

Delicious without oil.
Health always in the sun.

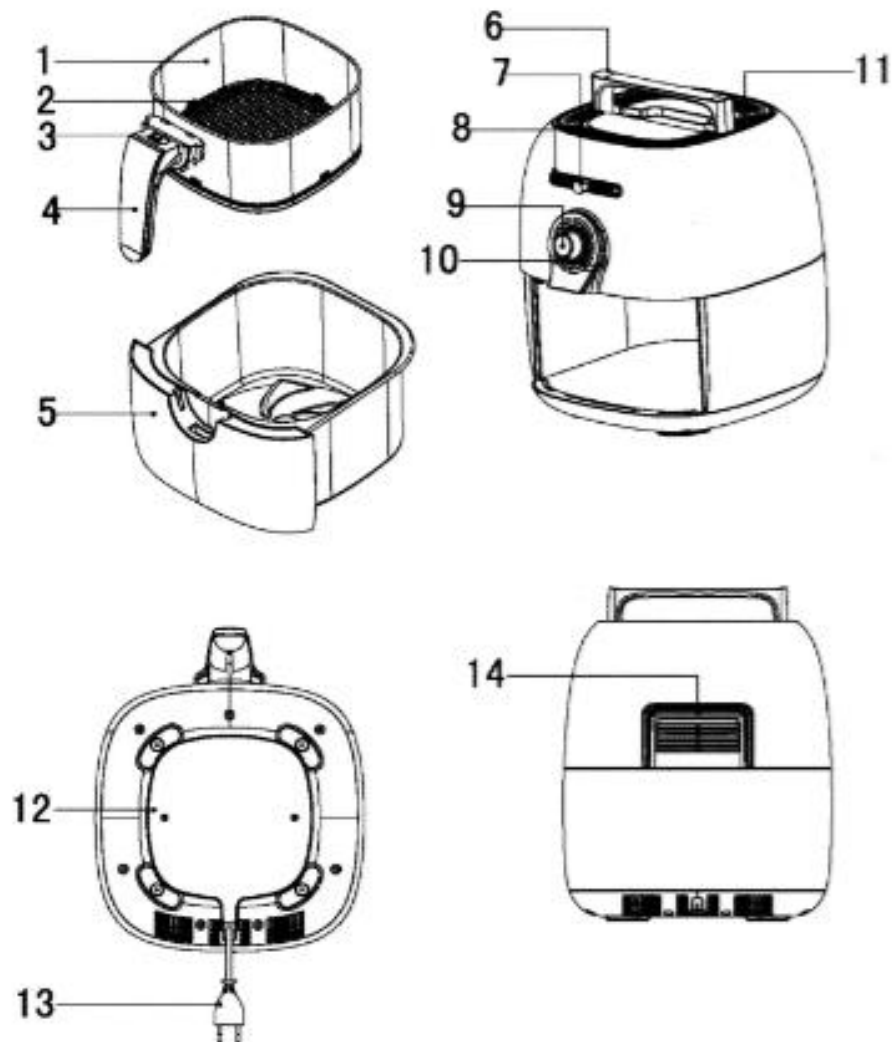


Frytkownica beztłuszczowo Sonoro instrukcja obsługi

Szybkie i wydajne podgrzewanie falami podczerwieni

Gotowanie beztłuszczowe

Inteligentny, sterowany komputerowo system kontroli



1. Misa
2. Ruszt
3. Przycisk do odłączania misy
4. Uchwyt misy
5. Naczynie do głębokiego smażenia
6. Uchwyt
7. Pokrętko kontroli temperatury

8. Sygnalizacja pracującego urządzenia
9. Pokrętło do sterowania czasem smażenia
10. Sygnalizacja włączenia urządzenia
11. Wlot powietrza
12. Miejsce do przechowywania kabla zasilającego.
13. Kabel zasilający
14. Wylot powietrza

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Nazwa produktu: frytkownica

Pojemność: 3,2 l

Moc: 1500W

Napięcie znamionowe: 220V – 50 Hz

KARTA GWARANCYJNA PRODUKTU

W ciągu roku od dnia zakupu, w przypadku wystąpienia jakichkolwiek problemów z frytkownicą, oferujemy posprzedażowy serwis zgodnie z odniesieniem do numeru referencyjnego zamówienia.

Formularz zwrotu lub wymiany

Platforma sprzedażowa		Numer konta	
Numer zamówienia		Adres do wysyłki	
Odbiorca		Telefon kontaktowy do odbiorcy	

Powód wymiany		1. W przypadku wystąpienia jakichkolwiek problemów, należy kontaktować się z działem obsługi klienta
Tytuł żądania		2. W przypadku wymiany lub zwrotu towarów, należy zachować oryginalne opakowanie w nienaruszonym stanie oraz kartę gwarancyjną.
Zalecenia		

		3. Jeśli wystąpi problem z jakością produktu, proszę natychmiast skontaktować się z Klientem. Oferujemy wysyłkę, należy jednak wpierv uiścić opłatę za przesyłkę, proszę nie wysyłać na koszt odbiorcy.
Powód zwrotu		4. Jeśli zajdzie potrzeba zwrotu produktów, proszę skontaktować się z obsługą klienta

Uwaga: Należy zachować niniejszą kartę gwarancyjną w celu skorzystania z usług posprzedażowych

1. W ciągu roku trwania gwarancji, oferujemy bezpłatne usługi konserwacji urządzenia
2. Okres gwarancyjny, nie obejmuje następujących elementów: 1) Uszkodzeń spowodowanych z winy złego użytkowania i konserwowania, jak również błędnego przechowywania urządzenia przez użytkownika 2) Uszkodzeń powstałych w wyniku upadku, bądź uderzenia produktu 3) Uszkodzeń spowodowanych samodzielną naprawą przez użytkownika
3. Produkty, które nie są objęte darmowym okresem gwarancyjnym, lub gdzie okres gwarancji już minął, również serwujemy za darmo, należy uiścić jedynie zapłatę za koszty materiałowe.

Jeśli nie jesteś zadowolony z naszych produktów lub usług, skontaktuj się z nami jak najszybciej, dołożymy wszelkich starań, aby rozwiązać Twój problem.

W przypadku wystąpienia problemu, skontaktuj się z działem obsługi klienta w celu dokładanego poinformowania nas odnośnie szczegółów problemu, prosimy o niewystawianie nam negatywnej opinii. Postaramy się rozwiązać każdy problem. Ponadto, mamy nadzieję, że obdarzą nas Państwo dozą zrozumienia oraz wybaczą nam wszelkie problemy. Co więcej będziemy na bieżąco ulepszać nasze produkty, w celu śledzenia zmian zapraszamy na naszą stronę internetową. Życzymy Ci, żebyś pozostał w zdrowiu i abyś Ty i Twoja rodzina byli szczęśliwi.

Ziemniaki i frytki

Typ jedzenia	Minimalna – maksymalna porcja	Czas (w minutach)	Temperatura (w stopniach Celsjusza)	Czy można przewracać jedzenie w czasie pieczenia	Dodatkowe informacje
Mrożone cienkie frytki ziemniaczane	300-700	12-16	200	Tak	
Mrożone grube frytki ziemniaczane	300-700	12-20	200	Tak	

Frytki mrożone do samodzielnego przygotowania	300-700	18-25	180	Tak	Dodać 3 g oleju
Frytki mrożone do samodzielnego przygotowania	300-700	18-22	180	Tak	Dodać 3 g oleju
Frytki mrożone do samodzielnego przygotowania	300-700	12-18	180	Tak	Dodać 3 g oleju
Ciasto ziemniaczane	250	15-18	180		
Krem ziemniaczany	500	18-22	180		

Mięso

Jedzenie	Minimalna i maksymalna porcja	Czas w minutach	Temperatura w stopniach Celsjusza	Czy można przewracać jedzenie w czasie pieczenia	Dodatkowe informacje
Befszyk	100-500	8-10	180	Tak	
Stek wieprzowy	100-500	10-14	180	Tak	
Hamburger	100-500	7-14	180	Tak	Dodać 3 g oleju
Kiełbaska	100-500	13-15	200	Tak	Dodać 3 g oleju
Nóżka z kurczaka	100-500	18-22	180	Tak	Dodać 3 g oleju
Pierś z kurczaka	100-500	10-15	180		

CZYSZCZENIE

Produkt powinien być czyszczony po każdym użyciu. Misa, ruszt oraz wewnętrzne przestrzenie urządzenia wyłożone są powłoką zabezpieczającą przywieraniu. Nie używać metalowych przyborów kuchennych lub proszków do czyszczenia, ponieważ może prowadzić to do zniszczenia powłoki zapobiegającej przywieraniu.

1. Wyjmij wtyczkę z gniazdka i poczekaj aż urządzenie ostygnie.
Uwaga: wyjmij misę i poczekaj aż obudowa ostygnie.
2. Przetrzyj powierzchnię moką szmatką .

3. Użyj gorącej wody, detergentu oraz gładkiej ściereczki do czyszczenia miski, wierzchu frytkownicy, wlej ciepłą wodę do miski, dodaj detergentu i włóż do niej ruszt, pozostaw je zanurzone przez 10 minut.
4. Użyj ciepłej wody oraz gładkiej gąbki do czyszczenia wnętrza .
5. Użyj pędzelka w celu wyczyszczenia elementów grzewczych z resztek jedzenia.

PRZECHOWYWANIE

1. Odłącz wtyczkę i poczekaj aż urządzenie ostygnie.
2. Upewnij się, że urządzenie jest wyczyszczone i suche.
3. Włóż przewód do schowka na kabel.

WAŻNE INFORMACJE

1. Niebezpieczeństwo

- 1) Nie należy zanurzać obudowy lub płukać jej pod bieżącą wodą, ponieważ zawiera elektroniczne komponenty oraz elementy grzewcze.
- 2) Należy unikać dostawania się wody do wnętrza urządzenia, żeby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- 3) Jedzenie zawsze należy kłaść w misie frytkownicy, należy także unikać kontaktu z gorącymi elementami (w celu ochrony przed dotknięciem rozgrzanych elementów)
- 4) W czasie pracy urządzenia nie zasłaniać wlotu ani wylotu powietrza.
- 5) Nie wlewać oleju do frytkownicy, spowoduje to pożar.
- 6) Nie należy dotykać elementów znajdujących się we wnętrzu urządzenia podczas jego pracy (podczas pracy urządzenia nie wlewać oleju, spowoduje to powstanie pożaru).

2. Ostrzeżenia

- 1) Urządzenie nie jest odpowiednie dla dzieci w wieku poniżej 8 lat, osób niepełnosprawnych umysłowo i fizycznie. Chyba, że zostaną poinstruowane jak używać go w poprawny sposób.
- 2) Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy napięcie urządzenia jest zgodne z napięciem obecnym w danej sieci elektrycznej .
- 3) Jeśli wtyczka urządzenia lub kabel zasilający są uszkodzone, nie należy używać urządzenia
- 4) Jeśli zasilanie zostanie uszkodzone, w celu uniknięcia zagrożenia, musi zostać wymienione przez producenta, dział konserwacji bądź inny dział obsługi .
- 5) Należy poinformować dzieci, żeby samodzielnie nie używały i nie dotykały tego urządzenia.
- 6) W przypadku pozostawienia urządzenia do wystygnięcia, należy od razu umieścić go poza zasięgiem dzieci (po skończonej pracy z urządzeniem, lub jeśli urządzenie jest w trakcie stygnięcia, jego kabel zasilający powinien zostać umieszczony w miejscu niedostępnym dla dzieci).
- 7) Nie wolno pozwolić, żeby kabel zasilający dotykał rozgrzanych powierzchni.
- 8) Nie należy włączać urządzenia i obsługiwać panelu kontrolnego mokrymi rękoma.

- 9) Wtyczka musi być poprawnie zamontowana w uziemionym gniazdku.
- 10) Podczas używania produktu żadne zewnętrzne czasomierze bądź piloty zdalnej kontroli nie mogą być używane.

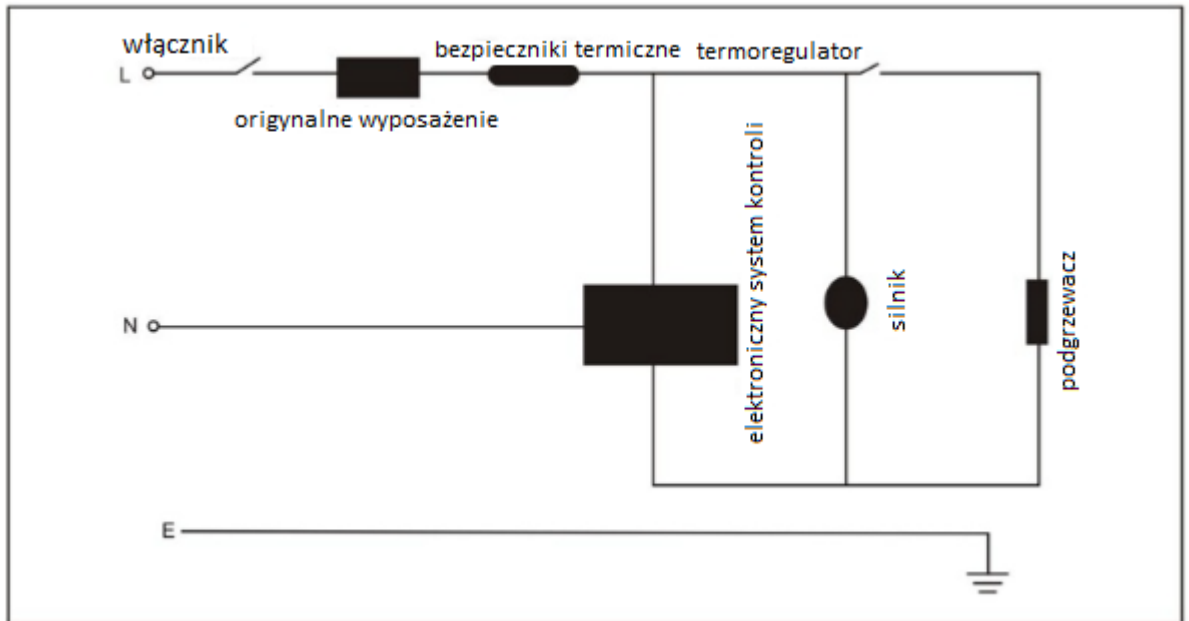
- 11) Nie należy umieszczać urządzenia w pobliżu ubrań, zastół i innych elementów łatwopalnych.
- 12) Nie należy umieszczać produktu przy ścianie oraz przy innych obiektach. Tył urządzenia, jak i jego boki powinny być umieszczone w odległości minimum 10 cm od innych obiektów. Nie należy także kłaść innych przedmiotów na urządzeniu.
- 13) Produkt powinien być używany ze szczególną ostrożnością .
- 14) Podczas używania frytkownicy należy wypuścić parę wydobywającą się z urządzenia. Należy także trzymać ręce i twarz z dala urządzenia, ponieważ z frytkownicy wydobywać się będzie para o wysokiej temperaturze.
- 15) Podczas pracy urządzenia powierzchnie kontaktowe są bardzo gorące.
- 16) Jeśli z urządzenia (produktu) wydobywa się czarny dym, należy niezwłocznie odpiąć urządzenie z sieci, kiedy dymienie ustanie należy usunąć misę z frytkownicy.

UWAGA

1. Należy umieścić produkt na płaskiej, poziomej i stabilnej powierzchni.
2. Produkt wyłącznie do użytku domowego.
3. Po skończeniu korzystania z urządzenia, powinno ono zostać odłączone od sieci.
4. Przed przeniesieniem lub wyczyszczeniem urządzenia, powinno ono stygnąć przez około 30 minut.

AUTOMATYCZNE WYŁĄCZANIE

Funkcja timera, kiedy timer zostanie przestawiony na pozycję „off” produkt wyłączy się, co zostanie potwierdzone krótkim dzwonkiem. Jeśli chcesz wyłączyć urządzenie manualnie, przestaw timer na pozycję „off” .



Przed pierwszym użyciem

1. Wyjąć urządzenie z opakowania.
2. Usunąć wszelkie metki i naklejki.
3. Używać gorącej wody mydła i płaskiej gąbki do mycia rusztu i miski uwaga: urządzenie może być także myte w zmywarce.
4. Używać mokrej ściereczki do mycia urządzenia od wewnątrz oraz z zewnątrz . To urządzenia używa gorącego powietrza do pracy, nie wlewać oleju.

PRZYGOTOWANIA DO UŻYCIA

1. Należy umieścić produkt na płaskiej, horyzontalnej i stabilnej powierzchni.
2. Nie umieszczać urządzenia na gorących powierzchniach.
3. Ruszt należy umieścić we frytkownicy.
4. Wyjmij kabel ze schowka, kabel nie może stykać się z olejem lub innym płynem, nie należy kłaść niczego na frytkownicy, odetnie to dopływ pary i wpłynie na efekt ogrzewania powietrza.

UŻYWANIE PRODUKTU

1. Włóż wtyczkę do uziemionego gniazda.
2. Delikatnie wyjmij misę z urządzenia .
3. Umieść jedzenie w misie, ilość jedzenie nie może być większa niż podano w tabeli przedstawiającej poszczególne porcje, jakie mogą zostać umieszczone w urządzeniu.
4. Włóż misę do frytkownicy, jeśli nie ma takiej potrzeby, wówczas włóż misę do frytkownicy, jeśli tego nie zrobisz nie używaj frytkownicy. Uwaga: nie dotykać powierzchni, gdyż po krótkim czasie staje się bardzo nagrzana.

5. Ustaw określoną temperaturę na żądany poziom, w celu zdobycia dalszych informacji, należy odnieść się do ustawień temperatury określonych w tym rozdziale, żeby zapewnić odpowiednią temperaturę gotowania.
6. Ustaw czas gotowania.
7. Jeśli produkt jest w użyciu, należy ustawić kontrolę temperatury na określony czas. W przypadku zimnego rozruchu czas gotowania powinien będzie wydłużony o 3 minuty.
8. Jeśli jedzenie wewnątrz urządzenia wymaga przewrócenia na drugą stronę, wyjmij ruszt trzymając za rączkę, przewróć jedzenie, następnie umieść ruszt z powrotem w urządzeniu.
9. Jeśli usłyszysz dzwonek timera oznacza to, że został osiągnięty żądany czas gotowania, wyjmij misę i połóż na żaroodpornej powierzchni.

USTAWIENIA

Następująca tabela pokazuje podstawowe ustawienia dla określonych rodzajów jedzenia - uwaga: pamiętaj, że poniższe dane służą jedynie odniesieniu, ponieważ źródła pochodzenia jedzenia, rozmiar, kształt i marka nie są zawsze te same, nie możemy zapewnić, że dane te będą miały zastosowanie przy jedzeniu, które przyrządzasz. Dodatkowo szybki obieg powietrza krąży w układzie z dużą prędkością, więc należy na bieżąco sprawdzać misę podczas pieczenia .

Wskazania:

1. W porównaniu do dużych porcji jedzenia, gotowanie małych porcji jest krótsze.
2. Duże porcje jedzenia potrzebują dłuższego czasu gotowania ,a mniejsze krótszego czasu.
3. Podczas gotowania przewracanie małych porcji jedzenia może polepszyć efekt gotowania i sprawi, że jedzenie będzie równo upieczone.
4. Dodanie odrobiny oleju do świeżych pomidorów sprawi, że jedzenie będzie bardziej chrupiące. Umieść jedzenie kilka minut po skropieniu olejem, a potem piecz.
5. Nie wolno smażyć potraw bogatych w olej, np. kiełbasek.

Smażenie jedzenia

Typ jedzenia	Minimalna i maksymalna i wielkość porcji	Czas w minutach	Temperatura w stopniach Celsjusza	Czy można przewracać jedzenie w czasie pieczenia	Dodatkowe informacje
Sajgonki	100-400	8-10	200	TAK	
Mrożone nuggetsy	100-500	6-10	200	TAK	

Mrożone plasterki smażonej ryby	100-400	6-10	200		
Panierowane potrawy oraz deser serowy	100-400	8-10	200		

Importer:

BIG5 KRZYSZTOF CZURCZAK
Wysockiego 41/6
42-218 CZĘSTOCHOWA
Wykonano w P.R.C.

