

MANUALE D'USO

FRIGGITRICE AD ARIA

IT

INSTRUCTION MANUAL

AIR FRYER

EN

MANUEL D'UTILISATION

FRITEUSE À AIR

FR

BEDIENUNGSHANDBUCH

LUFTFRITTEUSE

DE

GEBRUIKSAANWIJZING

AIRFRYER

NL

MANUAL DE USO

FREIDORA DE AIRE

ES

MANUAL DE UTILIZAÇÃO

FRITADEIRA SEM ÓLEO

PT

BRUKSANVISNING

LUFTFRITÖS

SV

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

АЭРОГРИЛЬ

RU

BRUGERVEJLEDNING

FRITUREGRYDE

DA

INSTRUKCJA OBSŁUGI

FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA

PL

KÄYTTÖOPAS

KIERTOILMAKYPSENNIN

FI

BRUKSANVISNING

LUFTFRITYRKOKER

NO

دليل التعليمات

قلاية هوائية

AR

 **smeg**

Informazioni importanti per l'utente  
Important information for the user  
Informations importantes pour l'utilisateur  
Wichtige Informationen für den Benutzer  
Belangrijke informatie voor de gebruiker  
Información importante para el usuario  
Informações importantes para o utilizador  
Viktig information för användaren  
Важная информация для пользователя  
Viktig information til brugeren  
Ważne informacje dla użytkownika  
Tärkeitä tietoja käyttäjälle  
Viktig informasjon for brukere  
معلومات هامة للمستخدم



Avvertenze / Recommendations / Avertissements / Hinweise / Waarschuwingen  
/ Advertencias / Advertências / Varningar / Меры предосторожности /  
Advarsler / Ostrzeżenia / Varoitukset / Advarsler / تحذيرات



Descrizione / Description / Description / Beschreibung / Beschrijving /  
Descripción / Descrição / Beskrivning / Описание / Beskrivelse / Opis /  
Kuvaus / Beksrivelse / الوصف



Uso / Use / Utilisation / Gebrauch / Gebruik / Uso / Utilização / Användning /  
Использование / Anvendelse / Użytkowanie / Käyttö / Bruk / الإستعمال



Pulizia e manutenzione / Cleaning and care / Nettoyage et entretien /  
Reinigung und Wartung / Reiniging en onderhoud / Limpieza y mantenimiento  
/ Limpeza e manutenção / Rengöring och underhåll / Чистка и техническое  
обслуживание / Rengøring og vedligeholdelse / Czyszczenie i konserwacja /  
Puhdistus ja hoito / Rengjering og vedlikehold / التنظيف و الصيانة



Avvertenza di sicurezza / Safety instructions / Consignes de sécurité  
Sicherheitshinweise / Veiligheidswaarschuwingen / Advertencia de seguridad  
Advertências de segurança / Säkerhetsvarning / Предупреждение о  
безопасности / Sikkerhedsanvisninger / Ostrzeżenie dotyczące bezpieczeństwa  
/ Turvallisuuteen liittyvät varoitukset / Sikkerhetsadvarsler / تحذير للسلامة



Informazione / Information / Information / Information / Informatie /  
Información / Informação / Information / Информация / Information /  
Informacja / Tietoa / Informasjon / معلومات



Suggerimento / Advice / Conseil / Empfehlungen / Aanbeveling /  
Sugerencia / Sugestões / Råd / Рекомендация / Forslag / Porada /  
Neuvo / Forslag / اقتراحات

Gentile Cliente, La ringraziamo vivamente per il Suo acquisto. I nostri prodotti sono unici perché uniscono una spiccata ricerca estetica alla progettazione tecnica innovativa. Essi sono coordinati con altri prodotti in gamma e possono costituire elementi d'arredo e di design. Augurandole di apprezzare appieno le funzionalità del Suo elettrodomestico, Le porgiamo i nostri più cordiali saluti.

Dear Customer, Thank you for purchasing one of our appliances. Our products are unique because they combine iconic style with innovative technical solutions. They match perfectly with other products in our range and work equally well as a standalone design objects in your kitchen. We hope you enjoy using your new appliance! Best regards.

Cher client, merci beaucoup pour votre achat. Nos produits sont uniques car ils combinent une forte recherche esthétique avec une conception technique innovante. Ils sont coordonnés avec d'autres produits de la gamme et peuvent constituer des éléments d'ameublement et de design. En espérant que vous pourrez apprécier pleinement votre nouvel appareil électroménager, nous vous adressons nos meilleures salutations.

Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen herzlichst für den Kauf. Unsere Produkte sind einzigartig, da sich in ihnen eine gewissenhafte Designforschung und eine innovative technische Planung vereinen. Sie sind mit anderen Produkten des Sortiments kombinierbar und stellen ausgefallene Einrichtungs- und Designgegenstände dar. Wir hoffen, dass Sie Ihr neues Haushaltsgerät voll und ganz schätzen werden und verbleiben mit freundlichen Grüßen.

Beste klant, hartelijk dank voor uw aankoop. Onze producten zijn uniek omdat ze esthetiek combineren met innovatief technisch ontwerp. De producten zijn uitstekend te combineren andere producten van het assortiment en kunnen worden gebruikt als meubel- en designelementen. We hopen dat u volop van uw nieuwe huishoudelijke apparaat zult genieten. Met vriendelijke groet.

Estimado cliente, le damos las gracias por su compra. Nuestros productos son únicos porque combinan una notable búsqueda estética con un diseño técnico innovador. Se combinan con otros productos de la gama y se pueden utilizar como elementos de decoración e diseño. Le deseamos que pueda apreciar plenamente su nuevo electrodoméstico. Le enviamos nuestros saludos más cordiales.

Prezado cliente, Muito obrigado pela sua compra. Os nossos produtos são únicos porque combinam uma forte busca estética com um desenho técnico inovador. São coordenados com outros produtos da linha e podem constituir elementos de decoração e design. Esperando que possa desfrutar totalmente das funcionalidades do seu eletrodoméstico, enviamos-lhe os nossos melhores cumprimentos.

Bäste kund, vi vill tacka dig för ditt köp. Våra produkter är unika eftersom de kombinerar ett estetiskt nytänkande med innovativ teknik. Våra produkter passar med de andra i samma serie och kan användas som föremål inom heminredningen för att ge en särskild känsla av stil i ditt hem. Vi hoppas att du till fullo kommer att uppskatta funktionerna hos din hushållsmaskin. Med bästa hälsningar.

Уважаемый покупатель! Благодарим Вас за покупку. Наши изделия уникальны, поскольку они сочетают в себе великолепный дизайн и передовые технические решения. Кроме того, они комбинируются с другими изделиями из этой линейки и могут стать стильными элементами интерьера и дизайна. Надеемся, что Вы в полной мере оцените функциональные возможности Вашего бытового прибора. С наилучшими пожеланиями.

Kære Kunde, mange tak for dit køb. Vores produkter er unikke, da de forener æstetisk research og innovativt teknisk design. De passer perfekt sammen med de andre produkter i serien, og kan stå som et enkeltstående møbel af design. Vi håber, at du vil værdsætte din hårde hvidevares funktionalitet, og sender de bedste hilsener.

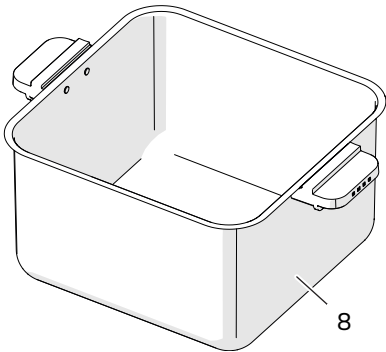
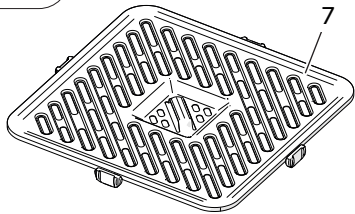
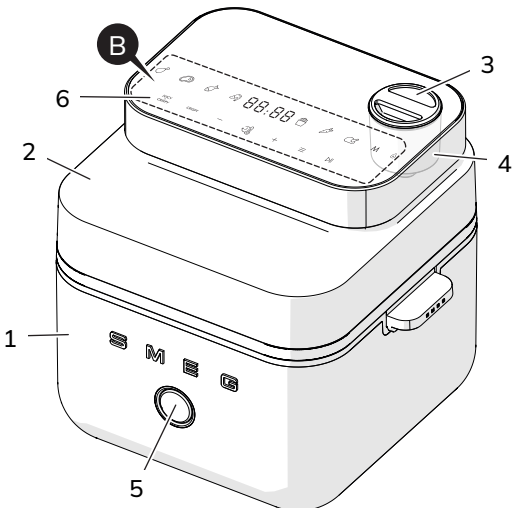
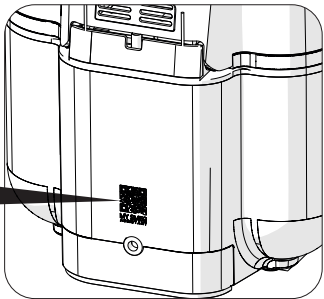
Szanowny Kliencie, Dziękujemy za Twój zakup. Nasze produkty są wyjątkowe, ponieważ łączą intensywnie badania estetyczne z innowacyjnym projektem technicznym. Są one skoordynowane z innymi produktami z asortymentu i mogą stanowić elementy wyposażenia i wystroju. Mamy nadzieję, że będą Państwu mogły w pełni korzystać z funkcjonalności tego urządzenia. Serdecznie pozdrawiamy.

Arvoisa Asiakas, kiitämme sinua hankintasi johdosta. Tuotteemme ovat ainutlaatuisia, koska niissä yhdistyvät esteettisyys ja innovatiivinen tekninen suunnittelu. Ne sopivat yhteen muiden valikoimaan kuuluvien tuotteiden kanssa toimien samalla sisustus- ja design-tuotteina. Toivomme, että voit nauttia täysin siemauksin kodinkoneesi toiminnoista. Sydämellisin terveisin.

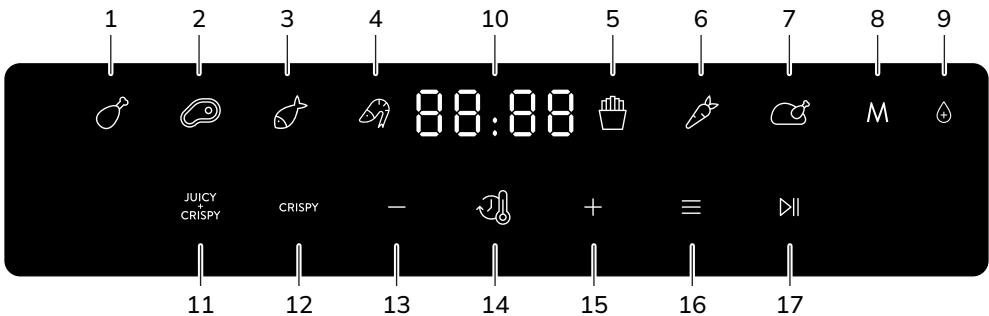
Kjære kunde. Vi takker for at dere valgte å kjøpe et av våre produkter. Våre produkter er unike fordi de forener søken etter estetikk med en nyskapende teknisk design. De koordineres med andre produkter i vårt sortiment og kan ha funksjon som både møbel- og designvare. Vi håper du får fullt utbytte av ditt husholdningsapparat, og sender deg våre beste hilsener.

تحتفظ جهة التصنيع بحقوقها في إجراء أية تغييرات تراها ضرورية لتحسين منتجاتها دون إخطار مسبق. لذا، تعتبر الرسوم التوضيحية والأوصاف الواردة في هذا الدليل غير ملزمة ولكنها إرشادية فقط.

A



B





## 1 Ostrzeżenia

Niniejsza instrukcja stanowi integralną część urządzenia i powinna być przechowywana w całości oraz w zasięgu ręki użytkownika przez cały okres eksploatacji urządzenia.

### 1.1 Przeznaczenie

Nieprzestrzeganie ostrzeżeń dotyczących bezpieczeństwa oraz brak odniesienia do instrukcji obsługi frytkownicy beztłuszczowej może być przyczyną jej nieprawidłowego użytkowania, a w konsekwencji obrażenia ciała.

- Nie używać urządzenia do celów innych niż te, do których zostało zaprojektowane. Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem może powodować obrażenia.
- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do działania z zewnętrznymi programatorami czasowymi lub z systemami zdalnego sterowania.
- Używać urządzenia w pomieszczeniach i z dala od czynników atmosferycznych.
- Urządzenie to jest przeznaczone do pieczenia potraw w warunkach domowych i podobnych, takich jak:
  - w kuchni dla pracowników sklepów, biur i w innych środowiskach pracy;
  - w hotelach, motelach i obiektach typu mieszkalnego;
  - w pokojach do wynajęcia i gospodarstwach agroturystycznych;
  - inne zastosowania, na przykład w restauracjach, barach i kawiarniach, uważane są za niewłaściwe.

### 1.2 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Należy przestrzegać wszystkich wskazówek dotyczących bezpieczeństwa, w celu zapewnienia bezpiecznego użytkowania urządzenia:

- Urządzenie i jego elementy stają się bardzo gorące podczas użytkowania. Małe dzieci muszą przebywać z dala od urządzenia. Podczas użytkowania nie należy dotykać elementów grzejnych.
- Podczas przekręcania żywności w komorze pieczenia należy chronić ręce zakładając rękawice termiczne.
- Nigdy nie próbować gasić pożaru lub płomienia wodą; wyłączyć urządzenie i nakryć płomień ognioodporną narzutą lub odpowiednią osłoną.
- Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach psychofizycznych lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy pozostające pod kontrolą osób dorosłych odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo.
- Urządzenie nie służy do zabawy.
- Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać z dala od urządzenia i przewodu zasilającego, jeśli nie są pod stałym nadzorem.
- Nie pozwolić dzieciom poniżej 8 roku życia na zbliżanie się do funkcjonującego urządzenia.
- Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Należy stale nadzorować proces pieczenia. Proces krótkiego pieczenia należy stale nadzorować.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw, które mogą wydzielać tłuszcz lub olej. Podgrzany tłuszcz i olej mogą się zapalić.



## Ostrzeżenia

- Zachować maksymalną ostrożność.
- Nie wlewać wody bezpośrednio na bardzo gorącą kratkę.
- Podczas pieczenia pokrywka powinna być zamknięta.
- Po użyciu pozostawić urządzenie do ostygnięcia. Nie dotykać wewnętrznych powierzchni frytkownicy i elementów grzejnych. Niebezpieczeństwo poparzeń!
- Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie.
- Nie używać ani nie przechowywać materiałów łatwopalnych w pobliżu urządzenia.
- W pobliżu funkcjonującego urządzenia nie wolno używać puszek spray.
- Nie wprowadzać zmian na urządzeniu, aby nie unieważnić gwarancji.
- Montaż i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Nigdy nie próbować naprawiać urządzenia samodzielnie lub bez pomocy wykwalifikowanego technika.
- Włożyć wtyczkę do odpowiedniego gniazda sieciowego z uziemieniem.
- Nie przerabiać uziemienia.
- Nigdy nie ciągnąć za przewód, aby wyjąć wtyczkę.
- Dzieci powyżej 8 roku życia mogą przeprowadzać czyszczenie lub konserwację wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej.

### 1.3 Ostrzeżenia dotyczące tego urządzenia

- Na szklanych częściach nie stosować agresywnych, korozyjnych ani ściernych środków czyszczących (np. produktów w proszku, odplamiaczy i gąbek metalowych), szorstkich materiałów ani ostrych skrobaków metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, powodując pęknięcie szkła. Ewentualnie używać drewnianych lub plastikowych narzędzi.
- Nie siadać na urządzeniu.
- Nie rozpylać produktów w sprayu w pobliżu urządzenia.
- Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Ryzyko pożaru: Nie pozostawiać przedmiotów wewnątrz urządzenia.
- W żadnym razie nie używać urządzenia do ogrzewania pomieszczeń.
- Nie używać naczyń stołowych lub plastikowych pojemników nieodpowiednich do pieczenia żywności.
- Nie wkładać do komory pieczenia potraw w zamkniętych puszkach lub pojemnikach.
- Nie wywierać zbyt dużego nacisku na pokrywkę.
- Nie opierać się ani nie siadać na pokrywce.
- Nie instalować/użytkować urządzenia na otwartym powietrzu.
- Nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach lub w pobliżu włączonych płyt gazowych i elektrycznych.
- Nie zanurzać urządzenia, kabla zasilającego, wtyczki lub podstawy w wodzie lub w innym płynie.
- Nie wylewać płynów na wtyczkę i podstawę zasilającą.
- Nie stosować przejściówek.
- Nie używać przedłużacza.



- W celu zapobiegania wszelkim niebezpieczeństwom, jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.
- Przed każdą czynnością na urządzeniu odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Umożliwić odłączenie urządzenia po instalacji, za pomocą dostępnej wtyczki.
- Niniejsze urządzenie może być użytkowane na maksymalnej wysokości 4000 metrów nad poziomem morza.



## Gorąca powierzchnia

Temperatura dostępnych powierzchni może być podwyższona podczas działania urządzenia.

## Informacje o zużyciu energii w trybie wyłączonym/gotowości

Dane techniczne dotyczące zużycia energii w trybie wyłączonym/gotowości urządzenia można uzyskać w witrynie internetowej „www.smeg.com” na stronie poświęconej danemu produktowi.

## 1.4 Podłączanie urządzenia

Upewnić się, że napięcie i częstotliwość sieci elektrycznej odpowiadają wartościom podanym na tabliczce znamionowej na spodzie urządzenia.

W przypadku niezgodności pomiędzy gniazdkiem a wtyczką urządzenia, skontaktować się z Serwisem Pomocy Technicznej w celu ich wymiany.

- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Trzymać urządzenie oraz jego kabel zasilający poza zasięgiem dzieci.
- Zawsze należy odłączyć urządzenie od gniazdka elektrycznego, jeśli jest pozostawiane bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.

## 1.5 Odpowiedzialność producenta

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody osobowe lub rzeczowe powstałe w wyniku:

- użycia urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem;
- nieprzeczytania instrukcji użytkowania;
- naruszenia chociaż jednej części urządzenia;
- używania nieoryginalnych części zamiennych;
- nieprzestrzegania ostrzeżeń dotyczących bezpieczeństwa.



Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Jeśli urządzenie zostanie przekazane innym osobom, należy przekazać im również niniejszą instrukcję.

Niniejszą instrukcję można pobrać ze strony internetowej firmy Smeg: „www.smeg.com”.

## 1.6 Utylizacja

Nie wolno usuwać urządzeń elektrycznych razem z odpadami domowymi.



Urządzenia opatrzone tym symbolem podlegają europejskiej dyrektywie 2012/19/UE.

- Wszystkie zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne należy usuwać oddzielnie od odpadów domowych, przekazując je do odpowiednich ośrodków przewidzianych przez Państwo. Prawidłowa utylizacja zużytego urządzenia pozwoli uniknąć szkód w stosunku do środowiska i zagrożeń dla zdrowia osób. W celu uzyskania dalszych informacji na temat utylizacji wycofanego urządzenia skontaktować się z administracją gminy, biurem utylizacji lub sklepem, w którym urządzenie zostało zakupione.



## 2 Opis urządzenia (Rys. A)

- 1) Korpus
- 2) Pokrywka
- 3) Korek zbiornika
- 4) Zbiornik na wodę
- 5) Przycisk otwierania
- 6) Panel sterowania
- 7) Kratka
- 8) Wyjmowany kosz

### 2.1 Przed pierwszym użyciem



#### Niebezpieczeństwo poparzeń

Wysoka temperatura urządzenia

- Nieprzestrzeganie tych ostrzeżeń może spowodować pożar lub poparzenia.
- Usunąć ewentualną folię ochronną znajdującą się na zewnątrz lub wewnątrz urządzenia lub akcesoriów.
- Usunąć ewentualne etykiety (z wyjątkiem tabliczki znamionowej).
- Wyjąć i umyć wszystko (patrz rozdział „4 Czyszczenie i konserwacja”).
- Ewentualne pozostałości włókien wiskozowych na niektórych częściach (np. uchwytach) są normalne po rozpakowaniu i można je łatwo usunąć wilgotną ściereczką.



Przed użyciem należy sprawdzić, czy wszystkie komponenty są nienaruszone.

### 2.2 Opis części

#### Zbiornik na wodę (4)

Zbiornik na wodę używany podczas funkcji JUICY+CRISPY.

#### Przycisk otwierania (5)

Przycisk otwierania pokrywki.

#### Panel sterowania (6)

Umożliwia rozpoczęcie pieczenia oraz ustawienie trybu, funkcji i parametrów.

#### Ruszt (7)

Kratka, umieszczona wewnątrz kosza (8), używana jako powierzchnia podtrzymująca żywność.

#### Wyjmowany kosz (8)

Kosz wyposażony w dwa uchwyty do łatwego wyjmowania, bez bezpośredniego kontaktu z gorącymi powierzchniami.



Akcesoria, które mają styczność z żywnością są wykonane z odpowiednich materiałów, zgodnych z obowiązującymi normami.



## 2.3 Opis wyświetlacza (Rys. B)

|    | Ikona | Znaczenie                        |
|----|-------|----------------------------------|
| 1  |       | Skrzydółka / Udka z kurczaka     |
| 2  |       | Mięso (kotlety, steki)           |
| 3  |       | Ryba (cała, filet)               |
| 4  |       | Krewetki                         |
| 5  |       | Frytki                           |
| 6  |       | Warzywa                          |
| 7  |       | Kurczak pieczony                 |
| 8  | M     | Tryb ręczny                      |
| 9  |       | Zbiornik do napełnienia          |
| 10 | 88:88 | Wyświetla czas i/lub temperaturę |

|    | Przycisk        | Działanie                                                                      |
|----|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| 11 | JUICY<br>CRISPY | Aktywuje funkcję JUICY+CRISPY                                                  |
| 12 | CRISPY          | Aktywuje funkcję CRISPY                                                        |
| 13 | —               | Zmniejsza wartość czasu i/lub temperatury                                      |
| 14 |                 | Umożliwia przełączenie z regulacji temperatury na czas pieczenia (i odwrotnie) |
| 15 | +               | Zwiększa wartość czasu i/lub temperatury                                       |
| 16 | ≡               | Przeglądanie programów                                                         |
| 17 | ⏏               | Start pieczenia / Stop / Pauza                                                 |



## 3 Użytkowanie

### 3.1 Pierwsze użycie

- Ustawić urządzenie na stabilnej, poziomej i płaskiej powierzchni.
- Nie umieszczać urządzenia na powierzchniach wrażliwych na ciepło.
- Włożyć kratkę do kosza.
- Nie napełniać kosza olejem ani innymi cieciami.
- Nie kłaść nic na frytkownicy, ponieważ może to utrudnić przepływ powietrza i niekorzystnie wpłynąć na wyniki smażenia gorącym powietrzem.



Przed pierwszym użyciem wyczyścić ruszt w celu usunięcia pozostałości z produkcji.



Nie dotykać kosza podczas użytkowania ani bezpośrednio po nim, ponieważ jest on bardzo gorący.



Podczas smażenia zaleca się korzystanie z dostarczonej kratki włożonej do wewnętrznego kosza.

### 3.2 Włączenie

#### Dostęp do każdego użycia

Przy każdym włączeniu zasilania wszystkie przyciski i ikony na panelu sterowania świecą się, a ikona **M** miga, wskazując, że tryb smażenia jest ustawiony na Ręcznym (tryb domyślny).

Urządzenie posiada dwa tryby pieczenia:

- Ręczny (patrz punkt „3.4 Tryb ręczny”).
- Programy (patrz punkt „3.5 Tryb programów”).



Nie uruchamiać urządzenia bez żywności: praca „na pusto” może negatywnie wpłynąć na jego prawidłowe działanie.



Podczas pieczenia oświetlenie wewnętrzne okienka pieczenia włącza się i wyłącza automatycznie. Takie działanie jest całkowicie normalne i wynika z prawidłowego funkcjonowania urządzenia.



## 3.3 Funkcje JUICY+CRISPY i CRISPY

Urządzenie jest wyposażone w dwie dodatkowe funkcje smażenia:

- **JUICY+CRISPY:** utrzymuje produkt miękki i soczysty w środku, a chrupiący na zewnątrz; jest idealna do mięs i produktów, dla których wymagana jest delikatna konsystencja.
- **CRISPY:** zwiększa chrupkość, idealna do frytek, przekąsek i dań, które muszą być przyrumienione i chrupiące.

Nie można aktywować obydwu funkcji jednocześnie.



Funkcja JUICY+CRISPY nie jest dostępna dla wszystkich programów: w takich przypadkach można używać tylko funkcji CRISPY.

Jeśli wybrany program obsługuje obydwie funkcje, widoczne będą przyciski JUICY+CRISPY i CRISPY.

Aby wybrać żdaną funkcję, należy wcisnąć dany przycisk, który będzie migał do momentu rozpoczęcia pieczenia.

## Funkcja JUICY+CRISPY

Funkcja JUICY+CRISPY, automatycznie pobiera wodę z dedykowanego zbiornika (4 - Rys. A) i rozprowadza ją w postaci mikrokropeł wewnątrz komory smażenia.

Proces ten zapobiega wysychaniu potraw i pozwala przygotować bardziej delikatne dania wewnątrz i chrupiące na zewnątrz.



Po wybraniu funkcji JUICY+CRISPY, zapali się ikona , przypominająca użytkownikowi o konieczności napełnienia zbiornika.



W funkcji JUICY+CRISPY nie można ustawić temperatury i czasu pieczenia.



Podczas pieczenia, gdy włączona jest funkcja JUICY+CRISPY, może wystąpić niewielki wyciek pary z górnej części pokrywki. Zjawisko to jest normalne i wynika ze standardowej wentylacji urządzenia.

## Funkcja CRISPY

Funkcja CRISPY umożliwia równomierne przyrumienienie bez stosowania dodatkowego oleju, dzięki czemu powierzchnia jest chrupiąca i złocista.



Funkcja CRISPY jest dostępna zarówno w trybie ręcznym, jak i w programach (dla wszystkich programów).

W tej funkcji można regulować temperaturę i czas pieczenia.



# Użytkowanie

## 3.4 Tryb ręczny

Tryb ręczny to domyślny tryb ustawiany przy każdym włączeniu frytkownicy.



W tym trybie dostępna jest tylko funkcja CRISPY.

### Parametry domyślne

| JUICY<br>CRISPY | CRISPY |
|-----------------|--------|
|-----------------|--------|

M

-

10 min. - 200°C

W celu uruchomienia smażenia, sprawdzić punkt „3.9 Rozpoczęcie pieczenia”.

## 3.5 Tryb programów

Tryb programów umożliwia wybór między ustawionymi już parametrami (programami) w zależności od produktu do upieczenia.

### Parametry domyślne



- Sugerowane temperatury i czasy są orientacyjnymi wytycznymi dla świeżych składników. Grubość, ilość oraz wilgotność produktów mogą wpływać na końcowy efekt. W razie potrzeby należy dostosować czas i temperaturę.
- W przypadku przygotowywania większych ilości potrawy należy pamiętać o kilkukrotnym mieszaniu, aby uzyskać równomierny efekt pieczenia.

|                                                                                    | Składniki                                                          | Zalecana ilość<br>min. - maks.  | Funkcja         | <br>(min.) | °C  | Uwagi                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | Skrzydła z kurczaka,<br>125 g na sztukę                            | 1-10 szt.                       | JUICY<br>CRISPY | 35                                                                                          | 200 | W celu uzyskania optymalnych rezultatów, na początku umieścić stronę ze skórą w kontakcie z kratką, a następnie obrócić mięso w połowie pieczenia. |
|                                                                                    | Udka z kurczaka,<br>300 g na sztukę                                | 1-9 szt.                        |                 |                                                                                             |     |                                                                                                                                                    |
|                                                                                    | Podudzia z kurczaka,<br>190 g na sztukę                            | 1-8 szt.                        | CRISPY          | 30                                                                                          |     |                                                                                                                                                    |
|                                                                                    | Pierś z kurczaka, cała,<br>850 g całość                            | połowa -<br>jedna cała<br>pierś |                 |                                                                                             |     |                                                                                                                                                    |
|  | Antrykot wołowy,<br>250 g na plaster                               | 2-4 plastry                     | JUICY<br>CRISPY | 25                                                                                          | 200 | Wskazane parametry umożliwiają uzyskanie dobrze wysmażonego mięsa.                                                                                 |
|                                                                                    | Kotlet wieprzowy,<br>180 g na sztukę, co<br>najmniej 2 cm grubości | 2-5 szt.                        |                 |                                                                                             |     |                                                                                                                                                    |
|                                                                                    | Kiełbasa wieprzowa,<br>150 g na sztukę                             | 2-8 szt.                        | CRISPY          | 30                                                                                          |     |                                                                                                                                                    |
|                                                                                    | Żeberka wieprzowe,<br>115 g na sztukę                              | 4-12 szt.                       |                 |                                                                                             |     |                                                                                                                                                    |

# Użytkowanie



|                                                                                    | Składniki                   | Zalecana ilość<br>min. - maks. | Funkcja              | <br>(min.) | °C  | Uwagi                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------------------------------|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Dzwonko,<br>200 g na sztukę | 1 min. -<br>4 maks.            | JUICY<br>+<br>CRISPY | 15                                                                                          | 180 | -                                                                                                                                          |
|                                                                                    | Filet,<br>150 g na sztukę   | 1 min. -<br>4 maks.            |                      |                                                                                             |     |                                                                                                                                            |
|                                                                                    | Cały,<br>450 g              | 1 filet                        | CRISPY               | 20                                                                                          |     |                                                                                                                                            |
|    | -                           | 100-600 g                      | JUICY<br>+<br>CRISPY | 10                                                                                          | 180 | -                                                                                                                                          |
|                                                                                    |                             |                                | CRISPY               | 15                                                                                          |     |                                                                                                                                            |
|    | -                           | 250-600 g                      | CRISPY               | 27                                                                                          | 180 | W przypadku maksymalnego załadunku należy kilkakrotnie potrząsnąć lub wymieszać podczas pieczenia, w celu uzyskania optymalnego rezultatu. |
|    | -                           | 250-600 g                      | CRISPY               | 20                                                                                          | 180 | Parametry mogą wymagać dostosowania w zależności od rodzaju warzyw.                                                                        |
|  | -                           | 1 kg                           | CRISPY               | 45                                                                                          | 200 | -                                                                                                                                          |



# Użytkowanie

## 3.6 Przeglądanie programów

W celu przeglądania programów, należy kilkakrotnie wcisnąć przycisk , aby dojść do ustawienie żdanego, który po wybraniu zacznie migać.

## 3.7 Zmiana Czasu i Temperatury pieczenia

Aby przejść z ustawień czasu do ustawień temperatury i odwrotnie, należy wcisnąć przycisk .

### Zmniejszenie Czasu / Temperatury

Aby zmniejszyć czas lub temperaturę, wcisnąć ikonę .

### Zwiększenie Czasu / Temperatury

Aby zwiększyć czas lub temperaturę, wcisnąć ikonę .

## 3.8 Tryb standby

Produkt przechodzi do tryb standby po 2 minutach bezczynności.

Na wyświetlaczu pojawia się podświetlony przycisk .

Po wciśnięciu przycisku wyświetlacz  wraca do trybu ręcznego (punkt „3.4 Tryb ręczny”).

## 3.9 Rozpoczęcie pieczenia

Aby rozpocząć pieczenie, wcisnąć przycisk .

Podczas pieczenia, po upływie połowy całkowitego czasu, emitowany jest sygnał przypominający użytkownikowi o konieczności obrócenia produktu wewnątrz kosza.



Sygnał nie jest emitowany, jeśli ustawiony timer jest krótszy niż 3 minuty.

Po zakończeniu odliczania frytkownica wyłącza się automatycznie.

## 3.10 Pauza pieczenia

Można wstrzymać trwające pieczenie, wciskając przycisk .

## 3.11 Przerwanie pieczenia

Wcisnąć i przytrzymać przycisk , aby przerwać pieczenie. Wyświetlacz wróci do nawigacji po programach (punkt „3.6 Przeglądanie programów”).



## 3.12 Zmiana ustawień

### Jednostka miary

Aby wejść do ustawień i zmiany jednostki miary, z °C (UE) na °F (USA) i odwrotnie, należy jednocześnie wcisnąć i przytrzymać ikony i .

Wyświetlacz pokazuje **UNIT**.

Po 3 sekundach na ekranie pojawi się aktualna opcja (EU/US).

Aby zmienić jednostkę miary, wcisnąć — lub +.

Potwierdzić jednostkę, wciskając przycisk .

Frytkownica beztłuszczowa powróci do ekranu nawigacji menu.

### Dźwięk

Aby przejść do ustawień zmiany dźwięku, z ON na OFF i odwrotnie, jednocześnie wcisnąć i przytrzymać ikony i .

Wyświetlacz pokazuje **SND**.

Po 3 sekundach na ekranie pojawi się aktualna opcja (ON/OFF).

Aby zmienić jednostkę dźwięku, wcisnąć — lub +.

Potwierdzić jednostkę, wciskając przycisk .

Frytkownica beztłuszczowa powróci do ekranu nawigacji menu.

## 3.13 Pieczenie z opóźnionym startem

Aby zaplanować pieczenie z opóźnionym startem:

1) Wcisnąć i przytrzymać ikonę .

Wyświetlacz pokaże domyślny timer opóźnionego startu (5 minut).

2) Ustawić timer (dostępny zakres od 5 minut do 24 godzin).

Aby ustawić czas:

- wcisnąć — lub +, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas o 10 minut.
- wcisnąć i przytrzymać — lub +, aby zwiększyć lub zmniejszyć timer o 30 minut.

3) Wcisnąć ikonę startu .

Rozpocznie się odliczanie, a na wyświetlaczu pojawi się timer z 50% poziomem jasności.

Aby anulować odliczanie, wcisnąć i przytrzymać ikonę Start , wyświetlacz powróci do nawigacji programów (punkt „3.6 Przeglądanie programów”).

Jeśli użytkownik wciśnie przycisk otwierania produktu (5 - Rys. A) podczas pieczenia z opóźnionym startem, timer zostanie wstrzymany, dopóki pokrywa frytkownicy beztłuszczowej nie zostanie zamknięta. W stanie pauzy obszar cyfr przedstawia „--:--” z 50% poziomem jasności.



## 4 Czyszczenie i konserwacja

Instrukcja obsługi zawiera odpowiednie wskazówki dotyczące czyszczenia, konserwacji i obsługi polecane klientowi przez producenta. Wszelkie inne interwencje muszą być wykonywane przez przedstawiciela autoryzowanego serwisu.

Przed przystąpieniem do operacji czyszczenia należy ZAWSZE wyjąć wtyczkę z gniazdka i pozostawić urządzenie do ostygnięcia.



### Uwaga

- Nie stosować strumieni pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak, wybielacze lub alkohol na częściach stalowych lub wykończonych metalem (np. anodowanych, niklowanych lub chromowanych).
- Nie stosować ściernych ani agresywnych środków czyszczących.
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych lub ostrych metalowych skrobaków.

### Codzienne czyszczenie

Aby utrzymać powierzchnie w dobrym stanie, należy po każdym użyciu i ostygnięciu regularnie je czyścić.

### Plamy z żywności lub resztki

Po każdym użyciu jak najszybciej wyczyść kratkę i kosz, aby uniknąć uszkodzenia powłoki spowodowanej erozją resztek żywności i tłuszczu.

Nie dopuścić do zaschnięcia resztek jedzenia żywności wewnątrz kosza, ponieważ mogłyby uszkodzić wewnętrzną emalię urządzenia.

Aby nie uszkodzić powierzchni, należy unikać stosowania metalowych gąbek lub ostrych skrobaków.

Stosować zwykłe produkty, nieścierne, ewentualnie używając drewnianych lub plastikowych przyrządów. Dokładnie umyć wodą, następnie wytrzeć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.

### Czyszczenie akcesoriów

- Czyszczenie kosza i kratki

Myć kosz i kratkę w zmywarce do naczyń lub ciepłej wodzie z płynem za pomocą miękkiej gąbki lub ściereczki z tworzywa sztucznego. Dokładnie spłukać i wysuszyć.

- Czyszczenie frytkownicy

Nałożyć produkt na wilgotną ściereczkę i dokładnie umyć powierzchnie frytkownicy, a następnie wytrzeć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.

Nie myć frytkownicy w zmywarce do naczyń.

- Czyszczenie okienka pieczenia

Okienko powinno być zawsze czyste. Używać papierowych ręczników kuchennych. W przypadku uporczywego brudu, umyć wilgotną gąbką i zwyczajnym deterгентem.

# Co robić, jeżeli...

| Problem                                                                   | Przyczyna                                                     | Rozwiązanie                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Frytkownica beztłuszczowa nie włącza się.                                 | Wtyczka nie została prawidłowo włożona do gniazdka.           | Upewnić się, że wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka.                                                                                                        |
|                                                                           | Kabel jest uszkodzony.                                        | Skontaktować się z lokalnym serwisem technicznym.                                                                                                                   |
|                                                                           | Brak elektryczności.                                          | Upewnić się, że zasilanie działa prawidłowo.<br>Jeśli problem nie zostanie rozwiązany, skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.                             |
| Wyświetlacz nie włącza się.                                               | Wtyczka nie została prawidłowo włożona do gniazdka.           | Upewnić się, że wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka.                                                                                                        |
|                                                                           | Możliwa awaria płytki elektronicznej.                         | Skontaktować się z lokalnym serwisem technicznym.                                                                                                                   |
| Wyświetlacz nie reaguje na polecenia dotykowe.                            | Produkt może być w trybie standby po 2 minutach bezczynności. | Wcisnąć przycisk  aby ponownie włączyć wyświetlacz i powrócić do Trybu Ręcznego. |
| Dania przygotowane za pomocą frytkownicy beztłuszczowej nie są upieczone. | Temperatura jest zbyt niska dla danej potrawy.                | Spróbować zwiększyć temperaturę, aby uzyskać lepszy efekt. W celu zwiększenia temperatury, patrz punkt „3.7 Zmiana Czasu i Temperatury pieczenia”.                  |
|                                                                           | Ustawiona wartość timera jest zbyt niska.                     | Spróbować zwiększyć ustawienie timera, aby uzyskać lepszy rezultat. Aby zwiększyć wartość timer, patrz punkt „3.7 Zmiana Czasu i Temperatury pieczenia”.            |
|                                                                           | W koszu jest zbyt dużo produktu.                              |                                                                                                                                                                     |

# Co robić, jeżeli...

| Problem                                                                    | Przyczyna                                                                                                                                   | Rozwiązanie                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Podczas pracy czuć zapach spalenizny.                                      | <p>Przy pierwszym użyciu możliwe jest odnotowanie zapachu spalenizny.</p> <p>Możliwe resztki żywności pozostawione wewnątrz urządzenia.</p> | <p>Upewnić się, że postępowanie jest zgodne z instrukcjami dotyczącymi pierwszego użycia urządzenia (patrz punkt „3.1 Pierwsze użycie”).</p> <p>Upewnić się, że postępowanie jest zgodne z instrukcjami dotyczącymi czyszczenia i konserwacji urządzenia (patrz punkt „4 Czyszczenie i konserwacja”).</p> |
| Funkcja JUICY+CRISPY nie włącza się.                                       | Wybrany program nie przewiduje funkcji JUICY+CRISPY.                                                                                        | Upewnić się, że ustawiono program, w którym można użyć funkcji JUICY+CRISPY (patrz punkt „3.5 Tryb programów”).                                                                                                                                                                                           |
| Przyciski — i + nie zmieniają czasu i temperatury w funkcji JUICY+CRISPY.  | W funkcji JUICY+CRISPY nie można zmienić czasu i temperatury.                                                                               | Wybierz funkcję CRISPY, aby dostosować czas i temperaturę.                                                                                                                                                                                                                                                |
| Nie można ustawić timera na dłużej niż 1 godzinę.                          | Wybrana temperatura jest wyższa niż 80°C, więc maksymalna wartość timera nie może przekroczyć 1 godziny.                                    | Zmniejszyć temperaturę do 80°C lub poniżej, aby móc ustawić czas dłuższy niż 1 godzina.                                                                                                                                                                                                                   |
| Na wyświetlaczu pojawia się jeden z następujących kodów błędów: E1, E2, C4 |                                                                                                                                             | Skontaktować się z lokalnym działem obsługi technicznej.                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Wyświetlacz pokazuje C4                                                    | Nie wykryto obecności kosza wewnętrznego.                                                                                                   | Zmienić pozycję kosza wewnętrznego. Jeśli nieobecność kosza przekroczy 10 minut, urządzenie przejdzie do trybu standby i nastąpi wyłączenie wyświetlacza.                                                                                                                                                 |

Il costruttore si riserva di apportare senza preavviso tutte le modifiche che riterrà utili al miglioramento dei propri prodotti. Le illustrazioni e le descrizioni contenute in questo manuale non sono quindi impegnative ed hanno solo valore indicativo.

The manufacturer reserves the right to make any changes deemed necessary for the improvement of its products without prior notice. The illustrations and descriptions contained in this manual are therefore not binding and are merely indicative.

Le fabricant se réserve la faculté d'apporter, sans préavis, toutes les modifications qu'il jugera utiles pour l'amélioration de ses produits. Les illustrations et les descriptions figurant dans ce manuel ne sont pas contraignantes et n'ont qu'une valeur indicative.

Der Hersteller behält sich vor, ohne vorherige Benachrichtigung alle Änderungen vorzunehmen, die er zur Verbesserung seiner Produkte für nützlich erachtet. Die in diesem Handbuch enthaltenen Illustrationen und Beschreibungen sind daher unverbindlich und dienen nur zur Veranschaulichung.

De fabrikant behoudt zich het recht voor zonder waarschuwing alle wijzigingen aan te brengen die hij nodig acht om zijn producten te verbeteren. De afbeeldingen en de beschrijvingen die aanwezig zijn in deze handleiding zijn niet bindend, en hebben enkel een aanduidende waarde.

El fabricante se reserva el derecho a aportar sin aviso previo todas las modificaciones que considere útiles para la mejora de sus propios productos. Las ilustraciones y las descripciones contenidas en este manual no son vinculantes y tienen solo valor indicativo.

O fabricante reserva-se o direito de efetuar, sem aviso prévio, qualquer modificação que vise o melhoramento dos respetivos produtos. As ilustrações e descrições contidas neste manual não são, por isso, vinculativas e possuem apenas valor indicativo.

Tillverkaren förbehåller sig rätten att genomföra alla de ändringar som anses nödvändiga för att förbättra de egna produkterna utan att meddela detta i förväg. De illustrationer och beskrivningar som finns i aktuell manual är därmed inte bindande utan endast indikativa.

Для улучшения выпускаемой продукции изготовитель оставляет за собой право вносить без предварительного предупреждения любые изменения, которые он сочтет целесообразными. Рисунки и описания, содержащиеся в данном руководстве, не являются обязывающими и носят ознакомительный характер.

Fabrikanten forbeholder sig retten til, uden varsel, at udføre alle de ændringer, der vurderes nyttige for at forbedre egne produkter. Tegningerne og beskrivelserne i denne manual er derfor kun vejledende og ikke bindende.

Producent zastrzega sobie prawo do nanoszenia, bez uprzedniego powiadomienia, wszelkich zmian, które uzna za stosowne w celu ulepszenia swoich produktów. Rysunki i opisy zawarte w niniejszej instrukcji nie są zobowiązujące i mają jedynie charakter orientacyjny.

Valmistaja pidättää itsellään oikeuden tehdä ohjeisiin mielestään tarpeellisia muutoksia ilman ennakoilmoitusta. Tässä oppaassa olevat kuvat ja piirrokset eivät näin ollen ole sitovia, vaan ne annetaan vain viitteellisessä mielessä.

Produsenten forbeholder seg rett til å foreta endringer på sine produkter grunnet tekniske fremskritt, uten forutgående varsel. Illustrasjonene og beskrivelsene i denne bruksanvisningen er derfor ikke bindende og skal kun betraktes som retningsgivende.

عمليلنا العزيز، شكرًا لك على شراء أحد أجهزتنا. نعد منتجاتنا فريدة لأنها تجمع بين الأسلوب المميز والحلول التقنية المبتكرة. وهي تتناسب تمامًا مع المنتجات الأخرى في مجموعتنا وتعمل بنفس القدر كتصميمات قائمة بذاتها في مطبخك. نأمل أن تستمتع باستخدام هذا الجهاز الجديد! وتفضلوا بقبول وافر الاحترام والتقدير.