



FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA

HL-710

INSTRUKCJA UŻYCIA

DE 02

INSTRUKCJA OBSŁUGI

PL 24



Szanowny Kliencie!

Gratulujemy zakupu nowej frytkownicy powietrznej od **Dom Baltera**.

Ta frytkownica powietrzna to niezawodne i łatwe w obsłudze urządzenie do idealnego przyrządzania mięsa, warzyw i innych potraw. Dzięki przemyślanym funkcjom, możesz przygotować pyszne posiłki przy minimalnym wysiłku.

Przed pierwszym użyciem urządzenia prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi, zwracając szczególną uwagę na wszystkie wskazówki dotyczące bezpieczeństwa. Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez osoby zaznajomione z instrukcjami bezpieczeństwa.

Zawsze przechowuj tę instrukcję obsługi w pobliżu urządzenia. Jeśli przekazujesz urządzenie innej osobie, upewnij się, że dołączysz do niej tę instrukcję obsługi.

Mamy nadzieję, że nowe urządzenie przypadnie Ci do gustu.

Twój zespół Balter Home

SPIS TREŚCI

DANE TECHNICZNE

Zasilanie

Pojemność

Funkcje

ZAKRES DOSTAWY

Przygotowania

Umieść urządzenie bezpiecznie. ...

DZIAŁANIE

Włącz frytkownicę powietrzną

Gotowanie w trybie Master

Gotowanie w trybie normalnym

Korzystanie z funkcji światła

Wyłącz frytkownicę powietrzną. ...

UWAGI I WSKAZÓWKI 19 CZYSZCZENIE I

PIELĘGNACJA 21

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW. 24

INFORMACJE O ZGODNOŚCI Z WYMOGAMI

UE. 24 KONTAKT I

SERWIS

DANE TECHNICZNE

zasilacz

- **Napięcie:**220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
- **Wydajność (działanie):**1800 watów
- **Pobór mocy (tryb czuwania):**0,3 wata

Pojemność

- **Masa:**392 x 309 x 321 mm
- **Całkowita objętość:**7 litrów
- **Waga netto:**6,35 kg



funkcje

- **Regulowana temperatura:** Zakres temperatur od 80 °C do 200 °C
- **Regulowany czas:**
Czas gotowania można regulować indywidualnie do 60 minut w odstępach co 1 minutę.
- **Programy predefiniowane:**
PIECZARKI, DRÓB (SPRAY OLEJEM), FRYTKI, WARZYWA, STEK, DRÓB (SPRAY WODNY), PIECZONA RYBA
- **Tryb oszczędzania energii:**
Urządzenie przełącza się w tryb czuwania w ciągu około 1 minuty.

Urządzenie jest zgodne z wytycznymi obowiązującymi w **Oznakowanie CE** są wiążące.









ZAKRES DOSTAWY

- 1 x Frytkownica powietrzna
- 1 x kosz do frytkownicy
- 1 x zbiornik na olej i wodę,
- 1 x instrukcja obsługi

Sprawdź zawartość opakowania pod kątem kompletności i ewentualnych uszkodzeń transportowych. Jeśli czegoś brakuje lub jest uszkodzone, nie używaj urządzenia i skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta.

DE










WYJAŚNIENIA SYMBOLI



















	NIEBEZPIECZEŃSTWO! Niezasosowanie się do tego zakazu może skutkować poważnymi obrażeniami lub śmiercią.
	OSTRZEŻENIE! Nieprzestrzeganie tych zaleceń może skutkować poważnymi obrażeniami lub śmiercią.
	OSTROŻNOŚĆ! Niezasosowanie się do tych zaleceń może skutkować obrażeniami lekkimi lub umiarkowanymi.
	NIEBEZPIECZEŃSTWO! Niezasosowanie się do tego zakazu może skutkować uszkodzeniem mienia.
	NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU! Zawiera ważne informacje o zapobieganiu szkodom spowodowanym pożarem i obrażeniom ciała.
	NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM! Zawiera ważne informacje, które pomogą uniknąć porażenia prądem i obrażeń.
	UWAGA NA GORĄCE POWIERZCHNIE! Zawiera ważne informacje, które pomogą uniknąć oparzeń spowodowanych gorącymi powierzchniami.
	Więcej informacji na temat korzystania z urządzenia!





PRZEZNACZENIE



Ta frytkownica powietrzna pozwala na przygotowywanie różnorodnych potraw dzięki szybkiej cyrkulacji gorącego powietrza. Do gotowania potrzeba niewielkiej ilości oleju lub nie potrzeba go wcale, co przekłada się na zdrowsze rezultaty. Urządzenie posiada również zintegrowaną funkcję rozpylania oleju i wody, co zwiększa elastyczność gotowania.






To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku prywatnego i może być używane wyłącznie zgodnie z załączoną instrukcją obsługi. Każde inne użycie jest uważane za niewłaściwe i może skutkować uszkodzeniem mienia i/lub obrażeniami ciała. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem.






-  Dla bezpieczeństwa Twoich dzieci **NIE** Elementy opakowania (torby plastikowe, tektura, polistyren itp.) powinny być łatwo dostępne.
-  Upewnij się, że **żaden** Dzieci, **Nadal** Osoby niekompetentne lub nieprzeszkolone mogą obsługiwać urządzenie bez nadzoru.
-  Użyj urządzenia **nie** na powietrzu.
-  Ustaw urządzenie **nie** Chronić przed ekstremalnymi warunkami. Unikać wysokiej wilgotności, gwałtownych wahań temperatury, bezpośredniego światła słonecznego i otwartego ognia.
-  Upewnij się, że masz stabilną postawę.
-  Urządzenie należy ustawić na odpornej na ciepło, suchej i równej powierzchni.
-  Umieść urządzenie **nie** bezpośrednio przy ścianie lub innych urządzeniach. Pozostaw co najmniej 10 cm odstępu od ściany, innych urządzeń lub innych obiektów z każdej strony urządzenia, aby zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza.
-  Należy zachować bezpieczną odległość między kablem zasilającym a obudową urządzenia.
-  Ustaw urządzenie **nie** w pobliżu materiałów łatwopalnych.



-  Dotknij urządzenia i przewodu zasilającego **nigdy** mokrymi rękami. Należy
-  upewnić się, że przewód zasilający i wtyczka znajdują się z dala od źródeł ciepła (np. innych gorących urządzeń).
-  Trzymaj urządzenie, przewód zasilający i wtyczkę z dala od zlewów, umywalek i podobnych powierzchni. Jeśli do wnętrza urządzenia dostanie się płyn, natychmiast odłącz je od gniazdka ściennego.
-  Uruchom urządzenie **nie** pod szafkami wiszącymi lub innymi przedmiotami, które mogłyby utrudnić swobodne odprowadzanie pary wodnej ku górze.
-  Miejsce **nie** na urządzeniu.
-  Zawsze umieszczaj gorący koszyk na powierzchni odpornej na ciepło.
-  Urządzenie należy podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanych gniazdek z uziemieniem (Schuko). Napięcie sieciowe gniazdka musi być zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
-  Przed każdym użyciem sprawdź, czy przewód zasilający nie jest uszkodzony. **nigdy** urządzenie z uszkodzonym przewodem zasilającym.
-  Użyj urządzenia **nie** jeśli urządzenie, kabel lub wtyczka są uszkodzone.
-  Czy zdarza Ci się zaginać lub ścisnąć przewód zasilający? **nie**.
-  Upewnij się, że przewód zasilający **nie** pod urządzeniem, nad gorącymi powierzchniami lub ostrymi krawędziami.
-  Ułóż kabel tak, aby **nikt** kto mógłby na niego nadepnąć lub się o niego potknąć.
-  Wyłącz urządzenie przed odłączeniem go od zasilania. Odłącz przewód zasilający. **nigdy** nie na kablu wychodzącym z gniazdka, lecz wyłącznie na samej wtyczce.
-  Podczas burzy odłącz urządzenie od gniazdka ściennego. Używaj z tym
-  urządzeniem. **NIE** Użyj zewnętrznego timera. **NIE** Przewód
-  przedłużający.
-  Frytkownica powietrzna **nie nadaje się** do przygotowywania płynnych potraw, takich jak zupy, sosy, gulasze lub napoje.
-  Użyj urządzenia **nie** w pobliżu oparów wybuchowych i/lub łatwopalnych.

-  Zanurz produkt **nie**zanurzyć w wodzie i spryskać **nie** splucz wodą. Wylej wodę. **nie**bezpośrednio do urządzenia.
-  Upewnij się, że żywność przeznaczona do smażenia jest przygotowywana wyłącznie w koszykach do gotowania **nie**wchodzi w kontakt z elementami grzewczymi.
-  Dostęp w trakcie prac **nie**wewnątrz urządzenia. Dotknij **nie**Podczas
-  pracy należy chronić obudowę, gdyż może się ona bardzo nagrzać.

-  Dotykaj urządzenia wyłącznie za panel sterowania lub uchwyt. Używaj
-  rękawic kuchennych podczas obsługi gorącego kosza do pieczenia.

-  Podczas smażenia na powietrzu, z otworów wentylacyjnych w obudowie wydobywa się bardzo gorąca para. Trzymaj ręce i twarz z dala od otworów wentylacyjnych i ulatniającej się pary.
-  Chronić urządzenie przed kapiącą i rozpryskującą się wodą.
-  Zakryj urządzenie **nie**ab. Nigdy nie zakrywaj wlotu powietrza ani otworów wentylacyjnych podczas pracy urządzenia, aby zapobiec przegrzaniu urządzenia i zapewnić równomierne gotowanie.
-  Pozwól urządzeniu **nie**praca bez nadzoru.
-  Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, gdy go nie używasz.

-  Przesuń urządzenie **nigdy**Nie należy używać urządzenia podczas jego działania; zamiast tego należy odczekać, aż całkowicie ostygnie.
-  Przed rozpoczęciem czyszczenia należy odczekać co najmniej 30 minut, aż urządzenie ostygnie.
-  Jeśli pojawi się ciemny dym, natychmiast odłącz urządzenie od zasilania i odczekaj, aż przestanie wydobywać się dym. Dopiero wtedy wyjmij kosz do gotowania z urządzenia.
-  Ołów **NIE**Wykonano prace konserwacyjne **nie**Instrukcje te opisano w niniejszej instrukcji obsługi. W przypadku konieczności przeprowadzenia prac konserwacyjnych lub napraw wykraczających poza opisane, prosimy o kontakt z naszym działem obsługi klienta.
-  Należy używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów lub akcesoriów autoryzowanych przez producenta.

-  Czy jesteś podłączony? **NIE** Nie wkładaj metalowych przedmiotów, takich jak długopisy lub druty, do otworów wentylacyjnych ani do szczelin znajdujących się na spodzie urządzenia.
-  Gotuj w urządzeniu **NIE** Artykuły spożywcze pakowane w plastikowe torby, opakowania itp.

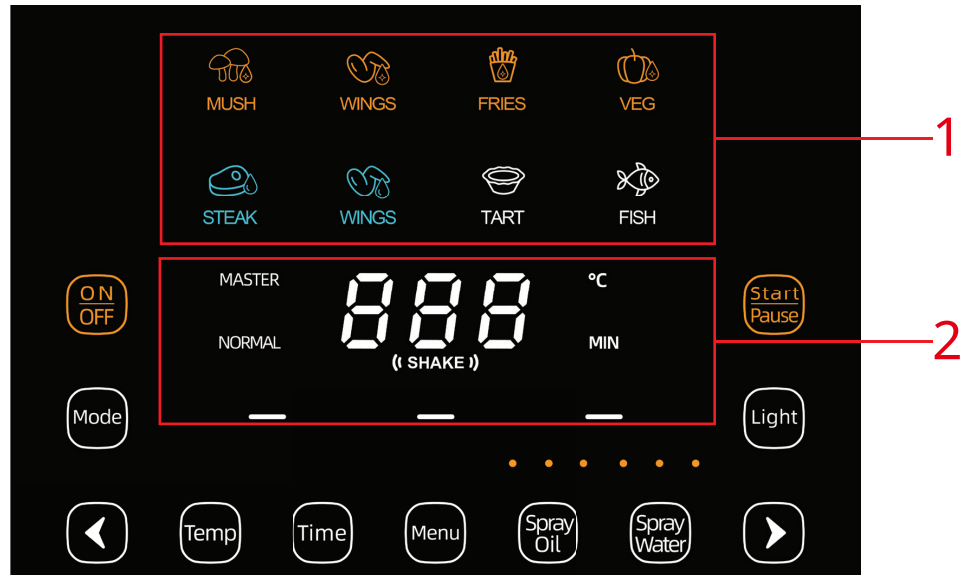
KOMPONENTY



Komponenty

1	Mieszkania	6	Kabel zasilający z wtyczką zasilającą
2	Pokrywa pojemnika	7	Okno
3	panel sterowania	8	Uchwyt
4	Wlot powietrza	9	koszyk do frytkownicy
5	Wylot powietrza (tył)	10	Zbiorniki na olej i wodę

PRZEGLĄD PANELU STEROWANIA



DE

panel sterowania	
1	Wyświetlanie wstępnie ustawionych programów
2	Reklama
	Przycisk włączania/wyłączania
	Przycisk Start/Pauza
	Przycisk trybu
	Przycisk światła
	Przycisk ustawiania temperatury
	Przycisk ustawiania czasu
	Przycisk wyboru programu
	Przycisk do zmniejszania wartości ustawień
	przycisk do zwiększania wartości ustawień
	Przycisk rozpylania oleju
	Przycisk spryskiwania wodą

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przygotowania

1. Prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi i wszystkimi wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa.

2. Wyjmij urządzenie z opakowania i usuń z niego wszystkie materiały opakowaniowe, naklejki i paski klejące. Proszę **nie** zdejmij tabliczkę znamionową znajdującą się na spodzie urządzenia!




NIEBEZPIECZEŃSTWO! W trosce o bezpieczeństwo dzieci nie pozostawiaj w ich zasięgu żadnych materiałów opakowaniowych (toreb plastikowych, tektury, styropianu itp.).

3. Wyczyść wyjmowane części ciepłą wodą z delikatnym detergentem. Dokładnie je osusz.

4. Umieść urządzenie na stabilnej, odpornej na ciepło i równej powierzchni. Zachowaj odległość co najmniej 10–20 cm od ścian i innych obiektów, aby zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza.



NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU! Nie napełniaj kosza do gotowania dużą ilością oleju lub tłuszczu do smażenia! Frytkownica powietrzna nie nadaje się do przygotowywania płynnych potraw.

 Podczas pierwszego użycia może pojawić się niewielka ilość dymu i zapach. Jest to całkowicie normalne w przypadku nowych urządzeń i nie wpływa na ich bezpieczeństwo. Należy jednak uruchomić urządzenie trzy razy w 10-minutowym cyklu gotowania z pustymi koszami i odczekać, aż ostygnie, zanim zaczniesz w nim gotować.

5. Używaj urządzenia wyłącznie w pomieszczeniach. Wybierając lokalizację, weź pod uwagę wymagane warunki środowiskowe.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Nie wystawiaj urządzenia na działanie ekstremalnych warunków. Unikaj wysokiej wilgotności, gwałtownych wahań temperatury, bezpośredniego światła słonecznego i otwartego ognia.

Umieść urządzenie bezpiecznie

1. Urządzenie należy ustawić na poziomej, płaskiej i stabilnej powierzchni.
2. Upewnij się, że powierzchnia jest twarda, sucha i odporna na ciepło.
3. Upewnij się, że po każdej stronie urządzenia jest co najmniej 10 cm odstępu od innych przedmiotów i ściany.
4. Należy uważać, aby nie umieszczać urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych, a także trzymać przewód zasilający i wtyczkę z dala od źródeł ciepła i wody.
5. Podczas użytkowania urządzenia nie należy umieszczać go pod szafkami ściennymi ani innymi przedmiotami, które mogłyby utrudnić swobodne odprowadzanie pary do góry.
Nigdy nie zakrywaj otworu wentylacyjnego podczas pracy urządzenia.
6. Urządzenie należy podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanych, uziemionych gniazdek elektrycznych. Podłączenie (Schuko). Napięcie sieciowe gniazdka musi być zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
określone napięcie
są równoważne.
7. Przed każdym użyciem należy sprawdzić, czy przewód zasilający nie jest uszkodzony.
8. Przewód zasilający należy ułożyć w taki sposób, aby nikt nie mógł na niego nadepnąć ani się o niego potknąć.



NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU! Ten

Frytkownica powietrzna działa na zasadzie cyrkulacji gorącego powietrza. Nie kładź niczego na urządzeniu ani w jego pobliżu, aby uniknąć przegrzania.




NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM! Nigdy nie używaj

urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym. Nie używaj grzejnika, jeśli urządzenie, przewód lub wtyczka są uszkodzone.

DZIAŁANIE

Włącz frytkownicę powietrzną

Podłącz przewód zasilający do gniazdka ściennego. Po uruchomieniu urządzenia usłyszysz sygnał dźwiękowy, a wszystkie kontrolki zaświecą się na sekundę. Naciśnij przycisk zasilania  aby włączyć urządzenie.


Gotowanie w trybie mistrzowskim

Tryb Master jest domyślnie włączony (kontrolka „MASTER” miga na wyświetlaczu) i oferuje funkcję spryskiwania wodą i olejem. Podczas smażenia frytkownica automatycznie spryskuje potrawę olejem co 4 minuty i wodą co 2 minuty.




Napełnianie pojemnika

Aby skorzystać z tej funkcji, najpierw wyjmij pojemnik z urządzenia, otwórz pokrywę i napełnij lewy pojemnik olejem kuchennym, a prawy czystą, najlepiej przefiltrowaną wodą o temperaturze pokojowej. Zamknij pokrywę i włóż pojemnik z powrotem do urządzenia.


Wybór programu

Dostępnych jest 8 predefiniowanych ustawień. Aby wybrać program predefiniowany, naciśnij przycisk menu, aż wyświetli  żądanego programu zacznie migać.

Ustawienie temperatury







Aby ustawić temperaturę gotowania, naciśnij przycisk ustawiania temperatury i za pomocą przycisków / wybierz żądaną  wartość  .

Ustawienie czasu



Aby ustawić czas gotowania, naciśnij przycisk ustawiania czasu i za pomocą przycisków / wybierz żądaną  wartość  .

Ustawianie funkcji natrysku oleju i wody

Funkcja natrysku wody i oleju posiada 3 poziomy natrysku, oddzielne dla wody i oleju, jak pokazano w poniższej tabeli.

	Poziom	Kontrolka stanu	Czas oprysku
olej	1		0,4 sekundy
	2		0,5 sekundy
	3		0,6 sekundy
Woda	1		5 sekund
	2		6 sekund
	3		7 sekund

DE

Aby ustawić żądaną ilość wody lub oleju w sprayu, naciskaj przycisk rozpylania oleju i  przycisk rozpylania wody, aż do  wienia żądanej ilości. Aby wyłączyć rozpylanie oleju lub wody, naciskaj odpowiedni przycisk, aż zgaśnie kontrolka.

Rozpoczęcie programu

Aby rozpocząć proces, naciśnij przycisk Start/Pauza.



Aby przerwać proces, naciśnij ten przycisk ponownie w dowolnym momencie.

Funkcja potrząśnięcia

Aby uzyskać optymalne rezultaty gotowania, niektóre potrawy należy obracać lub potrząsać podczas gotowania. Kontrolka SHAKE świeci się pod wyświetlaczem czasu lub temperatury. Funkcja potrząśnięcia jest aktywowana automatycznie po rozpoczęciu gotowania.

Ostrożnie wyciągnij kosz do gotowania, trzymając za uchwyt, potrząśnij lub obróć jedzenie, a następnie włóż kosz z powrotem do frytkownicy, aby kontynuować smażenie.



UWAGA: GORĄCE

POWIERZCHNIE! Koszyk do gotowania jest bardzo gorący, dlatego należy go chwytać wyłącznie za uchwyt lub używać rękawic kuchennych.


Koniec programu

Po zakończeniu programu rozlegnie się głośny sygnał dźwiękowy, a urządzenie przełączy się w tryb gotowości.


Gotowanie w trybie normalnym

W trybie normalnym stosowany jest standardowy proces smażenia na powietrzu.




❶ Ustawienia rozpylania wody i oleju nie są dostępne w tym trybie.

Naciśnij przycisk trybu, a , aż zaświeci się kontrolka „NORMAL”
wyświetlacz zacznie migać.

Wybór programu

Dostępnych jest 8 predefiniowanych ustawień. Aby wybrać program predefiniowany, naciśnij przycisk menu, aż wyświetli się żądany program i jego kontrolka zacznie migać. 


Ustawienie temperatury

Aby ustawić temperaturę gotowania, naciśnij przycisk ustawiania temperatury i za pomocą przycisków / wybierz żądaną wartość.   

Ustawienie czasu

Aby ustawić czas gotowania, naciśnij przycisk ustawiania czasu i za pomocą przycisków / wybierz żądaną wartość.   

Rozpoczęcie programu

Aby rozpocząć proces, naciśnij przycisk Start/Pauza. .
Aby przerwać proces, naciśnij ten przycisk ponownie w dowolnym momencie.

Funkcja potrząśnięcia

Aby uzyskać optymalne rezultaty gotowania, niektóre potrawy należy obracać lub potrząsać podczas gotowania. Kontrolka SHAKE świeci się pod wyświetlaczem czasu lub temperatury. Funkcja potrząśnięcia jest aktywowana automatycznie po rozpoczęciu gotowania.

Ostrożnie wyciągnij kosz do gotowania, trzymając za uchwyt, potrząśnij lub obróć jedzenie, a następnie włóż kosz z powrotem do frytkownicy, aby kontynuować smażenie.



Uważaj na gorące powierzchnie! Koszyk do gotowania jest bardzo gorący, dlatego należy go chwytać wyłącznie za uchwyt lub używać rękawic kuchennych.

Koniec programu

Po zakończeniu programu rozlegnie się głośny sygnał dźwiękowy, a urządzenie przełączy się w tryb gotowości.

Korzystanie z funkcji światła

Wbudowana funkcja oświetlenia pozwala monitorować proces gotowania na każdym etapie. Dotknij przycisku oświetlenia, aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie.

Wyłącz frytkownicę powietrzna

Naciśnij przycisk zasilania , aby wyłączyć urządzenie. Jeśli proces gotowania jest w toku, zostanie on całkowicie przerwany.

DE

UWAGI I WSKAZÓWKI


- Nigdy nie używaj metalowych przyborów kuchennych w koszyku do gotowania, ponieważ metalowe przedmioty mogą uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.
- Mniejsze dania wymagają zazwyczaj krótszego czasu gotowania niż większe dania.
- Aby uzyskać lepszy efekt, zaleca się wyjąć koszyk z potrawą i dobrze nią potrząsnąć mniej więcej w połowie gotowania.
- Aby uzyskać bardziej chrupiącą skórkę, lekko spryskaj niektóre produkty, takie jak ziemniaki, odrobiną oleju. (Ważne: Nie używaj zbyt dużo oleju – mniej znaczy więcej!)
- W szczególności nie należy przygotowywać w urządzeniu do smażenia na gorącym powietrzu tłustych potraw, np. tłustych kiełbas.
- Potrawy, które można przygotować w piekarniku konwekcyjnym, można również przygotować we frytkownicy powietrznej.
- Potrawy przygotowywane w tradycyjnym głębokim tłuszczu nie nadają się do smażenia we frytkownicy powietrznej.
- Optymalna ilość frytek do przygotowania we frytkownicy powietrznej wynosi 500g.
- Użyj gotowego ciasta, aby przygotować pyszne wypieki wyjątkowo szybko. Ciasto domowe wymaga dłuższego czasu pieczenia.
- Jeśli chcesz przygotować ciastka lub inne delikatne potrawy, użyj małych foremek do pieczenia w koszyku do gotowania na parze.
- Frytkownicy powietrznej można również używać do podgrzewania potraw. Dostosuj temperaturę i czas smażenia do rodzaju potrawy.

PROGRAMY

Ta tabela zawiera ustawienia programów i służy jako wskazówka do znalezienia odpowiedniego ustawienia dla danego dania. Należy jednak pamiętać, że tabela nie gwarantuje dokładności, ponieważ czas i temperatura gotowania zawsze zależą od wielkości dania, jego składu i osobistych preferencji.

Wybierając program, możesz zawsze dostosować temperaturę i czas gotowania.

DE

program	Ustawienie wstępne Temperatura (°C)	Ustawienie wstępne Czas (min)	potrząsnąć funkcjonować	Olej / Woda Funkcja natrysku
 MUSH GRZYB	180 °C	12 minut	1/2 czasu	Olej w sprayu 2 minuty
 WINGS DRÓB	200 °C	20 minut	1/2 czasu	Olej w sprayu 4 minuty
 FRIES frytki FRYTKI	200 °C	24 minuty	1/2 czasu	Olej w sprayu 4 minuty
 VEG WARZYWA	160 °C	12 minut	1/2 czasu	Olej w sprayu 2 minuty
 STEAK STEK	180 °C	14 minut	1/2 czasu	Spray wodny co 4 minuty
 WINGS DRÓB	200 °C	22 minuty	1/2 czasu	Spray wodny co 4 minuty
 TART UPIEC	160 °C	20 minut	-	-
 FISH RYBA	195 °C	10 minut	-	-

Średnie czasy i temperatury dla różnych produktów spożywczych		
żywność	Czas (min.)	Temperatura (°C)
Frytki (mrożone)	15-20 minut.	200 °C
Frytki (świeże)	20 - 30 min. (w zależności od grubości)	180 - 200 °C
Smażone warzywa	10-15 minut.	200 °C
Krokiety	12-15 minut.	190 °C
Nuggetsy z kurczaka	10 minut.	200 °C
udka z kurczaka	20-25 minut.	190 °C
stek	10-15 minut.	190 °C
klopsiki	8 minut.	180 °C
krewetki	15-20 minut.	160 °C
ciasto	20 - 30 minut.	160 °C
quiche	25 - 30 minut.	180 °C
Ryba	15-20 minut.	160 - 180 °C
sznycel wieprzowy	10-15 minut.	200 °C
sajgoniek	10-15 minut.	200 °C

CZYSZCZENIE I PIELEGNACJA

Zaleca się regularne czyszczenie urządzenia w następujący sposób:

1. Prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi i wszystkimi wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa.
2. Zawsze odłącz urządzenie od gniazdka ściennego i pozwól mu ostygnąć przez co najmniej 30 minut przed czyszczeniem.
3. Przetrzyj obudowę lekko wilgotną, miękką ściereczką. Unikaj ostrych środków czyszczących i szorstkich gąbek, aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni.
4. Umyj kosz do gotowania, pojemniki na olej i wodę gorącą wodą, łagodnym płynem do mycia naczyń i miękką gąbką. W przypadku uporczywych resztek jedzenia, namocz kosz w gorącej wodzie z mydłem na 10 minut.
5. Usuń kurz i pozostałości z otworu wylotowego powietrza za pomocą miękkiej szczotki czyszczącej lub suchej szmatki.

! **NIEBEZPIECZEŃSTWO!** Nigdy nie zanurzaj urządzenia ani części elektrycznych w wodzie i nie używaj płynów ani przedmiotów metalowych w pobliżu otworów wentylacyjnych.

6. Po wyczyszczeniu urządzenie można bezpiecznie przechowywać. Przechowuj urządzenie w suchym i wolnym od kurzu miejscu.

! **OSTRZEŻENIE!** Aby zapewnić bezpieczeństwo i gwarancję, nie należy wykonywać żadnych prac konserwacyjnych, które nie zostały opisane w niniejszej instrukcji obsługi.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Błąd	Możliwe rozwiązania
Jedzenie nie jest całkowicie ugotowane.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ W koszu do gotowania znajduje się zbyt dużo jedzenia. Nie przepelniaj kosza, aby zapewnić równomierne gotowanie. ▪ Temperatura gotowania jest zbyt niska. Zwiększ temperaturę. ▪ Ustawiono zbyt krótki czas gotowania. Ustaw dłuższy czas gotowania.
Efekt gotowania jest nierównomierny.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ W koszu do gotowania znajduje się zbyt dużo jedzenia. Nie przepelniaj kosza, aby zapewnić równomierne gotowanie. ▪ Niektóre dania należy potrząsnąć w połowie gotowania, aby lepiej rozprowadzić w nich składniki.
Ugotowane jedzenie nie jest odpowiednio chrupiące.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Przygotowałeś jedzenie we frytkownicy powietrznej przeznaczonej do tradycyjnego frytkownicy. Lepiej używać potraw nadających się do pieczenia w piekarniku. ▪ Podczas gotowania możesz dodać do potrawy kilka kropli oleju. (Maks. 1 łyżeczka oleju)
Nie można prawidłowo włożyć kosza do gotowania.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kosz do gotowania jest zbyt pełny. Nie napełniaj kosza powyżej linii „Max”.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gotowane jedzenie może być bardzo tłuste, a nadmiar tłuszczu może kapać na dno kosza. Nie wpłynie to na funkcjonalność ani efekt gotowania. ▪ W koszyku pozostał nadmiar tłuszczu z poprzedniego gotowania. Czyść koszyk po każdym użyciu.

Błąd	Możliwe rozwiązania
Świeże ziemniaki były nierównomiernie ugotowane.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Wybrałeś nieodpowiednią odmianę ziemniaków. Użyj świeżych, twardych ziemniaków. ▪ Nie opłukali dokładnie ziemniaków po pokrojeniu. Nadmiar skrobi może wpłynąć na efekt gotowania.
Świeże ziemniaki nie były chrupiące	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Chrupkość zależy od stosunku tłuszczu do wody w potrawie. Osusz ziemniaki po umyciu, a następnie spryskaj je olejem. ▪ Aby uzyskać bardziej chrupiącą konsystencję, pokrój ziemniaki na mniejsze kawałki. ▪ Dodaj jeszcze kilka kropli oleju.
Urządzenie nie uruchamia się.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sprawdź, czy wtyczka zasilania jest podłączona do sprawnego, uziemionego gniazdka. ▪ Skontaktuj się z obsługą klienta: info@redshop.de

DE

SPRZEDAŻ

Nie wyrzucaj urządzeń elektronicznych do odpadów domowych. Oddaj je do najbliższego punktu zbiórki odpadów niebezpiecznych. **Pomyśl o środowisku.**



Ta etykieta oznacza, że tego produktu nie wolno wyrzucać razem z innymi odpadami domowymi w całej UE. Aby zapobiec potencjalnym uszkodzeniom Aby uniknąć szkód dla środowiska i zdrowia ludzkiego spowodowanych niekontrolowaną utylizacją odpadów, należy odpowiedzialnie poddawać je recyklingowi, promując zrównoważone ponowne wykorzystanie zasobów materialnych. Aby zwrócić zużyte urządzenie, należy skorzystać z systemu zwrotu i zbiórki odpadów lub skontaktować się ze sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony. Produkt można poddać recyklingowi w sposób przyjazny dla środowiska.



Opakowanie

Twoje urządzenie jest zapakowane w sposób chroniący je przed uszkodzeniem podczas transportu. Materiały opakowaniowe są surowcami, a zatem nadają się do ponownego wykorzystania lub mogą zostać zwrócone do obiegu surowcowego.

INFORMACJE O ZGODNOŚCI Z WYMOGAMI UE



Producent niniejszym oświadcza, że urządzenie to jest zgodne z zasadniczymi wymaganiami i innymi stosownymi przepisami:

- Europejska dyrektywa niskonapięciowa 2014/35/UE
- EN 61000-3-3:2013+ A1:2019+A2:2021; EN IEC 55014-1:2021; EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021; EN IEC 55014-2:2021; CISPR 14-1: 2020, CISPR 14-2: 2020; WE 61000-3-2:2018+A1:2020; IEC 61000-3-3: 2013+A1:2017+A2:2021
- Dyrektywa w sprawie ekoprojektu 2009/125/WE

KONTAKT I SERWIS

Tutaj możesz skontaktować się z naszym działem obsługi klienta:

Balter GmbH
Elisabeth-Selbert-Str. 19
40764 Langenfeld

Strona główna: www.redshop.de
E-mail: info@redshop.de

DE

Instrukcja obsługi:

Model: HL-710

Wersja: 24 kwietnia 2025 r.

Inne języki:



Szanowny Kliencie!

Gratulujemy zakupu nowej frytkownicy powietrznej odDom Baltera.

Ta frytkownica powietrzna to niezawodne i łatwe w obsłudze urządzenie do idealnego przygotowywania mięsa, warzyw i innych potraw. Dzięki jej zaawansowanym funkcjom możesz przygotować pyszne posiłki przy minimalnym wysiłku.

Przed pierwszym użyciem urządzenia prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją, ze szczególnym uwzględnieniem zasad bezpieczeństwa. Urządzenie powinno być obsługiwane wyłącznie przez osoby zaznajomione z zasadami bezpieczeństwa.

Zawsze przechowuj tę instrukcję w pobliżu urządzenia. Przekazując urządzenie innej osobie, upewnij się, że przekażesz jej również tę instrukcję.

Mamy nadzieję, że korzystanie z nowego sprzętu będzie dla Państwa przyjemnością.

Twój domowy zespół Balter

SPIS TREŚCI

SPECYFIKACJE

Zasilanie. ...

Pojemność. ...

funkcje. ...

ZAWARTOŚĆ

OPAKOWANIA.

29 WYJAŚNIENIE SYMBOLI 30

KOMPONENTY. ... 34 PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przygotowania. ...

Umieść urządzenie bezpiecznie. ...

UŻYCIĘ

Włączanie frytkownicy powietrznej. ...

Gotowanie w trybie Master. ...

Gotowanie w trybie normalnym. ...

Korzystanie z funkcji światła. ...

Wyłączanie frytkownicy powietrznej. ...

WSKAZÓWKI I PORADY.

SPECYFIKACJE

Zasilacz

- **Woltaż:**220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
- **Moc (działanie):**1800 W
- **Moc (tryb gotowości):**0,3 W

Pojemność

- **Wymiary:**392 x 309 x 321 mm
- **Całkowita objętość:**7 litrów
- **Waga netto:**6,35 kg

Funkcje

- **Regulowana temperatura:** Zakres temperatur od 80°C do 200°C
- **Regulowany czas:**
Możliwość regulacji czasu do 60 minut w odstępach co 1 minutę
- **Programy predefiniowane:**
PIECZARKI, SKRZYDEŁKA (W SPRAYU OLEJOWYM), FRYTKI, WARZYWA, STEK, SKRZYDEŁKA (W SPRAYU WODNYM), PIECZENIE, RYBA
- **Tryb oszczędzania energii:**
Po 1 minucie frytkownica na gorące powietrze przełącza się w tryb czuwania



Urządzenie spełnia wytyczne wymagane do:**Oznakowanie CE.**

ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA

1 x Frytkownica powietrzna

1 x Koszyk do gotowania









1 x Pojemnik na olej i wodę 1 x

Instrukcja obsługi

Prosimy o sprawdzenie, czy przesyłka jest kompletna i nie uległa uszkodzeniu podczas transportu. W przypadku braków lub uszkodzeń zalecamy nieużywanie urządzenia i kontakt z naszym Działem Obsługi Klienta.

PL













WYJAŚNIENIE SYMBOLI
















	NIEBEZPIECZEŃSTWO! Niezastosowanie się do tego zalecenia może skutkować poważnymi obrażeniami lub śmiercią.
	OSTRZEŻENIE! Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować poważne obrażenia lub śmierć.
	OSTROŻNOŚĆ! Niezastosowanie się do tych zaleceń może skutkować obrażeniami lekkimi lub umiarkowanymi.
	NOTATKA! Niezastosowanie się do tego zakazu może skutkować uszkodzeniem mienia.
	NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU! Zawiera ważne informacje o szkodach i obrażeniach spowodowanych pożarem.
	NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM! Zawiera ważne informacje o tym, jak zapobiegać porażeniom prądem i obrażeniom.
	NIEBEZPIECZEŃSTWO OPARZENIA! Zawiera ważne informacje, jak zapobiegać poparzeniom gorącą wodą i parą.
	Dodatkowe informacje dotyczące użytkowania urządzenia!





PRZEZNACZENIE








Ta frytkownica powietrzna pozwala na przygotowywanie różnorodnych potraw dzięki szybkiej cyrkulacji gorącego powietrza. Gotowanie wymaga niewielkiej ilości oleju lub nie wymaga go wcale, co zapewnia zdrowsze rezultaty. Urządzenie jest również wyposażone w zintegrowaną funkcję rozpylania oleju i wody, co zwiększa elastyczność gotowania.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku prywatnego i może być używane wyłącznie w sposób opisany w dołączonej instrukcji obsługi. Każde inne użycie jest uważane za niewłaściwe i może skutkować uszkodzeniem mienia i/lub ciała. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem.

-  Dla bezpieczeństwa dzieci nie wychodźkażdyopakowania (torby plastikowe, tektura, styropian itp.) w zasięgu ręki.
-  Upewnij się, żeżadendziecianiosoby niekompetentne lub nieprzeszkolone obsługują urządzenie bez nadzoru.
-  NieNie używaj urządzenia na zewnątrz.
-  NieNie wystawiaj urządzenia na działanie ekstremalnych warunków. Unikaj wysokiej wilgotności, ekstremalnych temperatur, bezpośredniego światła słonecznego i otwartego ognia.
-  Upewnij się, że urządzenie stoi stabilnie.
-  Urządzenie należy ustawić na odpornej na ciepło, suchej i równej powierzchni.
-  NieUstaw urządzenie bezpośrednio przy ścianie lub innych urządzeniach. Zawsze zachowaj odstęp co najmniej 10 cm od ściany, innych urządzeń lub innych przedmiotów po obu stronach urządzenia.
-  Należy zachować bezpieczną odległość między kablem zasilającym a obudową urządzenia.
-  Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych. Nigdy
-  dotykać urządzenia lub przewodu zasilającego mokrymi rękami. Zawsze
-  Trzymaj przewód zasilający i wtyczkę z dala od źródeł ciepła (np. innych gorących urządzeń).
-  Trzymaj urządzenie, przewód zasilający i wtyczkę z dala od umywalek, zlewów i podobnych miejsc. Jeśli do urządzenia dostanie się płyn, natychmiast odłącz przewód zasilający od gniazdka ściennego.

-  Podczas operacji, nienie umieszczaj urządzenia pod szafkami wiszącymi lub innymi przedmiotami, które mogłyby utrudniać swobodny przepływ powietrza w górę.
-  Nienie umieszczaj niczego na urządzeniu.
-  Zawsze umieszczaj gorący kosz do gotowania na powierzchni odpornej na ciepło. Podłącz
-  urządzenie tylko do prawidłowo zainstalowanego, uziemionego gniazdka elektrycznego. Napięcie w gniazdku musi być zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
-  Przed każdym użyciem należy sprawdzić, czy przewód zasilający nie jest uszkodzony. Nigdy nie używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony.
-  Nie używaj urządzenia, jeśli samo urządzenie, przewód zasilający lub wtyczka są
-  uszkodzone. Nie zginać ani zgniatać przewodu zasilającego.
-  Upewnij się, że przewód zasilający nie należy przechodzić pod urządzeniem, nad gorącymi powierzchniami lub ostrymi krawędziami.
-  Umieść kabel tak, aby nikt nie mógł na niego nadepnąć lub się o niego
-  potknąć. Wyłącz urządzenie przed odłączeniem wtyczki od zasilania. Nigdy nie wyciągaj wtyczkę z gniazdka trzymając ją tylko za kabel.
-  Podczas burzy należy odłączyć urządzenie od gniazdka elektrycznego. Nie
-  należy stosować z tym urządzeniem zewnętrzny timer. Nie używaj
-  przedłużaczy.
-  Frytkownica na gorące powietrze nie nadaje się do przygotowywania potraw płynnych, takich jak zupy, sosy, gulasze czy napoje.
-  Nie używaj urządzenia w pobliżu oparów wybuchowych i/lub łatwopalnych.
-  Nie zanurzać produktu w wodzie i nie spryskiwać go wodą. Nie wlać wody bezpośrednio do urządzenia.
-  Upewnij się, że smażone jedzenie jest przygotowywane wyłącznie w koszykach do gotowania i nie ma kontaktu z elementami grzewczymi.
-  Nienie sięgaj do wnętrza urządzenia ani do kosza do gotowania podczas pracy.
-  Nie dotykać obudowy podczas pracy.
-  Trzymaj urządzenie wyłącznie za panel sterowania lub uchwyt. rękawice kuchenne
-  Podczas obsługi gorącego kosza do smażenia. Podczas smażenia na gorącym
-  powietrzu z otworów wentylacyjnych w obudowie wydobywa się bardzo gorąca para. Trzymaj ręce i twarz z dala od otworów wentylacyjnych i ulatniającej się pary.

-  Chronić urządzenie przed kapiącą i rozpryskującą się wodą
-  Nigdy Podczas pracy urządzenia należy zakrywać wylot powietrza i otwory wentylacyjne, aby zapobiec przegrzaniu urządzenia i zapewnić równomierne gotowanie.
-  Nienie pozostawiać urządzenia bez nadzoru.
-  Zawsze odłączaj wtyczkę od gniazdka, jeśli nie używasz urządzenia.

-  NiePrzenoś urządzenie, gdy jest w użyciu i pozwól mu całkowicie ostygnąć przed przeniesieniem.
-  Przed rozpoczęciem czyszczenia należy odczekać co najmniej 30 minut, aż urządzenie ostygnie.
-  Jeśli widzisz ciemny dym, odłącz urządzenie od zasilania. natychmiast poczekać, aż dym opadnie. Następnie wyjmij zawartość z urządzenia.
-  NieNie należy wykonywać żadnych prac konserwacyjnych, które nie zostały opisane w niniejszej instrukcji obsługi. W przypadku konieczności przeprowadzenia prac konserwacyjnych lub napraw wykraczających poza opisane czynności, prosimy o kontakt z naszym działem obsługi klienta.
-  Należy używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów lub akcesoriów autoryzowanych przez producenta.
-  NieNie wkładaj żadnych metalowych przedmiotów, takich jak szpilki lub druty, do otworów wentylacyjnych lub szczelin znajdujących się na spodzie urządzenia.
-  Nieprzygotowywać w urządzeniu żywność zapakowaną w plastikowe torby, opakowania itp.

KOMPONENTY

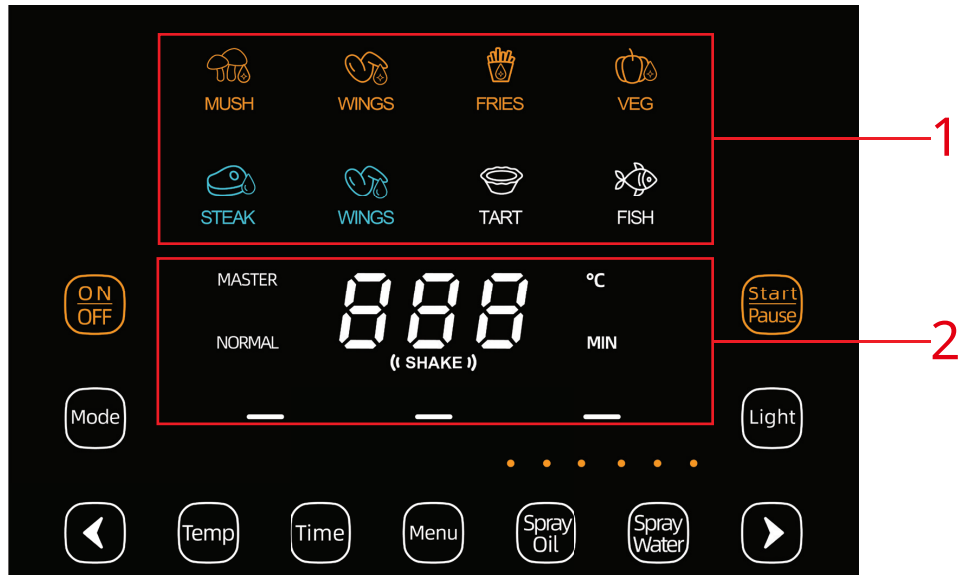













PL

Komponenty

1	Mieszkania	6	Przewód zasilający z wtyczką
2	Pokrywa pojemnika	7	Szklane okno
3	Panel sterowania	8	Uchwyt
4	Wlot powietrza	9	Koszyk do gotowania
5	Wylot powietrza (tył)	10	Pojemnik na olej i wodę

PRZEGLĄD PANELU STEROWANIA



Panel sterowania	
1	Wskaźniki programów predefiniowanych
2	Wyświetlacz
	Przycisk włączania/wyłączania
	Przycisk Start/Pauza
	Przycisk trybu
	Przycisk światła
	Przycisk ustawiania temperatury
	Przycisk ustawiania czasu
	Wybierz przycisk programu
	Przycisk zmniejszania parametru
	Przycisk zwiększania parametru
	Przycisk rozpylania oleju
	Przycisk spryskiwania wodą

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przygotowania

1. Przeczytaj uważnie tę instrukcję obsługi i zapoznaj się ze wszystkimi wskazówkami bezpieczeństwa.

2. Wyjmij urządzenie z opakowania i usuń z niego wszystkie elementy opakowania, naklejki i paski klejące. Proszę nie usuń etykiety znajdującą się na spodzie urządzenia!



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Dla

bezpieczeństwa Twoich dzieci, nie pozostaw wszelkie opakowania (torby plastikowe, tekturę, styropian itp.) w zasięgu ręki.

3. Umyj wyjmowane części ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Dokładnie opłucz i osusz. Przetrzyj zewnętrzną część obudowy ściereczką.

4. Umieść urządzenie na stabilnej, odpornej na ciepło i płaskiej powierzchni. Zachowaj odległość co najmniej 10–20 cm od ścian i innych obiektów, aby zapewnić odpowiednią wentylację.



NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU! Nie

napełniaj kosza do gotowania dużą ilością oleju lub tłuszczu do smażenia! Frytkownica na gorące powietrze nie nadaje się do przygotowywania płynnych potraw.

i Podczas pierwszego użycia urządzenia może pojawić się lekki dym i zapach. Jest to normalne w przypadku nowego sprzętu i nie wpływa na bezpieczeństwo urządzenia. Pozostaw urządzenie do gotowania z pustym koszem przez 30 minut, a następnie odczekaj, aż ostygnie, zanim zaczniesz w nim gotować.

5. Używaj urządzenia wyłącznie w pomieszczeniach. Wybierając lokalizację, zwróć uwagę na odpowiednie warunki otoczenia.



NOTATKA! Nie wystawiaj urządzenia na

działanie ekstremalnych warunków. Unikaj wysokiej wilgotności, ekstremalnych różnic temperatur, bezpośredniego światła słonecznego i otwartego ognia.

Umieść urządzenie bezpiecznie

1. Urządzenie należy ustawić na poziomej, równej i stabilnej powierzchni.
2. Upewnij się, że podłoże jest mocne, suche i odporne na ciepło.
3. Upewnij się, że po obu stronach urządzenia zachowano odległość co najmniej 10 cm od innych przedmiotów i ściany.
4. Upewnij się, że urządzenie nie zostanie umieszczone w pobliżu materiałów łatwopalnych, a kabel przyłączeniowy i wtyczkę trzymaj z dala od źródeł ciepła i wody.
5. Podczas pracy urządzenia nie należy umieszczać go pod szafkami ściennymi ani innymi przedmiotami, które mogłyby utrudnić swobodny przepływ pary w górę. Nigdy nie zakrywaj otworów wentylacyjnych. otwieranie w trakcie pracy.
6. Urządzenie należy podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanych gniazdek z uziemieniem. Napięcie sieciowe w gniazdku musi odpowiadać napięciu podanemu na tabliczce znamionowej urządzenia.
7. Przed każdym użyciem należy sprawdzić, czy przewód sieciowy nie jest uszkodzony.
8. Kabel sieciowy należy ułożyć w taki sposób, aby nikt nie mógł na niego nadepnąć ani się o niego potknąć.



NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU! Ta frytkownica na gorące powietrze działa na zasadzie cyrkulacji gorącego powietrza. Nie kładź niczego na urządzeniu ani w jego pobliżu, aby uniknąć przegrzania.




NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

Nigdy nie używaj urządzenia z uszkodzonym kablem sieciowym. Nie używaj grzejnika, jeśli urządzenie, kabel lub wtyczka są uszkodzone.

STOSOWANIE

Włączanie frytkownicy powietrznej

Włóż wtyczkę sieciową do gniazdka. Gdy urządzenie się uruchomi, usłyszysz sygnał dźwiękowy, a wszystkie kontrolki zaświecą się na sekundę. Naciśnij przycisk  aby włączyć urządzenie.

Gotowanie w trybie Master


Tryb Master jest domyślnie włączony (na wyświetlaczu miga wskaźnik „MASTER”) i oferuje funkcję spryskiwania wodą i olejem. Podczas smażenia frytkownica automatycznie spryskuje jedzenie olejem co 4 minuty i wodą co 2 minuty.

Napełnianie pojemnika



Aby skorzystać z tej funkcji, najpierw wyjmij pojemnik z urządzenia, otwórz pokrywę i napełnij lewy pojemnik olejem kuchennym, a prawy czystą, najlepiej filtrowaną wodą o temperaturze pokojowej. Zamknij pokrywę i włóż pojemnik z powrotem do urządzenia.

Wybór programu

Dostępnych jest 8 preinstalowanych ustawień.



Aby wybrać wstępnie ustawiony program, naciśnij przycisk Menu.  aż do pożądanego. Zacznie migać kontrolka programu.

Regulacja temperatury

Aby dostosować temperaturę gotowania, dotknij przycisku ustawienia temperatury i wybierz żądaną wartość.  /  pikolak.



Regulacja czasu



Aby dostosować czas gotowania, naciśnij przycisk ustawiania czasu, aby wybrać żądaną wartość za pomocą  /  pikolak.



Ustawianie funkcji natrysku oleju i wody

Funkcja natrysku wodą i olejem oferuje 3 poziomy natrysku, oddzielne dla wody i oleju, jak pokazano w poniższej tabeli.

	Poziom	Kontrolki poziomu	Czas oprysku
Olej	1		0,4 sek.
	2		0,5 sek.
	3		0,6 sek.
Woda	1		5 sekund
	2		6s
	3		7s

Aby ustawić żądany poziom natrysku wody lub oleju, naciskaj przycisk  I „Spryskiwanie olejem”  do ustawienia żądanego poziomu. Aby wyłączyć natrysk oleju lub wody, naciskaj odpowiedni przycisk, aż zgasną kontrolki poziomu.

Rozpoczęcie procesu

Aby rozpocząć operację, w dowolnym momencie naciśnij ponownie przycisk Start/Pauza, aby wstrzymać proces.



Kliknij ten przycisk

Funkcja wstrząsania

Aby uzyskać optymalne efekty gotowania, niektóre potrawy należy obracać lub potrząsać w trakcie gotowania.

Kontrolka SHAKE zapala się pod wyświetlaczem czasu lub temperatury. Funkcja shake'a aktywuje się automatycznie po rozpoczęciu gotowania.

Ostrożnie wyciągnij koszyk do gotowania, trzymając za uchwyt, potrząśnij lub obróć jedzenie, a następnie włóż koszyk z powrotem do frytkownicy, aby kontynuować gotowanie.




UWAGA NA GORĄCE POWIERZCHNIE! Koszyk do gotowania jest bardzo gorący, dlatego należy go dotykać wyłącznie za uchwyt lub używać rękawic kuchennych.

Zakończenie procesu

Po zakończeniu gotowania rozlegnie się głośny sygnał dźwiękowy, a urządzenie przełączy się w tryb czuwania.

Gotowanie w trybie normalnym


W trybie normalnym wykorzystywany jest standardowy proces smażenia na powietrzu.

 Ustawienia natrysku wody i oleju nie są dostępne w tym trybie.



Przycisk trybu dotykowego  aż na wyświetlaczu zacznie migać kontrolka „NORMAL”.

Wybór programu

Dostępnych jest 8 preinstalowanych ustawień.

Aby wybrać wstępnie ustawiony program, naciśnij przycisk Menu.  aż do pożądanego. Zacznie migać kontrolka programu.



Regulacja temperatury

Aby dostosować temperaturę gotowania, dotknij przycisku ustawienia temperatury i wybierz żądaną wartość.  /  pikolak.



PL

Regulacja czasu

Aby dostosować czas gotowania, naciśnij przycisk ustawiania czasu, aby wybrać żądaną wartość za pomocą  /  pikolak.



i wybierz

Rozpoczęcie procesu

Aby rozpocząć operację, w dowolnym momencie naciśnij ponownie przycisk Start/Pauza, aby wstrzymać proces.



Kliknij ten przycisk

Po zakończeniu procesu gotowania rozlegnie się głośny sygnał dźwiękowy.

Funkcja wstrząsania

Aby uzyskać optymalne efekty gotowania, niektóre potrawy należy obracać lub potrząsać w trakcie gotowania.

Kontrolka SHAKE zapala się pod wyświetlaczem czasu lub temperatury. Funkcja shake'a aktywuje się automatycznie po rozpoczęciu gotowania.

Ostrożnie wyciągnij koszyk do gotowania, trzymając za uchwyt, potrząśnij lub obróć jedzenie, a następnie włóż koszyk z powrotem do frytkownicy, aby kontynuować gotowanie.




UWAGA NA GORĄCE POWIERZCHNIE! Koszyk do gotowania jest bardzo gorący, dlatego należy go dotykać wyłącznie za uchwyt lub używać rękawic kuchennych.


Zakończenie procesu

Po zakończeniu gotowania rozlegnie się głośny sygnał dźwiękowy, a urządzenie przełączy się w tryb czuwania.

Korzystanie z funkcji światła

Wbudowane oświetlenie pozwala monitorować proces gotowania na każdym etapie. Dotknij przycisku oświetlenia, aby w  lub wyłączyć oświetlenie.

Wyłączanie frytkownicy powietrznej









Kliknij przycisk Włącz/Wyłącz  aby wyłączyć urządzenie. Jeśli proces gotowania jest w toku, zostanie ono całkowicie anulowane.

WSKAZÓWKI I PORADY

- Nigdy nie używaj metalowych sztućców w koszu do gotowania, ponieważ metalowe przedmioty mogą uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu kosza do gotowania.
- Mniejsze dania zazwyczaj wymagają krótszego czasu gotowania niż większe. Jednak większe dania wymagają tylko trochę więcej czasu niż mniejsze.
- Aby uzyskać lepszy efekt, zaleca się wyciągnięcie koszyka w połowie gotowania i dokładne wstrząśnięcie potrawą.
- Aby uzyskać bardziej chrupiącą skórkę, spryskaj niektóre produkty spożywcze, na przykład ziemniaki, odrobiną oleju. (Ważne: nie używaj zbyt dużo oleju – mniej znaczy więcej!)
- W gorącym powietrzu nie należy przygotowywać szczególnie tłustych potraw, np. kiełbas.
- Potrawy przygotowywane w piekarniku konwekcyjnym można również przygotować we frytkownicy konwekcyjnej.
- Żywność przygotowywana do smażenia w zwykłym głębokim tłuszczu nie nadaje się do smażenia w frytkownicy powietrznej.
- Optymalna ilość frytek do przygotowania we frytkownicy powietrznej wynosi 500 g.
- Użyj gotowego ciasta, aby przygotować pyszne wypieki wyjątkowo szybko. Ciasto domowe piecze się dłużej.
- Jeśli chcesz przygotować ciastka lub inne delikatne potrawy, użyj małych foremek do pieczenia w koszyku.
- Frytkownicy powietrznej można również używać do podgrzewania potraw. W tym celu należy ustawić odpowiednią temperaturę i czas smażenia w zależności od rodzaju potrawy.
- Nigdy nie używaj metalowych ani ostrych przedmiotów w koszyku do gotowania.

PROGRAMY

Ta tabela przedstawia domyślne ustawienia programu i służy jako wskazówka, która pomoże Ci znaleźć odpowiednie ustawienie dla Twojej potrawy. Należy jednak pamiętać, że tabela nie gwarantuje dokładności, ponieważ czas i temperatura gotowania zawsze zależą od wielkości potrawy, składu produktu i Twoich osobistych preferencji. Temperaturę i czas gotowania możesz zawsze dostosować podczas wyboru programu.

Program	Ustawienie wstępne temperatura (°C)	Ustawienie wstępne czas (min)	potrzęsnać funkcjonować	Olej / Woda rozpylać
 MUSH GRZYB	180°C	12 minut.	1/2 czasu	Spray olejowy co 2 minuty.
 WINGS SKRZYDEŁKA	200°C	20 minut.	1/2 czasu	Spray olejowy co 4 minuty.
 FRIES FRYTKI	200°C	24 minuty.	1/2 czasu	Spray olejowy co 4 minuty.
 VEG WARZYWA	160°C	12 minut.	1/2 czasu	Spray olejowy co 2 minuty.
 STEAK STEK	180°C	14 minut.	1/2 czasu	Spray wodny co 4 minuty.
 WINGS SKRZYDEŁKA	200°C	22 minuty.	1/2 czasu	Spray wodny co 4 minuty.
 TART CIASTO	160°C	20 minut.	-	-
 FISH RYBA	195°C	10 minut.	-	-

Średnie czasy i temperatury dla różnych potraw

Dania	Czas (min.)	Temperatura (°C)
Frytki (mrożone)	15-20 minut.	200 °C
Frytki (świeże)	20 - 30 min. (w zależności od grubości)	180 - 200 °C
Pieczone warzywa	10-15 minut.	200 °C
Krokiety	12-15 minut.	190 °C
Nuggetsy z kurczaka	10 minut.	200 °C
Udka z kurczaka	20-25 minut.	190 °C
stek	10-15 minut.	190 °C
Klopsiki	8 minut.	180 °C
krewetki	15-20 minut.	160 °C
Ciasto	20 - 30 minut.	160 °C
quiche	25 - 30 minut.	180 °C
Ryba	15-20 minut.	160 - 180 °C
Sznyceł wieprzowy	10-15 minut.	200 °C
Sajgonki	10-15 minut.	200 °C

CZYSZCZENIE I PIELEGNACJA

Zaleca się regularne czyszczenie urządzenia w następujący sposób:

1. Prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi i wszystkimi wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa.
2. Zawsze odłącz urządzenie od gniazdka sieciowego i pozwól mu ostygnąć przez co najmniej 30 minut przed rozpoczęciem czyszczenia.
3. Przetrzyj obudowę lekko wilgotną, miękką ściereczką. Unikaj agresywnych środków czyszczących i szorstkich gąbek, aby nie uszkodzić powierzchni.

4. Wyczyść pojemnik na olej i wodę oraz kosz do gotowania gorącą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu i miękkiej gąbki. W przypadku uporczywych resztek jedzenia namocz kosz do gotowania.

Myj w gorącej wodzie z mydłem przez 10 minut. Czyszczenie łagodnym detergentem w zmywarce jest możliwe, ale może znacznie skrócić żywotność.

5. Usuń kurz lub pozostałości w obszarze wylotu powietrza za pomocą miękkiego środka czyszczącego, szczotką lub suchą szmatką.

6. Po wyczyszczeniu urządzenie można bezpiecznie przechowywać. Przechowuj urządzenie w suchym i wolnym od kurzu miejscu.



NOTATKA! Nigdy nie zanurzaj urządzenia ani części elektrycznych w wodzie i nie używaj żadnych płynów ani przedmiotów metalowych w pobliżu otworów wentylacyjnych.



OSTRZEŻENIE! Aby zapewnić bezpieczeństwo i gwarancję, nie należy wykonywać żadnych prac konserwacyjnych, które nie zostały opisane w niniejszym dokumencie.
instrukcja obsługi.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Wydanie	Możliwe rozwiązanie
Jedzenie nie jest całkowicie ugotowane.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ilość jedzenia w koszu do gotowania jest zbyt duża. Nie wypełniaj kosza zbyt ciasno, aby uzyskać równomierny efekt. ▪ Temperatura gotowania jest ustawiona zbyt nisko. Ustaw wyższą temperaturę. ▪ Ustawiono zbyt krótki czas gotowania. Ustaw dłuższy czas gotowania.
Efekt gotowania jest nierównomierny.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ilość jedzenia w koszu do gotowania jest zbyt duża. Nie wypełniaj kosza zbyt ciasno, aby uzyskać równomierny efekt. ▪ Niektóre dania należy potrząsnąć w połowie gotowania, aby lepiej rozprowadzić składniki.
Ugotowane jedzenie nie jest naprawdę chrupiące.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Przygotowałeś jedzenie we frytkownicy powietrznej przeznaczonej do tradycyjnego frytkownicy. Lepiej użyć jedzenia nadającego się do pieczenia w piekarniku. ▪ Możesz rozsmarować kilka kropel oleju na jedzeniu. (Maks. 1 łyżeczka oleju)
Nie można prawidłowo włożyć kosza do gotowania.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kosz do gotowania jest zbyt pełny. Nie napełniaj kosza powyżej linii „Max”.
Na urządzeniu pojawia się biały dym.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Przyrządzane potrawy mogą być bardzo tłuste, a nadmiar tłuszczu może kapać na dno kosza. Nie ma to wpływu na funkcje ani efekt gotowania. ▪ Nadmiar tłuszczu z poprzednich przygotowań pozostał w koszyku. Czyść koszyk po każdym użyciu.

Wydanie	Możliwe rozwiązanie
<p>Świeże ziemniaki były ugotowane nierównomiernie.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Wybrałeś nieodpowiedni gatunek ziemniaka. Użyj świeżych, woskowatych ziemniaków. ▪ Nie opłukałeś dokładnie ziemniaków po pokrojeniu. Nadmiar skrobi może wpłynąć na efekt gotowania.
<p>Świeże ziemniaki nie stały się chrupiące</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Chrupkość zależy od stosunku tłuszczu do wody w potrawie. Osusz ziemniaki po umyciu, a następnie spryskaj je olejem. ▪ Pokrój ziemniaki na mniejsze kawałki, aby uzyskać bardziej chrupiącą skórkę. ▪ Dodaj jeszcze kilka kropli oleju.
<p>Urządzenie nie uruchamia się</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sprawdź, czy wtyczka sieciowa została podłączona do sprawnego gniazdka z uziemieniem. ▪ Skontaktuj się z obsługą klienta: info@redshop.de

PL

SPRZEDAŻ

Nie wyrzucaj urządzeń elektronicznych do odpadów domowych. Zanieś je do najbliższego punktu zbiórki odpadów niebezpiecznych. Pomyśl o środowisku.



Ta etykieta wskazuje, że tego produktu nie wolno wyrzucać razem z innymi odpadami domowymi w całej UE. Aby zapobiec potencjalnym szkodom dla środowiska lub zdrowia ludzkiego wynikającym z niekontrolowanego usuwania odpadów, należy go poddawać recyklingowi w sposób odpowiedzialny, promując zrównoważone ponowne wykorzystanie zasobów. Aby zwrócić zużyty produkt, należy skorzystać z systemu zwrotu i odbioru odpadów lub skontaktować się ze sprzedawcą, od którego produkt został zakupiony. Produkt można poddać recyklingowi w sposób przyjazny dla środowiska.



Opakowanie

Urządzenie jest zapakowane w sposób chroniący je przed uszkodzeniem podczas transportu. Materiał opakowaniowy jest zasobem i dlatego może zostać ponownie wykorzystany lub zwrócony do obiegu materiałowego.

ZGODNOŚĆ Z NORMAMI UE



Producent niniejszym oświadcza, że urządzenie to jest zgodne z zasadniczymi wymaganiami i innymi stosownymi przepisami:

- Europejska dyrektywa niskonapięciowa 2014/35/UE
- EN 61000-3-3:2013+ A1:2019+A2:2021; EN IEC 55014-1:2021; EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021; EN IEC 55014-2:2021; CISPR 14-1: 2020, CISPR 14-2: 2020; WE 61000-3-2:2018+A1:2020; IEC 61000-3-3: 2013+A1:2017+A2:2021
- Dyrektywa w sprawie ekoprojektu 2009/125/WE

KONTAKT I SERWIS

Tutaj możesz skontaktować się z naszym Działem Obsługi Klienta:

Balter GmbH
Elisabeth-Selbert-Str. 19
40764 Langenfeld

Strona internetowa: www.redshop.de

E-mail: info@redshop.de

PL

Instrukcja obsługi:

Model: HL-710

Wersja: 24 kwietnia 2025 r.

Inne języki:





BALTER
HOME