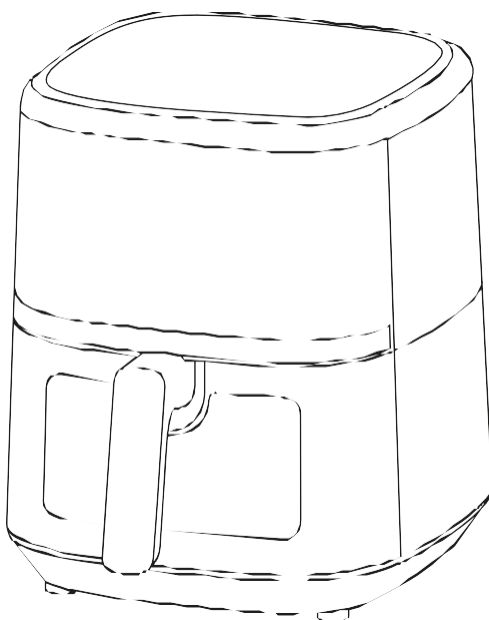


Remoska® Vento

PL

R301001 Frytkownica na gorące powietrze 5,5 l Vento |
Instrukcja obsługi i wskazówki dotyczące
bezpieczeństwa



REMOSKA®

WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU WEWNĘTRZNEGO

Przed użyciem urządzenia dokładnie przeczytaj tę instrukcję i zachowaj ją do przyszłego użytku.

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

- Może nie być odpowiednie do bezpiecznego użytkowania w środowiskach takich jak kuchnie pracownicze, gospodarstwa rolne, motele i inne pomieszczenia niemieszkalne.
- Nie jest również przeznaczone do użytku przez gości w hotelach, motelach, pensjonatach i innych obiektach mieszkalnych.

WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych środków bezpieczeństwa, w tym następujących:

1. Przeczytaj wszystkie instrukcje.
2. Nie dotykaj gorących powierzchni.
3. Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, nie zanurzaj kabla, wtyczki ani podstawy w wodzie ani w innym płynie.
4. **OSTRZEŻENIE:** To urządzenie elektryczne posiada funkcję podgrzewania. Powierzchnie, także inne niż funkcjonalne, mogą osiągać wysokie temperatury. Ponieważ odczuwanie temperatury może różnić się w zależności od osoby, należy używać tego urządzenia z OSTROŻNOŚCIĄ. Urządzenie należy dotykać wyłącznie za wyznaczone uchwyty i powierzchnie chwytne oraz stosować ochronę termiczną, taką jak rękawice lub podobne środki. Inne niż wyznaczone powierzchnie chwytne muszą przed dotknięciem wystarczająco ostygnąć.
5. Jeśli urządzenie nie jest używane oraz przed jego czyszczeniem, odłącz wtyczkę od gniazdka. Pozwól urządzeniu ostygnąć przed zamontowaniem lub demontażem części.
6. **OSTRZEŻENIE:** Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego autoryzowany serwis lub inną równie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.
7. Korzystanie z akcesoriów, które nie są zalecane przez producenta urządzenia, może spowodować obrażenia.
8. Nie używaj urządzenia na zewnątrz.
9. Nie pozwalaj, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu ani dotykał gorących powierzchni.
10. Nie umieszczaj urządzenia na gorącym palniku gazowym lub elektrycznym ani w jego pobliżu, ani w rozgrzanym piekarniku.
11. Podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące substancje należy zachować szczególną ostrożność.
12. Zawsze najpierw podłącz wtyczkę do urządzenia, a dopiero potem do gniazdka. Aby odłączyć urządzenie, najpierw ustaw je w pozycji „wyłączone”, a następnie wyciągnij wtyczkę z gniazdka.
13. Nie używaj urządzenia do innych celów niż określone.

14. Z urządzenia mogą korzystać dzieci od 8. roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych albo osoby bez doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja użytkowa nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają więcej niż 8 lat i są pod nadzorem.

15. Urządzenie i jego przewód należy przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 8. roku życia.

16. Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

WPROWADZENIE

Ta frytkownica na gorące powietrze oferuje teraz łatwy i zdrowy sposób przygotowania Twoich ulubionych składników. Dzięki szybkiemu obiegowi gorącego powietrza oraz górnemu grillowi potrafi przygotować wiele potraw. Główną zaletą jest to, że frytkownica nagrzewa jedzenie ze wszystkich stron i większość potraw nie wymaga dodawania oleju.

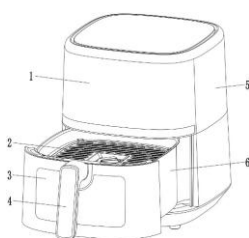
DANE TECHNICZNE

- Napięcie: 220-240 V ~50-60 Hz
- Moc: 1350 W
- Pojemność pojemnika: 5,5 litra
- Temperatura: 60°C - 200°C
- Timer: (0-99 min)

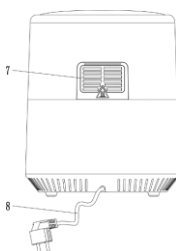
OPIS OGÓLNY (rys 1)

1. Panel sterowania
2. Kratka oddzielająca
3. Okno
4. Uchwyt

5. Główna pokrywa
6. Garnek
7. Wylot powietrza
8. Przewód zasilający



(rys 1)



(rys 2)

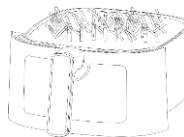




(rys 3)



(rys 4)



(rys 5)



(rys 6)

WAŻNE

NIEBEZPIECZEŃSTWO

- Z urządzenia mogą korzystać dzieci od 8. roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych albo osoby bez doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja użytkowa nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają więcej niż 8 lat i są pod nadzorem.
- Przechowuj urządzenie i jego przewód z dala od dzieci poniżej 8. roku życia.
- Pokrywki zawierającej elementy elektryczne i grzewcze nigdy nie zanurzaj w wodzie ani nie spłukuj pod bieżącą wodą.
- Nie dopuść do przedostania się wody ani innych cieczy do wnętrza urządzenia, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- Zawsze umieszczaj smażone produkty w garnku tak, aby nie stykały się z elementami grzewczymi.
- Podczas pracy urządzenia nie zasłaniaj otworów wlotowych i wylotowych powietrza.
- Nie napełniaj garnka olejem, ponieważ może to grozić pożarem.
- Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas jego pracy.
- Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka podczas pracy urządzenia.

OSTRZEŻENIE

- Upewnij się, że napięcie podane na urządzeniu odpowiada napięciu w lokalnej sieci.
- Nie używaj urządzenia, jeśli wtyczka, przewód zasilający lub inne elementy są uszkodzone.
- Nie zwracaj się do osób nieupoważnionych o wymianę lub naprawę uszkodzonego przewodu zasilającego.
- Trzymaj przewód zasilający z dala od gorących powierzchni.
- Nie podłączaj urządzenia do gniazdka ani nie obsługuj panelu sterowania mokrymi rękami.
- Nie ustawiaj urządzenia przy ścianie ani blisko innych urządzeń. Zachowaj co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu i po bokach oraz 10 cm nad urządzeniem.
- Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na górnej części urządzenia.
- Nie używaj urządzenia do innych celów niż opisane w niniejszej instrukcji.
- Nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Podczas smażenia na gorącym powietrzu z otworów wylotowych wydobywa się gorąca para. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od pary i otworów wylotowych.
- Zachowaj ostrożność wobec gorącej pary lub gorącego powietrza również podczas wyjmowania pojemnika z urządzenia.
- Podczas użytkowania wszystkie dostępne powierzchnie mogą się nagrzewać (rys. 2).
- Jeśli zauważysz, że z urządzenia wydobywa się ciemny dym, natychmiast odłącz je od zasilania. Oczekaj, aż dym przestanie się wydobywać, zanim wyjmiesz pojemnik z urządzenia.

UWAGA

- Upewnij się, że urządzenie jest ustawione na poziomej, równej i stabilnej powierzchni.
- Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Może nie być odpowiednie do bezpiecznego użytkowania w środowiskach takich jak kuchnie pracownicze, gospodarstwa rolne, motele i inne pomieszczenia niemieszkalne. Nie jest również przeznaczone do użytku przez gości w hotelach, motelach, pensjonatach i innych obiektach mieszkalnych.
- W przypadku niewłaściwego użytkowania urządzenia, używania go do celów profesjonalnych lub półprofesjonalnych, albo niezgodnie z instrukcją obsługi, gwarancja traci ważność i producent może odmówić odpowiedzialności za powstałe szkody.
- Zawsze odłączaj urządzenie od gniazdka, gdy nie jest używane.
- Urządzenie potrzebuje około 30 minut na ostygnięcie, aby można było je bezpiecznie przenosić lub czyścić.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Usuń z urządzenia wszystkie naklejki lub etykiety.
3. Dokładnie wyczyść kratkę i garnek gorącą wodą, odrobiną płynu do mycia naczyń i nieabrazyjną gąbką.

4. Przetrzyj wnętrze i zewnętrzną część urządzenia wilgotną ściereczką.

Jest to beztłuszczowa frytkownica działająca na gorące powietrze. Nie napełniaj garnka olejem ani bezpośrednio tłuszczem do smażenia.

PRZYGOTOWANIE DO UŻYTKU

1. Umieść urządzenie na stabilnej, poziomej i równej powierzchni.

Nie stawiaj urządzenia na powierzchni, która nie jest odporna na wysokie temperatury.

2. Umieść kratkę w garnku (rys. 3).

Nie napełniaj garnka olejem ani innym płynem.

Nie umieszczaj niczego na górnej części urządzenia — zakłóciłoby to cyrkulację powietrza i wpłynęło na efekt smażenia na gorącym powietrzu.

UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

Bez użycia oleju można przygotować szeroką gamę potraw.

SMAŻENIE NA GORĄCYM POWIETRZU

1. Podłącz wtyczkę do uziemionego gniazdka.
2. Ostrożnie wyjmij garnek z frytkownicy na gorące powietrze (rys. 6).
3. Umieść składniki na ruszcie (rys. 5).
4. Wsuń garnek z powrotem do frytkownicy (rys. 4).

Upewnij się, że jest on dokładnie wyrównany z prowadnicami w obudowie frytkownicy

Nigdy nie używaj garnka bez włożonej kratki.

Uwaga: Podczas użytkowania oraz przez pewien czas po nim nie dotykaj garnka, ponieważ bardzo się nagrzewa. Trzymaj garnek wyłącznie za uchwyt.

5. Ustaw żądany czas przygotowania składnika (zobacz sekcję „Ustawienia” w tym rozdziale).

6. Niektóre składniki wymagają potrząśnięcia w połowie czasu przygotowania (zobacz sekcję „Ustawienia” w tym rozdziale). Aby potrząsnąć składnikami, chwyć za uchwyt, wyjmij garnek z urządzenia i potrząśnij nim. Następnie włóż go z powrotem do frytkownicy.

Ostrzeżenie: Unikaj bezpośredniego kontaktu skóry z gorącym garnkiem lub kratką (rys. 3).

Wskazówka: Jeśli ustawisz timer na połowę czasu przygotowania, usłyszysz sygnał dźwiękowy przypominający o potrząśnięciu składnikami. Należy jednak ponownie ustawić timer na pozostały czas przygotowania.

7. Gdy usłyszysz sygnał dźwiękowy, oznacza to, że upłynął ustawiony czas przygotowania. Wyjmij garnek z urządzenia.

Notatka: Urządzenie można również wyłączyć ręcznie. W tym celu dotknij ikony „Przycisk zasilania” na panelu dotykowym.

8. Sprawdź, czy składniki są gotowe.

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

9. Aby wyjąć składniki (np. frytki), wyjmij pojemnik z frytkownicy na gorące powietrze i umieść go na żaroodpornej podstawie.

Nie odwracaj garnka do góry dnem, jeśli kratka jest nadal zamocowana, ponieważ nadmiar oleju zgromadzony na dnie garnka może się wylać.

Garnek i składniki są gorące. W zależności od rodzaju składników w urządzeniu z garnka może unosić się para.

10. Opróżnij garnek do miski lub na talerz.

11. Po przygotowaniu jednej porcji składników frytkownica na gorące powietrze jest natychmiast gotowa do przygotowania kolejnej porcji.

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE PANELU STEROWANIA



INSTRUKCJA OBSŁUGI



Przycisk zasilania:

Po prawidłowym umieszczeniu kratki i garnka w obudowie frytkownicy zapali się kontrolka zasilania. Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku zasilania przez 3 sekundy ustawi domyślną temperaturę urządzenia na 200 °C i czas gotowania na 15 minut. Drugie naciśnięcie przycisku zasilania rozpocznie proces gotowania. Przytrzymanie przycisku zasilania przez 3 sekundy podczas gotowania wyłączy całe urządzenie. Wszystkie kontrolki zgasną, pojawi się napis OFF, a wentylator przestanie pracować po schłodzeniu frytkownicy.

Notatka: Podczas gotowania możesz za pomocą przycisków dotykowych wstrzymywać i wznowiać proces gotowania

	Przycisk wyboru programu: Za pomocą tego przycisku możesz przeglądać 8 ulubionych, wstępnie zaprogramowanych trybów obróbki cieplnej potraw. Wybrany program będzie migał. Po naciśnięciu przycisku zasilania uruchomi się program zgodnie z domyślnymi ustawieniami.
	Przyciski do regulacji timera/temperatury.
	Pozwalają zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę gotowania o 5°C. Przytrzymanie przycisku powoduje szybszą zmianę temperatury. Zakres regulacji temperatury: 60–200°C.
	Pozwalają również dodawać lub odejmować czas gotowania w odstępach co 1 minutę. Przytrzymanie przycisku powoduje szybką zmianę ustawionego czasu.
	Wskaźnik wentylatora
	Kontrolka temperatury
	Kontrolka timera
min	Wskaźnik timera
Wskaźnik przepisu        	

USTAWIENIA

Poniższa tabela pomoże Ci wybrać podstawowe parametry obróbki cieplnej.

Notatka: Pamiętaj, że te ustawienia mają charakter orientacyjny. Ponieważ składniki różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką, nie możemy zagwarantować idealnych ustawień dla wszystkich produktów.

Dzięki temu, że technologia Rapid Air natychmiast nagrzewa powietrze wewnątrz urządzenia, krótkie wyjęcie garnka z frytkownicy podczas smażenia na gorącym powietrzu niemal nie wpływa na przebieg procesu.

Wskazówki

- *Mniejsze składniki zazwyczaj wymagają nieco krótszego czasu przygotowania niż większe.*
- *Większa ilość składników wymaga tylko nieco dłuższego czasu przygotowania, a mniejsza ilość – nieco krótszego.*
- *Potrząsanie mniejszymi składnikami w połowie czasu przygotowania optymalizuje efekt końcowy i może zapobiec nierównomiernemu usmażeniu.*
- *Aby uzyskać chrupiący efekt, dodaj trochę oleju do świeżych ziemniaków. Smaż składniki we frytkownicy na gorące powietrze w ciągu kilku minut po dodaniu oleju.*
- *Nie przygotowuj w frytkownicy na gorące powietrze składników o bardzo wysokiej zawartości tłuszczu, takich jak np. kiełbasy.*

- Przekąski, które można przygotować w piekarniku, można również przygotować we frytkownicy na gorące powietrze.
- Optymalna ilość do przygotowania chrupiących frytek to 500 gramów.
- Aby szybko i łatwo przygotować nadziewane przekąski, użyj gotowego ciasta. Gotowe ciasto wymaga również krótszego czasu przygotowania niż ciasto domowej roboty.
- Jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche albo usmażyć delikatne lub nadziewane składniki, umieść w frytkownicy formę do pieczenia lub naczynie żaroodporne.
- Frytkownicy na gorące powietrze możesz także używać do podgrzewania składników. Aby podgrzać produkty, ustaw temperaturę na 150 °C na maksymalnie 10 minut.

PROGRAM		USTAWIONA TEMPERATURA	USTAWIONY CZAS	MIN. – MAKS. ILOŚĆ (g)
Stek		180 °C	16 min.	100 - 550 g
Skrzydółka		200 °C	25 min.	100 - 550 g
Krewetki		180 °C	12 min.	100 - 550 g
Ryby		180 °C	18 min.	100 - 550 g
Pizza		200 °C	20 min.	100 - 550 g
Frytki		200 °C	20 min.	100 - 550 g
Desery		160 °C	17 min.	100 - 550 g
Warzywa		160 °C	17 min.	100 - 550 g

Notatka:

1. Jeśli rozpoczniesz smażenie, gdy frytkownica na gorące powietrze jest jeszcze zimna, dodaj 3 minuty do czasu przygotowania.
2. Během Podczas pieczenia obróć lub potrząśnij składnikami raz.

CZYSZCZENIE

Czyść urządzenie po każdym użyciu.

Garnek i kratka są pokryte powłoką nieprzywierającą. Do ich czyszczenia nie używaj metalowych przyborów kuchennych ani środków ściernych, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę nieprzywierającą.

1. Wyjmij wtyczkę z gniazdka, gdy wentylator chłodzący się zatrzyma, i pozostaw urządzenie do ostygnięcia.

Notatka: Wyjmij garnek, aby frytkownica na gorące powietrze szybciej ostygła.

2. Przetrzyj zewnętrzną część urządzenia wilgotną ściereczką.

3. Wyczyść garnek i kratkę gorącą wodą, odrobiną płynu do mycia naczyń i nieabrazyjną gąbką.

Aby usunąć pozostałe zabrudzenia, możesz użyć odtłuszczającego środka czyszczącego.

Wskazówka: Jeśli na kratce lub dnie garnka znajdują się zabrudzenia, napełnij garnek gorącą wodą z dodatkiem płynu do naczyń. Włóż kratkę do garnka i pozostaw całość na około 10 minut do namoczenia.

4. Wnętrze urządzenia wyczyść gorącą wodą i nieabrazyjną gąbką.

5. Element grzewczy wyczyść szczoteczką czyszczącą, aby usunąć ewentualne resztki jedzenia.

PRZECHOWYWANIE

1. Odłącz urządzenie od sieci i pozostaw je do ostygnięcia.

2. Ujistęć Upewnij się, że wszystkie elementy są czyste i suche.

OCHRONA ŚRODOWISKA

Podczas utylizacji urządzenia nie wyrzucaj go do zwykłych odpadów domowych, lecz oddaj je do oficjalnego punktu zbiórki do recyklingu. Dzięki temu przyczynisz się do ochrony środowiska.

GWARANCJA I SERWIS

W przypadku potrzeby serwisu, uzyskania informacji lub wystąpienia problemu, skontaktuj się z lokalnym autoryzowanym centrum serwisowym.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Frytkownica na gorące powietrze nie działa	Urządzenie nie jest podłączone do sieci.	Włóż wtyczkę do uziemionego gniazdka.
	Nie ustawiono timera.	Ustaw timer na żądany czas przygotowania i włącz urządzenie.

Składniki smażone we frytkownicy nie są gotowe.	Ilość składników w garnku jest zbyt duża. Ustawiona temperatura jest zbyt niska. Czas przygotowania jest zbyt krótki.	Umieść w garnku mniejsze porcje składników. Mniejsze porcje smażą się bardziej równomiernie. Ustaw przycisk temperatury na żądaną wartość (zobacz sekcję „Ustawienia” w rozdziale „Użytkowanie urządzenia”). Ustaw timer na żądany czas przygotowania (zobacz sekcję „Ustawienia” w rozdziale „Użytkowanie urządzenia”).
Składniki smażą się we frytkownicy nierównomiernie.	Niektóre rodzaje składników należy potrząsnąć w połowie czasu przygotowania.	Składniki, które leżą jeden na drugim lub się pokrywają (np. frytki), należy potrząsnąć w połowie czasu przygotowania. Zobacz sekcję „Ustawienia” w rozdziale „Użytkowanie urządzenia”.
Smażona potrawa nie jest chrupiąca po wyjęciu z frytkownicy na gorące powietrze.	Użyto rodzaju potrawy przeznaczonej do przygotowania w tradycyjnej frytkownicy.	Aby uzyskać bardziej chrupiący efekt, użyj potraw przeznaczonych do przygotowania w piekarniku lub lekko posmaruj potrawę olejem.
Nie mogę prawidłowo wsunąć garnka do urządzenia.	Kratka nie jest prawidłowo umieszczona w garnku.	Dociśnij kratkę do garnka, aż usłyszysz kliknięcie.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowujesz tłuste składniki. Garnek nadal zawiera resztki tłuszczu z poprzedniego użycia.	Podczas smażenia tłustych składników we frytkownicy na gorące powietrze do garnka może wpływać duża ilość oleju. Olej wytwarza biały dym, a garnek może nagrzewać się bardziej niż zwykle. Nie ma to wpływu ani na urządzenie, ani na końcowy efekt. Biały dym jest spowodowany podgrzewaniem tłuszczu w garnku. Upewnij się, że dokładnie czyszysz garnek po każdym użyciu.

Świeże frytki smażą się nierównomiernie we frytkownicy na gorące powietrze.	Nie użyto odpowiedniego rodzaju ziemniaków. Nie opłukałeś dokładnie frytek ziemniaczanych przed smażeniem.	Użyj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostaną jędrne podczas smażenia. Dokładnie opłucz frytki ziemniaczane, aby usunąć skrobię z ich powierzchni.
Świeże frytki nie są chrupiące po wyjęciu z frytkownicy.	Chrupkość frytek zależy od ilości oleju i wody zawartej w frytkach.	Przed dodaniem oleju upewnij się, że frytki ziemniaczane zostały dokładnie osuszone. Pokrój frytki na mniejsze kawałki, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt. Aby frytki były bardziej chrupiące, dodaj trochę więcej oleju.

PRAWIDŁOWA UTYLIZACJA TEGO PRODUKTU



To oznaczenie oznacza, że tego produktu nie należy usuwać razem z innymi odpadami domowymi na terenie całej UE. Aby zapobiec ewentualnym szkodom dla środowiska lub zdrowia ludzi w wyniku niekontrolowanej utylizacji odpadów, należy poddać produkt odpowiedzialnemu recyklingowi i wspierać zrównoważone ponowne wykorzystanie zasobów materiałowych. Aby zwrócić zużyte urządzenie, skorzystaj z systemów zwrotu i zbiórki odpadów lub skontaktuj się ze sprzedawcą, u którego zakupiono produkt. Sprzedawca może przyjąć produkt do ekologicznej i bezpiecznej utylizacji.





REMOSKA s.r.o.

Průmyslový park 303, Vlčovice,
742 21 Kopřivnice, Czech Republic

info@remoska.eu
www.remoska.eu