

Natychmiastowa frytkownica beztłuszczowa Vortex PLUS 4



Instrukcja obsługi

Spis treści

- 1 WAŻNE INFORMACJE
- 2 Produkt, części i akcesoria
- 5 PIERWSZE KROKI
- 6 Początkowe ustawienia
- 7 Wstępne uruchomienie testowe
- 8 Panel sterowania
- 9 Ustawienia
- 10 Stan gotowania
- 11 Komunikaty o stanie
- 12 Air Fry Gotowanie
 - 12.1 Wskazówki kulinarne
 - 12.2 Reheat Podgrzewanie
- 13 Pielęgnacja, czyszczenie i przechowywanie
- 14 Rozwiązywanie problemów
- 15 Gwarancja

WAŻNE INFORMACJE

1. PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE, ZABEZPIECZENIA I OSTRZEŻENIA PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA URZĄDZENIA. NIEPRZESTRZEGANIE TYCH ZABEZPIECZEŃ I INSTRUKCJI MOŻE SPOWODOWAĆ OBRAŻENIA I/LUB USZKODZENIE.
2. Zewnętrzne powierzchnie urządzenia mogą się nagrzewać podczas użytkowania. NIE dotykaj gorących powierzchni. Do podnoszenia i przenoszenia kosza na frytownicę należy używać wyłącznie uchwytu koszyka na frytownicę. Podczas pracy z gorącymi elementami należy nosić odpowiednią ochronę rąk. Podczas przenoszenia urządzenia należy zachować szczególną ostrożność. Poczekaj, aż urządzenie ostygnie do temperatury pokojowej przed przeniesieniem.
3. **UWAGA:** Aby zabezpieczyć się przed ryzykiem porażenia prądem, NIE zanurzaj przewodu zasilającego, wtyczki ani urządzenia w wodzie lub innej cieczy.
4. NIE płucz urządzenia pod bieżącą wodą.
5. Komora pieczenia zawiera elementy elektryczne. Aby uniknąć porażenia prądem, NIE wlewaj żadnych płynów do komory pieczenia.
6. To urządzenie NIE jest przeznaczone do użytku przez dzieci ani osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych. Jeśli urządzenie jest używane w pobliżu dzieci i takich osób, konieczny jest ścisły nadzór. Dzieci nie powinny używać ani bawić się tym urządzeniem.
7. Wyłącz i odłącz, gdy nie jest używany, a także przed dodaniem lub usunięciem części lub akcesoriów oraz przed czyszczeniem. Aby wyłączyć, naciśnij Anuluj. Aby odłączyć, chwyć za wtyczkę i wyciągnij z gniazdka. NIGDY nie wyciągaj kabla zasilającego.
8. Unikaj kontaktu z ruchomymi częściami.
9. Regularnie sprawdzaj urządzenie i przewód zasilający. NIE WOLNO obsługiwać żadnego urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką lub po awarii urządzenia lub po upuszczeniu lub uszkodzeniu w jakikolwiek sposób.
10. NIE WOLNO używać żadnych akcesoriów lub przystawek nieautoryzowanych przez Instant Brands Inc. Używanie przystawek

niezalecanych przez producenta może spowodować ryzyko obrażeń, pożaru lub porażenia prądem.

11. Wyłącznie do użytku na blacie domowym. NIE WOLNO używać na zewnątrz. Nie do użytku komercyjnego.
12. NIE umieszczaj urządzenia na jakiegokolwiek płycie kuchennej lub w rozgrzanym piekarniku; ciepło z zewnętrznego źródła spowoduje uszkodzenie urządzenia.
13. NIE WOLNO dopuścić do kontaktu przewodu zasilającego z gorącymi powierzchniami lub otwartym płomieniem, w tym z płytą kuchenną.
14. NIE używaj urządzenia do celów innych niż zamierzone.
15. Właściwa konserwacja jest zalecana po każdym użyciu. Patrz Konserwacja, czyszczenie i przechowywanie. Przed czyszczeniem lub przechowywaniem poczekaj, aż urządzenie ostygnie do temperatury pokojowej.
16. Rozlana żywność może spowodować poważne oparzenia. W celu zmniejszenia zagrożeń wynikających z chwytania, zaplątania i potknięcia, zastosowano krótki przewód zasilający. Trzymaj urządzenie i przewód z dala od dzieci. NIGDY nie układaj przewodu nad krawędzią stołu lub blatu, NIGDY nie używaj gniazdka pod blatem i NIGDY nie używaj przedłużacza.
17. NIE próbuj naprawiać, wymieniać, zmieniać ani modyfikować elementów urządzenia. Może to spowodować porażenie prądem, pożar i/lub obrażenia ciała i unieważni gwarancję.
18. NIE manipuluj z dowolnym mechanizmem bezpieczeństwa.
19. NIE WOLNO używać urządzenia w instalacjach elektrycznych innych niż 120 V ~ 60 Hz. NIE WOLNO używać z konwerterami mocy lub adapterami.
20. NIE przepelniaj urządzenia ani akcesoriów. Przepelnienie może spowodować kontakt żywności z elementem grzewczym, co może spowodować pożar i/lub obrażenia ciała.
21. NIE WOLNO zakrywać otworów wentylacyjnych podczas pracy urządzenia. Takie postępowanie uniemożliwi równomierne gotowanie i może spowodować uszkodzenie urządzenia.
22. NIGDY nie wlewaj oleju do komory pieczenia. Może to spowodować pożar i/lub obrażenia ciała.

23. Podczas gotowania wewnętrzna temperatura urządzenia sięga kilkuset stopni. Aby uniknąć obrażeń ciała, NIGDY nie wkładaj do urządzenia niezabezpieczonych rąk, dopóki nie ostygnie do temperatury pokojowej.
24. Podczas gotowania NIE umieszczaj urządzenia przy ścianie ani przy innych urządzeniach. Zostaw co najmniej 5 cm wolnej przestrzeni z tyłu, po bokach i nad urządzeniem. NIE używaj urządzenia na lub w pobliżu materiałów palnych, takich jak obrusy i zasłony. NIE WOLNO umieszczać niczego na urządzeniu.
25. Podczas pracy gorące powietrze jest uwalniane przez otwory wentylacyjne. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od otworów wentylacyjnych i zachowaj szczególną ostrożność podczas wyjmowania akcesoriów z urządzenia.
26. Jeśli z urządzenia wydobywa się czarny dym, naciśnij przycisk Anuluj i natychmiast odłącz urządzenie. Przed otwarciem drzwiczek poczekaj, aż przestanie palić, a następnie dokładnie wyczyść urządzenie.
27. NIE pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.
28. NIGDY nie podłączaj tego urządzenia do zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
29. Zachowaj szczególną ostrożność podczas wyjmowania gorących akcesoriów z komory gotowania lub utylizacji gorącego tłuszczu.
30. Nie wolno wkładać do komory gotowania zbyt dużych potraw i / lub metalowych przyborów, ponieważ mogą one spowodować ryzyko pożaru i / lub obrażeń ciała.
31. NIE WOLNO przechowywać żadnych materiałów innych niż dołączone akcesoria w komorze pieczenia, gdy nie jest ona używana.
32. NIE WOLNO umieszczać w komorze pieczenia żadnych materiałów palnych, takich jak papier, karton, plastik, styropian lub drewno.
33. NIE WOLNO używać akcesoriów do innych urządzeń, w tym kuchenek mikrofalowych, tostów, konwekcyjnych lub konwencjonalnych, ceramicznych, elektrycznych, indukcyjnych lub gazowych lub grilli zewnętrznych.
34. Zachowaj szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny.

UWAGA: Przeczytaj uważnie i w całości niniejszą instrukcję przed przystąpieniem do korzystania z tego urządzenia i zachowaj ją na przyszłość. Nieprzestrzeganie instrukcji bezpieczeństwa może spowodować poważne obrażenia lub uszkodzenia.

UWAGA: Ryzyko porażenia prądem. Używaj tylko uziemionego gniazdka.

- NIE używaj adaptera.
- NIE używaj przedłużacza.

UWAGA: NIEPRZESTRZEGANIE JAKICHKOLWIEK WAŻNYCH ZABEZPIECZEŃ I / LUB INSTRUKCJI BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA JEST NIEPRAWIDŁOWE UŻYCIE URZĄDZENIA, KTÓRE MOŻE UTRZYMAĆ GWARANCJĘ I STWORZYĆ RYZYKO POWAŻNYCH OBRAŻEŃ.

Specjalne instrukcje dotyczące zestawu przewodów

Zgodnie z wymogami bezpieczeństwa, krótki przewód zasilający (0.6 m do 0.9 m) jest dostarczany w celu zmniejszenia zagrożeń wynikających z chwytania, zaplątania się i potknięcia.

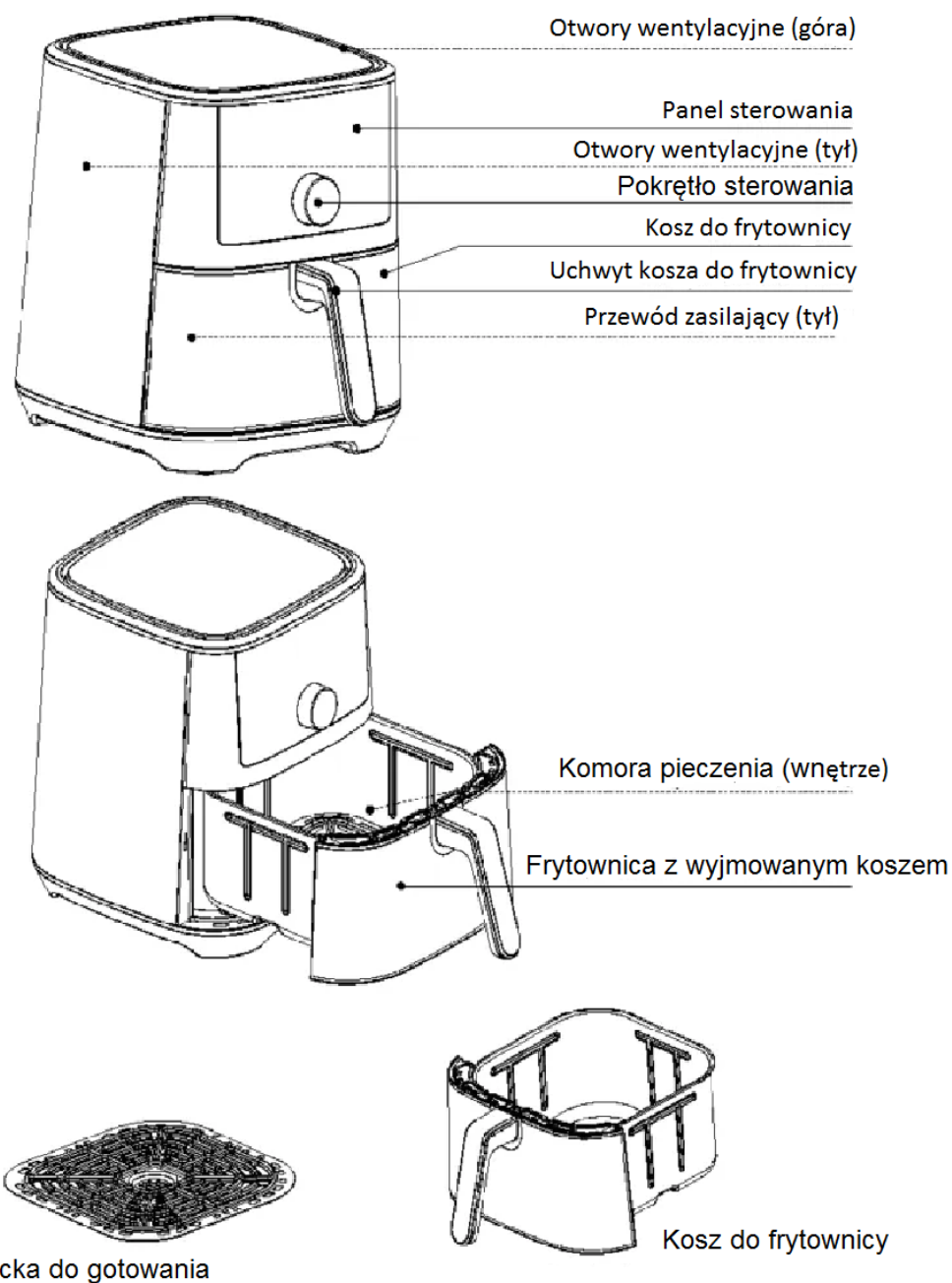
To urządzenie jest wyposażone w 3-bolcową wtyczkę z uziemieniem. Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem elektrycznym, należy podłączyć przewód zasilający do uziemionego (uziemionego) gniazda elektrycznego, które jest łatwo dostępne.

ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE.

Produkt, części i akcesoria

Przed użyciem swojej uroczej nowej frytownicy beztłuszczowej upewnij się,

że wszystko jest obecne i rozliczone.



Ilustracje w tym dokumencie słuŹą wyłącznie jako odniesienie i mogą róznić się od rzeczywistego produktu.

PIERWSZE KROKI

Początkowe ustawienia

1. Wyciągnij Vortex Plus z pudełka!

2. Wyjmij koszyk frytownicy i przed pierwszym użyciem sprawdź, czy w komorze pieczenia nie ma luźnego materiału opakowaniowego.
3. Możesz mieć ochotę umieścić frytownicę na kuchence — ale nie rób tego! Połóż na stabilnej, równej powierzchni, z dala od materiałów palnych i zewnętrznych źródeł ciepła.
Nie umieszczaj frytownicy na innym urządzeniu.

Uwaga: Upewnij się, że pozostawiłeś co najmniej 13 cm przestrzeni nad i wokół wszystkich boków urządzenia.

4. Postępuj zgodnie z instrukcjami konserwacji, czyszczenia i przechowywania przed pierwszym użyciem .

Uwaga: Nie usuwaj naklejek ostrzegawczych ani tabliczki znamionowej z frytownicy.

Wstępne uruchomienie testowe

Stage 1: Przygotowanie frytownicy do gotowania

1. Podłącz przewód zasilający do źródła zasilania 120 V.
Frytownica znajduje się w trybie gotowości, a wyświetlacz pokazuje OFF.
2. Wyjmij koszyk frytownicy beztłuszczowej z komory pieczenia.
3. Umieść tacę do smażenia na dnie koszyka frytownicy (jeśli nie jest jeszcze zamontowana).
4. Włóż koszyk frytownicy z powrotem do komory pieczenia.
5. Dotknij opcji Smażenie powietrzem.
Każdy inteligentny program automatycznie zapisuje zmiany wprowadzone w czasie i temperaturze po dotknięciu przycisku Start.
6. Dotknij Temp, a następnie obróć pokrętło, aby wyregulować temperaturę gotowania.
7. Dotknij opcji Czas, a następnie obróć pokrętło, aby ustawić czas gotowania.
8. Dotknij Start, aby rozpocząć!
Wyświetlacz pokazuje Wł., a status pieczenia pokazuje Rozgrzewanie.

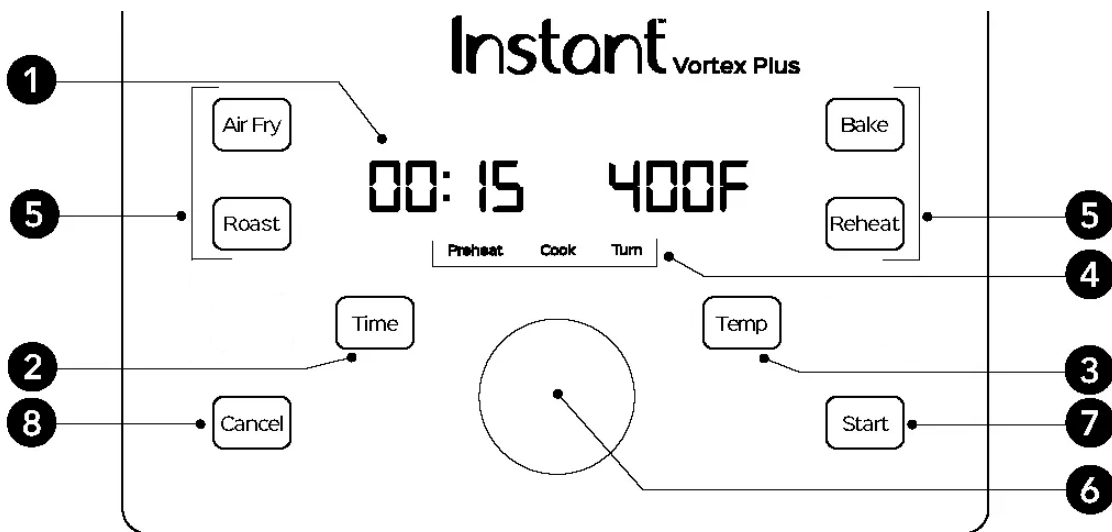
UWAGA: Przy pierwszych kilku użyciach frytownicy beztłuszczowej możesz zauważyć silny zapach plastiku. Jest to normalne, nietoksyczne i szybko ustępuje.

Stage 2: Gotowanie

1. Gdy frytownica powietrzna jest wystarczająco gorąca, na wyświetlaczu pojawia się komunikat **Dodaj żywność**.
W tym wstępnym teście nie dodawaj żywności do koszyka frytownicy. Ostrożnie wyjmij i ponownie włóż koszyk frytownicy. Wyświetlacz pokazuje czas i temperaturę pieczenia, a status pieczenia pokazuje **Gotowanie**.
2. W trakcie gotowania wyświetlacz pokazuje obrót żywności.
Poczekaj 10 sekund na automatyczne wznowienie programu lub wyjmij i ponownie włóż koszyk frytownicy, aby wstrzymać i wznowić program ręcznie.
3. Gdy pozostaje 1 minuta, wyświetlacz odlicza pozostały czas gotowania w sekundach.
Po zakończeniu inteligentnego programu na wyświetlaczu pojawi się komunikat **End**, a wentylator będzie przez chwilę pracował, aby pomóc schłodzić frytownicę.

UWAGA Frytownica i kosz frytownicy będą gorące podczas gotowania i po nim. Aby uniknąć ryzyka poparzenia, **NIE** dotykaj gorących powierzchni. Pozostaw frytownicę beztłuszczową do ostygnięcia do temperatury pokojowej, a następnie wyczyść urządzenie zgodnie z instrukcjami dotyczącymi konserwacji, czyszczenia i przechowywania.

Panel sterowania



| | | |
|---|----------------------------|---|
| 1 | Czas/temperatura | Pokazuje czas gotowania, ustawioną temperaturę, komunikaty przypominające i komunikaty o błędach. |
| 2 | Czas | Dotknij time , jeśli chcesz dostosować czas gotowania. |
| 3 | Temperatura | Dotknij temp , jeśli chcesz dostosować temperaturę gotowania. |
| 4 | Status gotowania | Rozgrzej, ugotuj, odwróć. |
| 5 | Programy Smart | -smażenie gorącym powietrzem -pieczenie -odgrzewanie |
| 6 | Pokrętło sterowania | Obróć, aby dostosować czas i temperaturę gotowania/ naciśnij, aby wybudzić wyświetlacz. |
| 7 | Start | Dotknij Start , aby rozpocząć wybrany inteligentny program. |
| 8 | Anuluj | Dotknij Anuluj , aby w dowolnym momencie zatrzymać inteligentny program i wrócić do trybu gotowości. |

Ilustracje w tym dokumencie służą wyłącznie jako odniesienie i mogą różnić się od rzeczywistego produktu.

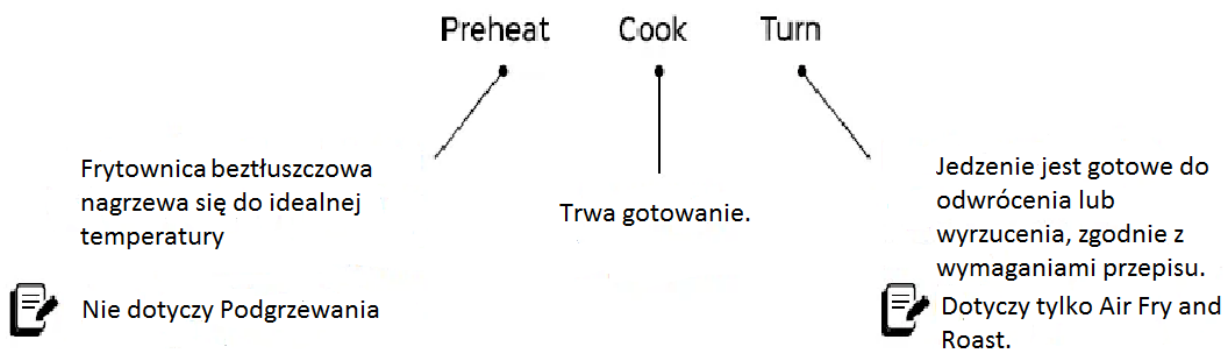
Ustawienia

| Aby to zrobić... | Zrób to! |
|---|--|
| Obudź frytownicę | Dotknij dowolnego przycisku, naciśnij pokrętkę lub wyjmij i ponownie włóż koszyk frytownicy, aby ją wybudzić. Wyświetlacz pokazuje OFF, aby poinformować, że jest w trybie gotowości i gotowy do działania |
| Włąć i wyłąć dźwięki | W trybie gotowości dotknij i przytrzymaj przez 5 sekund przyciski Czas i Temperatura. Nie można wyciszyć alertów o błędach . |
| Zmień skalę temperatury (°C lub °F) | W trybie gotowości dotknij i przytrzymaj klawisz Temp przez 5 sekund, aby przełączać się między °C i °F. |
| Zaoszczędź niestandardowy czas gotowania | Wybierz inteligentny program, a następnie dotknij opcji Czas i za pomocą pokrętki ustaw czas według własnych upodobań. Dotknij Start, aby zapisać zmianę w pamięci |
| Zapisz niestandardową temperaturę gotowania | Wybierz inteligentny program, a następnie dotknij Temp i obróć pokrętkę, aby dostosować temperaturę zgodnie z własnymi upodobaniami. Dotknij Start, aby zapisać zmianę w pamięci. |
| Zresetuj indywidualny inteligentny program | W trybie gotowości dotknij i przytrzymaj przez 5 sekund inteligentny klawisz programu, który |



| | |
|---|--|
| | chcesz zresetować (na przykład: Air Fry). Czas gotowania i temperatura dla tego inteligentnego programu są przywracane do domyślnych ustawień fabrycznych. |
| Zresetuj wszystkie inteligentn programy | W trybie gotowości naciśnij i przytrzymaj pokrętko przez 5 sekund. Czasy i temperatury gotowania dla wszystkich inteligentnych programów są. |

Stan gotowania

00:15 400F



Komunikaty o stanie

| | |
|-----------|---|
| OFF | Frytownica jest w trybie gotowości. |
| On | Inteligentny program jest w fazie wstępnego podgrzewania.  Nie dotyczy Podgrzewania |
| Add Food | Pojawia się ten komunikat, aby poinformować, że frytownica powietrzna osiągnęła idealną temperaturę gotowania i można dodać żywność do koszyka frytownicy (jeśli jeszcze jej nie było).  Nie dotyczy Podgrzewania |
| 00:15 | Wyświetlacz pokazuje czas gotowania i komunikaty ekranowe. |
| 400F | Wyświetlacz pokazuje również ustawioną temperaturę gotowania i komunikaty na ekranie. |
| Turn Food | Jedzenie jest gotowe do odwrócenia lub wyrzucenia, zgodnie z zaleceniami przepisu.  Dotyczy tylko Air Fry and Roast. |
| End | Program Smart został zakończony. |

Gotowanie

Gotowanie w Vortex Plus jest szybkie i łatwe.

UWAGA: Podczas pieczenia mięsa zawsze używaj termometru do mięsa, aby zapewnić, że temperatura wewnętrzna osiągnie bezpieczną minimalną temperaturę. Zapoznaj się z tabelą bezpiecznej minimalnej temperatury wewnętrznej USDA

Smażenie, pieczenie, podgrzewanie

Programy te nadają posiłkom bogaty, chrupiący smak głębokiego smażenia z niewielką ilością oleju lub bez oleju.

| Inteligentny program | Domyślny czas | Zakres czasu | Domyślna temperatura | Zakres temperatury |
|-----------------------------|-------------------|--|----------------------|-------------------------------|
| Smażenie gorącym powietrzem | 17 minut (00:17) | 1 minuta do 1 godziny (00:01 do 01:00) | 205°C/400°F | 82 do 205°C 180 do 400 ° F |
| Pieczenie mięs | 18 minut (00:18) | 1 minuta do 1 godziny (00:01 do 01:00) | 205°C/400°F | 82 do 205°C 180 do 400 ° F |
| Pieczenie ciast | 22 minuty (00:22) | 1 minuta do 1 godziny (00:01 do 01:00) | 176°C/350°F | 82 do 205°C 180 do 400 ° F |
| Odgrzewanie | 10 minut (00:10) | 1 minuta do 1 godziny (00:01 do 01:00) | 138 ° C/280 ° F | 49 do 182°C 120 do 360°F |

PRZESTROGA: Aby uniknąć ryzyka pożaru, uszkodzenia i obrażeń ciała, **NIE WOLNO** rozpylać oleju do smażenia do komory smażenia

- Piekarnik do smażenia powietrzem i akcesoria do smażenia powietrzem będą gorące podczas gotowania i po nim. Aby uniknąć oparzeń, nie dotykaj gorących powierzchni nieosłoniętymi rękami. Pozwól wszystkim przedmiotom ostygnąć do temperatury pokojowej, a następnie wyczyść je zgodnie z instrukcjami konserwacji, czyszczenia i przechowywania.
- Zawsze używaj odpowiedniej ochrony rąk i zachowaj szczególną ostrożność podczas dodawania lub wyjmowania żywności z gorącej komory gotowania.

Air Fry Gotowanie

Stage 1: Przygotowanie do gotowania

01. Wykonaj kroki od 01 do 04 w początkowym uruchomieniu testowym: Stage 1, aby ustawić frytownicę.
02. Dotknij inteligentnego programu, którego chcesz użyć: smażenie na powietrzu, pieczenie, pieczenie lub pieczenie.
03. Dotknij Temp, a następnie obróć pokrętko, aby dostosować

temperaturę.

04. Dotknij opcji Time, a następnie obróć pokrętło, aby ustawić godzinę. Inteligentne programy automatycznie zapisują zmiany ustawień temperatury i czasu po dotknięciu przycisku Start.

05. Dotknij Start, aby rozpocząć!

Wyświetlacz pokazuje Wł. gotowanie a status pokazuje Wstępne podgrzewanie.

Stage 2: Gotowanie

01. Gdy wyświetlacz pokaże Add Food, wyjmij koszyk frytownicy i ostrożnie umieść produkty spożywcze w gorącej komorze gotowania. Możesz umieścić jedzenie bezpośrednio na blasze do gotowania lub w dowolnym naczyniu do pieczenia.

02. Ostrożnie włóż koszyk frytownicy beztłuszczowej.

Wyświetlacz pokazuje czas i temperaturę pieczenia, a status pieczenia pokazuje Air Fry.

03. W trakcie pieczenia (przy smażeniu na powietrzu i pieczeniu) na wyświetlaczu pojawi się komunikat TURN FOOD (Obróć żywność). Jeśli chcesz wyrzucić lub obrócić jedzenie, wyjmij koszyk frytownicy i zajmij się sprawami, a następnie włóż koszyk ponownie do frytownicy. Gotowanie jest automatycznie wstrzymywane i wznowiane.

Jeśli jedzenie nie musi być odwracane, odczekaj 10 sekund, aż program automatycznie wznowi się.

04. Gdy na wyświetlaczu pojawi się End, ostrożnie wyjmij żywność z gorącej komory pieczenia.

Wskazówki kulinarne

- Wstępne podgrzewanie to ważny krok! Poczekał, aż pojawi się komunikat Dodaj jedzenie, zanim dodasz jedzenie do koszyka frytownicy.
- Podczas pieczenia muffinek, bułek, quiche i innych smakołyków przykryj nadające się do piekarnika naczynie do pieczenia folią lub pokrywką nadającą się do pieczenia w piekarniku, aby zapobiec przegotowaniu.
- W przypadku produktów panierowanych, takich jak krążki cebulowe lub marynaty smażone w głębokim tłuszczu, użyj mąki jajecznej z

bułką tartą zamiast ciasta na bazie płynów, aby upewnić się, że ciasto się przyklei do jedzenia.

- Spryskaj produkty spożywcze olejem spożywczym przed dodaniem przypraw, aby przyprawa dobrze się przykleiła.
- Aby uzyskać super chrupiące frytki, namocz świeżo pokrojone paluszki ziemniaczane w lodowatej wodzie na 15 minut, a następnie osusz je i lekko spryskaj olejem przed smażeniem.
- Poklepywanie suchych, wilgotnych produktów spożywczych przed gotowaniem, aby zapobiec nadmiernej parze i rozpryskiwaniu oraz zapewnić bardziej chrupiące rezultaty.
- Smażenie na powietrzu może powodować kapanie oleju i tłuszczu z żywności. Aby zapobiec nadmiernemu dymieniu, ostrożnie wyjmij i opróżnij koszyk frytownicy w razie potrzeby.

Sprawdź harmonogramy gotowania, pobierz aplikację Instant Pot

UWAGA:

- Aby uniknąć ryzyka pożaru, uszkodzenia mienia i obrażeń ciała, **NIE WOLNO** rozpylać oleju kuchennego do komory pieczenia
- Podczas pieczenia mięsa zawsze używaj termometru do mięsa, aby zapewnić, że temperatura wewnętrzna osiągnie bezpieczną minimalną temperaturę. Aby uzyskać więcej informacji, zapoznaj się z tabelą bezpiecznych minimalnych temperatur wewnętrznych USDA lub tabelą temperatur gotowania Health Canada.

Reheat Podgrzej

| Inteligentny program | Domyślny czas | Zakres czasu | Domyślna temperatura | Zakres temperatury |
|----------------------|---------------------|--|----------------------|-----------------------------|
| Odgrzewanie | 10 minut (00:10) | 1 minuta do 1 godziny (00:01 do 01:00) | 138 ° C/280 ° F | 49 do 182°C 120 do 360°F |

- 1) Wykonaj kroki od 01 do 04 z początkowego uruchomienia testowego: Etap 1, aby skonfigurować frytownicę.
- 2) Wyjmij koszyk frytownicy i umieść w nim produkty spożywcze, a następnie ostrożnie włóż go ponownie.

- 3) Dotknij inteligentnego programu REHEAT (podgrzewanie)
- 4) Dotknij opcji Temp, a następnie obróć pokrętło, aby dostosować temperaturę.
- 5) Dotknij opcji Time - Czas, a następnie obróć pokrętło, aby ustawić godzinę. Inteligentne programy automatycznie zapisują zmiany ustawień temperatury i czasu po dotknięciu przycisku Start.
- 6) Dotknij Start, aby rozpocząć ogrzewanie. Czas od razu zaczyna się odliczać.
- 7) Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat End, ostrożnie wyjmij żywność z gorącej komory pieczenia.

UWAGA:

- Piekarnik do smażenia powietrzem i akcesoria do smażenia będą gorące podczas gotowania i po nim. Nie dotykaj gorących powierzchni nieosłoniętymi rękami. Pozostaw wszystkie przedmioty do ostygnięcia do temperatury pokojowej, a następnie wyczyść je zgodnie z instrukcjami konserwacji, czyszczenia i przechowywania.
- Aby uniknąć oparzeń, należy zawsze stosować odpowiednią ochronę rąk i zachować szczególną ostrożność podczas dodawania lub wyjmowania żywności z gorącej komory gotowania.

Pielęgnacja, czyszczenie i przechowywanie

Wyczyść frytownicę i akcesoria po każdym użyciu.

Zawsze odłączaj frytownicę beztłuszczową i pozwól jej ostygnąć do temperatury pokojowej przed czyszczeniem. Nigdy nie używaj ostrych detergentów chemicznych, zmywaków ani proszków do czyszczenia jakichkolwiek części lub komponentów.

Poczekaj, aż wszystkie powierzchnie dokładnie wyschną przed użyciem i przed przechowywaniem.

| Część lub akcesorium | Sposób czyszczenia i uwagi |
|----------------------|--|
| Kosz do frytownicy | <ul style="list-style-type: none"> •Wyczyść koszyk frytkownicy beztłuszczowej gąbką lub ściereczką i ciepłą wodą z płynem do naczyń, następnie dobrze splucz. Upewnij się, że cały tłuszcz i resztki jedzenia zostały usunięte. NIE zanurzaj kosza w wodzie ani innym płynie. •Kosz frytkownicy - można myć w zmywarce, tylko górny kosz. |
| Taca do gotowania | <ul style="list-style-type: none"> •Blachę do gotowania czyścić ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z płynem do naczyń. •Taca do gotowania ma powłokę zapobiegającą przywieraniu. Aby uniknąć uszkodzenia powłoki nieprzywierającej, NIE WOLNO używać metalowych przyborów do czyszczenia. |
| Komora do gotowania | <ul style="list-style-type: none"> •Wyczyścić komorę pieczenia gąbką lub miękką ściereczką i ciepłą wodą z płynem do naczyń. • Aby usunąć zapieczony tłuszcz i resztki jedzenia z komory pieczenia, spryskaj mieszanką sody oczyszczonej i octu i wytrzyj do czysta wilgotną ściereczką. •W przypadku uporczywych plam pozostaw mieszankę na dotkniętym obszarze przez kilka minut przed szorowaniem do czysta. Sprawdź cewkę grzewczą pod kątem rozprysków oleju i resztek jedzenia. •W razie potrzeby wyczyść węzownicę grzewczą wilgotną szmatką. Upewnij się, że |

| | |
|----------|--|
| | wężownica grzejna jest całkowicie sucha przed następnym użyciem. |
| Zewnątrz | •Wyczyść miękką, wilgotną szmatką lub gąbką i wytrzyj do sucha. |

OSTRZEŻENIE

Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem i obrażeń ciała:

- Nie zanurzaj urządzenia w wodzie.
- Nie płucz urządzenia pod bieżącą wodą.
- Nie moczyć bolców przewodu zasilającego.

Bez odpowiedniego czyszczenia wokół elementu grzejnego mogą gromadzić się rozpryski żywności i tłuszczu, powodując ryzyko dymu, pożaru i obrażeń ciała.

Jeśli widzisz lub wyczuwasz dym, dotknij Anuluj, odłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć. Rozpryski żywności lub tłuszcz usuwaj miękką szmatką i płynem do naczyń.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

| Problem | Przyczyna | Rozwiązanie |
|---------------------------------------|--|--|
| Frytkownica nie włącza się | Urządzenie nie jest prawidłowo podłączone do prądu. | •Upewnij się, że przewód zasilający jest odpowiednio podłączony do gniazdka. |
| | Nie ma prądu w gniazdku. | •Podłącz inne urządzenie do tego samego gniazdka, aby przetestować obwód. |
| | Drzwiczki urządzenia są otwarte. | •Upewnij się, że drzwi są prawidłowo zamknięte. |
| Z frytkownicy wydobywa się czarny dym | Używanie oleju o niskim punkcie dymienia. | •Anuluj program Smart, odłącz urządzenie z prądu i pozwól mu ostygnąć do temperatury pokojowej. •Wybierz neutralny olej o wysokim punkcie dymienia. |
| | Resztki jedzenia na nagrzewnicy, w komorze lub na akcesoriach. | •Anuluj program Smart, odłącz urządzenie z prądu i pozwól mu ostygnąć do temperatury |

| | | |
|--------------------------------------|---|--|
| | | <p>pokojowej.</p> <ul style="list-style-type: none"> •Usun wszystkie akcesoria z komory do gotowania i dokładnie wyczyść komorę i wszystkie akcesoria. |
| | Usterka urządzenia. | •Skontaktuj się z obsługą klienta. |
| Z frytkownicy wydobywa się biały dym | Gotowanie potraw o dużej zawartości tłuszczu, takich jak bekon, kiełbasy i mięso na hamburgery. | <ul style="list-style-type: none"> •Unikaj smażenia gorącym powietrzem potraw o dużej zawartości tłuszczu. Przed smażeniem gorącym powietrzem sprawdź, czy w komorze nie ma nadmiaru oleju i/lub tłuszczu i w razie potrzeby ostrożnie go usuń. |
| | Woda odparowuje, wytwarzając gęstą parę. | <ul style="list-style-type: none"> •Przed smażeniem gorącym powietrzem osusz wilgotne składniki potraw. •Nie dodawaj wody ani innych płynów do komory podczas smażenia gorącym powietrzem. |
| | Przyprawy znajdujące się na potrawie wpadły na grzałkę. | •Zachowaj ostrożność podczas przyprawiania potraw. Spryskaj warzywa i mięso olejem przed doprawieniem, aby przyprawy lepiej się trzymały. |

KODY BŁĘDÓW

Jeśli panel sterowania wyświetli kod błędu z tej listy, oznacza to, że wystąpił problem z urządzeniem Vortex™ Plus. Poniżej przedstawiamy działania, które należy podjąć, by rozwiązać ten problem.

| Problem | Przyczyna | Rozwiązanie |
|---------|-------------------------------|-----------------------------------|
| E1 | Otwarty obwód. | Skontaktuj się z obsługą klienta. |
| E2 | Zwarcie czujnika temperatury. | Skontaktuj się z obsługą klienta. |

Specyfikacja produktu

Znajdź nazwę swojego modelu i numer seryjny

Znajdź oba te elementy na etykiecie znamionowej z tyłu frytownicy, w pobliżu przewodu zasilającego.

| Model | Pojemność | Moc w watach | Moc | Waga | Wymiary |
|---------------|-----------|--------------|--------------|---------|------------------------|
| Vortex plus 4 | 4l | 1600 W | 120 V- 60 Hz | 4.08 kg | cm: 33.1Dx25.7Wx28H |

DOWIEDZ SIĘ WIĘCEJ

Przygotowaliśmy dla Ciebie mnóstwo informacji i pomocy dotyczących frytkownicy beztłuszczowej Instant. Oto niektóre z najbardziej pomocnych zasobów.

Kontakt z obsługą klienta

Tel: 570 310 000

570 320 000

570 31 3231

E-mail: info@instant-pot.pl

Instant Pot Polska

ul. Palisadowa 24

01-940 Warszawa

Aplikacja Instant Brands Connect z ponad 1000 przepisów

instantbrands.co.uk

Sklepy z aplikacjami na iOS i Androida

Schematy gotowania i więcej przepisów

instantbrands.co.uk/recipes/

Filmy instruktażowe, porady i wiele więcej

 Instant Brands UK

GWARANCJA

Zapoznaj się z warunkami w karcie gwarancyjnej

Recykling

To urządzenie jest zgodne z dyrektywą WEEE 2012/19/UE w sprawie utylizacji sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). To urządzenie jest zgodne z europejską dyrektywą kompatybilności elektromagnetycznej (EMC) 2014/30/UE wraz z jej zmianami, a także z dyrektywą niskonapięciową (LVD) 2014/35/UE wraz z jej zmianami. To oznaczenie wskazuje, że tego produktu nie należy wyrzucać wraz z innymi odpadami domowymi na terenie Wielkiej Brytanii i UE. Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowiska lub zdrowia ludzkiego spowodowanym niekontrolowaną utylizacją odpadów, poddawaj je odpowiedzialnemu recyklingowi, aby promować zrównoważone ponowne wykorzystanie źródłowych materiałów. Aby zwrócić zużyte urządzenie, skorzystaj z systemów zwrotu i zbiórki lub skontaktuj się z działem obsługi klienta w celu uzyskania dalszych informacji na temat recyklingu i WEEE.

