Minifrytkownica na gorące powietrze

pl **Instrukcja obsługi i gwarancja**

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg • 97302FV05X07VIII • 2018-06

Drodzy Klienci!

Smażenie bez tłuszczu – tylko za pomocą gorącego powietrza! Państwa nowa minifrytkownica na gorące powietrze umożliwia delikatne przyrządzanie pysznych przekąsek bez tłuszczu w ciągu kilku minut, a przy tym również oszczędzanie energii, gdyż nie ma potrzeby nagrzewania piekarnika.

Życzymy Państwu smacznego!

Zespół Tchibo

www.tchibo.pl/instrukcje

Spis treści

3 Na temat tej instrukcji

3 Wskazówki bezpieczeństwa

8 Widok całego zestawu (zakres dostawy)

9 Przed pierwszym użyciem
9 Czyszczenie
10 Przygotowanie do użytkowania

11 Czym jest smażenie gorącym powietrzem i jakie produkty spożywcze się to tego nadają?

14 Obsługa

17 Czyszczenie

18 Przepisy
18 Rozmarynowe chipsy ziemniaczane
18 Suflet waniliowy
19 Polędwiczki z kurczaka Country Style
20 Nadziewane pieczarki z czosnkiem

20 Usuwanie odpadów

21 Problemy i sposoby ich rozwiązywania

22 Dane techniczne

23 Gwarancja

Na temat tej instrukcji

Produkt jest wyposażony w elementy zabezpieczające. Mimo to należy dokładnie przeczytać wskazówki bezpieczeństwa i użytkować produkt wyłącznie w sposób opisany w tej instrukcji, aby uniknąć niezamierzonych obrażeń ciała lub uszkodzeń sprzętu.

Zachować instrukcję do późniejszego wykorzystania.
W razie zmiany właściciela produktu należy przekazać również tę instrukcję.

Symbole w tej instrukcji:

Ten symbol ostrzega przed niebezpieczeństwem odniesienia obrażeń ciała wskutek porażenia prądem elektrycznym.

Ten symbol ostrzega przed niebezpieczeństwem odniesienia obrażeń ciała.

Hasło **NIEBEZPIECZEŃSTWO** ostrzega przed możliwymi ciężkimi obrażeniami ciała i zagrożeniem życia.

Hasło **OSTRZEŻENIE** ostrzega przed obrażeniami ciała i poważnymi stratami materialnymi.

Hasło **UWAGA** ostrzega przed lekkimi obrażeniami ciała lub uszkodzeniami sprzętu.

W ten sposób oznaczono informacje uzupełniające.

Wskazówki bezpieczeństwa

Przeznaczenie

Frytkownica na gorące powietrze przeznaczona jest do przyrządzania żywności. Została zaprojektowana do przyrządzania potraw w ilościach typowych dla prywatnego gospodarstwa domowego i nie nadaje się do celów komercyjnych.

Nie nadaje się do stosowania np. w kuchniach dla pracowników sklepów, biur i innych obszarów komercyjnych, w gospodarstwach rolnych, w pensjonatach ze śniadaniem, w hotelach, motelach itp. ani w celach komercyjnych.

NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci i osób z ograniczoną zdolnością obsługi urządzeń

- Materiały opakowaniowe trzymać z dala od dzieci. Istnieje m.in. niebezpieczeństwo uduszenia!
- Urządzenie może być użytkowane przez dzieci od 8. roku życia, a także przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, o ile osoby te znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane

w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz zrozumiały ewentualne zagrożenia wynikające z niewłaściwego użytkowania. Dzieci nie mogą prowadzić bez nadzoru prac związanych z czyszczeniem i konserwacją urządzenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Urządzenie oraz jego kabel zasilający muszą znajdować się z dala od dzieci poniżej 8. roku życia od momentu włączenia urządzenia aż do chwili całkowitego ostygnięcia.

- Urządzenie rozgrzewa się do bardzo wysokich temperatur. Urządzenie musi być użytkowane w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Kabel zasilający prowadzić tak, aby nie zwisał z powierzchni roboczej. Nie będzie wówczas niebezpieczeństwa, że małe dzieci zrzucą urządzenie, ciągnąc za kabel.

NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym

- Urządzenia, kabla zasilającego ani wtyczki nie wolno nigdy zanurzać w wodzie, ponieważ grozi to porażeniem prądem elektrycznym. Chronić urządzenie również przed wodą kapiącą i rozpryskową.
- Nie wolno dotykać urządzenia wilgotnymi rękoma ani używać go na wolnym powietrzu lub w pomieszczeniach o wysokiej wilgotności powietrza.
- Urządzenie należy podłączać tylko do prawidłowo zainstalowanego gniazdka elektrycznego z zestykiem ochronnym, którego napięcie jest zgodne z parametrami technicznymi urządzenia.
- Jeżeli konieczne będzie użycie przedłużacza, musi on być zgodny co najmniej z danymi technicznymi produktu. Przy zakupie przedłużacza należy zasięgnąć porady.
- Wtyczkę należy wyciągnąć z gniazdka,
  ... jeśli podczas użycia wystąpią usterki,
  ... po użyciu,
  ... przed przystąpieniem do czysz
  czenia urządzenia.
  Należy przy tym zawsze ciągnąć za wtyczkę, nigdy za kabel zasilający.
- Gniazdko musi być łatwo dostępne, aby w razie potrzeby można było szybko wyciągnąć wtyczkę. Kabel zasilający należy poprowadzić w taki sposób, aby nikt nie mógł się o niego potknąć.
- Kabel zasilający nie może być zagięty ani przygnieciony. Kabel ten należy prowadzić z dala od ostrych krawędzi, oleju, gorących części urządzenia lub innych źródeł ciepła.
- Należy regularnie kontrolować urządzenie oraz kabel zasilający pod kątem ewentualnych uszkodzeń. Nie należy włączać urządzenia, jeśli urządzenie lub kabel zasilający wykazują widoczne uszkodzenia lub jeśli urządzenie spadło na ziemię.

- Nie wolno wprowadzać żadnych zmian w produkcie. Nie wolno również samodzielnie wymieniać kabla zasilającego. Wszelkie naprawy urządzenia lub kabla zasilającego zlecać zakładom specjalistycznym lub Centrum Serwisu. Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą stwarzać poważne zagrożenie dla użytkownika.

OSTRZEŻENIE przed poparzeniami

- Podczas użycia silnemu nagrzaniu ulegają również łatwo dostępne części urządzenia. Należy dopilnować, żeby podczas użycia oraz stygnięcia (przynajmniej przez 60 minut) nikt nie dotykał gorących części urządzenia. Do otwierania urządzenia używać ewentualnie łapki do garnków. Urządzenie powinno całkowicie ostygnąć przed czyszczeniem, przeniesieniem (transportem), schowaniem, a także przed wyjęciem patelni i kosza w celu wyczyszczenia.
- Również przyrządzane produkty nagrzewają się do wysokich temperatur. Zachować ostrożność podczas ich wyjmowania.
- Podczas przyrządzania potraw z otworów wentylacyjnych urządzenia wydostaje się gorąca para. Należy trzymać od niej z daleka ręce oraz twarz – istnieje ryzyko oparzenia! Również podczas otwierania urządzenia należy uważać na wydobywającą się parę.
- Nie wlewać wody bezpośrednio na gorącą patelnię. Istnieje ryzyko poparzenia przez unoszącą się parę wodną.

OSTRZEŻENIE przed pożarem

- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Urządzenie nie może być załączane/wyłączane za pomocą programatora czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Nigdy nie zakrywać otworów wentylacyjnych ani odpowietrzających w czasie pracy urządzenia lub w fazie stygnięcia.
- Unikać niebezpieczeństwa pożaru lub spalenia: podczas użycia urządzenie musi być ustawione w wolnej przestrzeni, w żadnym razie nie może stać przy ścianie lub w rogu, przy firankach itp. Należy zachować przynajmniej 10-centymetrowy odstęp od ścian, mebli itp. (po bokach i od wierzchniej strony urządzenia). Urządzenie należy trzymać z dala od materiałów łatwopalnych. Nie przykrywać urządzenia.
- Przed użyciem należy całkowicie rozwinąć kabel zasilający. Zwrócić uwagę, aby rozwinięty kabel zasilający nie miał styczności z urządzeniem.

- W żadnym wypadku nie wolno używać urządzenia bez włożonego kosza.
- Przyrządzaną żywność należy zawsze wkładać do kosza, nigdy bezpośrednio na patelnię. Nie może ona mieć bezpośredniego kontaktu z elementami grzejnymi.
- Nigdy nie wlewać oleju na patelnię, ponieważ może on ulec zapłonowi.
- Nigdy nie przyrządzać w urządzeniu żywności w opakowaniu.
- Jeżeli z urządzenia wydostaje się **ciemny** dym, należy natychmiast wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Przed wyjęciem patelni z urządzenia odczekać do momentu, aż dym przestanie się ulatniać. Należy pamiętać o tym, że jasny dym jest z reguły zjawiskiem normalnym.

UWAGA – ryzyko szkód materialnych

- Do wyjmowania przyrządzonej potrawy należy używać wyłącznie odpornych na wysokie temperatury sztućców z drewna lub tworzywa sztucznego, aby nie zarysować powłoki antyadhezyjnej kosza.
- Do czyszczenia w żadnym wypadku nie używać środków czyszczących o właściwościach szorujących, środków do czyszczenia piekarników lub innych środków pomocniczych, które mogą rysować powierzchnie. Mogłoby to uszkodzić powłokę antyadhezyjną.
- Urządzenie należy zawsze stawiać na stabilnym, równym i odpornym na wysokie temperatury podłożu.
- Nie można całkowicie wykluczyć, że niektóre lakiery, tworzywa sztuczne lub środki do pielęgnacji mebli mogą wejść w agresywne reakcje z antypoślizgowym materiałem nóżek urządzenia i rozmiękczyć je. W razie potrzeby należy umieścić pod urządzeniem podkładkę antypoślizgową.

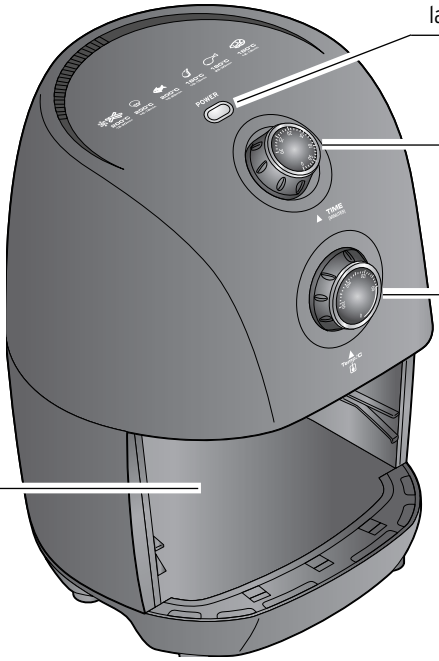
Elementy zabezpieczające

- Urządzenie wyposażono w wewnętrzny przełącznik stykowy, który w przypadku wyjęcia patelni automatycznie wyłącza dopływ ciepła, a w przypadku włożenia patelni ponownie włącza grzanie. W tym czasie zegar sterujący działa dalej. Bez włożonej patelni urządzenie nie nagrzewa się.
- Urządzenie wyposażono w zabezpieczenie przed przegrzaniem. Automatycznie wyłącza ono urządzenie w przypadku wykrycia awarii wbudowanego układu kontroli temperatury. Urządzenie nie może być wówczas ponownie włączone. W takim przypadku należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego, poczekać, aż urządzenie ostygnie i skontaktować się z Linią Obsługi Klienta lub odesłać urządzenie do zakładu specjalistycznego.

Akrylamid – co to jest?

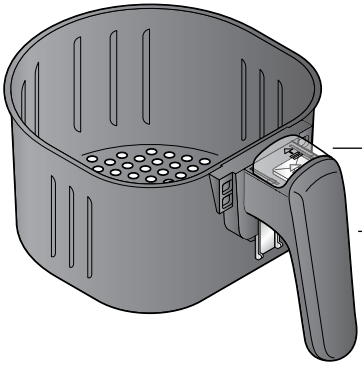
- Akrylamid powstaje podczas intensywnego podgrzewania (pieczenia, smażenia, opiekania itp.), zwłaszcza w produktach spożywczych zawierających skrobię. Nie istnieją ostateczne wyniki badań dowodzące, w jakiej postaci akrylamid jest szkodliwy dla ludzkiego organizmu. Należy jednak zachować ostrożność i nie smażyć przyrządzanej żywności zbyt długo, ponieważ zbyt mocne przyrumienienie prowadzi do powstania większych ilości tej substancji. Należy trzymać się zasady: „zarumienianie, ale nie zwęglanie". Ponieważ na bieżąco pojawiają się nowe wyniki badań, najświeższe informacje na ten temat można znaleźć w prasie. Wiele informacji można również znaleźć w Internecie.

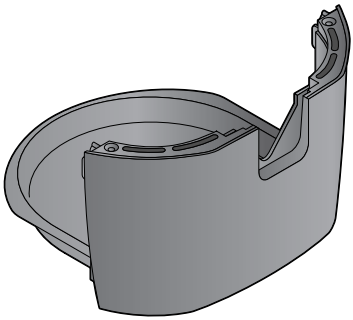
Widok całego zestawu (zakres dostawy)



Symbol na urządzeniu

Podczas pracy urządzenie nagrzewa się do bardzo wysokich temperatur. Nie dotykać gorących powierzchni!





Uwaga!

Nigdy nie naciskać przycisku odblokowania kosza w czasie, gdy kosz wraz z patelnią trzymany jest w ręce. Spowoduje to niekontrolowany upadek patelni.

Przed pierwszym użyciem

Czyszczenie

Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić urządzenie, a zwłaszcza kosz oraz patelnię, tak aby usunąć z nich ewentualne pozostałości poprodukcyjne. Można przy tym od razu zapoznać się ze składaniem i obsługą urządzenia.

NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci – zagrożenie życia wskutek uduszenia/zakrztuszenia

- Materiały opakowaniowe należy trzymać z dala od dzieci. Usunąć je od razu po rozpakowaniu produktu.

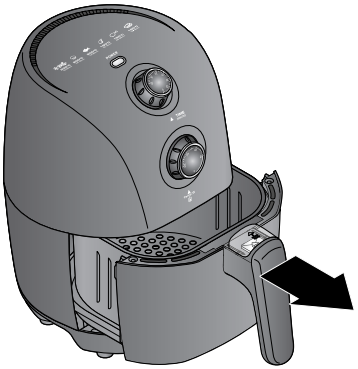
NIEBEZPIECZEŃSTWO – zagrożenie życia wskutek porażenia prądem elektrycznym

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Nie wolno narażać urządzenia na działanie wilgoci. Chronić je również przed wodą kapiącą i rozpryskową.

UWAGA – ryzyko szkód materialnych

- Do czyszczenia nie używać silnych chemikaliów ani agresywnych lub rysujących powierzchnię środków czyszczących.

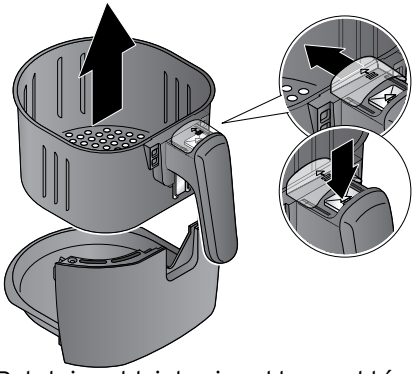
1. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Ciągnąc za uchwyt i pokonując lekki opór, wyciągnąć kosz oraz patelnię z urządzenia.



UWAGA – ryzyko szkód materialnych

- Nigdy nie naciskać przycisku odblokowania kosza w czasie, gdy kosz wraz z patelnią trzymany jest w ręce. Spowoduje to niekontrolowany upadek patelni.

3. Odstawić patelnię i kosz. Przesunąć osłonę nad przyciskiem odblokowania kosza do przodu i nacisnąć ten przycisk.



Patelnia oddziela się od kosza, który można teraz swobodnie wyjąć.

4. Wytrzeć urządzenie wewnątrz oraz na zewnątrz lekko zwilżoną ściereczką. Następnie starannie osuszyć urządzenie.
5. Dokładnie umyć kosz oraz patelnię w ciepłej wodzie z dodatkiem zwykłego płynu do mycia naczyń, używając miękkiej gąbki. Kosza ani patelni nie można myć w zmywarce do naczyń.
6. Przed użyciem urządzenia starannie wysuszyć wszystkie części. Nie może w nich być żadnej wilgoci.

Przygotowanie do użytkowania

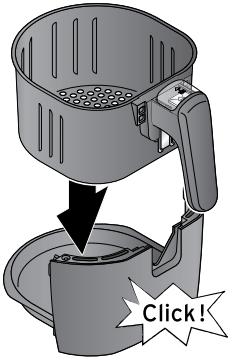
OSTRZEŻENIE przed pożarem

- Wtyczkę wkładać do gniazdka elektrycznego dopiero wtedy, gdy urządzenie jest całkowicie złożone (zmontowane).
- Nie ustawiać urządzenia pod szafkami wiszącymi ani w pobliżu palnych przedmiotów. Nie przystawiać bezpośrednio do ściany ani nie stawiać w kącie. Kabel zasilający nie powinien zwisać z krawędzi powierzchni roboczej.
- Otwory wentylacyjne i odpowietrzające powinny być zawsze odsłonięte.

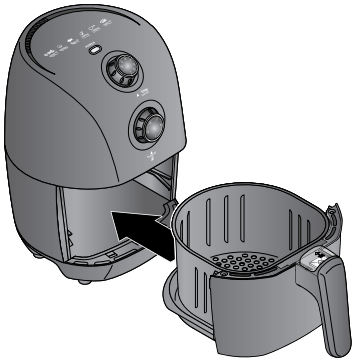
Przed pierwszym użyciem urządzenie musi zostać „wypalone". Dzięki temu usunięte zostaną ewentualne pozostałości poprodukcyjne.

Przy pierwszym nagrzewaniu może wydzielać się lekki zapach, co jest rzeczą całkowicie normalną. Należy zapewnić dostateczną wentylację pomieszczenia.

1. Ustawić urządzenie na odpornej na wysokie temperatury, nieśliskiej, równej i stabilnej powierzchni.
2. Włożyć kosz do patelni. Musi się on słyszalnie i wyczuwalnie zatrzasnąć.



3. Przesunąć osłonę z powrotem nad przycisk odblokowania kosza.
4. Wsunąć patelnię z koszem do urządzenia. Musi się ona słyszalnie i wyczuwalnie zatrzasnąć.



Patelnia musi być prawidłowo włożona do urządzenia, aby zadziałał przełącznik stykowy. W przeciwnym razie urządzenie nie nagrzewa się.

UWAGA – ryzyko szkód materialnych

- Nigdy nie próbować wkładać do urządzenia i używać samej patelni, bez umieszczonego w niej kosza. Urządzenie działa prawidłowo tylko wtedy, gdy patelnia oraz kosz są prawidłowo włożone.

5. Włożyć wtyczkę do łatwo dostępnego gniazdka elektrycznego z zestykiem ochronnym.
6. Ustawić regulator temperatury na 200°C.
7. Ustawić zegar sterujący na 10 minut. Lampka kontrolna pracy zapala się. Urządzenie jest włączone.
8. Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał akustyczny i urządzenie automatycznie się wyłączy. Lampka kontrolna pracy gaśnie.
9. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
10. Poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

▷ W celu szybszego ostygnięcia można wyciągnąć patelnię z koszem z urządzenia i odstawić na odporną na wysokie temperatury powierzchnię. W tym celu użyć łapki do garnków itp.

11. Po ostygnięciu przetrzeć wnętrze urządzenia papierowym ręcznikiem i krótko przepłukać patelnię oraz kosz.

Czym jest smażenie gorącym powietrzem i jakie produkty spożywcze się to tego nadają?

Smażenie gorącym powietrzem to – jak sama nazwa mówi – metoda przyrządzania potraw przy użyciu tylko gorącego powietrza – bez oleju, tłuszczu czy wody.

- Zasadniczo do takiej obróbki nadają się wszystkie te produkty żywnościowe, które można przyrządzać również w piekarniku.
- Nie należy używać produktów zawierających duże ilości tłuszczu, takich jak np. kiełbaski.
- Jeśli mają być przyrządzone pierogi, najlepiej użyć gotowego ciasta. Czas przyrządzania jest wtedy krótszy niż w przypadku ciasta wyrabianego we własnym zakresie.
- Duże produkty żywnościowe należy pokroić na drobne kawałki, aby skrócić czas przyrządzania i uzyskać lepszy efekt.
- Większa ilość przyrządzanego produktu wymaga jedynie nieznacznie więcej czasu niż mniejsza ilość.

Nie należy jednak przeładowywać kosza! Nie może on być wypełniony po brzegi, ponieważ wtedy potrawa nie będzie przyrządzona równomiernie. Należy kierować się informacjami podanymi w poniższej tabeli.

- W przypadku mocno rozdrobnionych produktów żywnościowych należy po upływie połowy czasu przyrządzania wstrząsnąć nimi, aby uzyskać równomierny efekt przyrządzenia (patrz tabela).
- Aby przykładowo przyrządzić quiche lub też inne małe, wrażliwe lub nadziewane potrawy, należy wstawić do kosza małą formę do pieczenia lub do zapiekania (przeznaczoną do piekarnika).
- Urządzenie nadaje się również do podgrzewania posiłków. W tym celu należy na maksymalnie 10 minut ustawić temperaturę 150°C.

Przyrządzanie frytek:

- Optymalna ilość na jeden cykl smażenia to ok. 250 g ziemniaków.
- Jeśli mają być przyrządzane kupne frytki, należy zwrócić uwagę na to, aby nadawały się one do przyrządzania w piekarniku, a nie tylko we frytkownicy.
- W przypadku świeżych ziemniaków należy pamiętać o tym, że muszą one być odpowiednio twarde, tak aby nie rozpadły się podczas przyrządzania. Aby przyrządzić frytki ze świeżych ziemniaków, należy:

1. Obrać ziemniaki i pokroić na cienkie słupki. Obowiązuje następująca zasada: Im cieńsze słupki, tym bardziej chrupiące frytki.
2. Dokładnie umyć ziemniaczane słupki, aby spłukać jak najwięcej skrobi. Skrobia uniemożliwia równomierne przyrumienienie frytek. Następnie dokładnie osuszyć surowe frytki za pomocą papierowych ręczników. Ziemniaczane słupki nie mogą być mokre, kiedy są wkładane do urządzenia.
3. Wlać do miski pół łyżeczki oleju roślinnego, np. słonecznikowego. Olej pomoże w uzyskaniu chrupiących frytek. Nie stosować masła, margaryny ani oliwy z oliwek. Te tłuszcze nie nadają się do frytowania żywności.
4. Umieścić w misce przygotowane ziemniaczane słupki. Obracać je ostrożnie w oleju do momentu, aż wszystkie słupki będą ze wszystkich stron pokryte olejem.
5. Ostrożnie wyjąć surowe frytki z miski, pozwalając przy tym ociec nadmiarowi oleju. W razie potrzeby odsączyć nadmiar oleju papierowym ręcznikiem. Tak przygotowane surowe frytki włożyć do kosza. Uwaga: nie przesypywać surowych frytek do kosza wprost z miski, ponieważ olej skapnąłby wówczas na patelnię.
6. Przyrządzić frytki zgodnie z informacjami podanymi w poniższej tabeli.

Należy pamiętać, że dane w poniższej tabeli to wartości orientacyjne.
Czas przyrządzania może być różny w zależności od wielkości, kształtu, gatunku itd.

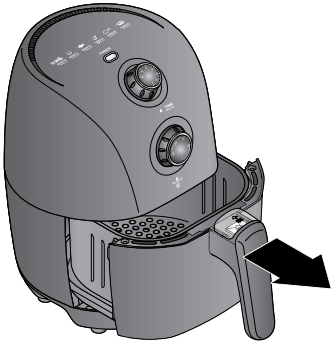
	Ilość min.-maks. (g)	Czas* (min)	Temperatura (°C)	Wstrząsnąć w połowie czasu?	Dodać nieco oleju?
Ziemniaki					
Mrożone frytki, cienkie	200-300	18-20	200	tak	
Mrożone frytki, grube	200-300	20-25	200	tak	
Gratin ziemniaczane	300	20-25	200	tak	
Mięso i drób					
Stek	100-300	10-15	180		
Kotlet wieprzowy	100-300	10-15	180		
Hamburger	100-300	10-15	180		
Udka z kurczaka	100-300	25-30	180		
Piersi z kurczaka	100-300	15-20	180		
Przekąski					
Sajgonka	100-250	8-10	200	tak	
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100-300	6-10	200	tak	
Paluszki rybne	100-250	6-10	200		
Mrożony ser panierowany	100-250	8-10	180		
Nadziewane warzywa	100-250	10	160		
Wypieki					
Placek	250	20-25	160		
Quiche	300	20-22	180		
Muffiny	250	15-18	200		

* Podane czasy przyrządzania dotyczą wstępnie nagrzanego urządzenia. W przypadku zimnego urządzenia należy do nich doliczyć ok. 3 minuty.

OSTRZEŻENIE przed pożarem

- Wtyczkę wkładać do gniazdka elektrycznego dopiero wtedy, gdy urządzenie jest całkowicie złożone (zmontowane).
- Nie ustawiać urządzenia pod szafkami wiszącymi ani w pobliżu palnych przedmiotów. Nie przystawiać bezpośrednio do ściany ani nie stawiać w kącie.
- Kabel zasilający nie powinien zwisać z krawędzi powierzchni roboczej.
- Otwory wentylacyjne i odpowietrzające powinny być zawsze odsłonięte.
- Nie wlewać do patelni oleju ani innych cieczy!
- Nigdy nie układać przyrządzanej potrawy bezpośrednio na patelni. Musi ona być umieszczona zawsze w koszu.

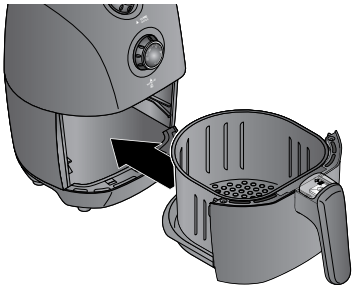
1. Ustawić urządzenie na odpornej na wysokie temperatury, nieśliskiej, równej i stabilnej powierzchni.
2. Ciągnąc za uchwyt i pokonując lekki opór, wyciągnąć kosz oraz patelnię z urządzenia.



UWAGA – ryzyko szkód materialnych

- **Nigdy nie naciskać przycisku odblokowania kosza w czasie**, gdy kosz wraz z patelnią trzymany jest w ręce. Spowoduje to niekontrolowany upadek patelni.

3. Umieścić przyrządzane produkty w koszu. Przestrzegać przy tym podanych w tabeli informacji dotyczących ilości produktów. Kosz nie może być wypełniony po brzegi.
4. Wsunąć patelnię z koszem i jego zawartością do urządzenia. Musi się ona słyszalnie i wyczuwalnie zatrzasnąć.



Patelnia musi być prawidłowo włożona do urządzenia, aby zadziałał przełącznik stykowy. W przeciwnym razie urządzenie nie nagrzewa się.

UWAGA – ryzyko szkód materialnych

- Nigdy nie próbować wkładać do urządzenia i używać samej patelni, bez umieszczonego w niej kosza. Urządzenie działa prawidłowo tylko wtedy, gdy patelnia oraz kosz są prawidłowo włożone.

5. Włożyć wtyczkę do łatwo dostępnego gniazdka elektrycznego z zestykiem ochronnym.
6. Ustawić regulator temperatury na podaną w tabeli temperaturę.
7. Ustawić zegar sterujący na podany w tabeli czas (w minutach) (Jeżeli urządzenie jest jeszcze zimne, należy do czasu przyrządzania dodać dodatkowo 3 minuty.) Lampka kontrolna pracy zapala się. Urządzenie jest włączone.

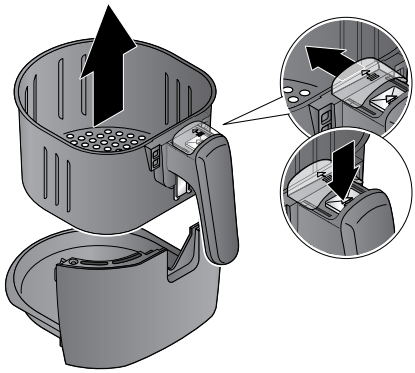
▷ Można też najpierw wstępnie nagrzać urzadzenie. W tym celu należy ustawić zegar sterujący na 3 minuty i odczekać do momentu, aż lampka kontrolna pracy po raz pierwszy zgaśnie. Umieścić wówczas przyrządzane produkty w koszu i ustawić czas przyrządzania według tabeli.

▷ Niektóre produkty powinny zostać wstrząśnięte po upływie połowy czasu przyrządzania (patrz tabela). W tym celu należy po prostu wyjąć patelnię z urządzenia i potrząsać nią, tak aby produkty zmieniły swoje położenie.

OSTRZEŻENIE przed oparzeniami

- Podczas obsługi gorącej patelni/ gorącego kosza należy zawsze używać łapki do garnków itp.
- Podczas wyjmowania przyrządzonej potrawy może się unosić gorąca para. Należy trzymać od niej z daleka ręce oraz twarz.
- Uwaga: **w żadnym razie nie wolno naciskać przycisku odblokowania kosza w czasie,** gdy kosz wraz z patelnią trzymany jest w ręce. Spowoduje to niekontrolowany upadek patelni.

Jeżeli patelnia jest dla użytkownika za ciężka, należy postawić ją na powierzchni odpornej na wysokie temperatury. Przesunąć osłonę nad przyciskiem odblokowania kosza do przodu i nacisnąć ten przycisk.



Patelnia oddziela się od kosza, który można teraz swobodnie wyjąć.

Gdy patelnia zostanie wyjęta z urządzenia, następuje automatyczne wyłączenie dopływu ciepła. W tym czasie zegar sterujący działa dalej.

Można oczywiście już od początku ustawić połowę czasu przyrządzania – wtedy po jego upływie rozbrzmi sygnał akustyczny, który zasygnalizuje konieczność wstrząśnięcia potrawy. Potem należy ponownie ustawić połowę czasu przyrządzania.

8. Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał akustyczny i urządzenie automatycznie się wyłączy. Lampka kontrolna pracy gaśnie.

▷ Jeżeli przyrządzanie ma zostać zakończone przed czasem, należy po prostu ustawić zegar sterujący na *0* – urządzenie wyłączy się.

9. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
10. Wyjąć patelnię z urządzenia i postawić ją na powierzchni odpornej na wysokie temperatury. Użyć do tego celu łapki do garnków itp.
11. Sprawdzić, czy potrawa została właściwie przyrządzona. Jeśli nie, ponownie wsunąć patelnię z koszem do urządzenia i ustawić kilka minut dodatkowego czasu przyrządzania.
12. Aby wyjąć przyrządzoną potrawę, ... przesunąć osłonę nad przyciskiem odblokowania kosza do przodu i nacisnąć ten przycisk. Patelnia oddziela się od kosza, który można teraz swobodnie wyjąć i przesypać/przełożyć potrawę do miski itp.

    ... nigdy nie przesypywać potrawy wprost z patelni z założonym koszem, ponieważ ewentualnie nagromadzony w patelni tłuszcz zostałby również przelany.

    ... w przypadku dużych lub kruchych produktów należy użyć szczypiec kuchennych lub podobnego przyboru.

13. Teraz można od razu przyrządzić kolejną porcję potrawy albo...
14. ... pozostawić urządzenie do ostygnięcia. Dopilnować przy tym, aby w czasie stygnięcia nikt nie dotykał gorących części urządzenia.
15. Po ostygnięciu wyczyścić urządzenie zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie".

Czyszczenie

NIEBEZPIECZEŃSTWO – zagrożenie życia wskutek porażenia prądem elektrycznym

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Nie wolno narażać urządzenia na działanie wilgoci. Chronić je również przed wodą kapiącą i rozpryskową.

OSTRZEŻENIE przed oparzeniami

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy poczekać, aż urządzenie oraz wszystkie jego akcesoria całkowicie ostygną.

UWAGA – ryzyko szkód materialnych

- Do czyszczenia nie używać silnych chemikaliów ani agresywnych lub rysujących powierzchnię środków czyszczących.

▷ Wytrzeć urządzenie na zewnątrz lekko zwilżoną ściereczką.

▷ Wnętrze urządzenia czyścić zwilżoną w ciepłej wodzie ściereczką, ewentualnie z dodatkiem niewielkiej ilości rozpuszczającego tłuszcz płynu do mycia naczyń. Następnie starannie osuszyć urządzenie. W przypadku uporczywych zabrudzeń można użyć dostępnej w handlu szczotki do zmywania.

▷ Dokładnie umyć kosz oraz patelnię w ciepłej wodzie z dodatkiem zwykłego płynu do mycia naczyń, używając miękkiej gąbki. Nie stosować żadnych metalowych przedmiotów ani gąbek do szorowania, aby nie uszkodzić powłoki antyadhezyjnej. Kosza ani patelni nie można myć w zmywarce do naczyń.

▷ Przed ponownym złożeniem urządzenia należy starannie wysuszyć wszystkie części. Nie może w nich być żadnej wilgoci.

▷ W przypadku uporczywych zabrudzeń patelni lub kosza należy napełnić patelnię ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń. Włożyć kosz i odczekać przynajmniej 10 minut, aż zabrudzenia ulegną rozmoczeniu.

Przepisy

Rozmarynowe chipsy ziemniaczane

Przyrządzanie ok. 40 minut + czas pieczenia

Składniki:

2	średnie ziemniaki
1 łyżka	oleju
1 łyżeczka	posiekanego rozmarynu
1 szczypta	soli

Przyrządzanie:

1. Oczyścić ziemniaki pod bieżącą wodą przy użyciu szczoteczki do warzyw.
2. Ziemniaki pokroić wzdłuż na cienkie plasterki bezpośrednio do miski z wodą.
3. Moczyć plasterki ziemniaków przez 30 minut, zmieniając w tym czasie kilkakrotnie wodę, w celu usunięcia z ziemniaków jak największej ilości skrobi. Dzięki temu chipsy będą bardziej chrupiące.
4. Starannie odcedzić ziemniaki i osuszyć je dokładnie ręcznikiem kuchennym.
5. Wstępnie nagrzać minifrytkownicę do temperatury 170°C.
6. Ziemniaki wraz z olejem umieścić w misce i dokładnie wymieszać.
7. Ziemniaki wsypać do kosza i piec przez około 30 minut, aż będą złotobrązowe. Co pewien czas potrząsać ziemniakami, tak aby równomiernie się wypiekały.
8. Jeszcze ciepłe ziemniaki przesypać do miski wraz z solą i rozmarynem, a następnie ostrożnie wymieszać.

Suflet waniliowy

Dla czterech osób

Przyrządzanie ok. 20 minut + czas pieczenia

Składniki na ciasto

1/4 filiżanki	mąki
1/4 filiżanki	miękkiego masła
2 łyżeczki	ekstraktu waniliowego
4	żółtka
1/4 filiżanki	cukru +
1/8 filiżanki	cukru
1 łyżeczka	kwaśnego winianu potasu
1 filiżanka	mleka
5	białek
1	laska wanilii
	cukier puder

Przyrządzanie:

1. Masło i mąkę wymieszać na gładką masę.
2. Podgrzać mleko w rondelku i rozpuścić w nim 1/4 filiżanki cukru.
3. Dodać laskę wanilii i zagotować mleko.
4. Dodać mieszankę mąki i masła, nie przerywając mieszania, aby zapobiec zbrylaniu.
5. Gotować przez kilka minut, do uzyskania lekko zagęszczonej konsystencji. Aby uniknąć przypalenia, nie przerywać mieszania.

6. Zdjąć garnek z kuchenki, wyjąć laskę wanilii i umieścić garnek w kąpieli z kostkami lodu na około 10 minut, aby ostudzić mieszankę.
7. Nasmarować 4 foremki do sufletów masłem i posypać odrobiną cukru.
8. Żółtka jaj i ekstrakt waniliowy zmiksować w misce, a następnie dodać ostudzoną mieszankę.
9. W innej misce ubić białko jajka z 1/8 filiżanki cukru i kwaśnym winianem potasu aż do uzyskania sztywnej piany.
10. Pianę połączyć z masą sufletową i przełożyć do foremek. Wygładzić powierzchnie.
11. Wstępnie nagrzać minifrytkownicę do temperatury 170°C.
12. Umieścić foremki w koszu (ich liczba zależy od tego, ile sztuk mieści się w koszu w jednym czasie).
13. Piec suflety przez ok. 12 - 15 minut. Następnie upiec pozostałe suflety w ten sam sposób.
14. Podawać z cukrem pudrem.

Polędwiczki z kurczaka Country Style

Dla czterech osób

Przyrządzanie ok. 15 minut + czas pieczenia

Składniki:

500 g	polędwiczek z kurczaka
3	jaja, roztrzepane
1/2 filiżanki	bułki tartej
1/2 filiżanki	mąki
1/2 łyżeczki	soli
1 łyżeczka	mielonego czarnego pieprzu
1/2 łyżeczki	mieszanki ziół włoskich
2 łyżki	oleju

Przyrządzanie:

1. Wstępnie nagrzać minifrytkownicę do temperatury 170°C.
2. W trzech płaskich miseczkach umieścić mąkę, jajka i bułkę tartą.
3. Bułkę tartą doprawić solą, pieprzem i mieszanką ziół włoskich, dodać olej. Wszystkie składniki dokładnie wymieszać.
4. Filety obtoczyć w mące, jajku i mieszance bułki tartej. Docisnąć bułkę tartą, tak aby panierka równomiernie i mocno przylegała do filetów.
5. Ostrożnie strząsnąć nadmiar bułki tartej.

6. Umieść w koszu liczbę filetów wystarczającą do przykrycia dna. Filety nie powinny nachodzić na siebie ani stykać się ze sobą, tak aby po upieczeniu były chrupiące z każdej strony.
7. Piec filety przez około 10 minut, aż będą złotobrązowe. Następnie upiec pozostałe filety.

Nadziewane pieczarki z czosnkiem

Dla czterech osób

Przyrządzanie ok. 10 minut + czas pieczenia

Składniki:

12	średnich pieczarek
1 kromka	jasnego chleba
1	posiekany ząbek czosnku
1 łyżka	natki pietruszki
szczypta	mielonego czarnego pieprzu
szczypta	soli
1 łyżka	oleju

Przyrządzanie:

1. Wstępnie nagrzać minifrytkownicę do temperatury 200°C.
2. Kromkę chleba rozdrobnić na drobne okruchy za pomocą robota kuchennego, a następnie dodać czosnek, pietruszkę, sól i pieprz.
3. Wszystkie składniki dokładnie wymieszać, dodać olej, ponownie starannie wymieszać.
4. Wyciąć trzonki z pieczarek i napełnić kapelusze przygotowaną mieszanką, dobrze dociskając, tak aby podczas smażenia nic nie odpadło.
5. Umieścić w koszu taką liczbę pieczarek, aby zakryły one dno kosza. Nie powinny one nachodzić na siebie ani stykać się ze sobą, tak aby zostały upieczone równomiernie ze wszystkich stron.
6. Piec pieczarki przez ok. 10 minut, aż będą złotobrązowe. Następnie upiec pozostałe pieczarki.

Usuwanie odpadów

Produkt oraz jego opakowanie zawierają wartościowe materiały, które powinny zostać przekazane do ponownego wykorzystania. Ponowne przetwarzanie odpadów powoduje zmniejszenie ich ilości i przyczynia się do ochrony środowiska naturalnego. **Opakowanie** należy usunąć zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Należy wykorzystać lokalne możliwości oddzielnego zbierania papieru, tektury oraz opakowań lekkich.

Urządzenia, które zostały oznaczone tym symbolem, nie mogą być usuwane do zwykłych pojemników na odpady domowe! Użytkownik jest ustawowo zobowiązany do usuwania zużytego sprzętu oddzielnie od odpadów domowych. Informacji na temat punktów zbiórki bezpłatnie przyjmujących zużyty sprzęt udzieli Państwu administracja samorządowa.

Problemy i sposoby ich rozwiązywania

• Urządzenie nie działa.	• Czy wtyczka jest włożona do gniazdka elektrycznego? • Czy ustawiono zegar sterujący? • Czy patelnia jest prawidłowo włożona do urządzenia?
• Nie można prawidłowo wsunąć patelni do urządzenia.	• Czy kosz nie jest przepełniony? • Czy kosz jest prawidłowo osadzony w patelni?
• Produkt jest niedostatecznie przyrządzony.	• Zbyt duża ilość produktu w koszu? • Zbyt niska ustawiona temperatura? • Zbyt krótki ustawiony czas?
• Produkt jest przyrządzony nierównomiernie.	• Produkty takie jak np. frytki, które leżą w koszu jedne nad drugimi, po upływie połowy czasu przyrządzania muszą zostać wstrząśnięte, tak aby zmieniły swój rozkład w koszu.
• Świeże ziemniaki są przyrządzone nierównomiernie.	• Czy wybrano właściwy gatunek ziemniaków? Ziemniaki muszą należeć do jednej z odmian twardych (typ A). • Czy ziemniaki zostały wystarczająco dokładnie umyte? Zbyt duża ilość skrobi na ziemniakach uniemożliwia ich równomierne przyrządzenie.
• Przyrządzane przekąski nie są chrupiące.	• Czy użyte produkty były przeznaczone do przyrządzania w piekarniku? Przekąski przeznaczone do smażenia w głębokim tłuszczu (frytowania) nie staną się chrupiące po przyrządzeniu w frytkownicy na gorące powietrze. • W razie potrzeby **przed** umieszczeniem przyrządzanych produktów w koszu pokryć je niewielką ilością oleju. Nadmiarowy olej nie powinien przy tym skapywać na patelnię. • Frytki ze świeżych ziemniaków muszą być dobrze osuszone, zanim zostanie dodany olej. • W razie potrzeby pokroić ziemniaki na cieńsze słupki.

• Z urządzenia wydostaje się biały dym.	• Olej lub tłuszcz skapnął z przyrządzanych produktów na patelnię. Patelnia może się przez to nieco bardziej nagrzać. Jest to zjawisko normalne i nie ma wpływu na rezultat przyrządzania potrawy. • W miarę możliwości używać składników o niewielkiej zawartości tłuszczu. Do frytek itp. stosować jedynie bardzo małą ilość oleju. • Patelnię należy po każdym użyciu dokładnie oczyszczać z pozostałości oleju lub innych tłuszczów. • Marynata lub soki z mięsa mogą skapywać na olej lub inny tłuszcz, który wcześniej spłynął do patelni. W razie potrzeby należy nieco osuszyć przyrządzaną żywność, zanim zostanie ona umieszczona w koszu. W przypadku żywności panierowanej należy ewentualnie nieco docisnąć panierkę.

Dane techniczne

Model:	365 593
Napięcie sieciowe:	220–240 V ~ 50/60 Hz
Klasa ochrony:	I
Moc:	ok. 900 W
Maks. temperatura:	ok. 200°C
Maks. czas przyrządzania:	do 30 min
Pojemność:	ok. 1,5 litra
Temperatura otoczenia:	od +10°C do +40°C
Made exclusively for:	Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.pl

W ramach doskonalenia produktu zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w jego konstrukcji i wyglądzie.

CE

Gwarancja

Udzielamy **3-letniej gwarancji** od daty zakupu.

Ten produkt został wyprodukowany zgodnie z najnowszą technologią produkcji i poddany precyzyjnej kontroli jakości. Gwarantujemy niezawodność tego produktu.

W okresie gwarancji wszystkie wady materiałowe i produkcyjne będą usuwane bezpłatnie. Warunkiem uznania gwarancji jest przedłożenie dowodu zakupu produktu w Tchibo lub u autoryzowanego partnera handlowego Tchibo. Gwarancja obowiązuje na terenie Unii Europejskiej, Szwajcarii oraz Turcji.

W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek wad produktu prosimy najpierw o kontakt z Linią Obsługi Klienta. Nasi pracownicy Linii Obsługi Klienta chętnie pomogą i omówią z Państwem dalszy sposób postępowania.

Gwarancją nie są objęte szkody powstałe wskutek nieprawidłowej obsługi produktu, a także części ulegające zużyciu i materiały eksploatacyjne. Części te można zamówić telefonicznie pod podanym w tej gwarancji numerem telefonu.

Naprawy sprzętu niepodlegające gwarancji można zlecić odpłatnie w Centrum Serwisu Tchibo (cena odpowiada naliczanym indywidualnie kosztom własnym).

Gwarancja ta nie ogranicza praw wynikających z ustawowej rękojmi.

Kupon serwisowy

Prosimy wypełnić kupon drukowanymi literami i dołączyć go do produktu.

Imię i nazwisko

Ulica, numer

Kod pocztowy, miejscowość

Kraj

Tel. (w ciągu dnia)

Jeżeli usterka nie jest objęta gwarancją:
(zakreślić)

- ❑ Proszę o zwrot artykułu bez naprawy.
- ❑ Proszę o oszacowanie kosztów naprawy, jeżeli przekroczą one kwotę 65 zł.

Aby uzyskać dodatkowe informacje o produkcie, zamówić akcesoria lub zapytać o nasz serwis gwarancyjny, prosimy o kontakt telefoniczny z **Linią Obsługi Klienta**.

W przypadku pytań dotyczących naszych produktów prosimy o podanie numeru artykułu.

Polska

801 655 113
(z telefonów stacjonarnych opłata jak za połączenia lokalne, z telefonów komórkowych wg taryfy danego operatora)

od poniedziałku do niedzieli
w godz. 08.00 - 22.00
e-mail: service@tchibo.pl

Numer artykułu: 365 593

Kupon serwisowy

Prosimy wypełnić kupon drukowanymi literami i dołączyć go do produktu.

Numer artykułu: 365 593

Opis usterki

Data zakupu Data/Podpis