

HADEN



6.5L Air Fryer

Frytkownica Beztłuszczowa 6,5L

INSTRUCTION MANUAL



PRODUCT NUMBER: 214065

HADEN

How Can We Help?

The Haden team is always interested in what you have to say, so why not get in touch?



Call us
+48 222 440 430



Email us
Dział Obsługi Klienta - dok@fore.pl
Serwis - serwis@fore.pl

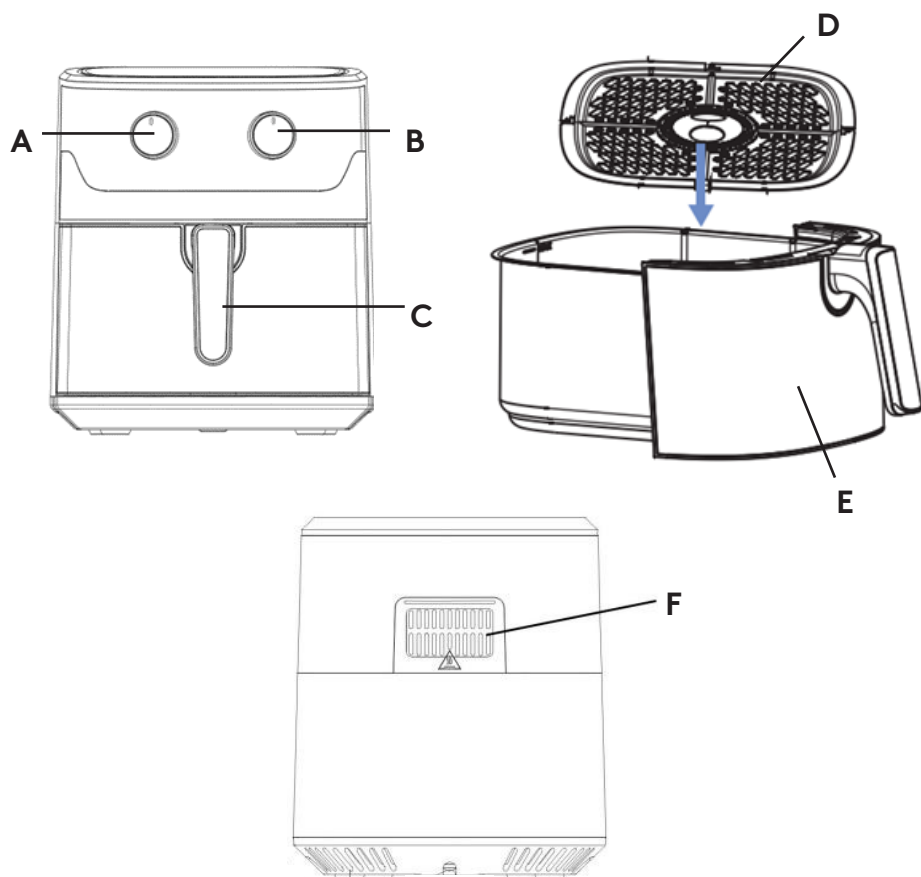


Write to us
AGED Sp z o.o.
ul. 3 Maja 8, 05-800 Pruszków, Poland



Visit us
www.fore.pl
www.haden.com

Components



- A.** Time Dial
- B.** Temperature Dial
- C.** Basket Handle

- D.** Grill tray
- E.** Basket
- F.** Air Outlet vents

Safety Instructions

When using this appliance, the following basic safety precautions should always be taken.

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces.
- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- **WARNING:** This electrical appliance contains a heating function. Surfaces, also different from the functional surfaces, can develop high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons, this equipment shall be used with **CAUTION**. The equipment shall be touched only at intended handles and gripping surfaces, with heat protection like gloves or similar. Surfaces other than intended gripping surfaces shall get sufficiently time to the cool down before getting touched.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall

outlet. To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.

- Do not use appliance for other than intended use.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are old than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outer openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pot with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.
- Do not use the appliance if there is any damage on plug, mains cord or other parts.
- Do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands..

- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.
- Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings, Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pot from the appliance.
- Any accessible surfaces may become hot during use.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pot from the appliance.
- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is designed for household use only. It may not suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and we could refuse any liability for damage caused.
- Always unplug the appliance while not using.
- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handle or cleaning safely.

Save These Instructions

Introduction

This Air Fryer provides an easy and healthy way of preparing a wide assortment of food - with little or no oil! The air fryer uses hot air, in combination with high-speed air circulation, and a top grill to prepare your dishes quickly and easily. The ingredients are heated from all sides, at once, and there is no need to add oil in most cases.

Before First Use

1. Remove all packing material.
2. Remove any stickers or labels from the air fryer – other than the rating label.
3. Thoroughly clean the basket and grill tray with hot soapy water using a non-abrasive sponge.

Wipe the inside and outside of the air fryer with a moist cloth.

Preparing For Use

1. Place the air fryer on a stable, horizontal and level surface that is also heat resistant.
2. Place the grill rack inside the basket.
Note: Do not remove the silicone pads from the grill tray.
3. Insert the basket into the air fryer.
4. Ensure that the cable is clear of obstacles and not hanging off the edge of the counter.
5. Do not fill the basket with oil or any other liquid.
6. Do not put anything on top of the air fryer. This disrupts the airflow and affects the air-frying result.
7. Ensure that nothing is blocking the outlet vent.

Using The Air Fryer

The air fryer can be used to cook a wide assortment of food.

1. Insert the plug in an earthed wall socket.
2. Using the handle carefully pull the basket out of the air fryer.
3. Place the food ingredients into the basket.
4. Slide the frying basket back into the air fryer.

Never use the frying basket without the grill tray inside.

5. Turn the **Temperature knob** to the required temperature.
6. To switch **ON** the appliance, turn the **Timer knob** to the required preparation time.

Note: Add 3 minutes to the preparation time when the air fryer is cold. You can also let the air fryer preheat without any ingredients inside. In that case, turn the timer knob to a little more than 3 minutes. Then fill the basket and turn the timer knob to the required preparation time once the preheat has finished.

The redundant oil from the food ingredients will be collected at the bottom of the basket under the grill.

7. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see page 11). To shake the ingredients, pull the basket out of the air fryer by the handle and shake it. Then slide the basket back into the air fryer.

Tip: If you set the timer to half the preparation time, you hear the timer bell when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again for the remaining preparation time after shaking.

8. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the frying basket out of the air fryer and place it on a heat-resistant surface.

Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, turn the temperature control knob to 0.

9. Check the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the basket back into the air fryer and set the timer to a few extra minutes.
10. Remove the food from the basket, always use tongs to avoid burning your hands or fingers. After air frying, the rack, basket and the ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the air fryer, steam may escape from the frying basket.

WARNING: Do not touch the basket or grill tray during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the basket by the handle.

WARNING: Do not turn the basket upside down with the basket still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the basket will spill out and leak onto the ingredients

11. When a batch of ingredients are ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.

Auto Power Off

This appliance is equipped with a timer. When the timer has counted down to 0, the appliance produces a bell sound and switches off automatically. To switch off the appliance manually, turn the timer knob anticlockwise to 0.

Cooking Tips

- Try cooking food ingredients of similar sizes together. Large food will require more cooking time than smaller food.
- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimises the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- You can coat fresh potatoes with a little oil for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you have added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- You can also use the air fryer to reheat ingredients by setting the temperature to 150°C and the timer to about 15 minutes.

Timing Suggestions

Food Type	Min - Max Amounts (g)	Time (min)	Temp (°C)	Shake
Frozen fries	400-800	17-25	200	Shake
Chicken	600-800	22-25	180	Shake
Fish	500-800	16-18	180	
Prawns	400-800	12-15	180	Shake
Steak	100-200	16-20	180	Shake
Cake	120-250	15-17	160	
Vegetables	400-600	17-22	160	Shake
Biscuits	120-250	12-18	180	

Note: Keep in mind that these settings are only for reference. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Making Home-Made Fries

For the best results, we advise to use pre-baked fries. If you want to make home-made fries, follow the steps below:

1. Peel the potatoes and cut them into sticks.
2. Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes, take them out and dry them with kitchen paper.
3. Pour 1/2 tablespoon of olive oil in a bowl, put the sticks on top and mix until the sticks are coated with oil.
4. Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the pot.

Note: Do not tilt the bowl to put all the sticks in the basket in one go, to prevent excess oil from collecting at the bottom of the frying basket.

5. Fry the potato sticks for between 15-20mins depending on cut.

Cleaning And Maintenance

Clean the appliance after every use.

The basket and the grill tray have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

- 1 Remove the mains plug from the wall socket and let the air fryer cool down.

Note: Remove the basket and place on a heat-resistant surface to let the air fryer cool down quickly.

- 2 Wipe the outside of the air fryer with a moist cloth.

- 3 Clean the basket and grill tray with hot soapy water and a non-abrasive sponge.

Tip: If dirt is stuck to the grill tray, or at the bottom of the basket, fill the basket with hot water and with some washing up liquid. Put the rack inside and let it soak for approx. 10 minutes.

- 4 Clean the inside of the air fryer with hot water and a non-abrasive sponge.
- 5 Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.
- 6 Do not submerge the air fryer in water!

Storage

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.
3. Store in a cool and dry place.

Troubleshooting

Problem	Cause	Solution
The air fryer does not work.	The appliance is not plugged into the mains.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required cooking time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The quantity of the food being is too much.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Adjust the temperature for the program.
	The cooking time is too short.	Adjust the timer to increase the cooking time
The ingredients are fried unevenly in the air fryer	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the cooking time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the cooking time.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snack meant to be cooking in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the trays into the appliance properly.	There is too much food in the trays.	Do not over fill the Baskets
White smoke comes out of the appliance.	You are cooking greasy ingredients.	Pay attention that the temperature is well-controlled to be under 180°C when you fry greasy ingredients in the air fryer.
	The pan still contains greasy residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.

Troubleshooting

Problem	Cause	Solution
Fresh potato fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not soak the potato sticks properly before you fried them.	Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes; take them out and dry them with kitchen paper.
	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
Fresh potato fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.

Note: When using the Air fryer for the first time, a slight smoke or odour may be emitted. This is normal and will soon subside. Ensure that there is sufficient ventilation around the fryer

Technical Details

Product Code	214065
Rated Voltage	220-240V~ 50-60Hz
Rated Power	1600W
Capacity	6.5L



This product fulfills the requirements specified in the applicable European and national policies. This product's conformity has been verified. The declarations and documents are stored with the manufacturer.

Waste Electrical Recycling

This symbol indicates the product is classed as Electrical or Electronic Equipment and should not be disposed of with other household waste.



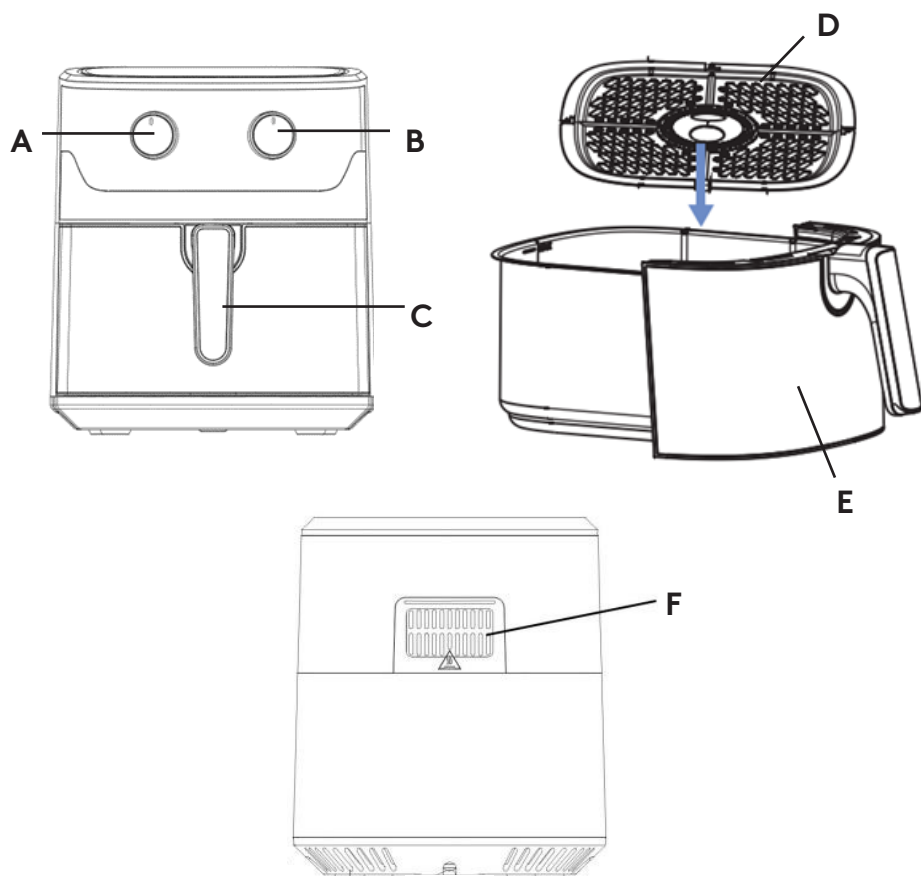
The Waste Electrical and Electronic (WEEE) Directive has been introduced across the EU:

- To recycle waste electrical products using the best available recovery and recycling techniques.
- To minimise the impact to on the environment
- To treat any hazardous substances
- To avoid increasing landfill



WEEE product should be disposed of by handing it over at a designated collection point. For more information about where to drop off your waste product for recycling please contact you local authority.

Informacje Ogólne



- A.** Pokrętko czasu
- B.** Pokrętko temperatury
- C.** Uchwyt kosza

- D.** Taca do grillowania
- E.** Kosz
- F.** Otwory wentylacyjne

Instrukcje Bezpieczeństwa

Podczas korzystania z tego urządzenia należy przestrzegać następujących środków ostrożności:

- Nigdy nie zanurzaj obudowy, która zawiera komponenty elektryczne i elementy grzejne, w wodzie ani nie płucz jej pod kranem.
- Nie dopuszczaj do przedostania się wody lub innego płynu do urządzenia, aby uniknąć porażenia prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** To urządzenie elektryczne posiada funkcję ogrzewania. Elementy urządzenia, również inne niż powierzchnie funkcjonalne, mogą wytwarzać wysokie temperatury. Tego urządzenia należy używać z zachowaniem **OSTROŻNOŚCI**. Urządzenia należy dotykać wyłącznie poprzez przeznaczone do tego celu uchwyty, w rękawicach chroniących przed wysoką temperaturą. Powierzchnie inne niż przeznaczone do chwytania powinny mieć wystarczająco dużo czasu na ostygnięcie po zakończeniu pracy urządzenia, a przed dotknięciem.
- Składniki przeznaczone do obróbki termicznej należy zawsze umieszczać w koszu, aby zapobiec ich kontaktowi z elementami grzejnymi.
- Podczas pracy urządzenia nie wolno zakrywać otworów wlotu i wylotu powietrza.
- Nie napełniaj kosza olejem, ponieważ może to spowodować zagrożenie pożarem.
- Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas jego pracy.
- Przed podłączeniem urządzenia sprawdź czy napięcie wskazane na urządzeniu odpowiada lokalnemu napięciu sieciowemu w danym kraju.
- Nie używaj urządzenia jeśli wtyczka, przewód zasilający lub samo urządzenie są uszkodzone.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić w centrum serwisowym, aby uniknąć zagrożenia dla mienia, zdrowia lub życia.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń.
- Umieść urządzenie na poziomej, równej i stabilnej powierzchni.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie jest przeznaczone do użytku w miejscach takich, jak kuchnie pracownicze, biura, gospodarstwa rolne lub inne środowiska pracy. Nie jest również przeznaczone do użytku przez klientów w hotelach lub innych miejscach tymczasowego zakwaterowania.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one więcej niż 8 lat i są nadzorowane przez opiekuna.
- Nie umieszczaj urządzenia na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego, ani w rozgrzanym piekarniku. Przewód zasilający należy trzymać z dala od gorących powierzchni.
- Nie podłączaj urządzenia ani nie obsługuj panelu sterowania mokrymi rękami.
- Urządzenie podłączaj wyłącznie do uziemionego gniazdka ściennego. Każdorazowo upewnij się, że wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka.
- Nigdy nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego wyłącznika czasowego.
- Nie należy umieszczać urządzenia na lub w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak obrus lub zasłony.
- Nie umieszczaj urządzenia bezpośrednio przy ścianie lub innych urządzeniach. Pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu i po bokach oraz 10 cm wolnej przestrzeni nad urządzeniem. Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu.

- Nie używaj urządzenia do celów innych niż opisane w niniejszej instrukcji.
- Nie pozwól, aby urządzenie działało bez nadzoru.
- Podczas obróbki termicznej gorącym powietrzem przez otwory wylotowe powietrza wydostaje się gorąca para. Ręce i twarz trzymaj w bezpiecznej odległości od pary i otworów wylotowych powietrza. Uważaj na gorącą parę i gorące powietrze podczas wyjmowania kosza z urządzenia.
- Powierzchnia pod urządzeniem może się nagrzewać podczas użytkowania.
- Jeśli z urządzenia wydobywa się dym to natychmiast odłącz je od zasilania.
- Zawsze odłączaj urządzenie z gniazdka po zakończeniu pracy.
- Przed czyszczeniem urządzenia należy odczekać około 30 minut, aż ostygnie.
- Jeśli urządzenie jest używane nieprawidłowo i/lub niezgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi, gwarancja traci ważność i producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za spowodowane szkody.

Zachowaj Te Instrukcje Na Przyszłość.

Wprowadzenie

Ta frytkownica beztłuszczowa zapewnia łatwy i zdrowy sposób przygotowywania szerokiej gamy potraw - z niewielką ilością oleju lub bez niego. Frytkownica wykorzystuje cyrkulację gorącego powietrza i górnego grilla do szybkiego i łatwego przygotowywania potraw. Składniki są podgrzewane ze wszystkich stron jednocześnie i w większości przypadków nie ma potrzeby dodawania oleju.

Przed Pierwszym Użyciem

1. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Usunąć wszelkie naklejki lub etykiety z frytkownicy beztłuszczowej - inne niż etykieta znamionowa.
3. Dokładnie wyczyścić kosz i tacę grilla gorącą wodą z mydłem, używając nieściernej gąbki. Wytrzyj wnętrze i zewnętrzną część frytkownicy beztłuszczowej wilgotną ściereczką.

Przygotowanie Do Użycia

1. Umieścić frytkownicę beztłuszczową na stabilnej, poziomej i równej powierzchni, która jest również odporna na wysoką temperaturę.
2. Umieścić tacę do grillowania wewnątrz kosza.
Uwaga: Nie usuwaj silikonowych podkładek z tacy grilla.
3. Włożyć kosz do frytkownicy beztłuszczowej.
4. Upewnić się, że przewód jest wolny od przeszkód i nie zwisa z krawędzi blatu.
5. Nie napełniaj kosza olejem, ani żadnym innym płynem.
6. Nie kłaść żadnych przedmiotów na frytkownicy beztłuszczowej. Zakłóca to przepływ powietrza i wpływa na wynik smażenia.
7. Upewnić się, że nic nie blokuje otworu wentylacyjnego.

Korzystanie Z Frytkownicy Beztłuszczowej

Frytkownica może być używana do gotowania szerokiego asortymentu potraw.

1. Włóż wtyczkę do uziemionego gniazdka sieciowego.
2. Za pomocą uchwytu ostrożnie wyciągnij kosz z frytkownicy.
3. Umieść żywność w koszu.
4. Wsuń kosz do smażenia z powrotem do frytkownicy beztłuszczowej.

Nigdy nie używaj kosza do smażenia bez tacy do grillowania w środku.

5. Obróć pokrętko temperatury do wymaganej temperatury.
6. Aby włączyć urządzenie, przekręć pokrętko timera na wymagany czas pracy.

Uwaga: Dolicz 3 minuty do czasu pracy, gdy frytkownica jest zimna. Frytkownicę beztłuszczową można również podgrzać bez żadnych składników w środku. W takim przypadku przekręć pokrętko timera na nieco ponad 3 minuty. Następnie napełnij kosz i ustaw pokrętko timera na wymagany czas przygotowania po zakończeniu podgrzewania.

Zbędny olej ze składników potrawy będzie zbierał się na dnie kosza pod grillem.

7. Niektóre składniki wymagają wstrząśnięcia w połowie czasu pracy (patrz strona 11). Aby wstrząsnąć składnikami, wyciągnij kosz z komory trzymając za uchwyt i potrząśnij nim. Następnie wsuń kosz z powrotem do frytkownicy.

Wskazówka: Jeśli ustawisz timer na połowę czasu pracy, usłyszysz dzwonek timera, gdy będziesz musiał wstrząsnąć składnikami. Jednakże, oznacza to, że po wstrząśnięciu należy ponownie ustawić minutnik na pozostały czas pracy.

8. Gdy usłyszysz dzwonek timera, oznacza to, że upłynął ustawiony czas pracy. Wyciągnij kosz do smażenia z frytkownicy beztłuszczowej i umieść go na żaroodpornej powierzchni.

Uwaga: Urządzenie można wyłączyć ręcznie. W tym celu należy obrócić pokrętkę regulacji temperatury do położenia 0.

9. Sprawdź, czy jedzenie jest gotowe. Jeśli potrawa nie jest jeszcze gotowa, to wsuń kosz z powrotem do frytkownicy beztłuszczowej i ustaw timer na kilka dodatkowych minut.
10. Wyjmując żywność z kosza, należy zawsze używać szczypiec, aby uniknąć poparzenia rąk lub palców. Po smażeniu ruszt, kosz i składniki są gorące. W zależności od rodzaju składników znajdujących się we frytkownicy beztłuszczowej, z kosza do smażenia, po zakończeniu pracy, może wydobywać się para.

OSTRZEŻENIE: Nie dotykaj kosza ani tacy grilla w trakcie i bezpośrednio po zakończeniu użytkowania frytkownicy, ponieważ będą one bardzo gorące. Kosz należy trzymać wyłącznie za uchwyt..

OSTRZEŻENIE: Nie należy odwracać kosza do góry nogami, ponieważ nadmiar oleju, który się w nim zebrał, rozleje się i wycieknie. Olej jest gorący i niezastosowanie się do tego polecenia grozi poparzeniem.

11. Gdy potrawa jest gotowa, frytkownica beztłuszczowa jest natychmiast gotowa do przygotowania kolejnego dania.

Automatyczne Wyłączanie

To urządzenie jest wyposażone w timer. Gdy zegar odliczy do 0, urządzenie wyemituje dźwięk dzwonka i wyłączy się automatycznie. Aby wyłączyć urządzenie ręcznie, obróć pokrętko timera w lewo do 0..

Wskazówki Dotyczące Użytkowania

- Najlepsze efekty osiąga się smażąc składniki o podobnych rozmiarach. Duże porcje będą wymagały więcej czasu niż mniejsze.
- Potrząsanie jedzeniem znajdującym się w koszu w połowie czasu smażenia optymalizuje efekt końcowy i może zapobiec nierównomiernemu usmażeniu jedzenia.
- Świeże ziemniaki można posmarować odrobiną oleju, aby uzyskać chrupiący efekt.
- Nie należy przygotowywać bardzo tłustego jedzenia we frytkownicy beztłuszczowej.
- Optymalna ilość ziemniaków w jednym koszu do przygotowania chrupiących frytek to 500 gram.
- Frytkownicy beztłuszczowej można używać do odgrzewania jedzenia, ustawiając temperaturę na 150°C i timer na około 15 minut.

Sugestie Dotyczące Smażenia

Rodzaj żywności	Min - Max ilości (g)	Czas (min)	Temperatura (oC)	Zalecane wstrząsanie
Mrożone frytki	400-800	17-25	200	TAK
Kurczak	600-800	22-25	180	TAK
Ryba	500-800	16-18	180	
Krewetki	400-800	12-15	180	TAK
Stek	100-200	16-20	180	TAK
Ciasto	120-250	15-17	160	
Warzywa	400-600	17-22	160	TAK
Herbatniki	120-250	12-18	180	

Uwaga: Należy pamiętać, że ustawienia te mają jedynie charakter orientacyjny. Ponieważ składniki różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem, a także marką, nie możemy zagwarantować najlepszego ustawienia dla składników pochodzących z różnych źródeł.

Przygotowywanie Domowych Frytek

Jeśli chcesz przygotować domowe frytki, wykonaj poniższe czynności:

- 1.** Obierz ziemniaki i pokrój je w słupki.
- 2.** Namocz frytki w misce z wodą przez co najmniej 30 minut po czym osusz je papierem kuchennym.
- 3.** Wlej 1/2 łyżki oliwy z oliwek do miski, połóż frytki na wierzchu i wymieszaj, aż będą równomiernie pokryte.
- 4.** Wyjmij frytki z miski szczypcami, tak aby nadmiar oleju pozostał w misce. Umieść frytki w koszu frytkownicy.

Uwaga: Nie przechylaj miski nad koszem, żeby zapobiec nagromadzeniu się nadmiaru oleju na dnie kosza.

Czyszczenie I Konserwacja

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.

Taca do smażenia, kosz i wnętrze urządzenia pokryte są nieprzywierającą powłoką. Do ich czyszczenia nie należy używać metalowych przyborów kuchennych ani ściernych środków czyszczących, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki.

- 1 Wyjmij wtyczkę z gniazda sieciowego i odczekaj, aż urządzenie ostygnie.

Uwaga: Wyjmij kosz, aby frytkownica szybko ostygła.

- 2 Przetrzyj zewnętrzną część urządzenia wilgotną szmatką.
- 3 Wyczyść tacę i kosz gorącą wodą z mydłem i nieścierną gąbką.

Wskazówka: Jeśli brud przylgnął do kosza lub do dna tacy do grillowania to użyj gorącej wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Umieść tacę w koszu i pozostaw do namoczenia na około 10 minut.

- 4 Wyczyść wnętrze urządzenia wilgotną szmatką.
- 5 Wyczyść element grzejny za pomocą szczoteczki do czyszczenia, aby usunąć wszelkie pozostałości żywności.
- 6 Nie zanurzaj frytkownicy beztłuszczowej w wodzie!

Przechowywanie

1. Odłącz frytkownicę i pozwól jej ostygnąć.
2. Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.
3. Przechowuj w chłodnym i suchym miejscu.

Rozwiązywanie Problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Frytkownica beztłuszczowa nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone do zasilania	Włóż wtyczkę sieciową do uziemionego gniazda sieciowego.
	Czasomierz nie został ustawiony	Przekręć pokrętko timera na wymagany czas gotowania, aby włączyć urządzenie.
Składniki smażone we frytkownicy beztłuszczowej nie są gotowe.	Ilość składników w koszu jest zbyt duża.	Do kosza należy włożyć mniejsze porcje składników. Mniejsze partie są smażone bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Przekręć pokrętko regulacji temperatury na wyższe ustawienia temperatury.
	Czas gotowania jest zbyt krótki	Przekręć pokrętko timera na wymagany czas smażenia
Składniki są nierównomiernie smażone we frytkownicy beztłuszczowej	Składników jest zbyt dużo i leżą jeden na drugim	Należy wstrząsnąć koszem w połowie czasu smażenia, żeby składniki się wymieszały
Smażone przekąski nie są chrupiące po wyjęciu z frytkownicy.	Użyłeś przekąski przeznaczonej do smażenia w tradycyjnej frytkownicy	Użyj przekąsek z piekarnika lub lekko posmaruj je olejem, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
Nie mogę prawidłowo wsunąć kosza do urządzenia	W koszu jest za dużo jedzenia.	Nie napełniaj kosza ponad maksymalną ilość wskazaną przy produkcji (tabelka). olejem, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
	Kosz nie jest prawidłowo umieszczony w suwnicy.	Docisnij kosz do komory, aż usłyszysz kliknięcie.olejem, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.

Rozwiązywanie Problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Smażysz zbyt tłuste składniki.	Podczas smażenia tłustych składników we frytkownicy beztłuszczowej należy uważać, aby temperatura nie przekraczała 180°C.
	Kosz nadal zawiera tłuste pozostałości z poprzedniego użytkowania.	Biały dym jest spowodowany nagrzewaniem się tłuszczu w koszu. Należy upewnić się, że kosz jest prawidłowo czyszczony po każdym użyciu
Frytki ze świeżych ziemniaków są nierównomiernie smażone we frytkownicy beztłuszczowej.	Ziemniaki nie zostały odpowiednio namoczone przed smażeniem.	Namocz ziemniaki w misce z wodą przez co najmniej 30 minut; wyjmij je i osusz papierem ręcznikowym.
	Nie użyto właściwego typu ziemniaka.	Użyj świeżych ziemniaków i upewnij się, że są jędrne przed smażeniem.
Frytki ze świeżych ziemniaków nie są chrupiące po wyjęciu z frytkownicy beztłuszczowej.	Chrupkość frytek zależy od ilości oleju i wody we frytkach.	Upewnij się, że ziemniaki są odpowiednio wysuszone, zanim posmarujesz je olejem. Pokrój ziemniaki na cieńsze słupki, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt. Dodaj nieco więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.

Uwaga: Podczas pierwszego użycia frytkownicy beztłuszczowej może wydzielać się lekki dym lub zapach. Jest to normalne zjawisko, które wkrótce ustąpi. Upewnij się, że wokół frytkownicy zapewniona jest wystarczająca wentylacja.

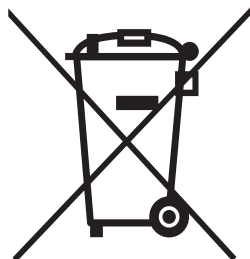
Szczegóły Techniczne

Kod Produktu	214065
Napięcie Znamionowe	220-240V~ 50-60Hz
Moc Znamionowa	1600W
Pojemność	6.5L



Przedmiotowy produkt spełnia wymogi określone w obowiązujących wytycznych europejskich i krajowych. Zgodność została potwierdzona. Producent posiada odpowiednie deklaracje i dokumenty.

Recykling Odpadów Elektrycznych



Urządzenia, na których jest umieszczony ten symbol, podlegają przepisom unijnej dyrektywy 2012/ 19/UE. Wszystkie zużyte sprzęty elektryczne i elektroniczne należy usuwać oddzielnie od odpadów domowych, w miejscach przewidzianych w tym celu przez instytucje publiczne. Dzięki usuwaniu zużytych sprzętów w sposób zgodny z przepisami można zapobiec szkodom w środowisku naturalnym i zagrożeniu własnego zdrowia. Dalsze informacje na temat zgodnego z przepisami usuwania zużytych sprzętów można otrzymać w jednostkach administracyjnych, zakładach gospodarki odpadami lub w sklepie, w którym dokonano zakupu sprzętu

HADEN