

Hot Air Fryer • Hete lucht fritteuse • Friteuse à air chaud
 Freidora por aire caliente • Friggitrice ad aria calda • Frytkownica na gorące powietrze
 Forró levegős olajsütő • Фритюрница с горячим воздухом • مقلدة التحمير العميقة بالهواء الساخن



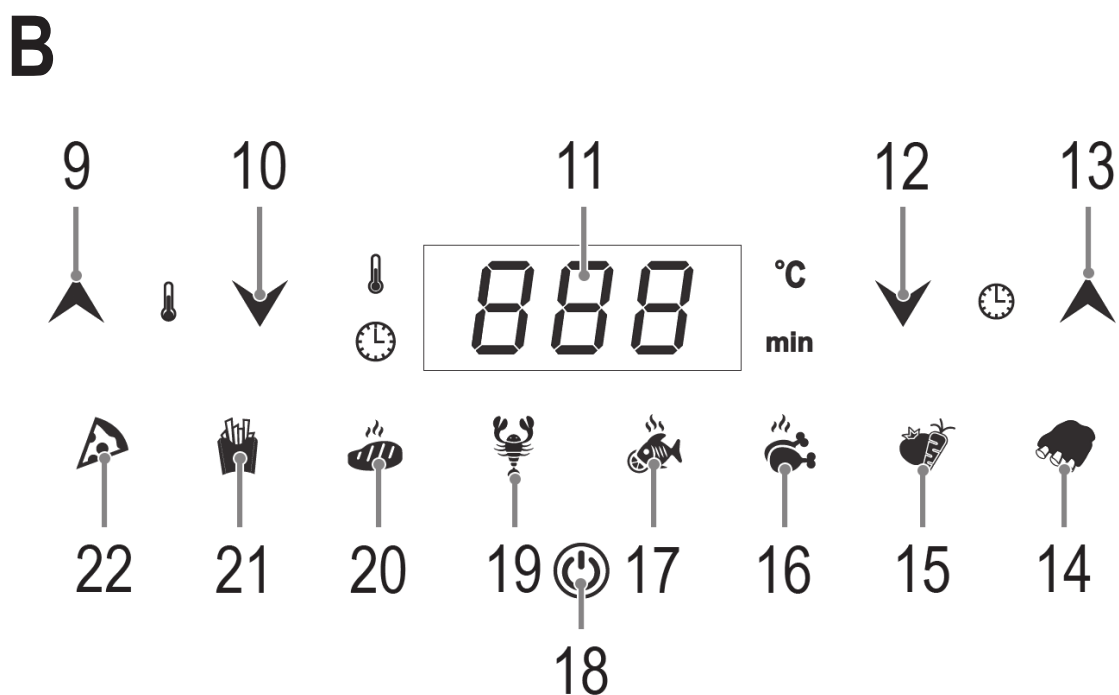
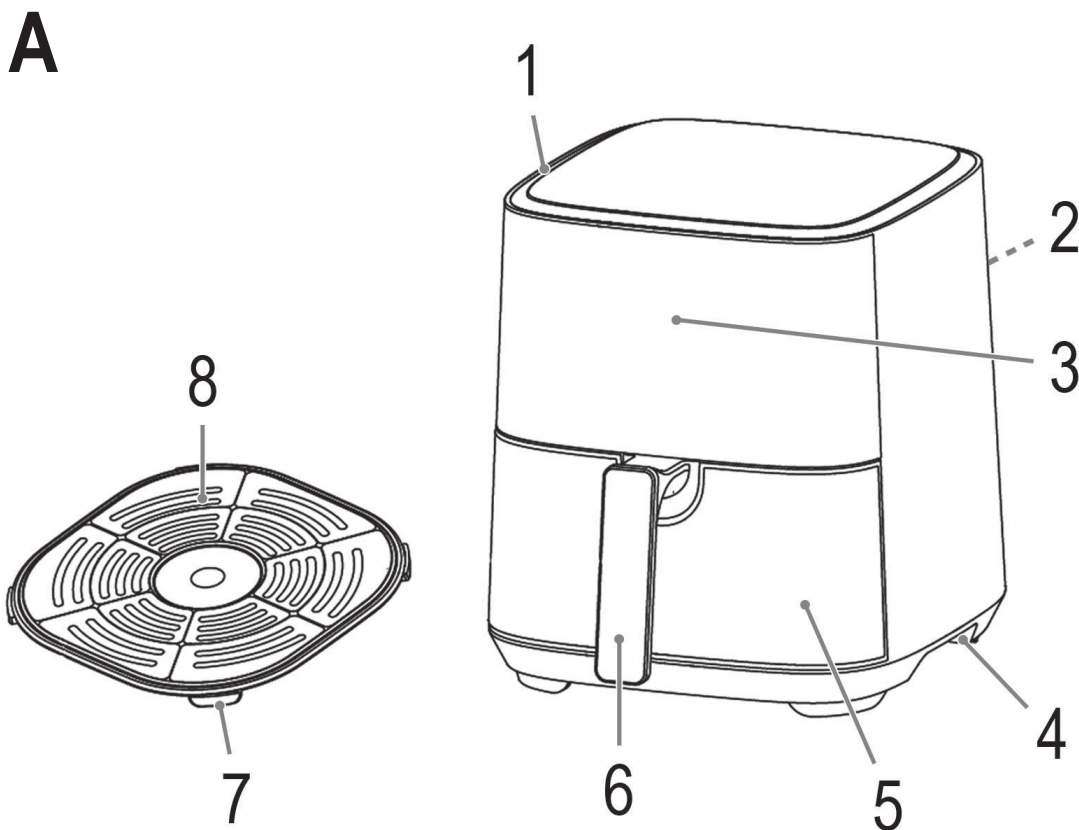
Bedienungsanleitung

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 ryzyka obrażeń.



UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

Spis treści

Przegląd elementów obsługi	3
Rozpakowanie urządzenia	34
Przegląd elementów obsługi / Zakres dostawy	34
Ostrzeżenia dotyczące użytkowania urządzenia	35
Uwagi dotyczące użytkowania	35
Lokalizacja	35
Przylącze elektryczne	35
Stand-by (tryb oczekiwania)	35
Włączanie / wyłączanie urządzenia	35
Przed pierwszym użyciem	35
Wskazówki dotyczące użytkowania	35
Przyciski funkcji	36
Ustawianie temperatury i czasu gotowania	36
Programy automatyczne	36
Korzystanie z urządzenia	36
Wstrzymanie pracy	36
Koniec użytkowania	37
Czyszczenie	37
Przechowywanie	37
Rozwiązywanie problemów	37

Dane techniczne	38
Warunki gwarancji	38
Usuwanie	39
Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”	39

Rozpakowanie urządzenia

1. Wyjmij urządzenie z opakowania.
2. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, takie jak folie, materiały wypełniające, opaski kablowe i opakowania kartonowe.
3. Sprawdź, czy zawartość opakowania jest kompletna.
4. Jeżeli zawartość opakowania jest niekompletna lub jeżeli widoczne są uszkodzenia, nie używaj urządzenia. Natychmiast zwróć je do sprzedawcy.

Przegląd elementów obsługi / Zakres dostawy

Obrazek A

- 1 Otwory wlotowe powietrza
- 2 Otwory wylotu powietrza
- 3 Panel sterowania
- 4 Uchwyt do przenoszenia
- 5 Pojemnik do głębokiego smażenia
- 6 Uchwyt pojemnika do smażenia
- 7 Silikonowe nuby
- 8 Wkład sitowy

Obrazek B: Symbole na panelu sterowania

- 9 Przycisk ▲ (zwiększenie temperatury)
- 10 Przycisk ▼ (obniżenie temperatury)
- 11 Wyświetlacz
- 12 Przycisk ▼ (skrócenie czasu gotowania)
- 13 Przycisk ▲ (wydłuż czas gotowania)
- 14 Przycisk 🍷 (żeberka programów automatycznych)
- 15 Przycisk 🍷 (automatyczny program do warzyw)
- 16 Przycisk 🍗 (program automatyczny - udka z kurczaka)
- 17 Przycisk 🐟 (program automatyczny dla ryb)
- 18 Przycisk ☺ (włączanie / wyłączanie urządzenia)
- 19 Przycisk 🍤 (krewetki z programu automatycznego)
- 20 Przycisk 🍷 (stek programów automatycznych)
- 21 Przycisk 🍷 (program automatyczny Frytki)
- 22 Przycisk 🍷 (pizza z programem automatycznym)

Ostrzeżenia 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.

Uwagi dotyczące użytkowania

Lokalizacja

- Umieść urządzenie na antypoślizgowej, równej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni.
- Nie należy ustawiać urządzenia tyłem bezpośrednio przy ścianie.
- 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.

Stand-by (tryb oczekiwania)

Urządzenie znajduje się w trybie gotowości, gdy świeci się tylko przycisk . Urządzenie przełączy się w tryb gotowości w następujących sytuacjach:

- Gdy wtyczka znajduje się w gniazdku.
- Jeśli przez około 60 sekund nie naciśnie się żadnego przycisku. 3 sygnały dźwiękowe.
- Po upływie pewnego czasu. 3 sygnały dźwiękowe.
- Po naciśnięciu i przytrzymaniu przycisku  przez ok. 3 sekundy.

Włączanie/wyłączanie urządzenia

Naciśnij przycisk , aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.

- Przycisk  miga, gdy proces gotowania jest aktywny.
- Po upływie tego czasu urządzenie samoczynnie przełączy się w tryb czuwania. Wentylator będzie nadal pracował, aby schłodzić urządzenie.

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!

- Odłącz 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.
- Wyłącznik 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 zredukować 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 3 minuty do czasu gotowania.
- Steki /większe ilości mięsa smażyć na gorąco na patelni przed smaženiem we frytownicy. Czas i temperatura zależą od żądanego poziomu gotowania.
- Za pomocą urządzenia można również odgrzewać potrawy. Ustaw czas na 10 minut oraz regulator temperatury na 150 °C.

Przyciski funkcji

- Przyciski na urządzeniu to przyciski dotykowe. Należy lekko palcem dotykać przyciski, aby uruchomić funkcję. Każde naciśnięcie przycisku zostanie potwierdzone sygnałem dźwiękowym.
- Po naciśnięciu i przytrzymaniu przycisku ▲ lub ▼, rozpocznie się szybkie przewijanie do przodu.

Ustawianie temperatury i czasu gotowania

Na urządzeniu znajdują się 2 przyciski ▲ i ▼.

- Użyj przycisku ▲ lub ▼ obok symbolu , aby ustawić temperaturę (80–200 °C).
- Użyj przycisku ▲ lub ▼ obok symbolu , aby ustawić czas gotowania (1–60 minut).
- Na wyświetlaczu pojawia się na przemian temperatura i czas gotowania.

Programy automatyczne

Tryb	Wstępne ustawienie temperatury w °C	Wstępnie ustawiony czas w minutach
Pizza (podgrzewanie) 	200	8
Frytki 	200	22
Stek 	180	18
Krewetki 	180	12
Ryba 	180	14
Udko z kurczaka 	180	21
Warzywa 	180	15
Żeberka 	180	20

- Należy je traktować jako wartości orientacyjne. W zależności od wielkości i wagi, czas i temperatura mogą być dłuższe i wyższe lub krótsze i niższe.
- Należy również przestrzegać informacji podanych na opakowaniu żywności.
- Można również dostosować wstępnie ustawioną temperaturę i czas gotowania w programach automatycznych.

Korzystanie z urządzenia

1. Upewnij się, że urządzenie jest odłączone od sieci elektrycznej.
2. Wyciągnij pojemnik do smażenia z urządzenia za uchwyt.
3. Jeśli to konieczne, umieść wkładkę sitkową z silikonowymi wypustkami w urządzeniu. Wciśnij wkładkę sitkową 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. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i wszystkie symbole zaświecą się na krótko. Przycisk  zaświeci się.
6. Naciśnij przycisk , aby zakończyć tryb czuwania. Urządzenie jest wstępnie ustawione na 200 °C i 18 minut.
7. Zalecamy wstępne nagrzewanie urządzenia przez około 4 minuty. W tym celu za pomocą przycisków ▲ lub ▼ należy ustawić żądaną temperaturę i czas gotowania na 4 minuty.
8. Naciśnij przycisk , aby rozpocząć proces pieczenia.
9. Po upływie czasu rozlegną się 3 sygnały dźwiękowe i urządzenie przełączy się w tryb gotowości.
10. Wyciągnij pojemnik do smażenia z urządzenia za uchwyt.
11. Umieść pojemnik do smażenia na żaroodpornej powierzchni.
12. Nappełnij pojemnik do smażenia wybraną potrawą.
13. Wsuń pojemnik do smażenia z powrotem do urządzenia.
14. Naciśnij ponownie przycisk , aby wyjść z trybu czuwania.
15. Wybierz program automatyczny lub ustaw indywidualnie czas i temperaturę gotowania za pomocą przycisków ▲ lub ▼.
16. Naciśnij przycisk , aby rozpocząć proces pieczenia.
17. W razie potrzeby potrząśnij potrawą w połowie czasu gotowania. W tym celu należy wyjąć pojemnik do smażenia za uchwyt.
18. Wsuń pojemnik do smażenia z powrotem do urządzenia.

Wstrzymanie pracy

- Działanie zostaje przerwane po naciśnięciu przycisku . Aby wznowić działanie urządzenia, należy ponownie nacisnąć przycisk  w ciągu 60 sekund.
- Praca urządzenia jest przerywana również po wyjęciu pojemnika do smażenia. Włożyć pojemnik do smażenia, aby wznowić pracę.
- Urządzenie rozpocznie pracę od momentu, w którym zostało wstrzymane. Jeśli jednak wyciągniesz wtyczkę, twoje bieżące ustawienia zostaną utracone. Po włożeniu wtyczki i naciśnięciu przycisku  urządzenie wyświetli ponownie ustawienia wstępne.

Koniec użytkowania

1. Po upływie czasu gotowania urządzenie automatycznie przełącza się w tryb gotowości. Zostaną odtworzone 3 sygnały dźwiękowe.
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!

- Akcesoria można czyścić w ciepłej wodzie do płukania z dodatkiem płynu do ręcznego mycia naczyń.
- Czyść wnętrze i zewnętrzną stronę urządzenia lekko wilgotną, nie moką ściereczką.

- Usunąć resztki jedzenia / tłuszczu na i obok spirali grzejnej za pomocą lekko wilgotnej szmatki. Nie włączać ponownie urządzenia, dopóki spirala grzejna nie będzie całkowicie sucha!

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.
	Urządzenie nie jest włączone. Przycisk ☺ zaświeci się.	Naciśnij przycisk ☺, aby włączyć urządzenie. Przycisk ☺ musi migać.
	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.

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Potrawy nie są w pełni ugotowane.	Pojemnik do smażenia jest przepełniony.	Zmniejsz ilość jedzenia. Mniejsze ilości są gotowane bardziej równomiernie.
	Temperatura jest ustawiona na zbyt niskim poziomie.	Należy ustawić wyższą temperaturę.
	Czas gotowania jest ustawiony zbyt krótko.	Ustaw dłuższy czas.
Jedzenie jest nierównomiernie przyrządzane.	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.
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 lub na spirali grzejnej nadal znajdują się resztki jedzenia /tłuszczu z poprzedniego użycia.	Po każdym użyciu wyczyść urządzenie w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie”.

Dane techniczne

Model:..... FR 3782 H
 Zasilanie: 220–240 V~, 50–60 Hz
 Pobór mocy: 1450 W
 Klasa ochrony: I
 Waga netto: ok. 4,1 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 wyladowania 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 tą umowę nie są uwzględniane przez tą 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.

Tym sposobem pomagają Państwo unikać potencjalnych następstw niewłaściwego usuwania odpadów, mających wpływ na środowisko i zdrowie ludzi.

Tą drogą przyczyniają się Państwo do ponownego użycia, do recyklingu i do innych form wykorzystania starego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Informacje, gdzie można zdać sprzęt, otrzymają Państwo w swoich urzędach komunalnych lub w administracji gminy. Twój sprzedawca i partner umowny jest również zobowiązany do bezpłatnego odbioru starego urządzenia.