

FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA

INSTRUKCJA

Model: LINBOX 5502



Wprowadzenie

Dziękujemy za zakup tej najwyższej jakości frytkownicy. Teraz będziesz mógł gotować szeroką gamę potraw w zdrowszy sposób – z niewielką ilością oleju lub bez niego! Frytkownica powietrzna wykorzystuje gorące powietrze w połączeniu z szybką cyrkulacją powietrza i górnym grillem, aby szybko i łatwo przygotować potrawy. Składniki podgrzewa się ze wszystkich stron jednocześnie i w większości przypadków nie ma potrzeby dodawania oleju.

Ważne

Przeczytaj uważnie tę instrukcję obsługi przed użyciem urządzenia i przechowuj ją bezpiecznie do wykorzystania w przyszłości.

Niebezpieczeństwo

- Nigdy nie zanurzaj obudowy, która zawiera elementy elektryczne i elementy grzejne, w wodzie ani nie spłukuj jej pod kranem.
- Nie dopuść do przedostania się wody lub innego płynu do urządzenia - aby zapobiec porażeniu prądem.
- Zawsze wkładaj składniki do smażenia na tacy, aby zapobiec kontaktowi z elementami grzejnymi.
- Nie zakrywać otworów wlotu powietrza i wylotu powietrza podczas pracy urządzenia.
- Nie napełniaj tacy olejem, ponieważ może to spowodować zagrożenie pożarowe.
- Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas pracy.
- Sprawdź, czy napięcie wskazane na urządzeniu odpowiada lokalnej sieci zasilającej napięcie w Twoim kraju przed podłączeniem urządzenia.
- Nie używaj urządzenia, jeśli wtyczka, przewód zasilający lub samo urządzenie jest uszkodzone.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić w centrum serwisowym autoryzowanym przez podobnie wykwalifikowane osoby, aby uniknąć zagrożenia.
- To urządzenie nie jest odpowiednie dla dzieci lub osób upośledzonych fizycznie lub umysłowo lub którym brakuje doświadczenia i wiedzy. Jeśli chcesz, aby ktokolwiek inny korzystał z urządzenia, osoba ta powinna być odpowiednio poinformowana na temat jego użytkowania.
- Trzymaj urządzenie i jego przewód zasilający w miejscu niedostępnym dla dzieci, gdy urządzenie jest włączone lub stygnie.
- Trzymaj przewód zasilający z dala od gorących powierzchni.
- Nie podłączaj urządzenia ani nie obsługuj panelu sterowania mokrymi rękami.
- Podłącz urządzenie tylko do uziemionego gniazdka ściennego. Zawsze upewnij się, że wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka elektrycznego.
- Nigdy nie podłączaj tego urządzenia do zewnętrznego wyłącznika czasowego.

- Nie umieszczaj urządzenia na materiałach palnych, takich jak obrus lub zasłony, ani w ich pobliżu.
- Nie umieszczaj urządzenia przy ścianie ani przy innych urządzeniach. Pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu i po bokach oraz 10 cm wolnej przestrzeni nad urządzeniem. Nie umieszczaj niczego na wierzchu urządzenia.
- Nie używaj urządzenia do celów innych niż opisane w niniejszej instrukcji.
- Nie pozwól, aby urządzenie działało bez nadzoru.
- Podczas smażenia gorącym powietrzem gorąca para jest uwalniana przez otwory wylotowe. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od pary i otworów wylotowych. Należy również uważać na gorącą parę i gorące powietrze podczas wyjmowania tacy do smażenia z urządzenia.
- Powierzchnia pod urządzeniem może stać się gorąca podczas pracy
- Natychmiast odłącz urządzenie, jeśli zobaczysz ciemny dym wydobywający się z urządzenia. Poczekaj, aż emisja dymu ustanie, zanim wyjmiesz tacę do smażenia z urządzenia.

Uwaga

- Umieść urządzenie na poziomej, równej i stabilnej powierzchni.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do normalnego użytku domowego. Nie jest przeznaczony do użytku w środowiskach takich jak kuchnie dla personelu, biura, gospodarstwa rolne lub inne środowiska pracy. Nie jest również przeznaczony do użytku przez klientów w hotelach lub innych podobnych środowiskach.
- Jeśli urządzenie jest używane niewłaściwie lub jeśli nie jest używane zgodnie z instrukcjami w instrukcji obsługi, gwarancja traci ważność, a sprzedawca odmawia wszelkiej odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, które mogą zostać spowodowane.
- Zawsze odłączaj urządzenie po użyciu.
- Pozostaw urządzenie do ostygnięcia przez ok. 30 minut przed jego użyciem lub czyszczeniem.
- Usuń spalone resztki.

Przed pierwszym użyciem

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Usuń z urządzenia wszelkie naklejki lub etykiety – inne niż etykieta znamionowa.
3. Dokładnie wyczyść wspornik i kosz gorącą wodą i odrobiną płynnego mydła mydlanego za pomocą nieściernej gąbki.

Uwaga: Części te można również czyścić w zmywarce.

4. Przetrzyj wewnątrz i zewnątrz urządzenia wilgotną szmatką.

Przygotowanie do użycia

1. Umieść urządzenie na stabilnej, poziomej i płaskiej powierzchni, która jest również odporna na ciepło.
2. Umieść wspornik w koszu do smażenia.

Nie napełniaj kosza olejem ani żadnym innym płynem.

Nie kładź niczego na urządzeniu. Zakłóca to przepływ powietrza i wpływa na smażenie na powietrzu.

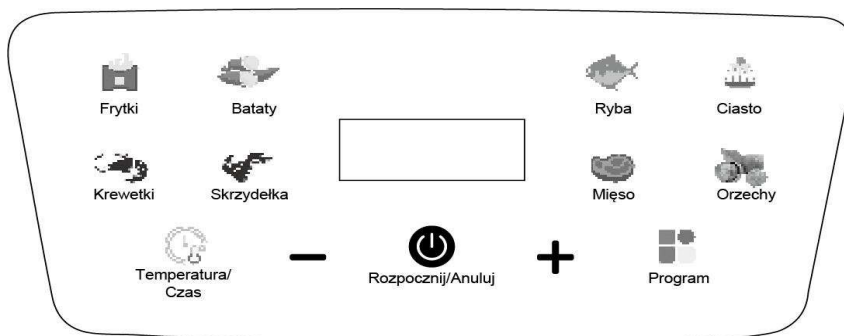
Korzystanie z urządzenia

I. Używanie domyślnych programów (Program)

1. Naciśnij przycisk Rozpocznij/Anuluj
2. Naciśnij przycisk Program kilka razy (wybierz odpowiedni Program, uruchomi się automatycznie po 3 sekundach)

II. Ręczna ustawianie parametrów Czas/Temperatura

1. Naciśnij przycisk Rozpocznij/Anuluj
2. Naciśnij przycisk Program a by wybrać dowolny program
3. Za pomocą przycisku Temperatura/Czas wybierz który parameter chcesz zmodyfikować
4. Ustaw przyciskami (-/+ odpowiednią temperaturę i czas, a uruchomi się automatycznie 3 sekundy po tym, jak ustawisz parametry.
4. Aby przerwać smażenie naciśnij przycisk Rozpocznij/Anuluj przez 3 sekundy



Programy			
	menu	Czas	Temperatura
Program	Frytki/Mieszaj	10	190
	Mięso/Mieszaj	15	170
	Orzechy/Mieszaj	12	175
	Bataty/Mieszaj	35	200
	Ryba/Mieszaj	15	180
	Ciasto	20	170
	Krewetki/Mieszaj	12	180
	Skrzydełka/Mieszaj	15	180

Uwaga: Nie dotykaj kosza podczas i około 30 minut po użyciu, ponieważ robi się bardzo gorąca.

Trzymaj kosz tylko za uchwyt.

Przebieg przygotowania potrawy

1. Umieść wtyczkę sieciową w uziemionym gniazdku ściennym.
 2. Włóż składniki do kosza
 3. Umieść kosz do smażenia we właściwej pozycji. Wybierz program z menu, a następnie poczekaj 3 sekundy, aby automatycznie rozpocząć pracę.
 4. Wyświetlanie ekranu
- Pokaże temperaturę i czas. Temperatura to temperatura ustawienia, a czas to czas do

zakończenia programu.

5. Niektóre składniki wymagają wstrząsania w połowie okresu przygotowania (patrz tabela "Ustawienia" w niniejszym rozdziale). Aby wstrząsnąć składnikami, wyciągnij kosz do smażenia z urządzenia za uchwyt i potrząśnij nią. Następnie wsuń tacę z powrotem do frytkownicy. W momencie wysunięcia kosza frytkownica wyłączy się do ponownego włożenia do frytkownicy

6. Gdy usłyszysz dzwonek zegara, upłynął ustawiony czas przygotowania I na wyświetlaczu pojawi się napis "bb". Wyciągnij kosz z urządzenia i umieść go na powierzchni żaroodpornej.

7. Sprawdź, czy składniki są gotowe.

Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, po prostu wsuń kosz z powrotem do urządzenia i gotuj ją przez kilka minut

8. Aby usunąć małe składniki, naciśnij przycisk zwalniania tacki i wyjmij tackę z tacy do smażenia.

Nie odwracaj kosza do góry nogami z nadal przymocowaną do niej tacką do smażenia, ponieważ nadmiar oleju, który zebrał się na dnie tacy do smażenia, wyleje się i wycieknie na składniki.

Po smażeniu na gorącym powietrzu taca i składniki są gorące. W zależności od rodzaju składników frytkownicy para może wydostawać się z tacy do smażenia.

9. Opróżnij tacę do miski lub na talerz.

Wskazówka: Aby usunąć duże lub delikatne składniki, użyj szczypic, aby podnieść składniki z tacy.

1. Gdy partia składników jest gotowa, frytkownica jest natychmiast gotowa do przygotowania kolejnej partii.
2. Po zakończeniu programu I pojawieniu się napisu bb, frytkownica przechodzi w stan potrzymania temperatury ciepłej potrawy. Około 70-80 stopni. Funkcja ta działa około 2 godzin. Po tym czasie frytkownica wyłączy się sama.

Uwaga: Przy pierwszym użyciu frytkownicy może wydzielać się lekki dym lub zapach

. Jest to normalne i wkrótce ustąpi. Upewnij się, że wokół frytkownicy jest wystarczająca wentylacja.

Ponieważ technologia Rapid Air natychmiast podgrzewa powietrze wewnątrz urządzenia, wyciągnięcie tacy do smażenia na krótko z urządzenia podczas smażenia gorącym powietrzem prawie nie zakłóca procesu.

Porady:

- Mniejsze składniki zwykle wymagają nieco krótszego czasu przygotowania niż większe składniki.
- Większa ilość składników wymaga tylko nieco dłuższego czasu przygotowania, mniejsza ilość składników wymaga tylko nieco krótszego czasu przygotowania.
- Potrząsanie mniejszymi składnikami w połowie czasu przygotowania optymalizowało efekt

- końcowy i może pomóc w zapobieganiu nierównomiernie smażonym składnikom.
- Możesz pokryć świeże ziemniaki odrobiną oleju, aby uzyskać chrupiący efekt. Smaż składniki w frytkownicy powietrznej w ciągu kilku minut po dodaniu oleju.
 - Nie przygotuj wyjątkowo tłustych składników, takich jak kielbaski w frytkownicy.
 - Przekąski, które można przygotować w piekarniku, można również przygotować w frytkownicy.

Robienie domowych frytek

Aby uzyskać najlepsze wyniki, zalecamy użycie trybu frytek w menu. Jeśli chcesz zrobić domowe frytki, wykonaj następujące czynności:

1. Obierz ziemniaki i pokrój je w patyczki.
2. Namocz pałeczki ziemniaczane w misce z wodą przez co najmniej 30 minut, wyjmij je i osusz je papierem kuchennym.
3. Wlej 1/2 łyżki oliwy z oliwek do miski, połóż patyczki na wierzchu i mieszaj, aż się ułożą są pokryte olejem.
4. Wyjmij patyczki z miski palcami lub naczyniem kuchennym, aby nadmiar oleju pozostał w misce. Włóż patyczki do tacy.

Uwaga: Nie przechylaj miski, aby umieścić wszystkie patyczki na tacy za jednym razem, aby zapobiec gromadzeniu się nadmiaru oleju na dnie tacy do smażenia.

Podsmaż paluszki ziemniaczane zgodnie z instrukcjami zawartymi wyżej.

Czyszczenie

Czyścić urządzenie po każdym użyciu.

Taca do smażenia, taca i wnętrze urządzenia mają powłokę nieprzywierającą. Do czyszczenia nie używaj metalowych przyborów kuchennych ani ściernych środków czyszczących, ponieważ może to uszkodzić nieprzywierającą powłokę.

1. Wyjmij wtyczkę sieciową z gniazdka elektrycznego i pozwól urządzeniu ostygnąć.

Uwaga: Wyjmij tacę do smażenia, aby frytkownica szybciej ostygła.

2. Przetrzyj zewnętrzną część urządzenia wilgotną szmatką.
3. Wyczyść tacę i tacę gorącą wodą, mydłem w płynie do prania i nieścierną gąbką. Możesz użyć płynu do prania, aby usunąć wszelkie pozostałe zabrudzenia.

Wskazówka: Jeśli brud przykleił się do tacy lub na dnie tacy do smażenia, napełnij tacę do smażenia gorącą wodą i mydłem w płynie do prania. Włóż tacę do tacy do smażenia i pozwól blasze do smażenia i tacce moczyć przez około 10 minut.

1. Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i nieścierną gąbką.
2. Wyczyść element grzejny szczotką do czyszczenia, aby usunąć wszelkie resztki jedzenia.


Składowanie

1. Odłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć.
2. Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Frytkownica nie działa	Urządzenie nie jest podłączone do sieci.	Umieść wtyczkę sieciową w uziemionym gniazdku ściennym.
	Nie ustawiono timera.	Obróć pokrętkę timera do wymaganego czasu przygotowania, aby włączyć urządzenie.
Składniki smaźone z frytkownica nie jest gotowa.	Ilość składników na tacy jest zbyt duża.	Umieść mniejsze partie składników na tacy. Mniejsze partie są smaźone bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Obrócić pokrętkę regulacji temperatury na żądane ustawienie temperatury (patrz rozdział "Ustawienia").
	Czas przygotowania jest zbyt krótki.	Obrócić pokrętkę timera na wymagany czas przygotowania (patrz rozdział "Ustawienia").
Składniki są smaźone nierównomiernie w frytkownicy.	Niektóre rodzaje składników należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania.	Składniki, które leżą jeden na drugim (np. frytki) należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania (patrz rozdział "Ustawienia").
Smaźone przekąski nie są chrupiące, gdy wychodzą z frytkownicy	Użyłeś rodzaju przekąsek przeznaczonych do przygotowania w tradycyjnej frytkownicy.	Użyj przekąsek z piekarnika lub lekko posmaruj przekąski olejem, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
Nie mogę prawidłowo wsunąć patelni do urządzenia.	Na tacy jest za dużo jedzenia.	Nie napełniaj zasobnika poza maksymalną ilość wskazaną w tabeli na poprzedniej stronie.
	Taca nie jest prawidłowo umieszczona na patelni.	Wciśnij tacę na patelnię, aż usłyszysz kliknięcie.
Z urządzenia wydobywa się biały dym	Przygotowujesz tłuste składniki.	Zwróć uwagę, że temperatura jest dobrze kontrolowana do poniżej 180 ° C, gdy smaźysz tłuste składniki w frytkownicy.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
	Patelnia nadal zawiera tłuste pozostałości z poprzedniego użytkowania.	Biały dym jest spowodowany przez tłuszcz podgrzewający się na patelni. Upewnij się, że patelnia jest prawidłowo czyszczona po każdym
Świeże frytki ziemniaczane są smażone nierównomiernie	Nie namoczyłeś odpowiednio paluszków ziemniaczanych przed ich usmażeniem.	Namocz pałeczki ziemniaczane w misce z wodą przez co najmniej 30 minut; Wyjmij je i osusz papierem kuchennym.
	Nie użyłeś właściwego rodzaju ziemniaka.	Użyj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostają jędrne podczas smażenia
Świeże frytki ziemniaczane nie są chrupiące, gdy wychodzą z frytkownicy.	Chrupkość frytek zależy od ilości oleju i wody we frytkach.	Upewnij się, że odpowiednio wysuszyłeś pałeczki ziemniaczane przed pokryciem ich olejem.
		Pokrój ziemniaki w cieńsze patyczki, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
		Dodaj nieco więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.

Prawidłowe usuwanie tego produktu	
	<p>Oznakowanie to wskazuje, że produkt ten nie powinien być wyrzucany wraz z innymi odpadami z gospodarstw domowych w całej UE. Aby zapobiec ewentualnym szkodom dla środowiska lub zdrowia ludzkiego wynikającym z niekontrolowanego usuwania odpadów, należy poddać je odpowiedzialnemu recyklingowi w celu promowania zrównoważonego ponownego wykorzystania zasobów materialnych. Aby zwrócić używane urządzenie, skorzystaj z systemów zwrotu i odbioru lub skontaktuj się ze sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony. Mogą zabrać ten produkt do bezpiecznego dla środowiska recyklingu.</p>

Gwarancja

Uwaga: Żadna bezpłatna usługa konserwacji nie będzie świadczona w przypadku uszkodzeń spowodowanych osobistą przyczyną awarii lub manipulacji przez użytkownika.

Normy i certyfikaty

Urządzenie jest oznaczone znakiem CE i zgodne z wszystkimi odpowiednimi normami bezpieczeństwa. Spełnia również wszystkie wymagane normy bezpieczeństwa zdrowia i środowiska. Raporty oraz certyfikaty z przeprowadzonych testów są do wglądu na żądanie klienta.

Gwarancja

Produkt nasz jest objęty 24 miesięczną gwarancją producenta. Zaczyna się od dnia dostarczenia produktu i obowiązuje na terenie Rzeczypospolitej Polskiej. W przypadku wystąpienia szkody w ciągu 24 miesięcy od daty dostarczenia produktu producent dołoży wszelkich starań, aby dokonać naprawy urządzenia. Jeśli naprawa nie powiedzie się, urządzenie należy wymienić na nowy lub identyczny pod względem specyfikacji technicznych. W przypadku niedostępności klient ma prawo do zamiany na urządzenie równoważne pod względem ceny i jakości. Obniżka ceny, odstąpienie od umowy kupna lub reklamacje szkody nie są objęte umową gwarancyjną. Gwarancja nie wpływa na żadne prawne lub umowne roszczenia odszkodowawcze.

Recycling i utylizacja

Prosimy o prawidłową utylizację urządzenia oraz opakowania. To urządzenie zawiera materiały i substancje, które są szkodliwe dla środowiska.

- * Nie wyrzucaj urządzenia razem z odpadami domowymi
- * Zabierz urządzenie do punktu zbiórki odpadów elektronicznych.

Zawartość zestawu:

- * Frytkownica
- * Instrukcja

Producent:

LINBOX DIGITAL EUROPE SP. Z O.O.
Ogrodowa 3
27-500 Opatów
NIP: 863-170-73-80

