

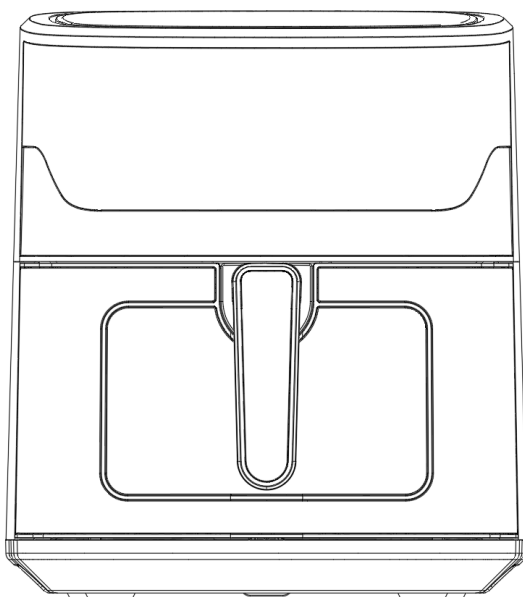
EXTRALINK HOME

Air Fryer 6.5L EU

SJ-650

Instrukcje obsługi i bezpieczeństwa

Model No.: SJ-650



- TYLKO DO UŻYTKU WEWNĘTRZNEGO -
- TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO -

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i zachować ją na przyszłość.

ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE

To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku w podobnych zastosowaniach domowych, takich jak:

- kuchnie pracownicze w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy;
- w gospodarstwach rolnych;
- przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych;
- w pensjonatach.

WAŻNE ZABEZPIECZENIA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym poniższych:

1. Przeczytać wszystkie instrukcje.
2. Nie dotykać gorących powierzchni.
3. W celu ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym nie zanurzać przewodu, wtyczek ani podstawy w wodzie lub innej cieczy.
4. **OSTRZEŻENIE:** To urządzenie elektryczne posiada funkcję ogrzewania. Powierzchnie, również inne niż powierzchnie funkcjonalne, mogą wytwarzać wysokie temperatury. Ponieważ temperatury są różnie odbierane przez różne osoby, z urządzenia należy korzystać z zachowaniem **OSTROŻNOŚCI**. Urządzenia należy dotykać wyłącznie w przeznaczonych do tego celu uchwytach i powierzchniach chwytnych, w rękawicach chroniących przed wysoką temperaturą lub podobnych. Powierzchnie inne niż przeznaczone do chwytania powinny mieć wystarczająco dużo czasu na ostygnięcie przed dotknięciem.
5. Nieużywane urządzenie należy odłączyć od gniazdka przed czyszczeniem. Przed założeniem lub przed założeniem lub zdjęciem części.
6. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowane osoby w celu uniknięcia zagrożenia.
7. Używanie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować obrażenia.
może spowodować obrażenia.
8. Nie używać na zewnątrz.
9. Nie pozwalać, aby przewód zwisał ponad krawędzią stołu lub blatu, co może spowodować kontakt z gorącą powierzchnią.
10. Nie umieszczać urządzenia na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego ani w rozgrzanym piekarniku.
11. Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny.
gorące płyny.
12. Zawsze najpierw podłączaj wtyczkę do urządzenia, a następnie podłącz przewód do gniazdka ściennego. Aby odłączyć urządzenie, należy ustawić dowolny element sterujący w położeniu "wyłączone", a następnie wyjąć wtyczkę z gniazdka ściennego.
13. Nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.
14. To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat, osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie

bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one więcej niż 8 lat i są nadzorowane.

15. Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.

16. Urządzenia nie są przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

WPROWADZENIE

Ta frytkownica na gorące powietrze zapewnia łatwy i zdrowy sposób przygotowywania ulubionych składników. Wykorzystując szybki obieg gorącego powietrza i górny grill, jest w stanie przygotować wiele potraw. Najlepsze jest to, że frytkownica na gorące powietrze podgrzewa żywność we wszystkich kierunkach, a większość składników nie wymaga oleju.

DANE TECHNICZNE:

Napięcie: 220-240V~50-60Hz

Moc: 1600 W

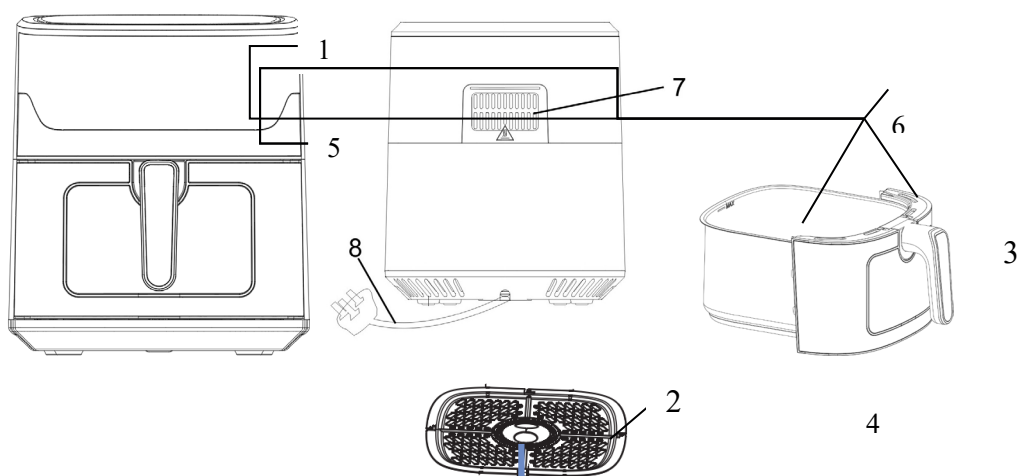
Pojemność ze stojakiem: 6,5Litra

Regulowana temperatura: 80°C-200°C

Timer: (0-60 min)

OPIS OGÓLNY (rys. 1)

- | | |
|-----------------------|---|
| 1. Panel wyświetlacza | 2. Stelaż |
| 3. Uchwyt | 4. Pokrywa garnka |
| 5. Główna obudowa | 6. Garnek do smażenia |
| 6. Garnek do smażenia | 8. Przewód główny (przewód elektryczny) |



rys.1



Rys.2

Ważne

Niebezpieczeństwo

-To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one więcej niż 8 lat i są nadzorowane.

-Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.

-Nigdy nie zanurzać obudowy, w której znajdują się podzespoły elektryczne i elementy grzejne, w wodzie ani nie płukać jej pod bieżącą wodą.

-Nie dopuścić do przedostania się wody lub innego płynu do wnętrza urządzenia, aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym.

-Składniki przeznaczone do smażenia należy zawsze umieszczać w koszu, aby zapobiec ich kontaktowi z elementami grzejnymi.

-Nie zakrywać wlotu i wylotu powietrza podczas pracy urządzenia.

-Nie napełniać garnka olejem, ponieważ może to spowodować zagrożenie pożarem.

-Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas jego pracy.

Podczas pracy urządzenia temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka.

OSTRZEŻENIE

- Należy sprawdzić, czy napięcie wskazane na urządzeniu jest zgodne z lokalnym napięciem sieciowym.

- Nie używaj urządzenia, jeśli wtyczka, przewód zasilający lub inne części są uszkodzone.

- Nie należy zwracać się do osób nieupoważnionych w celu wymiany lub naprawy uszkodzonego przewodu zasilającego.

- Przewód zasilający należy trzymać z dala od gorących powierzchni.

- Nie podłączać urządzenia ani nie obsługiwać panelu sterowania mokrymi rękami.

- Nie umieszczać urządzenia przy ścianie lub innych urządzeniach. Należy pozostawić co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu i po bokach oraz 10 cm wolnej przestrzeni nad urządzeniem.

- Nie umieszczać żadnych przedmiotów na urządzeniu.

- Nie używaj urządzenia do celów innych niż opisane w niniejszej instrukcji.

- Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru.

- Podczas smażenia gorącym powietrzem przez otwory wylotu powietrza wydostaje się gorąca para. Ręce i twarz należy trzymać w bezpiecznej odległości od pary i otworów wylotu powietrza.

- Należy również uważać na gorącą parę i powietrze podczas zdejmowania garnka z

urządzenia.

- Wszelkie dostępne powierzchnie mogą nagrzewać się podczas użytkowania (rys. 2)
- Jeśli z urządzenia wydobywa się ciemny dym, należy natychmiast odłączyć je od zasilania. Przed wyjęciem garnka z urządzenia należy poczekać, aż dym ustanie.

Uwaga

- Urządzenie należy ustawić na poziomej, równej i stabilnej powierzchni.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie może być bezpiecznie używane w środowiskach takich jak kuchnie pracownicze, gospodarstwa rolne, motele i inne środowiska niemieszkalne. Nie jest również przeznaczone do użytku przez klientów w hotelach, motelach, pensjonatach i innych środowiskach mieszkalnych.
- Jeśli urządzenie jest używane nieprawidłowo lub do celów profesjonalnych lub półprofesjonalnych lub nie jest używane zgodnie z instrukcjami zawartymi w instrukcji obsługi, gwarancja traci ważność i możemy odmówić jakiegokolwiek odpowiedzialności za spowodowane szkody.
- Nieużywane urządzenie należy zawsze odłączać od zasilania.
- Urządzenie musi ostygnąć przez około 30 minut, aby można je było bezpiecznie obsługiwać lub czyścić.

Przed pierwszym użyciem

1. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Usunąć wszelkie naklejki lub etykiety z urządzenia.
3. Dokładnie wyczyścić garnek i stojak gorącą wodą, niewielką ilością płynu do mycia naczyń i nieścierną gąbką.
4. Przetrzeć urządzenie wewnątrz i na zewnątrz wilgotną ściereczką.

Jest to frytkownica bezolejowa, która działa w oparciu o gorące powietrze. Nie należy napełniać garnka bezpośrednio olejem lub tłuszczem do smażenia.

Uwaga: Gdy frytkownica powietrzna jest podgrzewana po raz pierwszy, może wydzielać niewielki dym lub zapach. Jest to normalne zjawisko w przypadku wielu urządzeń grzewczych. Nie ma to wpływu na bezpieczeństwo urządzenia.

Przygotowanie do użycia

- 1 Umieść urządzenie na stabilnej, poziomej i równej powierzchni.
Nie umieszczaj urządzenia na powierzchni nieodpornej na wysoką temperaturę.
- 2 Umieść stojak w garnku.
Nie napełniaj garnka olejem ani żadnym innym płynem.
Nie kładź żadnych przedmiotów na urządzeniu, ponieważ przepływ powietrza zostanie zakłócony, co wpłynie na wyniki smażenia gorącym powietrzem.

KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

Bezolejowy może przygotować szeroką gamę składników.

Smażenie gorącym powietrzem

1. Podłącz wtyczkę sieciową do uziemionego gniazdka ściennego.
2. Ostrożnie wyciągnij garnek z frytkownicy na gorące powietrze.
3. Umieść składniki w naczyniu do smażenia.

4. Wsuń garnek z powrotem do frytownicy na gorące powietrze.

Należy zwrócić uwagę na dokładne wyrównanie z prowadnicami w korpusie frytownicy.

Nigdy nie używaj garnka bez stojaka.

Przeostroga: Nie dotykaj garnka podczas i po użyciu, ponieważ bardzo się nagrzewa. Garnek należy zawsze trzymać za uchwyt.

5. Określ wymagany czas przygotowania składników (patrz część "Ustawienia" w tym rozdziale).

6. Niektóre składniki wymagają wstrząśnięcia w połowie czasu przygotowywania (patrz punkt "Ustawienia" w tym rozdziale). Aby potrząsnąć składnikami, wyciągnij garnek z urządzenia za uchwyt i potrząśnij nim. Następnie wsuń garnek z powrotem do frytownicy.

Przeostroga: Nie naciskaj przycisku na uchwycie podczas potrząśnięcia.

Wskazówka: Jeśli ustawisz minutnik, na połowę czasu przygotowania, usłyszysz brzęczyk minutnika, gdy będziesz musiał wstrząsnąć składnikami. Oznacza to jednak, że po wstrząśnięciu należy ponownie ustawić minutnik na pozostały czas przygotowania.

7. Po usłyszeniu brzęczyka timera, który wskazuje, że upłynął ustawiony czas przygotowania, wyjmij garnek z urządzenia.

Wskazówka: Podczas użytkowania można dostosować temperaturę lub czas do własnych upodobań. Ustawienia zostaną zachowane przez około minutę po wyjęciu dzbanka z korpusu.

8. Sprawdź, czy składniki są gotowe.

Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, po prostu wsuń garnek z powrotem do urządzenia i ustaw minutnik na kilka dodatkowych minut.

9. Aby wyjąć składniki (np. frytki), wyciągnij garnek z frytownicy na gorące powietrze i umieść go na ramie próbnej.

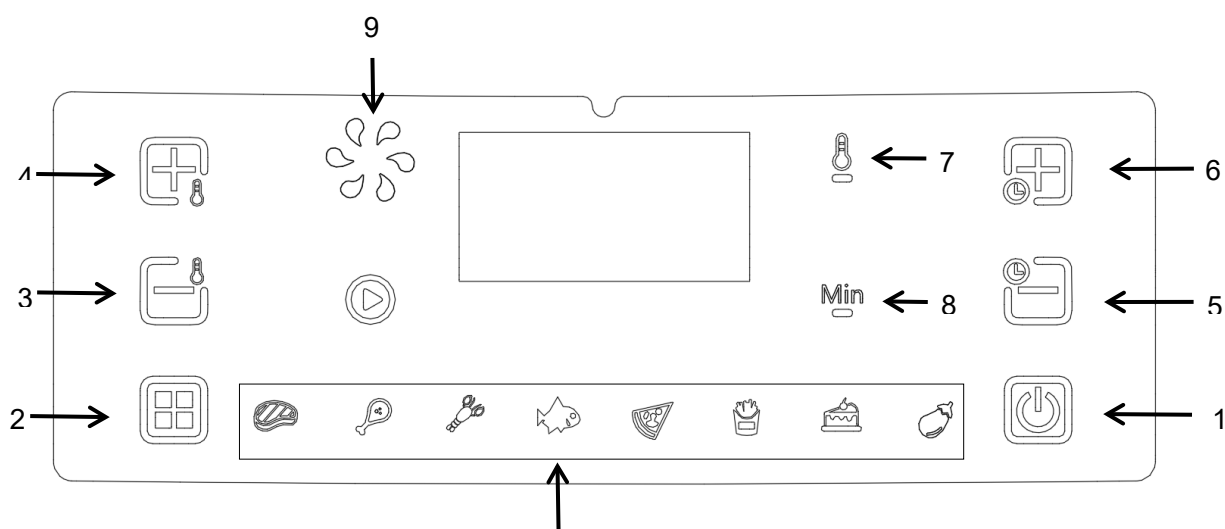
Nie odwracaj garnka do góry dnem, gdy stojak jest nadal przymocowany do garnka, ponieważ nadmiar oleju, który zebrał się na dnie garnka, wycieknie na składniki.

Garnek i składniki są gorące, para może wydostawać się z garnka w zależności od rodzaju składników we frytownicy powietrznej.


10. Opróżnić kosz do miski lub na talerz.

11. Gdy partia składników jest gotowa, frytownica na gorące powietrze jest natychmiast gotowa do przygotowania kolejnej partii.

INSTRUKCJA DOT. PANELU STEROWANIA




Instrukcja obsługi:



Przycisk 1  – Klucz zasilania

Po prawidłowym umieszczeniu kosza i garnka w głównej obudowie zaświeci się kontrolka zasilania. Naciskając przycisk zasilania przez 3 sekundy, urządzenie ustawi domyślną temperaturę 200, a czas gotowania zostanie ustawiony na 15 minut. Drugie naciśnięcie przycisku zasilania rozpocznie proces gotowania. Naciśnięcie przycisku zasilania przez 3 sekundy spowoduje zamknięcie całego urządzenia podczas gotowania. Na ekranie pojawi się komunikat "OFF". Dioda "OFF" zgaśnie, a wentylator przestanie działać 20 sekund później, a całe urządzenie całkowicie przestanie działać.


Uwaga: Podczas gotowania można dotykać przycisków, aby kontrolować pauzę i rozpoczęcie gotowania.


Przycisk 2  – Klucz ustawień wstępnych

Wybór opcji “

Przycisk 3  & Przycisk 4  – Przyciski zmniejszania i zwiększania temperatury

Przycisk  & Przycisk  – Klawisze zmniejszania i zwiększania kontroli czasu

Wybór klawisza 4 “” Symbole Przycisk 3 i Przycisk 4 umożliwiają zwiększenie lub zmniejszenie temperatury gotowania o 5 °C na raz. Przytrzymanie wciśniętego przycisku spowoduje szybką zmianę temperatury. Zakres regulacji temperatury: 80°C-200°C.

Wybranie przycisku 6 “” Symbole przycisków 5 i 6 umożliwiają zwiększanie lub zmniejszanie czasu gotowania, minuta po minucie. Przytrzymanie wciśniętego przycisku spowoduje szybką zmianę czasu.

Przycisk 7  & 8  – Wskaźniki temperatury/timera

Lampka kontrolna "9" - wskaźnik wentylatora

Lampka kontrolna "10-17" - wskaźnik receptury

Ustawienia

Poniższa tabela pomoże wybrać podstawowe ustawienia dla składników.

Ponieważ składniki różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką, nie możemy zagwarantować najlepszego ustawienia dla danych składników.

Ponieważ technologia Rapid Air natychmiastowo podgrzewa powietrze wewnątrz urządzenia, wyciągnięcie garnka na chwilę z urządzenia podczas smażenia gorącym powietrzem prawie

nie zakłóca procesu.

Wskazówki

- Mniejsze składniki zazwyczaj wymagają nieco krótszego czasu przygotowania niż większe składniki.
- Większa ilość składników wymaga tylko nieco dłuższego czasu przygotowania, a mniejsza ilość składników wymaga tylko nieco krótszego czasu przygotowania.
- Potrzęsanie mniejszymi składnikami w połowie czasu przygotowania optymalizuje efekt końcowy i może zapobiec nierównomiernemu usmażeniu składników.
- Dodaj trochę oleju do świeżych ziemniaków, aby uzyskać chrupiący efekt. Smażyć składniki we frytkownicy na gorące powietrze w ciągu kilku minut od dodania oleju.
- Nie należy przygotowywać we frytkownicy na gorące powietrze bardzo tłustych składników, takich jak kielbaski.
- Przekąski, które można przygotować w piekarniku, można również przygotować we frytkownicy na gorące powietrze
- Optymalna ilość do przygotowania chrupiących frytek to 500 gramów.
- Użyj gotowego ciasta, aby szybko i łatwo przygotować nadziewane przekąski. Gotowe ciasto wymaga również krótszego czasu przygotowania niż ciasto domowe.
- Umieść formę do pieczenia lub naczynie żaroodporne w koszu frytkownicy na gorące powietrze, jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche lub jeśli chcesz usmażyć kruche składniki lub składniki nadziewane
- Frytkownicy na gorące powietrze można również używać do odgrzewania składników. Aby podgrzać składniki, ustaw temperaturę na 150 °C na maksymalnie 10 minut.

Składniki	Min-max Ilość (g)	Czas (min)	Temperatura (°C)	Mieszać	Extra information
Mrożone frytki	400-800	17-25	200	Mieszać	
Pałeczki z kurczaka	600-800	22-25	180	Mieszać	
Pizza	6in-8in	25-30	180		
Ryba	500-800	16-18	180	Mieszać	
Krewetki	400-800	12-15	180	Mieszać	
Stek	100-200	16-20	180	Mieszać	
Warzywa	400-600	17-22	160		
Ciasto	120-250	17	160		

Uwaga: W przypadku rozpoczęcia smażenia, gdy frytkownica na gorące powietrze jest jeszcze zimna, należy dodać 3 minuty do czasu przygotowania.

Czyszczenie

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.

Garnek i stojak z powłoką nieprzywierającą. Do ich czyszczenia nie należy używać metalowych przyborów kuchennych ani ściernych środków czyszczących, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki nieprzywierającej.

1 Wyjąć wtyczkę z gniazdka i odczekać, aż urządzenie ostygnie.

Uwaga: Zdejmij garnek, aby frytownica na gorące powietrze szybciej ostygła.

2 Wytrzyj zewnętrzną część urządzenia wilgotną ściereczką.

3 Wyczyść garnek i stojak gorącą wodą, niewielką ilością płynu do mycia naczyń i nieścierną gąbką.

Możesz użyć płynu odtłuszczającego, aby usunąć wszelkie pozostałe zabrudzenia.

Wskazówka: Jeśli brud przywarł do stojaka lub dna garnka, napełnij garnek gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Umieść stojak w garnku i pozostaw garnek i stojak do namoczenia na około 10 minut.

4 Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i nieścierną gąbką.

5 Wyczyść element grzejny za pomocą szczotki do czyszczenia, aby usunąć wszelkie pozostałości żywności.

Przechowywanie

1 Odłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć.

2 Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.

Środowisko

Nie należy wyrzucać urządzenia wraz ze zwykłymi odpadami domowymi po jego wyczerpaniu, lecz oddać je do oficjalnego punktu zbiórki w celu recyklingu. W ten sposób przyczyniasz się do ochrony środowiska.

Gwarancja i serwis

Jeśli potrzebujesz serwisu, informacji lub masz problem, skontaktuj się z lokalnym autoryzowanym centrum serwisowym.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Possible cause	Solution
Frytkownica na gorące powietrze nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone do zasilania.	Włóż wtyczkę sieciową do uziemionego gniazdka ściennego.
	Czasomierz nie został ustawiony.	Ustaw przycisk timera na wymagany czas przygotowania do włączenia urządzenia.
Składniki smażone we frytkownicy powietrznej nie są gotowe.	Ilość składników w koszyku jest zbyt duża.	Do kosza należy wkładać mniejsze porcje składników. Mniejsze partie są smażone bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Ustaw przycisk temperatury na żądane ustawienie temperatury (patrz sekcja "Ustawienia" w rozdziale "Korzystanie z urządzenia").
	Czas przygotowania jest zbyt krótki.	Ustaw timer na wymagany czas przygotowania (patrz sekcja "Ustawienia" w rozdziale "Korzystanie z urządzenia").
Składniki są nierównomiernie smażone we frytkownicy powietrznej.	Niektóre rodzaje składników należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania.	Składniki leżące jeden na drugim (np. frytki) należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowywania. Patrz sekcja "Ustawienia" w rozdziale "Korzystanie z urządzenia".

Smażone przekąski nie są chrupiące po wyjęciu z frytkownicy powietrznej.	Użyłeś rodzaju przekąsek przeznaczonych do przygotowania w tradycyjnej frytkownicy.	Użyj przekąsek z piekarnika lub lekko posmaruj je olejem, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
Nie mogę prawidłowo wsunąć patelni do urządzenia.	W garnku jest za dużo składników.	Do not fill the frying pot beyond the MAX indication.
	Stojak nie jest prawidłowo umieszczony w garnku.	Wciśnij stojak do garnka, aż nie będzie mógł się dalej poruszać.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowujesz tłuste składniki.	Podczas smażenia tłustych składników we frytkownicy powietrznej do garnka wycieka duża ilość oleju. Olej wytwarza biały dym, a garnek może nagrzewać się bardziej niż zwykle. Nie ma to wpływu na działanie urządzenia ani na efekt końcowy.
	Garnek nadal zawiera pozostałości z poprzedniego użytkowania.	Biały dym jest spowodowany nagrzewaniem się tłuszczu na patelni. Upewnij się, że patelnia jest prawidłowo czyszczona po każdym użyciu.
Świeże frytki są nierównomiernie smażone we frytkownicy powietrznej.	Nie użyto właściwego typu ziemniaka.	Użyj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostaną jędrne podczas smażenia.
	Paluszki ziemniaczane nie zostały prawidłowo opłukane przed smażeniem.	Dokładnie opłucz paluszki ziemniaczane, aby usunąć z nich skrobię.
Świeże frytki nie są chrupiące po wyjęciu z frytkownicy powietrznej.	Chrupkość frytek zależy od ilości oleju i wody w frytkach.	Przed dodaniem oleju upewnij się, że patyczki ziemniaczane są odpowiednio wysuszone.
		Pokrój paluszki ziemniaczane na mniejsze kawałki, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
		Dodaj nieco więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.

Prawidłowa utylizacja tego produktu



To oznaczenie wskazuje, że tego produktu nie należy wyrzucać razem z innymi odpadami z gospodarstw domowych w całej UE. Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowiska lub zdrowia ludzkiego wynikającym z niekontrolowanego usuwania odpadów, należy poddać je recyklingowi w sposób odpowiedzialny, aby promować zrównoważone ponowne wykorzystanie zasobów materialnych. Aby zwrócić zużyte urządzenie, należy skorzystać z systemów zwrotu i zbiórki lub skontaktować się ze sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony. Może on przekazać produkt do bezpiecznego dla środowiska recyklingu.

Deklaracja CE



Urządzenie zostało zaprojektowane, wyprodukowane i wprowadzone do obrotu zgodnie z wymaganiami dyrektyw "nowego podejścia", w związku z czym produkt został oznaczony znakiem CE i wystawiono dla niego deklarację zgodności, która jest udostępniana organom nadzoru rynku.