.
- Aby nie dopuścić do powstawania uszkodzeń w wyniku działania pary, podczas użytkowania należy umieścić urządzenie z dala od ścian i szafek.
- Nie wolno podnosić urządzenia za występy pokrywy.
- To urządzenie zaprojektowano do użycia w domu oraz w celu podobnych zastosowań w miejscach takich jak:  
Pomieszczenia kuchenne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy, hotelach, motelach, restauracjach, gospodarstwach rolnych.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Dzieci nie mogą używać tego urządzenia. Trzymaj urządzenie oraz przewód poza zasięgiem dzieci.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie należy zanurzać przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie bądź w innej cieczy.
- Nie podgrzewaj żywności przez zbyt długi czas.
- Po użyciu powierzchnia elementu grzewczego podlega resztkowemu grzaniu.
- Wtyczka musi zostać wyjęta z gniazdka na czas czyszczenia, upewnij się, że wejście będzie całkowicie suche przed ponownym użyciem.

Powierzchnia podczas użytkowania może się rozgrzewać.

- OSTRZEŻENIE: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć urządzenie, aby zapobiec ewentualnemu porażeniu prądem.
- Podczas pracy urządzenia temperatura jego dostępnych powierzchni może być wysoka.
- Urządzenie nie powinno być używane w połączeniu z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym lub osobnym urządzeniem sterującym.
- Urządzenie musi być podłączone do gniazdka elektrycznego z uziemieniem (dla urządzeń klasy I).
- Aby zapobiec przerwom w przepływie powietrza, nie należy umieszczać niczego na urządzeniu. Należy też upewnić się, że wokół urządzenia jest 10 centymetrów wolnej przestrzeni.

## OPIS CZĘŚCI

1. Zbiornik na wodę
2. Wlot powietrza
3. Wyświetlacz LCD
4. Otwory wylotowe powietrza
5. Forma do pieczenia
6. Ruszt
7. Kosz
8. Uchwyt kosza
9. Tacka ociekowa

## Wyświetlacz LCD

10	Przyciski ustawiania minutnika	19	Program do chleba
11	Przyciski regulacji temperatury	20	Program do warzyw
12	Przycisk zasilania	21	Program do ryb
13	Para	22	Program do makaronu / ryżu / zbóż
14	Tryb gotowania na parze	23	Tryb ręczny
15	Tryb smażenia gorącym powietrzem	24	Wskaźnik pracy
16	Program do frytek	25	Wskaźnik poziomu wody
17	Program do kurczaka	26	Przycisk/kontrolka czyszcznia / odkamieniania
18	Program do mięsa		

### PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usuń wszystkie elementy opakowania.
- Usuń z urządzenia wszystkie naklejki i etykiety.
- Dokładnie wyczyść części, używając ciepłej wody, niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń oraz miękkiej gąbki.
- Wytrzyj wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie urządzenia wilgotną ściereką.
- Umieść urządzenie na stabilnej, równej i poziomej powierzchni. Urządzenia nie wolno umieszczać na powierzchniach nieodpornych na działanie wysokich temperatur.

**Niniejsze urządzenie wykorzystuje do działania strumień gorącego powietrza. Nie wolno napełniać go olejem lub innym tłuszczem do smażenia.**

## OBSŁUGA

### Opis panelu dotykowego

#### Przycisk zasilania

- Naciśnij przycisk zasilania, aby włączyć urządzenie, które jest w trybie czuwania.

#### Przycisk uderzenia parowego

- Naciśnij przycisk pary aby dodać aby wytworzyć dodatkowy wyrzut pary.

#### Przyciski programów

- Po naciśnięciu jednego z zaprogramowanych przycisków (frytki, kurczak, mięso, chleb, warzywa, makaron/ryż/zboża, ryba) urządzenie zostanie automatycznie ustawione na odpowiedni czas i temperaturę.
- Można również ręcznie ustawić czas i temperaturę gotowania, naciskając przycisk trybu ręcznego.
- Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Programy frytkownicy-beztłuszczowej”.

#### Przyciski ustawiania minutnika

- Naciśnij przycisk plus, aby wydłużyć, lub minus, aby skrócić czas gotowania o 1 minutę. Maksymalne ustawienie czasu to 90 minut.
- Naciśnij i przytrzymaj przycisk plus lub minus, aby wydłużyć/ skracać czas gotowania w sposób ciągły.

#### Przyciski ustawiania temperatury

- Naciśnij przycisk plus, aby zwiększyć temperaturę o 5°C. Maksymalne ustawienie temperatury wynosi 200°C.
- Naciśnij przycisk minus, aby zmniejszyć temperaturę o 5°C.
- Naciśnij i przytrzymaj przycisk plus lub minus, aby zwiększać /zmniejszać temperaturę w sposób ciągły.

#### Użytkowanie

- Umieść wtyczkę zasilającą w uziemionym gnieździe elektrycznym.
- Naciśnij przycisk zasilania, aby włączyć wyświetlacz.
- Jeśli żadne polecenie nie zostanie wydane przez 20 sekund, urządzenie powróci do trybu czuwania.
- Ostrożnie wyciągnij patelnię ze smażalnicy.

- Po każdym użyciu urządzenia należy wyczyścić jego podstawę i pokrywę za pomocą miękkiej, wilgotnej ściereczki.
- W razie potrzeby można użyć małej szczotki lub patyczka higienicznego. Nigdy nie należy wlewać żadnego płynu do podstawy urządzenia.
- Elementy wyjmowane (formę do pieczenia, ruszt i tackę ociekową) należy myć w ciepłej wodzie z mydłem używając do tego miękkiej ściereczki lub gąbki.
- Każdy element należy dokładnie wysuszyć.
- Formę do pieczenia, ruszt i tackę ociekową można myć w zmywarce. Zalecamy jednak mycie ich ręcznie, ponieważ wydłuży to okres eksploatacji urządzenia.
- Do czyszczenia lub gotowania w garnku lub koszu nigdy nie należy używać metalowych przyborów kuchennych ani zmywaków, ponieważ grozi to uszkodzeniem powłoki nieprzywierającej.
- Nie wolno używać silnych środków żrących, zmywaków ani proszków do czyszczenia urządzenia oraz jego wszystkich elementów.

#### Zalecenia dotyczące przechowywania

- Wyjmij wtyczkę i pozostaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia.
- Formę do pieczenia, ruszt i tackę ociekową należy przechowywać wewnątrz urządzenia.
- Urządzenie należy przechowywać w oryginalnym opakowaniu albo osłonięte w chłodnym i suchym miejscu.

#### ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Urządzenie jest wyposażone w zabezpieczenia, które wyłączą je w przypadku wystąpienia nieprawidłowych warunków podczas gotowania. Na panelu sterowania zostanie wyświetlona informacja o wystąpieniu błędu. W zależności od błędu może być również wyemitowany sygnał dźwiękowy. Po zidentyfikowaniu i usunięciu problemu można podłączyć urządzenie i wznowić gotowanie.

Kod błędu	Problem
E1	Odłączony czujnik stanu pracy.
E2	Zwarcie czujnika stanu pracy.



## Uzupełnianie wody

- Jeśli podczas gotowania na parze woda w zbiorniku wyczerpie się, wskaźnik świetlny zacznie migać i zostanie włączony alarm.
- Uzupełnij zbiornik wodą i włóż go z powrotem na miejsce.Wskaźnik świetlny przestanie migać, a alarm zostanie wyłączony.
- Jeśli w zbiorniku na wodę nie będzie wody przez dłużej niż 2 minuty,urządzenie automatycznie się wyłączy.

## Tryb smażenia gorącym powietrzem

- Włóż składniki do formy do pieczenia.
- Przy użyciu funkcji ręcznej wybierz tryb smażenia gorącym powietrzem.
- Naciśnij przycisk trybu ręcznego, aby ręcznie ustawić żadaną temperaturę i czas gotowania za pomocą przycisków ustawiania.
- Możesz również wybrać jeden z zaprogramowanych trybów. Zobacz rozdział „Programy frytkownicy beztłuszczowej”, aby wybrać odpowiedni program.
- Naciśnij przycisk zasilania, aby włączyć program.
- Dźwięk dzwonka minutnika sygnalizuje upływanie czasu przygotowania. Urządzenie wyłącza się po 20 sekundach. Wyciągnij patelnię z urządzenia i umieść ją na powierzchni odpornej na działaniawysokich temperatur.

## PROGRAMY FRYTKOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ

Program	GOTOWANIE NA PARZE		SMAŻENIE GORĄCYM POWIETRZEM		ZAKRES-GOTOWANIE NA PARZE		ZAKRES-SMAŻENIE GORĄCYM POWIETRZEM	
	czas	°C	czas	°C	czas	°C	czas	°C
Frytki	–	–	20	200			1–90	80–200
Warzywa	20	100	2	180	1–60	100	1–90	80–200
Kurczak	20	100	10/35	200/160	1–60	100	1–90	80–200
Ryby	8	100	4	200	1–60	100	1–90	80–200
Mięso	5	100	10	200	1–60	100	1–90	80–200
Chleb	3	100	40/45	180	1–60	100	1–90	40–200
Makaron /Ryż / Zboża	25	100	–	–	1–60	100		
Tryb ręczny	20	100	20	180	1–60	100	1–90	80–200

Czas lub temperaturę zaprogramowanej funkcji można zmienić tylko dla wybranej funkcji.

### CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

•Przed czyszczeniem wyjąć wtyczkę z gniazda i odczekać, aż urządzenie wystygnie.

przycisk czyszczenia/odkamieniania

- Gdy urządzenie przepracuje w sumie ponad 20 godzin, zapali się kontrolka czyszczenia.
- Możesz również włączyć ten tryb ręcznie, naciskając przycisk czyszczenia/odkamieniania.
- Sprawdź, czy zbiornik jest napełniony wodą.
- Naciśnij przycisk mycia urządzenia, pompa wody otworzy się całkowicie. Urządzenie rozpocznie teraz pracę w trybie czyszczenia. Czas pracy w tym trybie wynosi 25 minut.

- Umieść przygotowywaną żywność w koszu.
- Wsuń patelnię z powrotem do smażalnicy.
- Nie wolno dotykać patelni w trakcie użytkowania ani przez pewien czas po jego zakończeniu. Jest ona elementem osiągającym wysoką temperaturę. Do trzymania patelni należy zawsze używać uchwytu.
- Niektóre artykuły spożywcze wymagają przemieszania poprzez potrząśnięcie po upływie połowy czasu przygotowania. Aby przemieszać składniki, wyciągnij patelnię z urządzenia za uchwyt i potrząśnij nią. Następnie wsuń patelnię z powrotem do smażalnicy. Podczas potrząśnięcia nie wolno naciskać przycisku zwalniania kosza.
- W przypadku wyciągnięcia patelni w trakcie procesu smażenia urządzenie wyłączy się automatycznie. Po odłożeniu patelni do urządzenia program jest wznowiany.

### Ruszt

- Ruszt jest zaprojektowany tak, aby można było go używać zarówno do dużych jak i małych porcji.
- W przypadku dużej porcji jedzenia należy złożyć nóżki rusztu.
- W przypadku małej porcji jedzenia należy rozłożyć nóżki rusztu.



### Tryb gotowania na parze

- Obróć korek, aby otworzyć zbiornik na wodę.
- Napełnij zbiornik na wodę. Sprawdź, czy korek jest prawidłowo założony. Włóż zbiornik na wodę z powrotem do urządzenia.
- Przy użyciu programu ręcznego wybierz funkcję gotowania na parze. Temperatura zostanie ustawiona automatycznie na 100°C.
- Gdy urządzenie jest w trybie gotowania na parze, nie można regulować temperatury.
- Włóż składniki do formy do pieczenia.
- Za pomocą przycisków ustawiania minutnika ustaw czas gotowania składników na parze.
- Naciśnij przycisk zasilania, aby uruchomić program.
- Możesz użyć trybu parowego do gotowania różnych potraw na parze.

## Ochrona środowiska



Zużyty sprzęt elektroniczny oznakowany zgodnie z dyrektywą Unii Europejskiej, nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami komunalnymi. Podlega on selektywnej zbiórce i recyklingowi w wyznaczonych punktach. Zapewniając jego prawidłowe usuwanie, zapobiegasz potencjalnym, negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego. System zbierania zużytego sprzętu zgodny jest z lokalnie obowiązującymi przepisami ochrony środowiska dotyczącymi usuwania odpadów. Szczegółowe informacje na ten temat można uzyskać w urzędzie miejskim, zakładzie oczyszczania lub sklepie, w którym produkt został zakupiony.

**CE** Produkt spełnia wymagania dyrektyw tzw. Nowego Podejścia Unii Europejskiej (UE), dotyczących zagadnień związanych z bezpieczeństwem użytkowania, ochroną zdrowia i ochroną środowiska, określających zagrożenia, które powinny zostać wykryte i wyeliminowane.

Niniejszy dokument jest tłumaczeniem oryginalnej instrukcji obsługi, stworzonej przez producenta.

W celu najdłuższego i bezpiecznego możliwego użytkowania produktu należy go regularnie konserwować we własnym zakresie lub przez wyspecjalizowane punkty serwisowe. W przypadku braku informacji o koniecznych akcjach konserwacyjnych cyklicznych lub serwisowych w instrukcji obsługi należy regularnie, minimum raz na tydzień oceniać odmiennosć stanu fizycznego produktu od fizycznie nowego produktu. W przypadku wykrycia lub stwierdzenia jakiegokolwiek odmiennosć należy pilnie powiadomić o tym fakcie sprzedawcę. Brak poprawnej konserwacji i reakcji w chwili wykrycia stanu odmiennosć i powiadomienia sprzedawcy może doprowadzić do trwałego uszkodzenia produktu, mienia lub zdrowia za co producent i gwarant nie będą ponosić żadnej odpowiedzialności.

Szczegółowe informacje o warunkach gwarancji dystrybutora /  
producenta dostępne na stronie internetowej  
<https://serwis.innpro.pl/gwarancja>