



## INSTRUKCJA OBSŁUGI :



Dziękujemy za zakup Alpiny. Niniejszy dokument stanowi instrukcję obsługi i zawiera wszelkie informacje dotyczące prawidłowego, wydajnego i bezpiecznego użytkowania produktu. Niniejsza instrukcja obsługi skierowana jest do użytkownika końcowego. Przed instalacją lub użyciem produktu przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję obsługi. Zawsze przechowuj te informacje razem z produktem, aby móc je wykorzystać w przyszłości.

## INSTRUKCJE BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA

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

- Przeczytaj wszystkie instrukcje.
- Nie dotykaj gorących powierzchni.
- Aby zabezpieczyć się przed porażeniem prądem, nie zanurzaj przewodu, wtyczek ani podstawy w wodzie lub innym płynie.
- **OSTRZEŻENIE:** To urządzenie elektryczne posiada funkcję ogrzewania i należy go używać z zachowaniem **OSTROŻNOŚCI**. Zdecydowanie zaleca się stosowanie rękawic przeznaczonych do pieczenia w piekarniku. Gdy produkt jest gorący, należy go dotykać wyłącznie za przeznaczone do tego uchwyty i powierzchnie chwytne. Przed dotknięciem produktu jakkolwiek inną powierzchnią należy odczekać wystarczający czas na ochłodzenie.
- Odłącz produkt od gniazdka elektrycznego, gdy nie jest używany i przed czyszczeniem. Przed montażem lub demontażem części i akcesoriów należy zawsze poczekać, aż produkt ostygnie.
- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, centrum serwisowe lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożeń.
- Używanie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować obrażenia.
- Nie używać na zewnątrz.
- Nie pozwól, aby kabel zasilający zwisał z krawędzi stołu lub blatu lub stykał się z gorącymi powierzchniami.
- Nie umieszczaj na lub w pobliżu gorącej kuchenki gazowej lub jakiegokolwiek palnika elektrycznego, ani w nagrzanym piekarniku.
- Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny.
- Zawsze wyłączaj produkt przed wyjęciem wtyczki z gniazdka elektrycznego.

- Nie używaj urządzenia do celów innych niż jego przeznaczenie.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli posiadają znajdowały się pod nadzorem i zostały poinstruowane na temat bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że ukończyły 8 rok życia i znajdują się pod nadzorem.
- Trzymaj urządzenie i jego kabel zasilający poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

## **NIEBEZPIECZEŃSTWO**

- Nigdy nie zanurzaj podstawy w wodzie lub innym płynie i nie płucz jej pod bieżącą wodą.
- Nie pozwól, aby do urządzenia dostała się woda lub inna ciecz, aby uniknąć porażenia prądem.
- Zawsze umieszczaj składniki na tacy, aby zapobiec ich kontaktowi z elementami grzejnymi.
- Nie zakrywaj otworów wlotowych i wylotowych powietrza podczas pracy urządzenia.
- Nie napełniaj miski olejem, gdyż może to spowodować ryzyko pożaru.
- Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas jego pracy.
- Dostępne powierzchnie mogą się nagrzewać podczas użytkowania.

## **OSTRZEŻENIE**

- Przed podłączeniem produktu do gniazdka elektrycznego sprawdź, czy napięcie urządzenia odpowiada napięciu w lokalnej sieci elektrycznej.
- Nie używaj urządzenia, jeśli wtyczka, kabel zasilający lub inne części są uszkodzone. • Jeżeli kabel zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta lub autoryzowany serwis.
- Trzymaj kabel zasilający z dala od gorących powierzchni.
- Nie podłączaj urządzenia do prądu ani nie obsługuj panelu sterowania mokrymi rękami.
- Nie ustawiaj urządzenia przy ścianie lub innych urządzeniach. Pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu, nad i po bokach urządzenia.
- Nie kładź niczego na urządzeniu. • Nie używaj urządzenia do celów innych niż opisane w instrukcji

- Nie pozostawiaj używanego urządzenia bez nadzoru.
- Podczas użytkowania przez otwory wylotowe powietrza wydobywa się gorąca para. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od pary i otworów wylotowych powietrza.
- Uważaj na gorącą parę podczas wyjmowania garnka z urządzenia.
- Natychmiast wyłącz i odłącz produkt, jeśli zauważysz, że z urządzenia wydobywa się ciemny dym. Zanim wyjmiesz patelnię z urządzenia, poczekaj, aż dym przestanie się wydobywać.

## **OSTROŻNOŚĆ**

- Zawsze umieszczaj i używaj urządzenia na poziomej, suchej, równej i stabilnej powierzchni.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Może nie być odpowiedni lub bezpieczny do stosowania w środowiskach takich jak kuchnie dla personelu, biura, gospodarstwa rolne i inne środowiska pracy. Nie jest również przeznaczony do użytku przez klientów w hotelach, pensjonatach ani innych obiektach mieszkalnych.
- Jeśli urządzenie jest używane nieprawidłowo lub do celów profesjonalnych lub półprofesjonalnych, lub nie jest używane zgodnie z zaleceniami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi, gwarancja traci ważność i możemy odmówić wszelkiej odpowiedzialności za powstałe szkody.
- Zawsze odłączaj urządzenie od prądu, gdy nie jest używane.
- Pozwól urządzeniu ostygnąć przez około 30 minut, aby zapewnić bezpieczną obsługę i chłodzenie.

## **AUTOMATYCZNE WYŁĄCZANIE**

To urządzenie jest wyposażone w timer. Gdy licznik czasu odliczy do 0, urządzenie wyda dźwięk dzwonka i wyłączy się automatycznie. Aby wyłączyć urządzenie ręcznie, należy obrócić pokrętko timera w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, na pozycję 0.

## **SPECYFIKACJA PRODUKTU**

### **Przeznaczenie**

Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.

## SPECYFIKACJA PRODUKTU

Rozmiar produktu 265x325x300mm

Waga produktu 3700g

Napięcie wejściowe 220–240 V, 50–60 Hz

Maks. Pobór mocy 1450W

Wtyczka zasilająca Wtyczka VDE

Długość kabla zasilającego 90cm

Pojemność miski wewnętrznej 4,5L

Regulowana temperatura 80-200°C

Timer 0-60 minut

Wyświetlacz Tak

Stojak można myć w zmywarce

Wskaźnik temperatury Tak

Ustawienie temperatury Tak

Funkcja utrzymywania ciepła N/M

Funkcja ostrzegania o wstrząsach N/M

## GŁÓWNE CZĘŚCI

1. Panel wyświetlacza

2. Ruszt 6. Garnek do smażenia

3. Uchwyt 7. Wylot powietrza

4. Pokrywa garnka

5. Obudowa główna

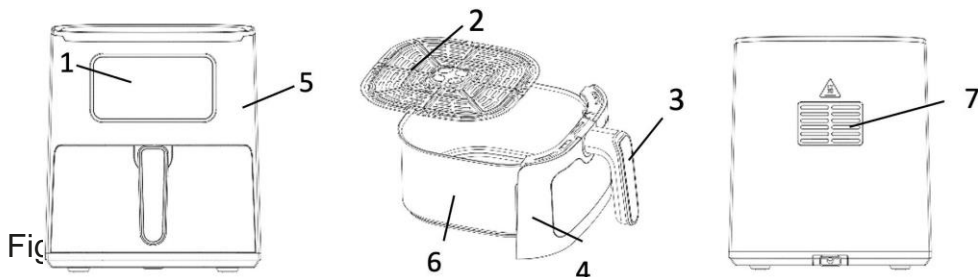


Fig.1



Fig.2

# PANEL STEROWANIA

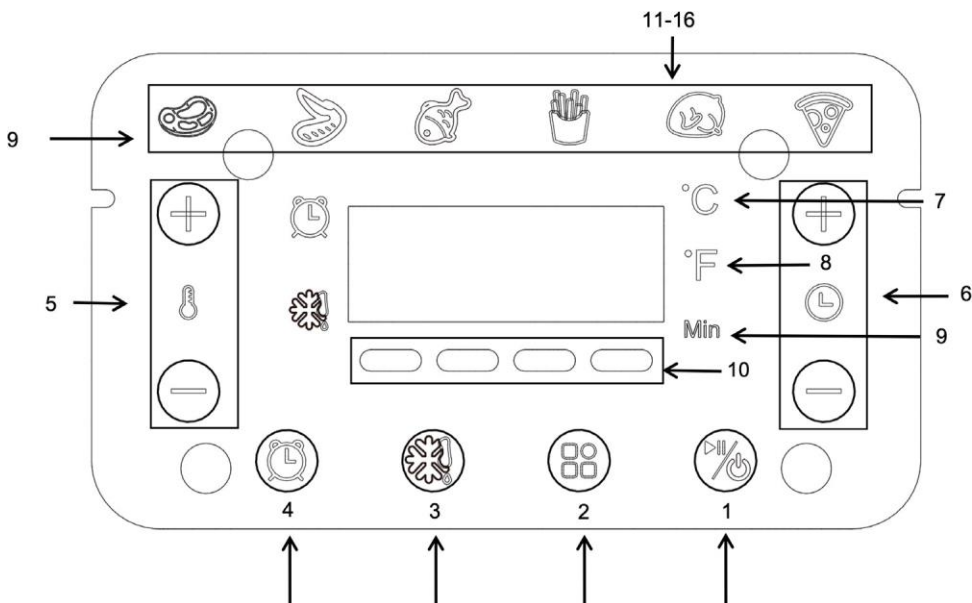



Fig.3

Klucz 1  - Przycisk zasilania

Po prawidłowym umieszczeniu kosza i garnka w głównej obudowie zaświeci się kontrolka zasilania. Naciśnięcie przycisku zasilania na 3 sekundy spowoduje ustawienie domyślnej temperatury urządzenia na 200°C podczas gotowania zostanie ustawiony na 15 minut. Ponowne naciśnięcie przycisku zasilania rozpocznie proces gotowania. Naciśnięcie klawisza wyłącznika na 3 sekundy powoduje zamknięcie całego urządzenia podczas gotowania. Na ekranie pojawi się „OFF”. Kontrolka „OFF” gaśnie, a wentylator przestaje działać po 20 sekundach, a całe urządzenie przestaje działać.

**Uwaga:** Podczas gotowania możesz dotykać przycisków, aby sterować wstrzymywaniem i rozpoczynaniem gotowania.

Klucz 2  – Zaprogramowany klucz



Wybór  Przycisk Preset umożliwia przewijanie 6 popularnych potraw. Po wybraniu rozpoczyna się odliczanie ustawionego czasu i temperatury gotowania.

Klucz 3  – Przycisk rozmrażania

Rozmrażaj żywność, naciskając przycisk rozmrażania, domyślnie 80°, 5 minut. Za pomocą przycisku czasu lub temperatury można dodawać lub odejmować, uruchamiana jest funkcja rozmrażania i świeci się ikona alarmu

Klucz 4  – Klucz do budzika

Naciśnij klawisz, a domyślny czas to 5 minut. Czas można regulować za pomocą przycisku sterowania czasem. Kiedy wybrany jest czas zostanie osiągnięty, brzęczyk włączy się 10 razy, uruchomi się funkcja alarmu i zaświeci się ikona alarmu.

Klucz  & Klucz  – Klawisze zmniejszania i zwiększania kontroli temperatury

Klawisz i klucz – klawisze zmniejszania i zwiększania kontroli czasu  
Wybranie symboli Klucza 5 „+” umożliwi zwiększenie lub zmniejszenie temperatury gotowania o 5°C na raz. Przytrzymanie przycisku spowoduje szybką zmianę temperatury. Zakres regulacji temperatury: 80°C-200°C.

Wybranie symboli Klucza 6 „-” umożliwi zwiększenie lub skrócenie czasu gotowania o jedną minutę. Przytrzymanie klawisza spowoduje szybką zmianę czasu.

Klucz 7  & 8  & 9  – Wskaźniki

temperatura/timera Kontrolka „10” –

Lampka kontrolna „11-16” – Wskaźnik przepisu

## **PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM**

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Usuń wszelkie naklejki i etykiety z urządzenia.
3. Dokładnie umyj tacę i patelnię ciepłą wodą z mydłem i nieścierną gąbką.
4. Wytrzyj urządzenie wewnątrz i na zewnątrz wilgotną szmatką.

Jest to frytkownica bezolejowa, która pracuje na gorącym powietrzu. Nie napełniaj patelni bezpośrednio olejem ani tłuszczem do smażenia. Uwaga: Kiedy frytkownica jest podgrzewana po raz pierwszy, może pojawić się lekkie dymienie lub nieprzyjemny zapach. Jest to spowodowane ochronną powłoką z tworzywa sztucznego i jest normalne w przypadku wielu urządzeń grzewczych. Zapach zniknie po kilku użyciach. Nie ma to wpływu na bezpieczeństwo Twojego urządzenia.

## **PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA**

1. Umieść urządzenie na stabilnej, poziomej, suchej i równej powierzchni. Nie umieszczaj urządzenia na powierzchni nieodpornej na ciepło.
2. Umieść patelnię we frytkownicy.  
Nie napełniaj patelni olejem ani żadną inną cieczą.  
Nie kładź niczego na urządzeniu, ponieważ zakłóci to przepływ powietrza i wpłynie na efekt smażenia.

## **KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA**

W wersji bezolejowej można przygotować szeroką gamę składników.

### **SMAŻENIE NA GORĄCYM POWIETRZU**

1. Podłącz wtyczkę sieciową do uziemionego gniazdka elektrycznego.
2. Ostrożnie wyjmij patelnię z frytkownicy.
3. Umieść składniki na tacy na patelni.
4. Wsuń patelnię z powrotem do frytkownicy na gorące powietrze.  
UWAGA: ostrożnie wyrównaj patelnię z prowadnicami w podstawie frytkownicy.  
Nigdy nie używaj patelni bez zamontowanego rusztu.

UWAGA: Nie dotykaj garnka w trakcie i krótko po użyciu, ponieważ bardzo się nagrzewa. Trzymaj garnek wyłącznie za uchwyt.

5. Określ wymagany czas przygotowania składnika (patrz rozdział „Ustawienia”).
6. Niektóre składniki wymagają wstrząśnięcia w połowie czasu gotowania (patrz rozdział „Ustawienia”). Aby wstrząsnąć składnikami, wyjmij patelnię



urządzenia za uchwyt i potrząśnij nim. Następnie wsuń patelnię z powrotem do frytkownicy.

**UWAGA:** Nie naciskaj przycisku na uchwycie podczas potrząśnięcia.

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

1. Gdy usłyszysz sygnał dźwiękowy timera, ustawiony czas gotowania minął. Wyciągnij garnek z urządzenia

Uwaga: Timer można także wyłączyć ręcznie. Aby to zrobić, ustaw czas na 0.

2. Sprawdź, czy składniki są gotowe. Jeśli nie są jeszcze gotowe, po prostu wsuń patelnię z powrotem do urządzenia i dodaj kilka dodatkowych minut do timera.

3. Aby wyjąć składniki (np. frytki), wyjmij patelnię z frytkownicy i umieść ją na próbnym stole.

Nie odwracaj patelni do góry nogami, ponieważ nadmiar oleju, który zebrał się na dnie patelni, wycieknie na składniki. Podczas gotowania patelnia i składniki będą gorące.

W zależności od rodzaju składników we frytkownicy, z patelni po wyjęciu z urządzenia może wydostać się para i gorące powietrze.

4. Opróżnij patelnię do miski lub na talerz.

5. Gdy partia składników będzie gotowa, frytkownica na gorące powietrze jest natychmiast gotowa do przyrządzenia kolejnej partii.

## USTAWIENIA

Poniższa tabela pomoże Ci wybrać podstawowe ustawienia składników. Uwaga: te ustawienia są jedynie sugestiami. Ponieważ składniki różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką, nie możemy zagwarantować najlepszego ustawienia dla Twoich składników.

Ponieważ technologia Rapid Air zastosowana w Twoim urządzeniu natychmiast podgrzewa powietrze, krótkie wyciągnięcie patelni z urządzenia podczas smażenia na powietrzu ledwo zakłóca ten proces.

Porady:

- Składniki o mniejszej wielkości zwykle wymagają nieco krótszego czasu przygotowania niż większe składniki.
- Większa ilość składników wymaga jedynie nieco dłuższego czasu gotowania, mniejsza ilość składników wymaga jedynie nieco krótszego czasu przygotowania.
- Potrząsanie mniejszymi składnikami w połowie czasu gotowania pomaga zoptymalizować efekt końcowy i zapobiega nierównomiernemu smażeniu składników.
- Aby uzyskać chrupiące wykończenie, dodaj trochę oleju do świeżych ziemniaków i usmaż składniki we frytkownicy na gorące powietrze w ciągu kilku minut po dodaniu oleju.
- Nie smaż we frytkownicy na gorące powietrze bardzo tłustych składników, np. kielbasek.
- Przekąski, które można przyrządzać w piekarniku, można również przyrządzać we frytkownicy.
- Optymalna ilość ziemniaków do przygotowania chrupiących frytek to 500g.
- Użyj gotowego ciasta, aby szybko i łatwo przygotować nadziewane przekąski. Ciasto gotowe wymaga również krótszego czasu gotowania niż ciasto domowe.
- Jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche albo chcesz usmażyć delikatne składniki lub nadziewane składniki, włóż formę do pieczenia lub naczynie żaroodporne do garnka do frytkownicy na gorące powietrze
- Do podgrzania składników można także użyć frytkownicy na gorące powietrze. Aby podgrzać składniki, ustaw temperaturę na 150°C na maksymalnie 10 minut.

<b>Ingredients</b>	<b>Min-max Amount (g)</b>	<b>Time (min)</b>	<b>Temperature (°C)</b>	<b>Shake</b>
Pizza	100-400	18-23	200	
Mrożone frytki	100-400	17-25	200	shake
Pałeczki kurczaka	100-400	22-25	180	
Ryba	100-400	16-18	180	
Krewetki	100-400	12-15	180	
Warzywa	100-400	17-20	160	
Steak	100-400	16-20	180	
Ciasto	100-400	17-19	160	

Uwaga: Dodaj 3 minuty do czasu przygotowania, rozpoczynając smażenie, gdy frytownica na gorące powietrze jest jeszcze zimna.

## **CZYSZCZENIE**

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.

Garnek i stojak z powłoką nieprzywierającą. Do ich czyszczenia nie używaj metalowych przyborów kuchennych ani szorstkich środków czyszczących, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki zapobiegającej przywieraniu.

1. Wyjmij wtyczkę z gniazdka i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.

Uwaga: Wyjmij patelnię, aby frytownica na gorące powietrze szybciej ostygła.

2. Wytrzyj urządzenie z zewnątrz wilgotną szmatką.

3. Wyczyść patelnię i tacę ciepłą wodą z mydłem i nieścierną gąbką. Aby usunąć wszelkie pozostałości, można użyć detergentu odtłuszczającego.

Wskazówka: Aby usunąć uporczywe pozostałości ze stojaka lub dna garnka, napełnij garnek ciepłą wodą z mydłem. Ruszt włóż do formy i pozostaw do namoczenia na około 10 minut.

4. Wyczyścić wewnątrz urządzenia ciepłą wodą i nieścierną gąbką.

5. Wyczyść element grzejny szczoteczką do czyszczenia, aby usunąć wszelkie pozostałości jedzenia.

## **SKŁADOWANIE**

1. Odłącz urządzenie od prądu i poczekaj, aż ostygnie.
2. Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.

## **ŚRODOWISKO**

Nie wyrzucać urządzenia razem ze zwykłymi odpadami domowymi. Zamiast tego pomóż chronić środowisko, zanosząc swoje urządzenie do punktu zajmującego się recyklingiem.

## **GWARANCJA I SERWIS**

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

## **ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW**

### **Problem**   **Możliwa przyczyna**   **Rozwiązanie**

Frytownica na gorące powietrze nie działa. Urządzenie nie jest podłączone do prądu. Włóż wtyczkę sieciową do ziemionego gniazdka elektrycznego.

Nie ustawiłeś timera. Ustaw przycisk timera na wymagany czas przygotowania, aby włączyć urządzenie. Składniki smażone we frytkownicy nie są gotowe.

Ilość składników w garnku jest zbyt duża. Do garnka włóż mniejsze partie składników. Mniejsze partie są smażone bardziej równomiernie.

Ustawiona temperatura jest za niska. Ustawić przycisk temperatury na wymagane ustawienie temperatury (patrz część „Ustawienia” w rozdziale „Obsługa urządzenia”).

Czas przygotowania jest zbyt krótki. Ustaw timer na żądany czas przygotowania (patrz część „Ustawienia” w rozdziale „Korzystanie z urządzenia”).

Składniki są smażone nierównomiernie we frytkownicy. Niektóre rodzaje składników należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania. Składniki leżące jeden na drugim lub na drugim (np. frytki) należy w połowie czasu wstrząsnąć. Patrz część „Ustawienia” w rozdziale „Obsługa urządzenia”.

Smażone przekąski po wyjęciu z frytkownicy nie są chrupiące. Użyłeś rodzaju przekąsek przeznaczonych do przygotowania w tradycyjnej frytkownicy. Użyj przekąsek do piekarnika lub delikatnie posmaruj je odrobiną oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.

Nie mogę prawidłowo wsunąć patelni do urządzenia. W garnku jest za dużo składników. Nie napełniaj garnka powyżej oznaczenia MAX.

Ruszt nie jest prawidłowo umieszczony w garnku. Wsuń stojak do garnka, aż usłyszysz kliknięcie. Z urządzenia wydobywa się biały dym. Przygotowujesz tłuste składniki. Podczas smażenia tłustych składników we frytkownicy powietrznej do garnka wycieknie duża ilość oleju. Olej wytwarza biały dym, a garnek może nagrzać się bardziej niż zwykle. Nie ma to wpływu na urządzenie ani na efekt końcowy. W garnku nadal znajdują się pozostałości tłuszczu z poprzedniego użycia. Biały dym jest spowodowany nagrzewaniem się tłuszczu na patelni. Pamiętaj o dokładnym wyczyszczeniu patelni po każdym użyciu.

Świeże frytki są smażone nierównomiernie we frytkownicy. Nie użyłeś odpowiedniego rodzaju ziemniaków. Użyj świeżych ziemniaków i upewnij się, że podczas smażenia pozostają twarde.

Nie opłukałeś prawidłowo paluszków ziemniaczanych przed ich smażeniem. Dokładnie opłucz paluszki ziemniaczane, aby usunąć skrobię z zewnętrznej części paluszków.

Świeże frytki po wyjęciu z frytkownicy nie są chrupiące.

Kruchość frytek zależy od ilości oleju i wody w frytkach.

Przed dodaniem oleju pamiętaj o dokładnym wysuszeniu paluszków ziemniaczanych.