

EN

DE

TR

FR

ES

IT

RO

PL

RU

CRO

BIH

AL

BG

GR

HU

SR

UA

AR

NL

PT

FLORIA®

Make it Easy

Instruction Manual

Air Fryer

ZLN8009



PLEASE NOTE THAT THE DEVICE MANUAL CAN BE CREATED FOR MORE THAN ONE MODEL.
INFORMATION YOUR DEVICE CAN NOT BE CONTAINING THE FUNCTION LISTED IN THE MANUAL.

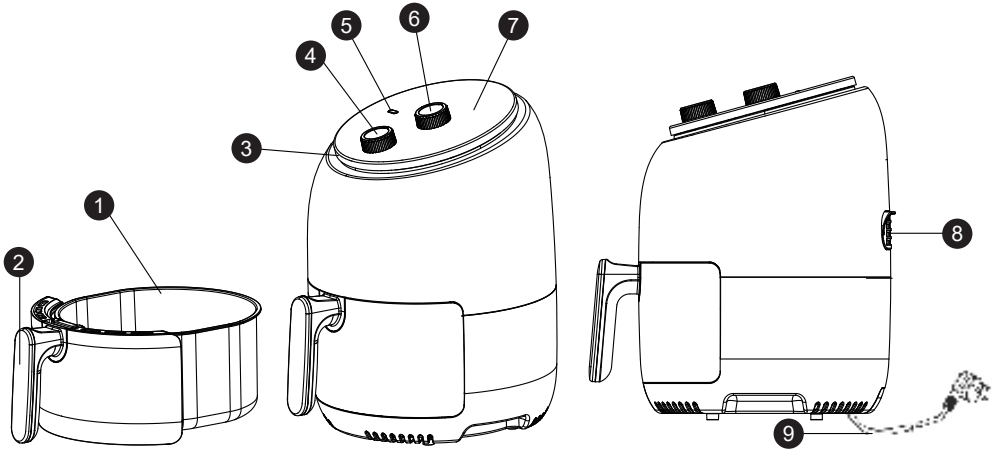
GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS & WARNINGS

- Before using this device please read the instruction manual carefully.
- Please make sure the rated voltage is the same as the voltage that you used.
- Please keep the instructions, the guaranty certificate, the sales receipt, and if possible, the carton with the inner packaging!
- The device is intended exclusively for private use and not for commercial use, not for professional use!
- Always remove the plug from the socket whenever the device is not in use when attaching accessory parts, cleaning the device, or whenever a disturbance occurs. Switch off the device beforehand. Pull on the plug, not on the cable.
- To protect children from the dangers of electrical appliances, never leave them unsupervised with the device. Consequently, when selecting the location for your device, do so in such a way that children do not have access to the device. Take care to ensure that the cable does not hang down.
- Test the device and the cable regularly for damage. If there is damage of any kind, the device should not be used.
- Do not allow children to play with the device. Do not let children play with packaging material such as plastic bags.
- This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with physical, sensory, or mental disabilities, or lack of experience and knowledge, provided that they are supervised or have been given instructions on how to use the appliance safely and understand the possible hazards. Cleaning and user maintenance should not be done by children unless they are under 8 years old and unsupervised.
- Do not repair the device yourself, but rather consult an authorized expert in case of a problem.
- For safety reasons, a broken or damaged mains lead may only be replaced by an equivalent lead from the manufacturer, our customer service department, or a similar qualified person.
- Keep the device and the cable away from heat, direct sunlight, moisture, sharp edges, and the like.
- Switch off the device and unplug it, when you are not using the device.
- Use only original accessories provided by the supplier.
- Do not use the device outdoors. (Unless the device is designed to be

used outside.) Always protect against zero or sub-zero temperatures.

- Never use near water (bathtub, sink, etc.). The appliance should not be exposed to rain or moisture. Only use the device when your hands are dry.
- If the device falls into water, unplug it before taking it out of the water. Do not touch the water source. The device must be checked by a specialist before it is used again. To avoid the risk of electric shock, do not clean the device with water or immerse it in water.
- Use the device only for the intended purpose.
- This device must only be operated when connected to a grounded socket installed in accordance with regulations. Make sure that the supply voltage corresponds to the voltage stated on the type plate.
- Damages that occur when the device is used for purposes other than those specified in the instructions or is used incorrectly or is not repaired by experts are not covered by the warranty.
- Always use the device on a flat and horizontal surface.
- The device should not be used anymore after, in case of falling on a hard surface from height. Even invisible damage may cause negative effects on the functional safety of the device. The device can only be used after being checked by a professional.
- Never carry or pull the device by holding the power plug as there is a risk of a short circuit due to cable breakage. Do not bend, pinch, or pull the power cord over sharp edges.
- If there is a ventilation hole, do not cover it. Do not pour any liquid or powder into the ventilation holes.
- Do not insert fingers or other objects into the open parts of the device.
- No liability is accepted in case of damage caused by improper use or failure to comply with these instructions.
- Risk of burns! After the use of appliance some surfaces can be hot, be aware of the risks and be cautious of hot surfaces.
- Before cleaning the appliance, wait until the fryer is completely cool down before cleaning.
- When operating the airfryer keep at least four inches of space on all sides of the airfryer to allow for adequate air circulation.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven or in a microwave oven.
- Please use the device according to its capacity, never overfill it.
- 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.

PRODUCT STRUCTURE



1. Frying basket
2. Frying basket handle
3. Air inlet
4. Timer, power on knob
5. Power on indicator

6. Temperature control knob
7. Top cover
8. Exhaust port
9. Power cord

OPERATING METHOD

The mechanical model has a knob-type temperature control operation mode, the temperature can be adjusted from 80 to 200 degrees, and the manual mechanical model of the timer can be adjusted from 5 minutes to 30 minutes. After the timing is completed, it will automatically return to zero to complete the work task.

FIRST USE

- Remove all packing materials.
- Remove any stickers or labels from the product
- Thoroughly clean the basket and fryer with hot water, a little detergent, and a non-abrasive sponge.

Note: You can clean these parts in the dishwasher.

- Wipe the exterior and interior of the product with a damp cloth. The air fryer uses hot air. Do not put grease in the fryer.

PREPARATION BEFORE USE

- Place the product on a stable, level surface. Do not place the product on surfaces that are not heat resistant.
- Properly position the fryer basket in the fryer. Do not put oil or any other liquid in the fryer. Do not put anything on top of the product. This will disturb the airflow and affect the results of the air fry.
- Some ingredients need to be shaken continuously during the preparation time, please hold the handle to pull out the fryer and shake the fryer, then put the fryer back in the machine.

Tips: If you set the timer for half the prep time, you have to shake the ingredients, when you hear the timer chime, it means you have to set the timer again after shaking for the rest of the prep time.

- When you hear the timer beep, it means the set preparation time has come. Take the pan out of the product.
- Pour out the food. If using the grill, you can use the food clip to remove the food.

Note: Do not turn the fryer upside down. Because excess grease in the pan can leak onto the food.

- Pour all the food in the pot into the food in the bowl, you can use tongs.

Tip, to take out large or fragile food, use tongs.

SETTINGS AND TIPS

Note: Remember that these settings are for reference only.

- Cooking results will vary due to the origin, size, shape and brand of ingredients, and personal taste, so we cannot guarantee the best cooking settings in the table below.
- Quickly pulling the fryer out of the product when frying with hot air has little or no impact on the cooking process, as Rapid Air Technology instantly reheats the air inside the product.
- Smaller ingredients will require slightly less cooking time than larger ingredients.
- When the amount of ingredients is large, the cooking time needs to be slightly increased; and when the amount is small, the cooking process can be shortened slightly.
- During the cooking process, turning smaller ingredients halfway through can improve the final cooking result and help the ingredients to fry more evenly.
- Adding a little oil to fresh potatoes is more crunchy, and it is recommended to use a spray oil bottle for more uniformity. Potatoes should be left for a few minutes after adding oil before cooking.
- It is not recommended to cook ingredients with very high oil content in this product, such as fatty meats, sausages, etc.
- Snacks that can be cooked in the oven can also be cooked in this product.
- To cook crispy French fries, the optimal amount of ingredients is 300-500 grams.
- The use of pre-fermented dough makes it easy and quick to cook sandwiches. Pre-raised dough requires less cooking time than homemade dough.
- If you're baking cakes or tarts, or cooking brittle or filling ingredients, you can use a baking sheet or mold to place in the pan (you'll need to bring your own).
- You can use this product to reheat food. Please set the temperature to 150°C and the cooking time is up to 10 minutes.

Note: When using ingredients that will rise (such as cakes, quiches, or muffins, etc.), you should not place more than half of the baking pan.

Note: If the product is cold started (not preheated), the cooking time should be increased by 3 minutes.

HAZARD NOTICE

- The frypot housing has electronics and heating and should not be immersed or rinsed under water.
- Do not allow water or other liquids to enter the product to avoid electric shock.
- Place cooking ingredients in the baking pan, avoiding contact with the heating elements.
- Never fill the fryer with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the product while it is working.

CLEANING AND STORAGE

- The product should be cleaned immediately after each use.
- The fryer, griddle, and interior of the product are coated. Never use metal cookware or abrasive cleaning materials for cleaning. Because this will destroy the non-stick coating.
- After cooking, unplug the power plug from the electrical outlet and allow the air fryer to cool down. And removing the fryer will allow the unit to cool down faster.
- If there is dirt on the bottom of the grill pan and fryer, add hot water to the fryer and let the fryer and grill pan soak for about 10 minutes before cleaning. Add some more detergent and a non-abrasive sponge to clean.
- The fryer and baking pan can be washed in the dishwasher.
- If you need to clean the heating tube on the top of the machine, please use a cleaning brush to remove food residues.

FAULT TYPE HANDLING METHOD

Problem	Probable Cause	Solution
Product not working	The product power plug is not plugged in. You haven't set the switch button yet.	Plug the plug into a grounded power socket. Turn on the power button.
Ingredients are not fully cooked	There is too much food in the pan. The cooking temperature is set too low. Cooking time is too short.	Divide the ingredients into small batches and add to the pot. Divide into smaller batches to heat more evenly. Adjust the temperature control button to the desired temperature (see "Settings" section) and adjust the time to the desired cooking time.
Not evenly fried	Certain ingredients need to be turned during the cooking process.	If certain ingredients are on top or overlap with other ingredients. (e.g., French fries), cook them Flip the ingredients while cooking.
The resulting fried pastry is not crunchy.	Your choice of fryer should be cooked in a traditional oil pan.	Oven pastry is an option, or lightly grease the pastry for extra crispness.
Unable to push the fryer back into production correctly.	There is too much food in the pan.	Do not allow the amount of food in the pan to exceed its maximum capacity.
White smoke emitted from the product	The food you are cooking has a high oil content.	When cooking oily ingredients, a lot of fumes will seep into the deep fryer. The oil will produce a white soot and the fryer may be hotter than normal. This does not affect the final result of the product frying the ingredients.
The fresh fries were not evenly fried	You are not using a normal potato variety. You did not soak the potato chips properly before frying.	Use fresh potatoes and make sure they don't fall apart when frying. Soak the potatoes in a bowl, then remove and drain.
The resulting fries are not crunchy	The crispness of French fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure to drain the chips in the correct way before brushing. Cut the potatoes into smaller slices. Brush some oil on the surface of the potato chips to make them more crunchy.

Correct Disposal of this product



- This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU.
- To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.
- To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

BITTE BEACHTEN SIE, DASS DAS GERÄTEHANDBUCH, INFORMATIONEN FÜR MEHR ALS EIN MODELL BEINHALTEN KANN. IHR GERÄT KÖNNTE MÖGLICHERWEISE NICHT DIE IN DER BEDIENUNGSANLEITUNG ERWÄHNTEN FUNKTIONEN BESITZEN. DIESE SPRACHE WURDE MIT HILFE VON KÜNSTLICHER INTELLIGENZ ÜBERSETZT.

ALLGEMEINE SICHERHEITSANWEISUNGEN & WARNHINWEISE

- Bevor Sie dieses Gerät benutzen, lesen Sie bitte sorgfältig die Bedienungsanleitung.
- Stellen Sie sicher, dass die Nennspannung mit der Spannung übereinstimmt, die Sie verwenden.
- Bewahren Sie die Anleitung, die Garantieurkunde, den Kaufbeleg und wenn möglich den Karton mit der Innenverpackung auf!
- Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt und nicht für gewerbliche oder professionelle Nutzung!
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird, beim Anbringen von Zubehörteilen, bei der Reinigung des Geräts oder wenn eine Störung auftritt. Schalten Sie das Gerät vorher aus. Ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel.
- Um Kinder vor den Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, lassen Sie sie niemals unbeaufsichtigt mit dem Gerät. Wählen Sie daher bei der Platzierung des Geräts einen Ort, der für Kinder unzugänglich ist. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht herunterhängt.
- Überprüfen Sie regelmäßig das Gerät und das Kabel auf Beschädigungen. Bei jeglicher Art von Schaden sollte das Gerät nicht verwendet werden.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Lassen Sie Kinder nicht mit Verpackungsmaterial wie Plastiktüten spielen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Beeinträchtigungen oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, vorausgesetzt, sie werden beaufsichtigt oder haben Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten und verstehen die möglichen Gefahren. Reinigung und Wartung durch den Benutzer sollten nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind unter 8 Jahre alt und unbeaufsichtigt.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern konsultieren Sie im Falle eines Problems einen autorisierten Experten.
- Aus Sicherheitsgründen darf ein defektes oder beschädigtes Netzkabel nur durch ein gleichwertiges Kabel des Herstellers, unseres Kundendienstes oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Halten Sie das Gerät und das Kabel von Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit, scharfen Kanten usw. fern.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, wenn Sie es nicht benutzen.
- Verwenden Sie nur Originalzubehörteile, die vom Lieferanten

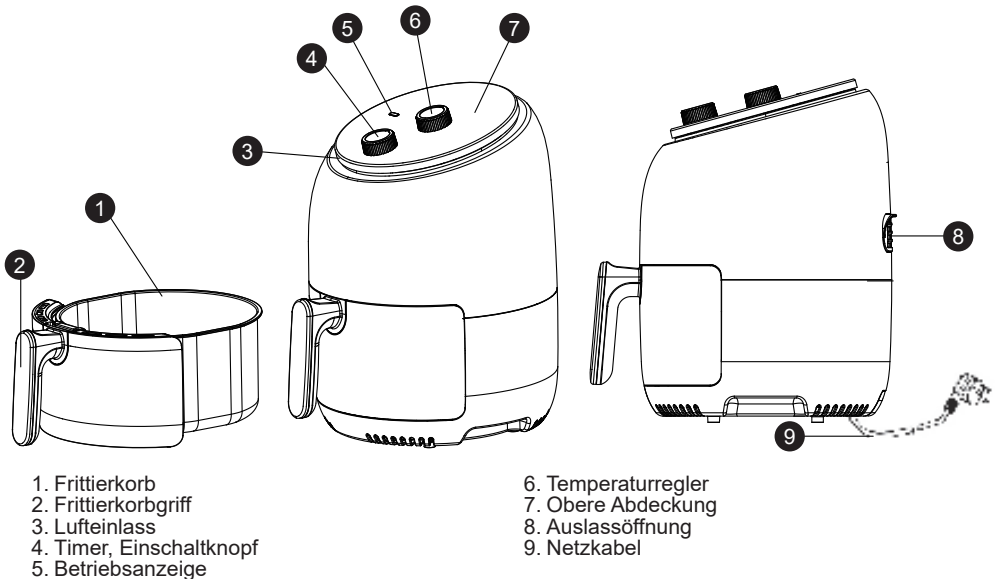
bereitgestellt werden.

- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien. (Es sei denn, das Gerät ist für die Verwendung im Freien ausgelegt.) Schützen Sie immer vor null oder Minus-Temperaturen.
- Benutzen Sie das Gerät niemals in der Nähe von Wasser (Badewanne, Waschbecken usw.). Das Gerät sollte nicht Regen oder Feuchtigkeit ausgesetzt werden. Benutzen Sie das Gerät nur mit trockenen Händen.
- Falls das Gerät ins Wasser fällt, ziehen Sie den Stecker, bevor Sie es herausnehmen. Berühren Sie nicht die Wasserquelle. Das Gerät muss von einem Fachmann überprüft werden, bevor es wieder verwendet wird. Um das Risiko eines elektrischen Schocks zu vermeiden, reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasser oder tauchen Sie es in Wasser.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Dieses Gerät darf nur betrieben werden, wenn es an eine geerdete Steckdose angeschlossen ist, die gemäß den Vorschriften installiert wurde. Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung der Spannung auf dem Typenschild entspricht.
- Schäden, die auftreten, wenn das Gerät für andere als die in den Anweisungen angegebenen Zwecke verwendet wird oder wenn es falsch verwendet wird oder nicht von Experten repariert wird, sind nicht durch die Garantie abgedeckt.
- Verwenden Sie das Gerät immer auf einer flachen und horizontalen Oberfläche.
- Das Gerät sollte nicht mehr verwendet werden, wenn es von einer großen Höhe auf eine harte Oberfläche fällt. Selbst unsichtbare Schäden können sich negativ auf die Funktionalität und Sicherheit des Geräts auswirken. Das Gerät kann nur nach Überprüfung durch einen Fachmann verwendet werden.
- Tragen oder ziehen Sie das Gerät niemals am Netzstecker, da dies aufgrund eines Kabelbruchs Kurzschlüsse verursachen kann. Biegen, klemmen oder ziehen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten.
- Decken Sie keine Belüftungsöffnungen ab, falls vorhanden. Gießen Sie keine Flüssigkeiten oder Pulver in die Belüftungsöffnungen.
- Stecken Sie keine Finger oder andere Gegenstände in die offenen Teile des Geräts.
- Es wird keine Haftung übernommen bei Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder Nichteinhaltung dieser Anweisungen verursacht wurden.
- Verbrennungsgefahr! Nach Gebrauch kann die Oberfläche des Geräts heiß sein. Beachten Sie die Risiken und seien Sie vorsichtig mit heißen Oberflächen.
- Warten Sie vor der Reinigung des Geräts, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Halten Sie beim Betrieb des Airfryers mindestens vier Zoll Abstand zu allen Seiten des Airfryers ein, um eine ausreichende Luftzirkulation zu

ermöglichen.

- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherdes oder in einen beheizten Backofen oder in eine Mikrowelle.
- Verwenden Sie das Gerät bitte entsprechend seiner Kapazität und füllen Sie es niemals über.
- Während des Heißluftfrittierens wird heißer Dampf durch die Luftauslassöffnungen freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht sicher von Dampf und Luftauslassöffnungen fern. Seien Sie auch vorsichtig mit heißem Dampf und Luft, wenn Sie den Topf aus dem Gerät entfernen.

PRODUKTSTRUKTUR



BETRIEBSMETHODE

Das mechanische Modell verfügt über eine Drehknopf-Temperaturregelung, die Temperatur kann von 80 bis 200 Grad eingestellt werden, und der manuelle mechanische Timer kann von 5 Minuten bis 30 Minuten eingestellt werden. Nach Ablauf der Zeit stellt sich der Timer automatisch auf Null zurück, um die Arbeit abzuschließen.

ERSTER GEBRAUCH

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten vom Produkt.
- Reinigen Sie den Korb und die Fritteuse gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.

Hinweis: Sie können diese Teile in der Spülmaschine reinigen.

- Wischen Sie die Außenseite und Innenseite des Produkts mit einem feuchten Tuch ab. Die Heißluftfritteuse verwendet heiße Luft. Geben Sie kein Fett in die Fritteuse.

VORBEREITUNG VOR DEM GEBRAUCH

- Stellen Sie das Produkt auf eine stabile, ebene Fläche. Platzieren Sie das Produkt nicht auf Oberflächen, die nicht hitzebeständig sind.
- Setzen Sie den Frittierkorb richtig in die Fritteuse ein. Geben Sie kein Öl oder andere Flüssigkeiten in die Fritteuse. Legen Sie nichts auf das Produkt. Dies stört den Luftstrom und beeinträchtigt das Ergebnis des Luftfrittierens.
- Einige Zutaten müssen während der Zubereitungszeit kontinuierlich geschüttelt werden. Halten Sie den Griff fest, ziehen Sie die Fritteuse heraus und schütteln Sie sie, bevor Sie sie wieder in das Gerät einsetzen.

Tipps: Wenn Sie den Timer auf die Hälfte der Vorbereitungszeit einstellen, müssen Sie die Zutaten schütteln. Wenn der Timer klingelt, bedeutet das, dass Sie den Timer nach dem Schütteln für die restliche Vorbereitungszeit erneut einstellen müssen.

- Wenn Sie den Timer piepen hören, bedeutet das, dass die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen ist. Nehmen Sie die Pfanne aus dem Produkt.
- Schütten Sie das Essen aus. Wenn Sie den Grill verwenden, können Sie die Lebensmittel mit der Lebensmittelzange entfernen.

Hinweis: Drehen Sie die Fritteuse nicht um. Da überschüssiges Fett in der Pfanne auf das Essen gelangen kann.

- Schütten Sie alle Lebensmittel aus dem Topf in eine Schüssel, Sie können eine Zange verwenden.

Tipp: Um große oder empfindliche Lebensmittel herauszunehmen, verwenden Sie eine Zange.

EINSTELLUNGEN UND TIPPS

Hinweis: Denken Sie daran, dass diese Einstellungen nur als Referenz dienen.

- Die Kochergebnisse variieren je nach Herkunft, Größe, Form und Marke der Zutaten sowie dem persönlichen Geschmack, daher können wir die besten Kocheinstellungen in der folgenden Tabelle nicht garantieren.
- Das schnelle Herausziehen der Fritteuse aus dem Gerät während des Heißluftfrittierens hat wenig bis keinen Einfluss auf den Kochvorgang, da die Rapid Air Technology die Luft im Gerät sofort wieder aufheizt.
- Kleinere Zutaten benötigen etwas weniger Kochzeit als größere Zutaten.
- Bei großer Menge an Zutaten muss die Kochzeit leicht erhöht werden; bei kleiner Menge kann der Kochvorgang leicht verkürzt werden.
- Das Wenden kleinerer Zutaten während des Kochvorgangs kann das Endergebnis verbessern und die Zutaten gleichmäßiger frittieren.
- Das Hinzufügen von etwas Öl zu frischen Kartoffeln macht sie knuspriger, und es wird empfohlen, eine Sprühölfflasche für mehr Gleichmäßigkeit zu verwenden. Kartoffeln sollten nach dem Hinzufügen von Öl einige Minuten ruhen, bevor sie gekocht werden.
- Es wird nicht empfohlen, Zutaten mit sehr hohem Ölgehalt in diesem Produkt zu kochen, wie z.B. fetthaltiges Fleisch, Würstchen usw.
- Snacks, die im Ofen zubereitet werden können, können auch in diesem Produkt zubereitet werden.
- Für knusprige Pommes frites beträgt die optimale Menge an Zutaten 300-500 Gramm.
- Die Verwendung von vorgefertigtem Teig erleichtert und beschleunigt das Zubereiten von Sandwiches. Vorgezogener Teig benötigt weniger Kochzeit als selbstgemachter Teig.
- Wenn Sie Kuchen oder Torten backen oder empfindliche oder füllige Zutaten zubereiten, können Sie ein Backblech oder eine Form verwenden, die Sie in die Pfanne stellen (müssen Sie selbst mitbringen).
- Sie können dieses Produkt zum Aufwärmen von Speisen verwenden. Stellen Sie die Temperatur auf 150°C ein und die Kochzeit beträgt bis zu 10 Minuten.

Hinweis: Bei Verwendung von Zutaten, die aufgehen (wie Kuchen, Quiches oder Muffins usw.), sollten Sie die Backform nicht mehr als zur Hälfte füllen.

Hinweis: Wenn das Produkt kalt gestartet wird (nicht vorgeheizt), sollte die Kochzeit um 3 Minuten verlängert werden.

GEFAHRHINWEIS

- Das Gehäuse des Frittierbehälters enthält Elektronik und Heizelemente und darf nicht in Wasser getaucht oder unter Wasser gespült werden.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Produkt eindringen, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Platzieren Sie Kochzutaten in der Backform, um den Kontakt mit den Heizelementen zu vermeiden.
- Füllen Sie die Fritteuse niemals mit Öl, da dies eine Brandgefahr verursachen kann.
- Berühren Sie niemals das Innere des Produkts, während es in Betrieb ist.

REINIGUNG UND LAGERUNG

- Das Produkt sollte sofort nach jedem Gebrauch gereinigt werden.
- Die Fritteuse, die Grillplatte und das Innere des Produkts sind beschichtet. Verwenden Sie niemals Metallkochgeschirr oder scheuernde Reinigungsmaterialien, da diese die Antihafbeschichtung zerstören können.
- Nach dem Kochen den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und die Heißluftfritteuse abkühlen lassen. Durch das Entfernen der Fritteuse kann das Gerät schneller abkühlen.
- Wenn sich Schmutz am Boden der Grillpfanne und der Fritteuse befindet, geben Sie heißes Wasser in die Fritteuse und lassen Sie die Fritteuse und die Grillpfanne etwa 10 Minuten einweichen, bevor Sie sie reinigen. Fügen Sie etwas mehr Reinigungsmittel und einen nicht scheuernden Schwamm hinzu, um zu reinigen.
- Die Fritteuse und die Backform können in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Wenn Sie das Heizelement oben im Gerät reinigen müssen, verwenden Sie bitte eine Reinigungsbürste, um Speisereste zu entfernen.

FEHLERTYP HANDHABUNGSMETHODE

Problem	Wahrscheinliche Ursache	Lösung
Produkt funktioniert nicht	Der Netzstecker des Produkts ist nicht eingesteckt. Sie haben den Schalter noch nicht eingestellt.	Stecken Sie den Stecker in eine geerdete Steckdose. Schalten Sie den Netzschalter ein.
Zutaten sind nicht vollständig gekocht	Es ist zu viel Essen in der Pfanne. Die Kochtemperatur ist zu niedrig eingestellt. Die Kochzeit ist zu kurz.	Teilen Sie die Zutaten in kleine Portionen und geben Sie sie in den Topf. Teilen Sie sie in kleinere Portionen, um eine gleichmäßigere Erwärmung zu gewährleisten. Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur ein (siehe Abschnitt „Einstellungen“) und stellen Sie die Zeit auf die gewünschte Kochzeit ein.
Nicht gleichmäßig frittiert	Bestimmte Zutaten müssen während des Kochvorgangs gewendet werden.	Wenn bestimmte Zutaten oben liegen oder mit anderen Zutaten überlappen (z.B. Pommes Frites), wenden Sie die Zutaten während des Kochens.
Das resultierende frittierte Gebäck ist nicht knusprig.	Ihre Wahl der Fritteuse sollte in einer herkömmlichen Ölpanne gekocht werden.	Ofengebäck ist eine Option oder leicht einfetten für zusätzliche Knusprigkeit.
Fritteuse lässt sich nicht korrekt in die Produktion zurückschieben.	Es ist zu viel Essen in der Pfanne.	Lassen Sie die Menge an Lebensmitteln in der Pfanne nicht die maximale Kapazität überschreiten.
Weißer Rauch wird aus dem Produkt ausgestoßen	Die Lebensmittel, die Sie kochen, haben einen hohen Ölanteil.	Beim Kochen fettiger Zutaten werden viele Dämpfe in die Fritteuse gelangen. Das Öl erzeugt einen weißen Rauch und die Fritteuse kann heißer werden als normal. Dies beeinflusst nicht das Endergebnis des Produktfrittierens.
Die frischen Pommes Frites wurden nicht gleichmäßig frittiert	Sie verwenden keine normale Kartoffelsorte. Sie haben die Kartoffelchips vor dem Frittieren nicht richtig eingeweicht.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und stellen Sie sicher, dass sie beim Frittieren nicht auseinanderfallen. Die Kartoffeln in einer Schüssel einweichen, dann herausnehmen und abtropfen lassen.
Die resultierenden Pommes Frites sind nicht knusprig	Die Knusprigkeit von Pommes Frites hängt vom Öl- und Wassergehalt in den Pommes Frites ab.	Achten Sie darauf, die Chips vor dem Bürsten richtig abtropfen zu lassen. Schneiden Sie die Kartoffeln in kleinere Scheiben. Streichen Sie etwas Öl auf die Oberfläche der Kartoffelchips, um sie knuspriger zu machen.

Importeur:

Enstore GmbH, Rudolf-Diesel-Straße 7
71154 Nufringen Germany

Korrekte Entsorgung dieses Produkts



- Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt in der EU nicht mit anderem Hausmüll entsorgt werden darf.
- Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu verhindern, recyceln Sie es verantwortungsvoll, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern.
- Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder kontaktieren Sie den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Er kann dieses Produkt umweltgerecht recyceln.

CİHAZ KILAVUZU BİRDEN FAZLA MODEL BİLGİSİ İÇİN OLUŞTURULMUŞ OLABİLECEĞİNİ LÜTFEN DİKKATE ALINIZ.
CİHAZINIZ, KILAVUZ İÇERİSİNDE BAHSİDİLEN ÖZELLİKLERİ İÇERMİYOR OLABİLİR.
DİL YAPAY ZEKA YARDIMIYLA ÇEVİRİLMİŞTİR.

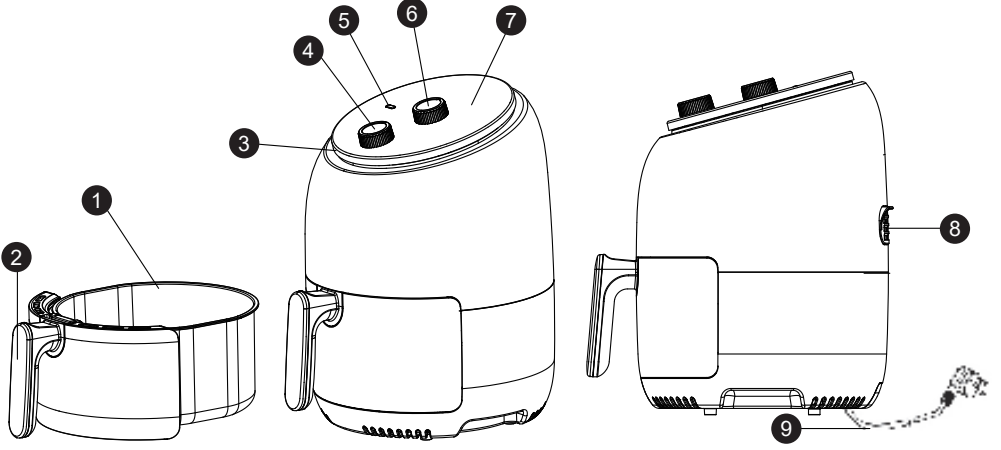
GENEL GÜVENLİK TALİMATLARI VE UYARILAR

- Cihazı kullanmadan önce lütfen kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyun.
- Lütfen kullanılan voltajın belirtilen voltaja aynı olduğundan emin olun.
- Kullanım kılavuzu, garanti belgesi, satış fişi ve mümkünse iç ambalajıyla birlikte saklayınız!
- Cihaz yalnızca özel kullanım içindir, ticari veya profesyonel kullanım için değildir!
- Cihazı kullanmadığınız zamanlarda her zaman fişi prizden çıkarın. Aksesuar parçalarını takarken, cihazı temizlerken veya herhangi bir arıza durumunda önce cihazı kapatın. Fişi çekerken kabloyu değil, fişi tutun.
- Çocukları elektrikli cihazların tehlikelerinden korumak için cihazı gözetimsiz bırakmayın. Bu nedenle cihazınızın konumunu seçerken, çocukların cihaza erişim sağlayamayacakları şekilde düzenleyin. Kablonun sarkmamasına dikkat edin.
- Cihazı ve kabloyu düzenli olarak hasar açısından kontrol edin. Herhangi bir hasar varsa cihazı kullanmayın.
- Çocukların cihazla oynamalarına izin vermeyin. Plastik torba gibi ambalaj malzemeleriyle de oynamamaları gerektiğini unutmayın.
- Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel engelli kişiler ile deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir, ancak bu durumlarda gözetim altında olmaları veya güvenli kullanım konusunda talimat almış olmaları gerekir. 8 yaş altı çocuklar ve gözetimsiz durumlarda temizlik ve kullanıcı bakımı yapmamaları gerekmektedir.
- Cihazı kendiniz tamir etmeyin, sorun olması durumunda yetkili bir uzmana başvurun.
- Güvenlik nedenleriyle, kırık veya hasar görmüş ana kablo yalnızca üreticinin sağladığı eşdeğer bir kablo ile, müşteri hizmetleri departmanından veya benzer nitelikteki bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- Cihazı ve kabloyu ısıdan, doğrudan güneş ışığından, nemden, keskin kenarlardan ve benzeri durumlardan uzak tutun.
- Cihazı kapatın ve kullanmadığınız zamanlarda fişini çekin.
- Sadece tedarikçi tarafından sağlanan orijinal aksesuarları kullanın.
- Cihazı dış mekânda kullanmayın. (Cihaz dış mekân kullanımı için

tasarlanmışsa hariç.) Her zaman sıfır veya sıfır altı sıcaklıklara karşı koruma sağlayın.

- Suya yakın kullanmayın (küvet, lavabo vb.). Cihaz yağmura veya neme maruz bırakılmamalıdır. Cihazı yalnızca elleriniz kuru olduğunda kullanın.
- Cihaz suya düşerse, suyun içinden çıkarmadan önce fişini çekin. Su kaynağına dokunmayın. Cihazın tekrar kullanılabilmesi için uzmana kontrol ettirilmelidir. Elektrik çarpması riskini önlemek için cihazı su ile temizlemeyin veya suya batırmayın.
- Cihazı sadece amaçlanan amaçlar için kullanın.
- Bu cihaz sadece topraklı bir priz bağlandığında çalıştırılmalıdır. Güç plakasında belirtilen voltajın sağlandığından emin olun.
- Cihazın talimatlarda belirtilen amaçlar dışında kullanılması, yanlış kullanılması veya uzmanlar tarafından tamir edilmemesi durumunda oluşan hasarlar garanti kapsamında değildir.
- Cihazı her zaman düz ve yatay bir yüzeyde kullanın.
- Cihaz, yüksek bir yerden sert bir zemine düştükten sonra artık kullanılmamalıdır. Görünmeyen hasarlar bile cihazın fonksiyonel güvenliği üzerinde olumsuz etkiler yaratabilir. Cihaz, bir profesyonel tarafından kontrol edildikten sonra kullanılabilir.
- Cihazı güç fişiyle tutarak taşımayın veya çekmeyin, kablo kırılması nedeniyle kısa devre riski vardır. Güç kablosunu keskin kenarlardan geçirmeyin, sıkıştırmayın veya çekmeyin.
- Eğer bir havalandırma deliği varsa, onu kapatmayın. Havalandırma deliklerine sıvı veya toz dökmeyin.
- Parmaklarınızı veya diğer cisimleri cihazın açık parçalarına sokmayın.
- Bu talimatlara uyulmaması veya yanlış kullanım sonucu oluşan hasarlar için herhangi bir sorumluluk kabul edilmemektedir.
- Yanma riski! Cihazın kullanımından sonra bazı yüzeyler çok sıcak olabilir, riskleri fark edin ve sıcak yüzeylere karşı dikkatli olun.
- Cihazı temizlemeden önce fritöz tamamen soğuyana kadar bekleyin.
- Hava fritözünü çalıştırırken, yeterli hava dolaşımı sağlamak için fritözün her tarafında en az dört inç boşluk bırakın.
- Sıcak gaz veya elektrikli ocak veya mikrodalga fırın yakınına veya üzerine yerleştirmeyin.
- Lütfen cihazı kapasitesine göre kullanın, asla aşırı doldurmayın.
- Hava fritözü kullanırken, sıcak buhar hava çıkış deliklerinden yayılır. Ellerinizi ve yüzünüzü buhar ve hava çıkış deliklerinden güvenli bir mesafede tutun. Ayrıca cihazdan tencereyi çıkarırken sıcak buhar ve havaya dikkat edin.

ÜRÜNÜN YAPISI



1. Kızartma sepeti
2. Kızartma sepeti kolu
3. Hava girişi
4. Zamanlayıcı, güç açma düğmesi
5. Güç açık göstergesi

6. Sıcaklık kontrol düğmesi
7. Üst kapak
8. Hava çıkışı
9. Güç kablosu

ÇALIŞMA YÖNTEMİ

Mekanik model, düğme tipi sıcaklık kontrolü ile çalışır, sıcaklık 80 ile 200 derece arasında ayarlanabilir ve zamanlayıcının manuel mekanik modeli 5 dakikadan 30 dakikaya kadar ayarlanabilir. Zaman dolduktan sonra, otomatik olarak sıfırlanarak görev tamamlanır.

İLK KULLANIM

- Tüm ambalaj malzemelerini çıkarın.
- Ürün üzerindeki tüm etiketleri veya yapışkanları çıkarın.
- Sepeti ve fritözü sıcak su, biraz deterjan ve aşındırıcı olmayan bir süngerle iyice temizleyin.

Not: Bu parçaları bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz.

- Ürünün dışını ve içini nemli bir bezle silin. Hava fritözü sıcak hava kullanır. Fritöze yağ koymayın.

KULLANIMDAN ÖNCE HAZIRLIK

- Ürünü sabit, düz bir yüzeye yerleştirin. Ürünü ısıya dayanıklı olmayan yüzeylere koymayın.
- Fritöz sepetini doğru şekilde fritöze yerleştirin. Fritöze yağ veya başka bir sıvı koymayın. Ürünün üstüne hiçbir şey koymayın. Bu, hava akışını bozar ve hava fritözünün sonuçlarını etkiler.
- Bazı malzemeler hazırlık süresi boyunca sürekli olarak sallanmalıdır, lütfen sapı tutarak fritözü dışarı çekin ve sallayın, ardından fritözü tekrar makineye yerleştirin.

İpucu: Hazırlık süresinin yarısı için zamanlayıcıyı ayarlarsanız, malzemeleri sallamanız gerekir, zamanlayıcının çaldığını duyduğunuzda, salladıktan sonra geri kalan hazırlık süresi için zamanlayıcıyı tekrar ayarlamanız gerektiği anlamına gelir.

- Zamanlayıcının bip sesi duyulduğunda, ayarlanan hazırlık süresi dolmuş demektir. Tavayı üründen çıkarın.
- Yemeği dökün. Izgara kullanıyorsanız, yiyeceği çıkarmak için yiyecek tutucu kullanabilirsiniz.

Not: Fritözü ters çevirmeyin. Çünkü tavada biriken fazla yağ yiyeceğin üzerine akabilir.

- Tavadaki tüm yiyeceği kâseye dökün, maşa kullanabilirsiniz.

İpucu: Büyük veya hassas yiyecekleri çıkarmak için maşa kullanın.

AYARLAR VE İPUÇLARI

Not: Bu ayarların sadece referans amaçlı olduğunu unutmayın.

- Pişirme sonuçları, malzemelerin menşei, boyutu, şekli, markası ve kişisel zevke bağlı olarak değişecektir, bu nedenle aşağıdaki tabloda en iyi pişirme ayarlarını garanti edemeyiz.
- Sıcak hava ile kızartma yaparken fritözü üründen hızlıca çekip çıkarmak, Hızlı Hava Teknolojisi ürünün içindeki havayı anında ısıttığı için pişirme sürecini çok az veya hiç etkilemez.
- Daha küçük malzemeler, daha büyük malzemelerden biraz daha az pişirme süresi gerektirir.
- Malzeme miktarı büyük olduğunda, pişirme süresi biraz artırılmalıdır ve miktar küçük olduğunda, pişirme süresi biraz kısaltılabilir.
- Pişirme sürecinde, daha küçük malzemeleri yarı yolda çevirmek, nihai pişirme sonucunu iyileştirebilir ve malzemelerin daha eşit kızarmasına yardımcı olabilir.
- Taze patateslere biraz yağ eklemek daha gevrek olmasını sağlar ve daha düzgün dağılım için sprey yağ şişesi kullanılması tavsiye edilir. Yağ ekledikten sonra patatesler pişirmeden önce birkaç dakika bekletilmelidir.
- Bu üründen çok yüksek yağ içeriğine sahip malzemeleri, örneğin yağlı etler, sosisler gibi, pişirmeniz tavsiye edilmez.
- Fırında pişirilebilen atıştırmalıklar, bu üründen de pişirilebilir.
- Gevrek patates kızartması yapmak için en uygun malzeme miktarı 300-500 gramdır.
- Önceden mayalanmış hamur kullanımı, sandviçleri kolay ve hızlı bir şekilde pişirmenizi sağlar. Önceden mayalanmış hamur, ev yapımı hamurdan daha az pişirme süresi gerektirir.
- Pasta veya tarta pişiriyorsanız veya kırılğan veya dolgu malzemeleri pişiriyorsanız, tavaya yerleştirmek için bir fırın tepsisi veya kalıp kullanabilirsiniz (kendi malzemenizi getirmeniz gerekecek).
- Bu ürünü yiyecekleri yeniden ısıtmak için kullanabilirsiniz. Lütfen sıcaklığı 150°C'ye ayarlayın ve pişirme süresi en fazla 10 dakika olsun.

Not: Kabaran malzemeler kullanırken (kek, quiche (kiş) veya muffin gibi), fırın tepsisinin yarısından fazlasını doldurmamalısınız.

Not: Ürün soğuk başlatıldığında (önceden ısıtılmadığında), pişirme süresi 3 dakika artırılmalıdır.

TEHLİKE UYARISI

- Kızartma kabı muhafazasında elektronik ve ısıtma elemanları bulunur, bu nedenle suya daldırılmamalı veya suyla durulanmamalıdır.
- Elektrik çarpmasını önlemek için ürünün içine su veya başka sıvılar girmesine izin vermeyin.
- Pişirme malzemelerini fırın tepsisine yerleştirin ve ısıtma elemanlarıyla temasından kaçının.
- Fritözü asla yağ ile doldurmayın, bu yangın tehlikesi oluşturabilir.
- Ürün çalışırken iç kısmına asla dokunmayın.

TEMİZLİK VE SAKLAMA

- Ürün her kullanımdan hemen sonra temizlenmelidir.
- Fritöz, ızgara ve ürünün iç yüzeyi kaplamalıdır. Temizlik için metal yemek kapları veya aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayın. Bu, yapışmaz kaplamayı bozabilir.
- Pişirme işleminden sonra elektrik prizinden güç kablosunu çıkarın ve hava fritözünün soğumasını bekleyin. Fritözü çıkararak ünitenin daha hızlı soğumasını sağlayabilirsiniz.
- Izgara tepsisinin ve fritözün alt kısmında kir varsa, fritöze sıcak su ekleyerek yaklaşık 10 dakika bekletin ve ardından temizlemek için biraz deterjan ve aşındırmayan bir sünger kullanın.
- Fritöz ve pişirme tepsi bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- Makinenin üstündeki ısıtma tüpünü temizlemeniz gerekiyorsa, lütfen bir temizleme fırçası kullanarak yiyecek kalıntılarını temizleyin.

ARIZA TÜRÜ VE ÇÖZÜM YÖNTEMLERİ

Sorun	Muhtemel Sebep	Çözüm
Ürün çalışmıyor	Ürünün güç kablosu prize takılı değil. Anahtarı henüz açmadınız.	Fişi topraklı bir prizde takın. Güç düğmesini açın.
Malzemeler tam olarak pişmemiş	Tencerede çok fazla yiyecek var. Pişirme sıcaklığı çok düşük ayarlandı. Pişirme süresi çok kısa.	Malzemeleri küçük partilere bölerek şekilde tencereye ekleyin. Daha eşit ısıtma için küçük partilere ayırın. Sıcaklık kontrol düğmesini istenilen sıcaklığa ayarlayın ("Ayarlar" bölümüne bakınız) ve pişirme süresini istenilen süreye ayarlayın.
Eşit şekilde kızarmamış	Bazı malzemeler pişirme sürecinde çevrilmelidir.	Bazı malzemeler üst üste gelirse veya diğer malzemelerle örtüşürse (örneğin, patates kızartmaları), pişirirken çevirin.
Sonuçta elde edilen kızarmış hamur gevrek değil.	Seçtiğiniz yiyecekler geleneksel bir yağ tavasında pişirilmelidir.	Fırın hamuru bir seçenektir veya hamurun ekstra çıtırlığı için hamuru hafifçe yağlayın.
Fritözü doğru bir şekilde üretime sokamıyorum.	Tencerede çok fazla yiyecek var.	Tenceredeki yiyecek miktarının maksimum kapasitesini aşmasına izin vermeyin.
Üründen beyaz duman çıkıyor	Piştirdiğiniz yiyeceğin yağ içeriği yüksektir.	Yağlı malzemeler pişirirken, derin yağ kızartıcısına çok fazla duman sızabilir. Yağ beyaz bir kurum üretebilir ve fritöz normalden daha sıcak olabilir. Bu, ürünün sonuçları üzerinde etkili olmaz.
Taze patates kızartmaları eşit şekilde kızarmamış	Normal bir patates çeşidi kullanmıyorsunuz. Patates kızartmalarını doğru şekilde suda bekletmediniz.	Taze patates kullanın ve kızartırken dağılmamalarını sağlayın. Patatesleri bir kaba koyun, sonra çıkarıp süzün.
Sonuçta elde edilen patates kızartmaları gevrek değil	Patates kızartmalarının gevrekliği, kızartma işlemi sırasında kullanılan yağ ve su miktarına bağlıdır.	Patates kızartmalarını fırçalamadan önce doğru şekilde süzülüp olduğundan emin olun. Patatesleri daha küçük dilimlere kesin. Patates kızartmalarının yüzeyine biraz yağ sürerek daha çıtır olmalarını sağlayın.

Uygun ürün imhası



- İşbu işaret, mevcut ürünün AB içerisinde diğer evsel atıklarla birlikte imha edilmemesi gerektiğini belirtmektedir.
- Kontrol edilmiş atık bertarafının çevreye ve insan sağlığına verebileceği muhtemel zararları önlemek adına, ürünü sorumluluk içinde maddi kaynakların sürdürülebilir yeniden kullanımına teşvik adına geri dönüştürün.
- Kullandığınız cihazın iadesi için, lütfen iade ve toplama sistemlerini kullanın veya ürünü satın alındığı bayi ile iletişime geçin. Çevresel güvenli geri dönüşüm için mevcut ürünü sizden alacaklardır.

VEUILLEZ PRENDRE EN CONSIDERATION QUE LE MANUEL UTILISATEUR DE L'APPAREIL PEUT ÊTRE PRÉPARÉ POUR PLUS QU'UN MODÈLE. IL SE PEUT QUE VOTRE APPAREIL NE POSSEDE PAS LES CARACTÉRISTIQUES QUI SONT CITÉES DANS LE MANUEL UTILISATEUR. CETTE LANGUE A ÉTÉ TRADUITE AVEC L'AIDE DE L'INTELLIGENCE ARTIFICIELLE.

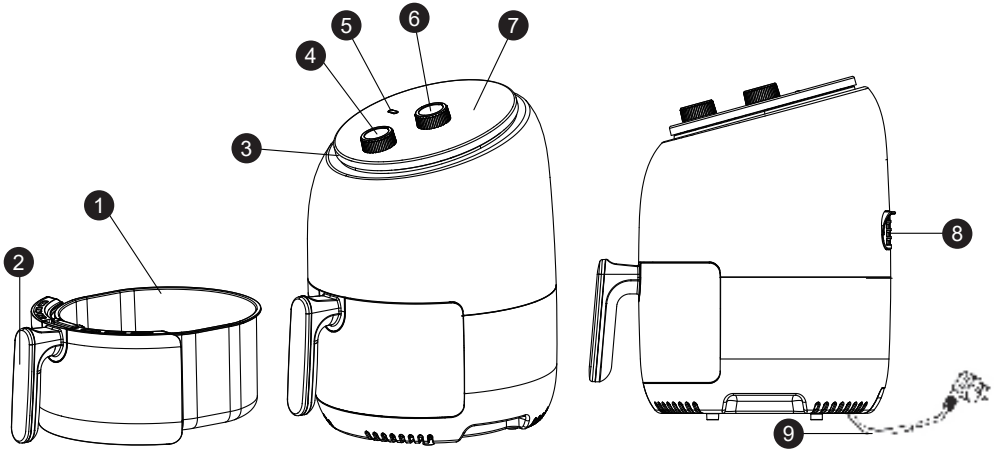
INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES & AVERTISSEMENTS

- Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire attentivement le manuel d'instructions.
- Assurez-vous que la tension nominale est identique à celle que vous avez utilisée.
- Veuillez conserver les instructions, le certificat de garantie, le reçu de vente, et si possible, le carton avec l'emballage intérieur !
- L'appareil est destiné exclusivement à un usage privé et non commercial, ni professionnel !
- Retirez toujours la fiche de la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé, lors de la fixation des accessoires, du nettoyage de l'appareil ou en cas de perturbation. Éteignez d'abord l'appareil. Tirez sur la fiche, pas sur le câble.
- Pour protéger les enfants des dangers des appareils électriques, ne les laissez jamais seuls avec l'appareil. Choisissez l'emplacement de votre appareil de sorte que les enfants n'y aient pas accès. Assurez-vous que le câble ne pend pas.
- Vérifiez régulièrement l'appareil et le câble pour détecter d'éventuels dommages. Ne pas utiliser l'appareil s'il est endommagé.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Ne laissez pas les enfants jouer avec le matériel d'emballage tel que les sacs en plastique.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus ainsi que par des personnes ayant des handicaps physiques, sensoriels ou mentaux, ou un manque d'expérience et de connaissance, à condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient reçu des instructions sur l'utilisation sûre de l'appareil et comprennent les dangers possibles. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont moins de 8 ans et sont non surveillés.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même, mais consultez un expert autorisé en cas de problème.
- Pour des raisons de sécurité, un cordon secteur cassé ou endommagé ne doit être remplacé que par un cordon équivalent du fabricant, de notre service clientèle ou d'une personne qualifiée similaire.
- Gardez l'appareil et le câble à l'écart de la chaleur, de la lumière directe du soleil, de l'humidité, des bords tranchants, et ainsi de suite.
- Éteignez et débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Utilisez uniquement les accessoires d'origine fournis par le fournisseur.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur. (Sauf si l'appareil est conçu pour être utilisé à l'extérieur.) Protégez toujours contre les températures nulles ou sub-nulles.
- Ne jamais utiliser près de l'eau (baignoire, évier, etc.). L'appareil ne doit

pas être exposé à la pluie ou à l'humidité. Utilisez l'appareil uniquement lorsque vos mains sont sèches.

- Si l'appareil tombe dans l'eau, débranchez-le avant de le sortir de l'eau. Ne touchez pas à la source d'eau. L'appareil doit être vérifié par un spécialiste avant d'être réutilisé. Pour éviter le risque de choc électrique, ne nettoyez pas l'appareil avec de l'eau ni ne l'immergez dans l'eau.
- Utilisez l'appareil uniquement à des fins prévues.
- Cet appareil ne doit être utilisé que lorsqu'il est connecté à une prise de terre installée conformément à la réglementation. Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
- Les dommages survenus lorsque l'appareil est utilisé à d'autres fins que celles spécifiées dans les instructions, ou s'il est utilisé de manière incorrecte ou non réparé par des experts, ne sont pas couverts par la garantie.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface plate et horizontale.
- L'appareil ne doit plus être utilisé après une chute sur une surface dure depuis une hauteur. Même les dommages invisibles peuvent avoir des effets négatifs sur la sécurité fonctionnelle de l'appareil. L'appareil ne peut être utilisé qu'après avoir été vérifié par un professionnel.
- Ne portez jamais ou ne tirez jamais l'appareil en tenant la fiche de courant, car il y a un risque de court-circuit en cas de rupture de câble. Ne pliez pas, ne pincez pas et ne tirez pas le cordon d'alimentation sur des bords tranchants.
- S'il y a un trou de ventilation, ne le couvrez pas. Ne versez aucun liquide ou poudre dans les trous de ventilation.
- Ne pas insérer les doigts ni d'autres objets dans les parties ouvertes de l'appareil.
- Aucune responsabilité n'est acceptée en cas de dommages causés par une utilisation incorrecte ou le non-respect de ces instructions.
- Risque de brûlures ! Après utilisation de l'appareil, certaines surfaces peuvent être chaudes, soyez conscient des risques et soyez prudent avec les surfaces chaudes.
- Avant de nettoyer l'appareil, attendez qu'il soit complètement refroidi.
- Lorsque vous utilisez l'airfryer, laissez au moins quatre pouces d'espace de chaque côté pour permettre une circulation d'air adéquate.
- Ne placez pas l'appareil sur une plaque chauffante à gaz ou électrique, ni dans un four chauffé, ni dans un four à micro-ondes.
- Veuillez utiliser l'appareil selon sa capacité, ne le surchargez jamais.
- Lors de la friture à air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les ouvertures de sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance sûre de la vapeur et des ouvertures de sortie d'air. Soyez également prudent avec la vapeur chaude et l'air lorsque vous retirez le récipient de l'appareil.

STRUCTURE DU PRODUIT



1. Panier de friture
2. Poignée du panier de friture
3. Entrée d'air
4. Minuterie, bouton d'allumage
5. Indicateur d'alimentation

6. Bouton de contrôle de température
7. couvercle supérieur
8. Port d'échappement
9. Cordon d'alimentation

MÉTHODE D'UTILISATION

Le modèle mécanique dispose d'un mode de fonctionnement de contrôle de température par bouton, la température pouvant être ajustée de 80 à 200 degrés, et le modèle mécanique manuel de minuterie peut être réglé de 5 à 30 minutes. Après l'expiration du temps, il reviendra automatiquement à zéro pour compléter la tâche.

PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tous les matériaux d'emballage.
- Retirez les autocollants ou étiquettes du produit.
- Nettoyez soigneusement le panier et la friteuse avec de l'eau chaude, un peu de détergent et une éponge non abrasive.

Remarque : Vous pouvez nettoyer ces pièces au lave-vaisselle.

- Essuyez l'extérieur et l'intérieur du produit avec un chiffon humide. L'air fryer utilise de l'air chaud. Ne mettez pas de graisse dans la friteuse.

PRÉPARATION AVANT UTILISATION

- Placez le produit sur une surface stable et plane. Ne le placez pas sur des surfaces qui ne résistent pas à la chaleur.
- Positionnez correctement le panier de la friteuse dans la friteuse. Ne mettez pas d'huile ni aucun autre liquide dans la friteuse. Ne placez rien sur le produit. Cela perturberait le flux d'air et affecterait les résultats de la cuisson à l'air chaud.
- Certains ingrédients doivent être secoués continuellement pendant le temps de préparation. Tenez la poignée pour sortir la friteuse et secouez-la, puis replacez-la dans la machine.
- Conseil** : Si vous réglez le minuteur pour la moitié du temps de préparation, secouez les ingrédients lorsque vous entendez la sonnerie du minuteur, cela signifie que vous devez régler à nouveau le minuteur après avoir secoué pour le reste du temps de préparation.
- Lorsque vous entendez la sonnerie du minuteur, cela indique que le temps de préparation défini est écoulé. Retirez la casserole du produit.
- Versez les aliments. Si vous utilisez le grill, vous pouvez utiliser une pince pour enlever les aliments.
- Note** : Ne retournez pas la friteuse. L'excès de graisse dans la casserole pourrait couler sur les aliments.
- Versez tous les aliments de la casserole dans le bol à l'aide de pinces.
- Conseil** : Pour retirer de gros aliments ou des aliments fragiles, utilisez des pinces.

PARAMÈTRES ET CONSEILS

- Note** : Rappelez-vous que ces réglages sont donnés à titre indicatif seulement.
- Les résultats de cuisson peuvent varier en fonction de l'origine, de la taille, de la forme et de la marque des ingrédients, ainsi que des préférences personnelles. Nous ne pouvons donc pas garantir les meilleurs réglages de cuisson dans le tableau ci-dessous.
 - Retirer rapidement la friteuse du produit lors de la cuisson à l'air chaud n'a que peu ou pas d'impact sur le processus de cuisson, car la technologie de l'air chaud rapide réchauffe instantanément l'air à l'intérieur du produit.
 - Les ingrédients plus petits nécessiteront un temps de cuisson légèrement moins long que les ingrédients plus gros.
 - Lorsque la quantité d'ingrédients est importante, le temps de cuisson doit être légèrement augmenté ; et lorsque la quantité est faible, le processus de cuisson peut être légèrement raccourci.
 - Pendant le processus de cuisson, retourner les ingrédients plus petits à mi-cuisson peut améliorer le résultat final et aider les ingrédients à frire de manière plus uniforme.
 - Ajouter un peu d'huile aux pommes de terre fraîches les rend plus croustillantes, il est recommandé d'utiliser un vaporisateur d'huile pour plus d'uniformité. Laissez reposer les pommes de terre quelques minutes après l'ajout d'huile avant de les cuire.
 - Il n'est pas recommandé de cuire des ingrédients très gras dans ce produit, comme les viandes grasses, les saucisses, etc.
 - Les snacks qui peuvent être cuits au four peuvent également être cuits dans ce produit.
 - Pour des frites françaises croustillantes, la quantité optimale d'ingrédients est de 300 à 500 grammes.
 - L'utilisation de pâte pré-fermentée facilite et accélère la cuisson des sandwiches. La pâte pré-levée nécessite moins de temps de cuisson que la pâte maison.
 - Si vous faites cuire des gâteaux, des tartes, des mets cassants ou des ingrédients de garniture, vous pouvez utiliser une plaque à pâtisserie ou un moule à placer dans la casserole (vous devrez l'apporter vous-même).
 - Vous pouvez utiliser ce produit pour réchauffer les aliments. Réglez la température à 150°C et le temps de cuisson jusqu'à 10 minutes.
 - Note** : Lorsque vous utilisez des ingrédients qui vont gonfler (comme les gâteaux, les quiches, ou les muffins, etc.), ne remplissez pas plus de la moitié du moule à pâtisserie.
 - Note** : Si le produit est démarré à froid (non préchauffé), le temps de cuisson doit être augmenté de 3 minutes.

AVIS DE DANGER

- Le boîtier de la cuve contient des composants électroniques et de chauffage et ne doit pas être immergé ni rincé sous l'eau.
- Ne laissez pas l'eau ou d'autres liquides pénétrer dans le produit pour éviter tout risque de choc électrique.
- Placez les ingrédients de cuisson dans le plat à pâtisserie en évitant tout contact avec les éléments chauffants.
- Ne remplissez jamais la friteuse d'huile, car cela pourrait provoquer un risque d'incendie.
- Ne touchez jamais l'intérieur du produit pendant son fonctionnement.

NETTOYAGE ET RANGEMENT

- Le produit doit être nettoyé immédiatement après chaque utilisation.
- La friteuse, la plaque chauffante et l'intérieur du produit sont revêtus. N'utilisez jamais d'ustensiles de cuisine en métal ni de matériaux abrasifs pour le nettoyage, car cela endommagerait le revêtement antiadhésif.
- Après la cuisson, débranchez la friteuse de la prise électrique et laissez-la refroidir. Retirez la friteuse pour accélérer le refroidissement de l'appareil.
- S'il y a de la saleté au fond de la poêle grill et de la friteuse, ajoutez de l'eau chaude à la friteuse et laissez tremper la friteuse et la poêle grill pendant environ 10 minutes avant de nettoyer. Ajoutez un peu plus de détergent et une éponge non abrasive pour nettoyer.
- La friteuse et le plateau de cuisson peuvent être lavés au lave-vaisselle.
- Si vous devez nettoyer le tube chauffant situé sur le dessus de la machine, utilisez une brosse de nettoyage pour enlever les résidus alimentaires.

GESTION DES TYPES DE DÉFAUTS

Problème	Cause probable	Solution
Le produit ne fonctionne pas	La fiche d'alimentation du produit n'est pas branchée. Vous n'avez pas encore activé le bouton de commutation.	Branchez la fiche dans une prise électrique mise à la terre. Allumez le bouton d'alimentation.
Les ingrédients ne sont pas complètement cuits	Il y a trop de nourriture dans la poêle. La température de cuisson est réglée trop basse. Le temps de cuisson est trop court.	Divisez les ingrédients en petites portions et ajoutez-les à la casserole. Divisez en petites portions pour chauffer plus uniformément. Réglez le bouton de contrôle de température sur la température désirée (voir la section "Réglages") et ajustez le temps de cuisson souhaité.
Friture non uniforme	Certains ingrédients doivent être retournés pendant le processus de cuisson.	Si certains ingrédients sont au-dessus ou se chevauchent avec d'autres ingrédients (par exemple, les frites), retournez-les pendant la cuisson.
La pâtisserie frite obtenue n'est pas croustillante.	Votre choix de friteuse devrait être cuit dans une poêle à huile traditionnelle.	La pâtisserie au four est une option, ou graissez légèrement la pâte pour plus de croustillant.
Impossible de repousser correctement la friteuse en production.	Il y a trop de nourriture dans la poêle.	Ne laissez pas la quantité de nourriture dans la poêle dépasser sa capacité maximale.
Émission de fumée blanche depuis le produit	La nourriture que vous cuisinez a une teneur élevée en huile.	Lors de la cuisson d'ingrédients gras, beaucoup de fumées s'infiltrent dans la friteuse. L'huile produira une suie blanche et la friteuse pourrait être plus chaude que d'habitude. Cela n'affecte pas le résultat final de la cuisson des ingrédients.
Les frites fraîches n'ont pas été uniformément frites	Vous n'utilisez pas une variété de pommes de terre normale. Vous n'avez pas trempé correctement les frites avant de les frire.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles ne se désagrègent pas lors de la friture. Trempez les pommes de terre dans un bol, puis retirez et égouttez.
Les frites obtenues ne sont pas croustillantes	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites.	Assurez-vous de bien égoutter les frites de la bonne manière avant de les brosser. Coupez les pommes de terre en tranches plus petites. Brossez un peu d'huile sur la surface des frites pour les rendre plus croustillantes.

Élimination correcte de ce produit



- Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec d'autres déchets ménagers dans l'UE.
- Pour éviter tout dommage possible à l'environnement ou à la santé humaine dû à une élimination incontrôlée des déchets, recyclez-le de manière responsable pour favoriser la réutilisation durable des ressources matérielles.
- Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter le détaillant où le produit a été acheté. Ils peuvent prendre ce produit pour un recyclage écologique sûr.

POR FAVOR CONSIDERE QUE EL MANUAL DEL PISPOSITIVO PUEDE SER ELABORADO CON INFORMACIÓN DE MÁS DE UN MODELO ES POSIBLE QUE SU DISPOSITIVO NO CONTenga LAS CARACTERÍSTICAS MENCIONADAS EN EL MANUAL. ESTE IDIOMA HA SIDO TRADUCIDO CON LA AYUDA DE INTELIGENCIA ARTIFICIAL.

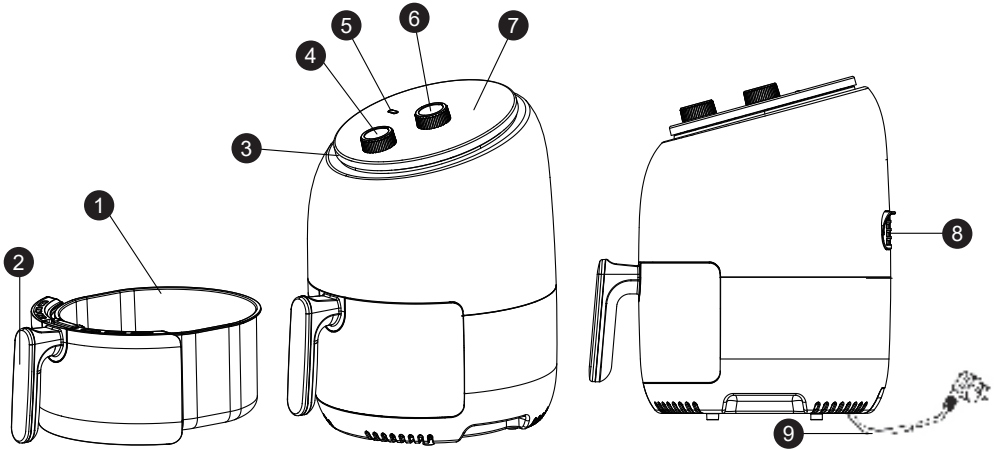
INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS

- Antes de usar este dispositivo, por favor lea cuidadosamente el manual de instrucciones.
- Por favor asegúrese de que el voltaje nominal sea el mismo que el voltaje que ha utilizado.
- Por favor conserve las instrucciones, el certificado de garantía, el recibo de venta y, si es posible, el cartón con el embalaje interior.
- ¡El dispositivo está destinado exclusivamente para uso doméstico y no para uso comercial, ni profesional!
- Siempre desconecte el enchufe de la toma de corriente cuando el dispositivo no esté en uso, al colocar partes accesorias, al limpiar el dispositivo o cuando ocurra alguna perturbación. Apague el dispositivo antes. Tire del enchufe, no del cable.
- Para proteger a los niños de los peligros de los aparatos eléctricos, nunca los deje solos con el dispositivo. Por lo tanto, al seleccionar la ubicación para su dispositivo, hágalo de manera que los niños no tengan acceso al mismo. Asegúrese de que el cable no cuelgue.
- Revise regularmente el dispositivo y el cable en busca de daños. Si hay algún tipo de daño, el dispositivo no debe ser utilizado.
- No permita que los niños jueguen con el dispositivo. No permita que los niños jueguen con material de embalaje como bolsas de plástico.
- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o falta de experiencia y conocimiento, siempre que estén supervisados o se les hayan dado instrucciones sobre cómo usar el aparato de manera segura y entiendan los posibles peligros. La limpieza y el mantenimiento deben ser realizados por adultos, a menos que los niños tengan menos de 8 años y estén sin supervisión.
- No intente reparar el dispositivo usted mismo, consulte a un experto autorizado en caso de problemas.
- Por razones de seguridad, un cable de red roto o dañado solo puede ser reemplazado por un cable equivalente del fabricante, nuestro servicio de atención al cliente o una persona cualificada similar.
- Mantenga el dispositivo y el cable alejados del calor, la luz solar directa, la humedad, los bordes afilados, y similares.
- Apague y desconecte el dispositivo cuando no lo esté utilizando.
- Use solo accesorios originales proporcionados por el proveedor.
- No use el dispositivo al aire libre. (A menos que el dispositivo esté diseñado para ser utilizado en exteriores). Siempre protéjalo contra temperaturas de cero grados o inferiores.
- Nunca lo use cerca del agua (bañera, fregadero, etc.). El aparato no

debe estar expuesto a la lluvia o la humedad. Use el dispositivo solo cuando las manos estén secas.

- Si el dispositivo cae al agua, desenchúfelo antes de sacarlo del agua. No toque la fuente de agua. El dispositivo debe ser revisado por un especialista antes de ser usado nuevamente. Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, no limpie ni sumerja el dispositivo en agua.
- Use el dispositivo solo para el propósito previsto.
- Este dispositivo solo debe ser operado cuando esté conectado a una toma de corriente con conexión a tierra instalada de acuerdo con las normativas. Asegúrese de que el voltaje de suministro corresponda al voltaje indicado en la placa de tipo.
- Los daños que ocurran cuando el dispositivo se use para fines distintos a los especificados en las instrucciones, o si se usa incorrectamente o no es reparado por expertos, no están cubiertos por la garantía.
- Use siempre el dispositivo sobre una superficie plana y horizontal.
- El dispositivo no debe usarse si ha caído desde una altura sobre una superficie dura. Incluso daños invisibles pueden afectar negativamente la seguridad funcional del dispositivo. El dispositivo solo puede ser utilizado después de ser revisado por un profesional.
- Nunca transporte ni tire del dispositivo sosteniéndolo por el enchufe de corriente, ya que hay riesgo de cortocircuito debido a rotura del cable. No doble, pellizque ni tire del cable de corriente sobre bordes afilados.
- Si hay un orificio de ventilación, no lo cubra. No vierta líquidos ni polvos en los orificios de ventilación.
- No introduzca los dedos u otros objetos en las partes abiertas del dispositivo.
- No se acepta ninguna responsabilidad en caso de daños causados por uso incorrecto o incumplimiento de estas instrucciones.
- ¡Riesgo de quemaduras! Después del uso del aparato, algunas superficies pueden estar calientes, tenga en cuenta los riesgos y tenga cuidado con las superficies calientes.
- Antes de limpiar el aparato, espere hasta que la freidora se haya enfriado completamente.
- Cuando opere la freidora de aire, mantenga al menos cuatro pulgadas de espacio en todos los lados para permitir una adecuada circulación de aire.
- No coloque el dispositivo sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o en un horno caliente o en un horno de microondas.
- Por favor, use el dispositivo según su capacidad, nunca lo sobrecargue.
- Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. También tenga cuidado con el vapor caliente y el aire al quitar la olla del aparato.

ESTRUCTURA DEL PRODUCTO



MÉTODO DE OPERACIÓN

El modelo mecánico cuenta con un modo de operación de control de temperatura tipo perilla, ajustable desde 80 hasta 200 grados, y el temporizador del modelo mecánico manual se puede ajustar de 5 a 30 minutos. Después de completar el tiempo establecido, regresará automáticamente a cero para completar la tarea de trabajo.

PRIMER USO

- Retire todos los materiales de embalaje.
- Retire cualquier pegatina o etiqueta del producto.
- Limpie a fondo la cesta y la freidora con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva.

Nota: Puede limpiar estas partes en el lavavajillas.

- Limpie el exterior e interior del producto con un paño húmedo. La freidora de aire utiliza aire caliente. No ponga grasa en la freidora.

PREPARACIÓN ANTES DEL USO

- Coloque el producto sobre una superficie estable y nivelada. No lo coloque sobre superficies que no sean resistentes al calor.
- Posicione correctamente la cesta del freidor en el aparato. No ponga aceite ni ningún otro líquido en el freidor. No coloque nada sobre el producto, ya que podría perturbar el flujo de aire y afectar los resultados del freído al aire.
- Algunos ingredientes necesitan ser agitados continuamente durante el tiempo de preparación. Sujete la asa para sacar el freidor y agítelo, luego vuelva a colocarlo en la máquina.

Consejos: Si configura el temporizador para la mitad del tiempo de preparación, debe agitar los ingredientes; cuando escuche el timbre del temporizador, significa que debe configurar el temporizador nuevamente después de agitar para el resto del tiempo de preparación.

- Cuando escuche el pitido del temporizador, significa que ha llegado el tiempo de preparación establecido. Saque la bandeja del producto.

- Vierta los alimentos. Si utiliza la parrilla, puede usar las pinzas para retirar los alimentos.

Nota: No voltee el freidor boca abajo, ya que el exceso de grasa en la bandeja puede filtrarse sobre los alimentos.

- Vierta todos los alimentos en la olla en el recipiente de alimentos, puede usar pinzas.

Consejo: Para sacar alimentos grandes o frágiles, use pinzas.

CONFIGURACIONES Y CONSEJOS

Nota: Recuerde que estas configuraciones son solo de referencia.

- Los resultados de cocción variarán debido al origen, tamaño, forma y marca de los ingredientes, así como al gusto personal, por lo que no podemos garantizar las mejores configuraciones de cocción en la tabla siguiente.
- Sacar rápidamente el freidor del producto al freír con aire caliente tiene poco o ningún impacto en el proceso de cocción, ya que la Tecnología de Aire Rápido recalienta instantáneamente el aire dentro del producto.
- Los ingredientes más pequeños requerirán un tiempo de cocción ligeramente menor que los ingredientes más grandes.
- Cuando la cantidad de ingredientes es grande, es necesario aumentar ligeramente el tiempo de cocción; y cuando la cantidad es pequeña, se puede acortar el proceso de cocción ligeramente.
- Durante el proceso de cocción, voltear los ingredientes más pequeños a la mitad puede mejorar el resultado final de cocción y ayudar a que los ingredientes se fríen de manera más uniforme.
- Agregar un poco de aceite a las papas frescas las hace más crujientes, y se recomienda usar un pulverizador de aceite para obtener una mayor uniformidad. Las papas deben reposar unos minutos después de añadir el aceite antes de cocinarlas.
- No se recomienda cocinar ingredientes con alto contenido de grasa en este producto, como carnes grasas, salchichas, etc.
- Los snacks que se pueden cocinar en el horno también se pueden cocinar en este producto.
- Para cocinar papas fritas crujientes, la cantidad óptima de ingredientes es de 300-500 gramos.
- El uso de masa pre-fermentada facilita y acelera la cocción de sándwiches. La masa pre-fermentada requiere menos tiempo de cocción que la masa casera.
- Si va a hornear pasteles o tartas, o cocinar ingredientes frágiles o llenos, puede usar una bandeja de hornear o molde para colocar en la sartén (debe traerlo usted mismo).
- Puede usar este producto para recalentar alimentos. Ajuste la temperatura a 150°C y el tiempo de cocción hasta 10 minutos.

Nota: Cuando use ingredientes que aumenten (como pasteles, quiches o muffins, etc.), no debe llenar más de la mitad de la bandeja de horneado.

Nota: Si el producto se enciende en frío (sin precalentamiento), el tiempo de cocción debe aumentarse en 3 minutos.

AVISO DE PELIGRO

- La carcasa del freidor contiene electrónica y elementos calefactores y no debe sumergirse ni enjuagarse bajo agua.
- No permita que el agua u otros líquidos entren en el producto para evitar descargas eléctricas.
- Coloque los ingredientes para cocinar en la bandeja de horneado, evitando el contacto con los elementos calefactores.
- Nunca llene el freidor con aceite, ya que esto podría causar un riesgo de incendio.
- Nunca toque el interior del producto mientras esté en funcionamiento.

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

- El producto debe limpiarse inmediatamente después de cada uso.
- La freidora, plancha y el interior del producto están recubiertos. Nunca utilice utensilios de cocina metálicos o materiales abrasivos para la limpieza, ya que esto destruirá el recubrimiento antiadherente.
- Después de cocinar, desenchufe el enchufe de la toma de corriente eléctrica y deje que la freidora de aire se enfríe. Quitar la freidora permitirá que la unidad se enfríe más rápido.
- Si hay suciedad en el fondo de la bandeja de la parrilla y la freidora, agregue agua caliente a la freidora y deje que la freidora y la bandeja de la parrilla se remojen durante aproximadamente 10 minutos antes de limpiar. Agregue un poco más de detergente y una esponja no abrasiva para limpiar.
- La freidora y la bandeja para hornear se pueden lavar en el lavavajillas.
- Si necesita limpiar el tubo calefactor en la parte superior de la máquina, utilice un cepillo de limpieza para eliminar los residuos de alimentos.

TIPO DE FALLO Y MÉTODO DE MANEJO

Problema	Causa probable	Solución
El producto no funciona	El enchufe de alimentación del producto no está enchufado. No has configurado el botón del interruptor todavía.	Enchufe el enchufe en una toma de corriente con conexión a tierra. Encienda el botón de encendido.
Los ingredientes no están completamente cocidos	Hay demasiada comida en la sartén. La temperatura de cocción está demasiado baja. El tiempo de cocción es demasiado corto.	Divida los ingredientes en lotes pequeños y añádalos a la olla. Divida en lotes más pequeños para calentar de manera más uniforme. Ajuste el botón de control de temperatura a la temperatura deseada (ver sección "Ajustes") y ajuste el tiempo al tiempo de cocción deseado.
Fritura desigual	Ciertos ingredientes necesitan ser girados durante el proceso de cocción.	Si ciertos ingredientes están arriba o se superponen con otros ingredientes (por ejemplo, patatas fritas), córtelos. Voltee los ingredientes mientras cocina.
La masa frita resultante no está crujiente	Su elección de freidora debe cocinarse en una sartén tradicional de aceite.	La masa para pasteles es una opción, o engrase ligeramente la masa para una mayor crujencia.
Incapaz de empujar correctamente la freidora de nuevo a la producción.	Hay demasiada comida en la sartén.	No permita que la cantidad de comida en la sartén exceda su capacidad máxima.
Emisión de humo blanco desde el producto	La comida que está cocinando tiene un alto contenido de aceite.	Al cocinar ingredientes aceitosos, mucho humo se filtrará en la freidora. El aceite producirá hollín blanco y la freidora puede estar más caliente de lo normal. Esto no afecta el resultado final de la fritura de los ingredientes del producto.
Las patatas fritas frescas no se frien uniformemente	No está utilizando una variedad normal de papas. No remojó adecuadamente las papas antes de freírlas.	Use papas frescas y asegúrese de que no se deshagan al freírlas. Remoje las papas en un recipiente, luego retire y escurra.
Las patatas fritas resultantes no están crujientes	La crujencia de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua en las patatas fritas.	Asegúrese de escurrir las papas de la manera correcta antes de cepillarlas. Corte las papas en rodajas más pequeñas. Cepille un poco de aceite en la superficie de las papas fritas para que queden más crujientes.

Disposición correcta de este producto



- Esta marca indica que este producto no debe desecharse con otros residuos domésticos en toda la UE.
- Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana debido a una disposición de residuos no controlada, recíclalo de manera responsable para promover el reuso sostenible de los recursos materiales.
- Para devolver tu dispositivo usado, utiliza los sistemas de devolución y recolección o contacta al minorista donde se compró el producto. Pueden llevar este producto para su reciclaje ambiental seguro.

SI PREGA DI NOTARE CHE IL MANUALE DI ISTRUZIONI POTREBBE ESSERE STATO CREATO PER LE INFORMAZIONI DI PIU' DI UN MODELLO. IL VOSTRO APPARECCHIO POTREBBE NON INCLUDERE LE CARATTERISTICHE DESCRITTE NEL MANUALE. QUESTA LINGUA È STATA TRADOTTA CON L'AUTO DELL'INTELLIGENZA ARTIFICIALE.

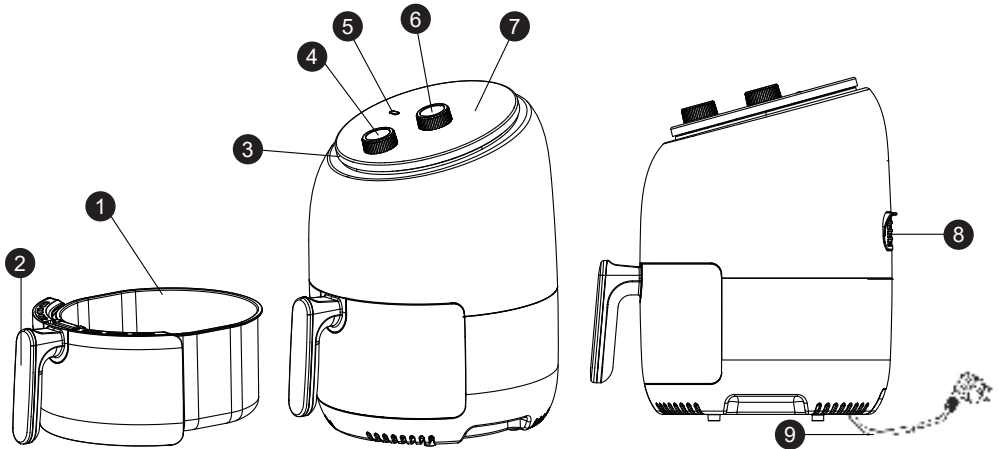
ISTRUZIONI GENERALI PER LA SICUREZZA E AVVERTENZE

- Prima di utilizzare questo dispositivo, leggere attentamente il manuale di istruzioni.
- Assicurarsi che la tensione nominale sia la stessa della tensione utilizzata.
- Conservare le istruzioni, il certificato di garanzia, lo scontrino di acquisto e, se possibile, il cartone con l'imballaggio interno!
- Il dispositivo è destinato esclusivamente all'uso domestico e non all'uso commerciale, né professionale!
- Scollegare sempre la spina dalla presa quando il dispositivo non è in uso, quando si attaccano accessori, si pulisce il dispositivo o si verifica un disturbo. Spegnerne il dispositivo preventivamente. Tirare la spina, non il cavo.
- Per proteggere i bambini dai pericoli degli elettrodomestici, non lasciarli mai senza sorveglianza con il dispositivo. Di conseguenza, selezionare il luogo per il dispositivo in modo che i bambini non vi abbiano accesso. Fare attenzione a evitare che il cavo penzoli.
- Controllare regolarmente il dispositivo e il cavo per verificare danni. Se ci sono danni di qualsiasi tipo, non utilizzare il dispositivo.
- Non permettere ai bambini di giocare con il dispositivo. Non permettere ai bambini di giocare con il materiale di imballaggio come sacchetti di plastica.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con disabilità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano sorvegliati o abbiano ricevuto istruzioni su come utilizzare l'apparecchio in sicurezza e comprendano i possibili rischi. La pulizia e la manutenzione dell'utente non dovrebbero essere eseguite dai bambini, a meno che non abbiano meno di 8 anni e non siano non sorvegliati.
- Non riparare il dispositivo da soli, ma consultare un esperto autorizzato in caso di problema.
- Per motivi di sicurezza, un cavo di rete rotto o danneggiato può essere sostituito solo da un cavo equivalente del produttore, dal nostro servizio clienti o da una persona qualificata simile.
- Tenere il dispositivo e il cavo lontani da fonti di calore, luce solare diretta, umidità, spigoli vivi, e simili.
- Spegnerne il dispositivo e scollegarlo quando non lo si sta utilizzando.
- Utilizzare solo accessori originali forniti dal fornitore.
- Non utilizzare il dispositivo all'aperto. (A meno che il dispositivo non sia progettato per l'uso esterno.) Proteggere sempre contro temperature di zero o sotto zero.
- Non utilizzare mai vicino all'acqua (vasca da bagno, lavandino, ecc.).

L'apparecchio non dovrebbe essere esposto a pioggia o umidità. Utilizzare il dispositivo solo quando le mani sono asciutte.

- Se il dispositivo cade in acqua, scollegarlo prima di estrarlo dall'acqua. Non toccare la fonte di acqua. Il dispositivo deve essere controllato da uno specialista prima di essere riutilizzato. Per evitare il rischio di scosse elettriche, non pulire il dispositivo con acqua o immergerlo in acqua.
- Utilizzare il dispositivo solo per lo scopo previsto.
- Questo dispositivo deve essere utilizzato solo quando è collegato a una presa di terra installata in conformità alle normative. Assicurarsi che la tensione di alimentazione corrisponda a quella indicata sulla targhetta di tipo.
- I danni che si verificano quando il dispositivo viene utilizzato per scopi diversi da quelli specificati nelle istruzioni o viene utilizzato in modo non corretto o non viene riparato da esperti non sono coperti dalla garanzia.
- Utilizzare sempre il dispositivo su una superficie piana e orizzontale.
- Il dispositivo non deve essere più utilizzato dopo una caduta su una superficie dura da un'altezza. Anche i danni invisibili possono causare effetti negativi sulla sicurezza funzionale del dispositivo. Il dispositivo può essere utilizzato solo dopo essere stato controllato da un professionista.
- Non trasportare o tirare il dispositivo tenendo la spina di alimentazione poiché c'è il rischio di cortocircuito dovuto alla rottura del cavo. Non piegare, pizzicare o tirare il cavo di alimentazione su spigoli vivi.
- Se c'è un foro di ventilazione, non coprirlo. Non versare liquidi o polveri nei fori di ventilazione.
- Non inserire le dita o altri oggetti nelle parti aperte del dispositivo.
- Nessuna responsabilità è accettata in caso di danni causati da un uso improprio o dalla mancata conformità a queste istruzioni.
- Rischio di ustioni! Dopo l'uso dell'elettrodomestico alcune superfici possono essere calde, fare attenzione ai rischi e fare attenzione alle superfici calde.
- Prima di pulire l'apparecchio, attendere che la friggitrice si sia completamente raffreddata.
- Quando si utilizza l'airfryer, mantenere almeno quattro pollici di spazio su tutti i lati per consentire una adeguata circolazione dell'aria.
- Non posizionare su o vicino a una fonte di calore a gas o elettrica, o in un forno riscaldato o in un forno a microonde.
- Utilizzare il dispositivo secondo la sua capacità, non sovraffollarlo mai.
- Durante la friggitura ad aria calda, viene rilasciato vapore caldo attraverso le aperture di uscita dell'aria, tenere mani e viso a una distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di uscita dell'aria. Fare attenzione anche al vapore caldo e all'aria quando si rimuove il recipiente dall'elettrodomestico.

STRUTTURA DEL PRODOTTO



1. Cestello per friggere
2. Manico del cestello per friggere
3. Ingresso d'aria
4. Timer, manopola accensione
5. Indicatore di accensione

6. Manopola di controllo della temperatura
7. Coperchio superiore
8. Porta di scarico
9. Cavo di alimentazione

METODO DI FUNZIONAMENTO

Il modello meccanico ha una modalità di funzionamento del controllo della temperatura tramite manopola, la temperatura può essere regolata da 80 a 200 gradi, e il timer del modello meccanico manuale può essere impostato da 5 a 30 minuti. Dopo il completamento del tempo impostato, tornerà automaticamente a zero per completare il compito.

PRIMO UTILIZZO

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Rimuovere eventuali adesivi o etichette dal prodotto.
- Pulire accuratamente il cestello e la friggitrice con acqua calda, un po' di detersivo e una spugna non abrasiva.

Nota: È possibile pulire queste parti in lavastoviglie.

- Asciugare l'esterno e l'interno del prodotto con un panno umido. L'aria friggitrice utilizza aria calda. Non mettere grasso nella friggitrice.

PREPARAZIONE PRIMA DELL'USO

- Posizionare il prodotto su una superficie stabile e livellata. Non mettere il prodotto su superfici che non sono resistenti al calore.
- Posizionare correttamente il cestello della friggitrice all'interno. Non mettere olio o altri liquidi nella friggitrice. Non mettere nulla sopra il prodotto, perché potrebbe disturbare il flusso d'aria e influenzare i risultati della frittura ad aria.
- Alcuni ingredienti devono essere agitati continuamente durante il tempo di preparazione; tenere il manico per tirare fuori la friggitrice, agitarla e poi rimetterla nella macchina.

Suggerimento: Se imposti il timer per metà del tempo di preparazione, devi agitare gli ingredienti quando senti suonare il timer; significa che devi impostare nuovamente il timer dopo aver agitato per il resto del tempo di preparazione.

- Quando senti suonare il timer, significa che è giunto il momento prestabilito di preparazione. Togliere la padella dal prodotto.
 - Versare il cibo. Se si usa la griglia, è possibile usare la pinza per rimuovere il cibo.
- Nota:** Non capovolgere la friggitrice, perché il grasso in eccesso nella padella potrebbe fuoriuscire sul cibo.
- Versare tutto il cibo nella pentola nella ciotola, è possibile usare le pinze.

Suggerimento: per prendere cibi grandi o fragili, usare le pinze.

IMPOSTAZIONI E SUGGERIMENTI

Nota: Ricorda che queste impostazioni sono solo indicative.

- I risultati di cottura varieranno a seconda dell'origine, della dimensione, della forma e del marchio degli ingredienti, nonché dei gusti personali, quindi non possiamo garantire le migliori impostazioni di cottura nella tabella qui sotto.
- Tirare rapidamente la friggitrice dal prodotto durante la frittura con aria calda ha poco o nessun impatto sul processo di cottura, poiché la tecnologia Rapid Air riscalda istantaneamente l'aria all'interno del prodotto.
- Gli ingredienti più piccoli richiederanno un tempo di cottura leggermente inferiore rispetto a quelli più grandi.
- Quando la quantità di ingredienti è elevata, il tempo di cottura deve essere leggermente aumentato; quando la quantità è ridotta, il processo di cottura può essere accorciato leggermente.
- Durante il processo di cottura, girare a metà gli ingredienti più piccoli può migliorare il risultato finale della cottura e aiutare gli ingredienti a friggere in modo più uniforme.
- Aggiungere un po' di olio alle patate fresche le rende più croccanti, ed è consigliabile utilizzare un flacone spray per un'eventuale uniformità. Le patate dovrebbero essere lasciate riposare per alcuni minuti dopo l'aggiunta dell'olio prima di cuocerle.
- Non è consigliabile cucinare ingredienti con un alto contenuto di grassi in questo prodotto, come carni grasse, salsicce, ecc.
- Gli snack che possono essere cotti in forno possono essere anche cucinati in questo prodotto.
- Per cucinare delle patatine fritte croccanti, la quantità ottimale di ingredienti è tra 300 e 500 grammi.
- L'uso di impasto pre-fermentato rende facile e veloce la cottura di panini. L'impasto pre-raised richiede meno tempo di cottura rispetto all'impasto fatto in casa.
- Se si stanno cuocendo torte o crostate, o ingredienti fragili o dal ripieno, è possibile utilizzare una teglia o una forma da inserire nella padella (da fornire autonomamente).
- È possibile utilizzare questo prodotto per riscaldare il cibo. Si prega di impostare la temperatura a 150°C e il tempo di cottura fino a 10 minuti.

Nota: Quando si utilizzano ingredienti che lievitano (come torte, quiche o muffin, ecc.), non bisogna riempire più della metà della teglia da forno.

Nota: Se il prodotto è avviato a freddo (non preriscaldato), il tempo di cottura dovrebbe essere aumentato di 3 minuti.

AVVERTENZE DI PERICOLO

- La custodia della friggitrice contiene componenti elettronici e sistemi di riscaldamento, quindi non immergerla o sciacquarla sotto acqua.
- Non permettere all'acqua o ad altri liquidi di entrare nel prodotto per evitare scosse elettriche.
- Posizionare gli ingredienti di cottura nella padella evitando il contatto con gli elementi riscaldanti.
- Non riempire mai la friggitrice di olio poiché potrebbe causare un pericolo di incendio.
- Non toccare l'interno del prodotto mentre è in funzione.

PULIZIA E ARCHIVIAZIONE

- Il prodotto deve essere pulito immediatamente dopo ogni utilizzo.
- La friggitrice, la piastra e l'interno del prodotto sono rivestiti. Non utilizzare mai utensili da cucina in metallo o materiali abrasivi per la pulizia, in quanto ciò danneggerebbe il rivestimento antiaderente.
- Dopo la cottura, scollegare la spina dalla presa e lasciare che la friggitrice ad aria si raffreddi. Rimuovere la friggitrice consentirà un raffreddamento più rapido dell'unità.
- Se ci sono residui nella parte inferiore della padella e della friggitrice, aggiungere acqua calda e lasciare in ammollo per circa 10 minuti prima della pulizia. Usare un detergente delicato e una spugna non abrasiva per pulire.
- La friggitrice e la teglia possono essere lavate in lavastoviglie.
- Se è necessario pulire il tubo riscaldante sulla parte superiore della macchina, utilizzare una spazzola per rimuovere i residui di cibo.

GESTIONE DEI TIPI DI GUASTO

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il prodotto non funziona	La spina del prodotto non è inserita. Non hai ancora premuto il pulsante di accensione.	Inserire la spina in una presa di corrente a terra. Accendere il pulsante di accensione.
Gli ingredienti non sono completamente cotti	Troppo cibo nella padella. La temperatura di cottura è troppo bassa. Il tempo di cottura è troppo breve.	Dividere gli ingredienti in piccoli lotti e aggiungerli alla pentola. Suddividere in lotti più piccoli per riscaldare più uniformemente. Regolare il pulsante di controllo della temperatura alla temperatura desiderata (vedi sezione "Impostazioni") e regolare il tempo alla durata desiderata di cottura.
Frittura non uniforme	Certaine ingredienti devono essere girati durante il processo di cottura.	Se certi ingredienti sono in cima o sovrapposti ad altri ingredienti (ad esempio, patatine fritte), girarli durante la cottura.
Il prodotto fritto risultante non è croccante	La scelta della friggitrice deve essere cucinata in una padella tradizionale con olio.	L'opzione di pasticceria al forno, o ungere leggermente la pasticceria per una croccantezza extra.
Impossibile spingere correttamente la friggitrice in produzione	Troppo cibo nella padella.	Non permettere che la quantità di cibo nella padella superi la sua capacità massima.
Dalla friggitrice fuoriesce del fumo bianco	Il cibo che stai cucinando ha un alto contenuto di olio.	Quando si cucinano ingredienti oleosi, molte esalazioni si insinueranno nella friggitrice. L'olio produrrà una fuliggine bianca e la friggitrice potrebbe essere più calda del normale. Questo non influisce sul risultato finale della frittura degli ingredienti.
Le patatine non sono state fritte uniformemente	Non stai utilizzando una varietà di patate normale. Non hai ammollato correttamente le patatine prima di friggerle.	Usare patate fresche e assicurarsi che non si sfaldino durante la frittura. Ammollare le patate in una ciotola, quindi rimuoverle e scolarle.
Le patatine risultanti non sono croccanti	La croccantezza delle patatine fritte dipende dalla quantità di olio e acqua nelle patatine.	Assicurarsi di scolare le patatine nel modo corretto prima di spazzolarle. Tagliare le patate in fette più piccole. Spennellare un po' di olio sulla superficie delle patatine per renderle più croccanti.

Smaltimento corretto di questo prodotto



- Questa marcatura indica che questo prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici in tutta l'UE.
- Per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute umana derivanti da uno smaltimento non controllato dei rifiuti, riciclarlo responsabilmente per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.
- Per restituire il dispositivo usato, utilizzare i sistemi di ritorno e raccolta o contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. Possono prendere questo prodotto per un riciclo sicuro per l'ambiente.

RENĂINĂI CĂ MANUALUL INFORMATIV A FOST CREAT PENTRU MAI MULTE MODELE ALE ACESTUI DISPOZITIV ESTE POSIBIL CA UNELE CARACTERISTICI MENȚIONATE ÎN MANUAL SĂ NU FIE DISPONIBILE PE DISPOZITIVULUI DVS. ACEASTĂ LIMBĂ A FOST TRADUSĂ CU AJUTORUL INTELIGENȚEI ARTIFICIALE.

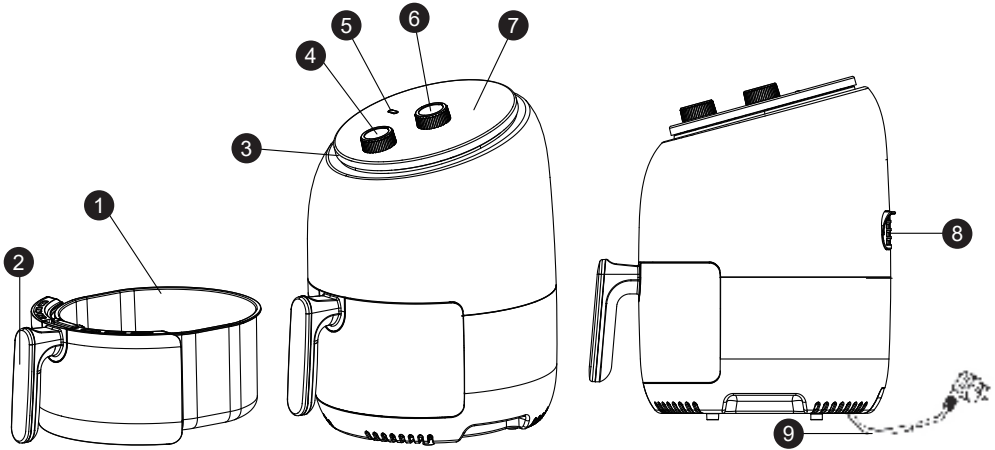
INSTRUCȚIUNI ȘI AVERTISMENTE GENERALE DE SIGURANȚĂ

- Înainte de a utiliza acest dispozitiv, vă rugăm să citiți cu atenție manualul de instrucțiuni.
- Vă rugăm să vă asigurați că tensiunea nominală este aceeași cu cea pe care ați utilizat-o.
- Vă rugăm să păstrați instrucțiunile, certificatul de garanție, chitanța de vânzare și, dacă este posibil, cartonul cu ambalajul interior!
- Dispozitivul este destinat exclusiv utilizării private și nu pentru uz comercial, nici pentru uz profesional!
- Întotdeauna scoateți mufa din priză atunci când dispozitivul nu este în uz sau atunci când montați părți accesorii, curățați dispozitivul sau în cazul în care apare o perturbare. Opriți dispozitivul în prealabil. Trageți de mufă, nu de cablu.
- Pentru a proteja copiii de pericolele aparatelor electrice, nu-i lăsați niciodată nesupravegheați cu dispozitivul. Prin urmare, când selectați locația pentru dispozitivul dumneavoastră, faceți-o astfel încât copiii să nu aibă acces la dispozitiv. Asigurați-vă că cablul nu atârna.
- Testați regulat dispozitivul și cablul pentru eventuale daune. Dacă există vreo deteriorare, dispozitivul nu ar trebui utilizat.
- Nu permiteți copiilor să se joace cu dispozitivul. Nu lăsați copiii să se joace cu materiale de ambalare cum ar fi sacii de plastic.
- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de peste 8 ani și de persoane cu dizabilități fizice, senzoriale sau mentale, sau lipsă de experiență și cunoștințe, cu condiția să fie supervizați sau să li se fi dat instrucțiuni privind utilizarea în condiții de siguranță și să înțeleagă pericolele posibile. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu ar trebui să fie făcute de copii decât dacă au sub 8 ani și nu sunt supravegheați.
- Nu reparați dispozitivul singuri, ci consultați un expert autorizat în caz de problemă.
- Din motive de siguranță, un cablu de rețea rupt sau deteriorat poate fi înlocuit numai cu un cablu echivalent de la producător, departamentul nostru de service pentru clienți sau o persoană calificată similară.
- Păstrați dispozitivul și cablul departe de căldură, lumina directă a soarelui, umezeală, muchii ascuțite și asemenea.
- Opreșteți dispozitivul și deconectați-l atunci când nu îl utilizați.
- Folosiți doar accesorii originale furnizate de furnizor.
- Nu utilizați dispozitivul în aer liber. (Cu excepția cazului în care dispozitivul este destinat utilizării în exterior.) Protejați întotdeauna împotriva temperaturilor zero sau sub-zero.
- Nu utilizați niciodată aproape de apă (cadă, chiuvetă, etc.). Aparatul

nu ar trebui expus la ploaie sau umezeală. Utilizați dispozitivul numai atunci când mâinile sunt uscate.

- Dacă dispozitivul cade în apă, deconectați-l înainte de a-l scoate din apă. Nu atingeți sursa de apă. Dispozitivul trebuie verificat de un specialist înainte de a fi utilizat din nou. Pentru a evita riscul de electrocutare, nu curățați dispozitivul cu apă sau nu-l scufundați în apă.
- Folosiți dispozitivul numai în scopul prevăzut.
- Acest dispozitiv trebuie utilizat numai atunci când este conectat la o priză cu împământare instalată în conformitate cu regulamentele. Asigurați-vă că tensiunea de alimentare corespunde tensiunii indicate pe placa de tip.
- Daunele care apar atunci când dispozitivul este utilizat în alte scopuri decât cele specificate în instrucțiuni sau este utilizat incorect sau nu este reparat de experți nu sunt acoperite de garanție.
- Folosiți întotdeauna dispozitivul pe o suprafață plană și orizontală.
- Dispozitivul nu ar trebui utilizat după ce a căzut pe o suprafață dură de la înălțime. Chiar și daunele invizibile pot provoca efecte negative asupra siguranței funcționale a dispozitivului. Dispozitivul poate fi utilizat doar după ce a fost verificat de un profesionist.
- Nu transportați sau trageți dispozitivul ținând mufa de alimentare, deoarece există un risc de scurtcircuit din cauza ruperii cablului. Nu îndoiti, nu strângeți și nu trageți cablul de alimentare peste margini ascuțite.
- Dacă există un orificiu de ventilație, nu-l acoperiți. Nu turnați lichide sau pudre în orificiile de ventilație.
- Nu introduceți degetele sau alte obiecte în părțile deschise ale dispozitivului.
- Nu se acceptă nicio răspundere în caz de daune cauzate de utilizarea necorespunzătoare sau nerespectarea acestor instrucțiuni.
- Risc de arsuri! După utilizarea aparatului, unele suprafețe pot fi fierbinți, fiți conștienți de riscuri și fiți atenți la suprafețele fierbinți.
- Înainte de a curăța aparatul, așteptați să se răcească complet.
- În timpul utilizării airfryer-ului, asigurați-vă că lăsați cel puțin patru centimetri de spațiu pe toate părțile pentru a permite o circulație adecvată a aerului.
- Nu plasați pe sau lângă o aragaz sau o plită electrică încălzită, sau într-un cuptor încălzit sau într-un cuptor cu microunde.
- Vă rugăm să utilizați dispozitivul în conformitate cu capacitatea sa, fără a-l supraîncărca.
- În timpul prăjirii cu aer cald, se eliberează abur fierbinte prin deschiderile de evacuare a aerului. Păstrați-vă mâinile și fața la o distanță sigură de abur și de deschiderile de evacuare a aerului. Fiți atenți și la aburul fierbinte și la aerul atunci când scoateți vasul din aparat.

STRUCTURA PRODUSULUI



1. Coș de prăjit
2. Mâner coș de prăjit
3. Intrare de aer
4. Ceas, buton pornire alimentare
5. Indicator pornire

6. Buton control temperatură
7. Capac superior
8. Port de evacuare
9. Cablu de alimentare

METODA DE OPERARE

Modelul mecanic are un mod de operare cu control al temperaturii prin buton, temperatura putând fi ajustată între 80 și 200 de grade, iar modelul mecanic manual al cronometrului poate fi setat între 5 și 30 de minute. După ce timpul este completat, acesta va reveni automat la zero pentru a finaliza sarcina de lucru.

PRIMA UTILIZARE

- Îndepărtați toate materialele de ambalare.
- Îndepărtați orice autocolante sau etichete de pe produs.
- Curățați în mod exhaustiv coșul și friteuza cu apă caldă, puțin detergent și o burete non-abraziv.

Notă: Puteți curăța aceste părți în mașina de spălat vase.

- Ștergeți exteriorul și interiorul produsului cu o cârpă umedă. Friteuza aerului utilizează aer cald. Nu puneți grăsime în friteuză.

PREGĂTIREA ÎNAINTE DE UTILIZARE

- Așezați produsul pe o suprafață stabilă și nivelată. Nu puneți produsul pe suprafețe care nu sunt rezistente la căldură.
- Poziționați coșul pentru prăjire în friteuză în mod corespunzător. Nu adăugați ulei sau alte lichide în friteuză. Nu puneți nimic deasupra produsului, deoarece acest lucru va perturba fluxul de aer și va afecta rezultatele procesului de aer prăjit.
- Unele ingrediente trebuie agitate continuu în timpul preparării. Vă rugăm să trageți de mâner pentru a scoate coșul și a-l agita, apoi reintroduceți-l în aparat.

Sfaturi: Dacă setați cronometrul pentru jumătate din timpul de preparare, trebuie să agitați ingredientele când auziți semnalul cronometrului; apoi trebuie să setați din nou cronometrul pentru restul timpului de preparare.

- Când auziți semnalul cronometrului, înseamnă că a expirat timpul de preparare setat. Scoateți tava din produs.
 - Vărsați mâncarea. Dacă utilizați grătarul, puteți folosi clema pentru mâncare pentru a o scoate.
- Notă:** Nu întoarceți friteuza cu partea de jos în sus, deoarece excesul de grăsime din tavă poate curge pe mâncare.
- Vărsați toată mâncarea din tavă în bol, puteți folosi clești.

Sfat: Pentru a scoate mâncarea mare sau fragilă, utilizați clești.

SETĂRI ȘI SFATURI

Notă: Rețineți că aceste setări sunt doar pentru referință.

- Rezultatele gătitului vor varia în funcție de originea, dimensiunea, forma și marca ingredientelor, și de gustul personal, deci nu putem garanta cele mai bune setări de gătit din tabelul de mai jos.
- Scoaterea rapidă a friteuzei din produs în timpul prăjirii cu aer cald are un impact neglijabil sau deloc asupra procesului de gătit, deoarece tehnologia Rapid Air reîncălzește instant aerul din interiorul produsului.
- Ingredientele mai mici vor necesita un timp de gătire ușor mai scurt decât cele mai mari.
- Când cantitatea de ingrediente este mare, timpul de gătire trebuie ușor crescut; iar când cantitatea este mică, procesul de gătire poate fi ușor redus.
- În timpul procesului de gătire, întoarcerea ingredientelor mai mici pe jumătate poate îmbunătăți rezultatul final al gătitului și poate ajuta ingredientele să fie prăjite mai uniform.
- Adăugarea un pic de ulei la cartofii proaspeți îi face mai crocanți și se recomandă utilizarea unei sticle de ulei pentru o uniformitate mai mare. Cartofii ar trebui lăsați câteva minute după adăugarea uleiului înainte de gătire.
- Nu este recomandat să gătiți în acest produs ingrediente cu un conținut foarte ridicat de grăsime, cum ar fi carnea grasă, cârnații, etc.
- Gustările care pot fi gătită la cuptor pot fi gătită și în acest produs.
- Pentru a găti cartofi prăjiți crocanți, cantitatea optimă de ingrediente este între 300-500 grame.
- Utilizarea aluatului pre-fermentat face ușor și rapid gătitul sandwich-urilor. Aluatul pre-ridicat necesită mai puțin timp de gătire decât aluatul făcut în casă.
- Dacă gătiți prăjituri sau tarte, sau ingrediente crocante sau umpluturi, puteți folosi o tavă de copt sau un vas pentru a le pune în tavă (trebuie să le aduceți singuri).
- Puteți utiliza acest produs pentru a reîncălzi mâncarea. Vă rugăm să setați temperatura la 150°C și timpul de gătire până la 10 minute.

Notă: Când utilizați ingrediente care vor crește (cum ar fi prăjiturile, quiche-urile sau muffin-urile, etc.), nu ar trebui să depășiți jumătate din tavă de copt.

Notă: Dacă produsul este pornit de la rece (fără pre-încălzire), timpul de gătire ar trebui să fie crescut cu 3 minute.

AVERTISMENTE PRIVIND PERICOLELE

- Carcasa friteuzei conține componente electronice și de încălzire și nu ar trebui scufundată sau clătită sub apă.
- Nu permiteți apei sau altor lichide să intre în produs pentru a evita electrocutarea.
- Așezați ingredientele pentru gătit în tavă de copt, evitând contactul cu elementele de încălzire.
- Nu umpleți niciodată friteuza cu ulei, deoarece acest lucru poate cauza un pericol de incendiu.
- Nu atingeți niciodată interiorul produsului în timp ce acesta funcționează.

CURĂȚARE ȘI DEPOZITARE

- Produsul trebuie curățat imediat după fiecare utilizare.
- Tigaia, grătarul și interiorul produsului sunt acoperite. Nu utilizați ustensile de gătit din metal sau materiale abrazive pentru curățare, deoarece acestea vor distruge stratul antiaderent.
- După gătit, deconectați priza din priză și lăsați aerofryerul să se răcească. Scoaterea tigăii va accelera răcirea unității.
- Dacă există murdărie pe fundul tăvii grătarului și a aerofryerului, adăugați apă caldă în aerofryer și lăsați tigaia grătar și aerofryerul să stea timp de aproximativ 10 minute înainte de curățare. Adăugați puțin detergent și o burete non-abraziv pentru curățare.
- Aerofryerul și tava de copt pot fi spălate în mașina de spălat vase.
- Dacă trebuie să curățați tubul de încălzire de pe partea de sus a mașinii, utilizați o perie de curățare pentru a îndepărta reziduurile alimentare.

METODA DE MANIPULARE A TIPULUI DE DEFECT

Problemă	Cauza probabilă	Soluție
Produsul nu funcționează	Mufa de alimentare a produsului nu este conectată. Nu ați setat încă butonul de comutare.	Conectați mufa într-o priză cu împământare. Porniți butonul de alimentare.
Ingredientele nu sunt complet găsite	Există prea multă mâncare în tigaie. Temperatura de gătit este setată prea scăzută. Timpul de gătit este prea scurt.	Împărțiți ingredientele în loturi mici și adăugați-le în tigaie. Împărțiți-le în loturi mai mici pentru a se încălzi uniform. Reglați butonul de control al temperaturii la temperatura dorită (vezi secțiunea "Setări") și ajustați timpul la timpul de gătit dorit.
Nu sunt prăjite uniform	Anumite ingrediente trebuie întoarse în timpul procesului de gătit.	Dacă anumite ingrediente sunt deasupra sau se suprapun cu alte ingrediente (de exemplu, cartofii prăjiți), întoarceți-le în timpul gătirii.
Produsul de patiserie prăjit nu este crocant.	Alegerea dvs. de aerofryer ar trebui să fie gătită într-o tigaie tradițională cu ulei.	Produsul de patiserie este o opțiune, sau ungeți ușor aluatul pentru o crocantă în plus.
Imposibilitatea de a împinge aerofryerul înapoi în producție corect.	Există prea multă mâncare în tigaie.	Nu permiteți cantității de mâncare din tigaie să depășească capacitatea maximă.
Fum alb emis de produs	Mâncarea pe care o gătiți are un conținut ridicat de ulei.	Atunci când gătiți ingrediente grase, mult fum se va strecura în aerofryer. Uleiul va produce o cenușă albă și aerofryerul poate fi mai fierbinte decât normal. Acest lucru nu afectează rezultatul final al prăjirii ingredientelor.
Cartofii prăjiți nu au fost prăjiți uniform	Nu utilizați o varietate normală de cartofi. Nu ați înmuiat corect chipsurile de cartofi înainte de prăjire.	Utilizați cartofi proaspeți și asigurați-vă că nu se descompun când îi prăjiți. Înmuiați cartofii într-un bol, apoi scoateți-i și scurgeți-i.
Cartofii prăjiți rezultați nu sunt crocanți	Crocantele cartofilor prăjiți depind de cantitatea de ulei și apă din cartofi.	Asigurați-vă că scurgeți chipsurile în mod corespunzător înainte de a le peria. Taiati cartofii în felii mai mici. Periați puțin ulei pe suprafața chipsurilor de cartofi pentru a le face mai crocante.

Importator:

•S.C. Zilanrom Trading S.r.l.

Sos. Bucuresti-Urziceni nr 64B, Afumati, Jud ilfov (office@zilan.ro)

•S.C. Scule si Unelte Design S.r.l.

Strada 3, nr 11A, Afumati, jud ilfov (office@zilanoficial.ro)

Eliminarea corectă a acestui produs



- Această marcă indică faptul că acest produs nu trebuie eliminat împreună cu alte deșeuri menajere în întreaga UE.
- Pentru a preveni posibilele daune aduse mediului înconjurător sau sănătății umane prin eliminarea necontrolată a deșeurilor, reciclați-l responsabil pentru a promova reutilizarea durabilă a resurselor materiale.
- Pentru a returna dispozitivul utilizat, vă rugăm să utilizați sistemele de returnare și colectare sau să contactați comerciantul de la care ați achiziționat produsul. Aceștia pot prelua acest produs pentru reciclarea sigură a mediului înconjurător.

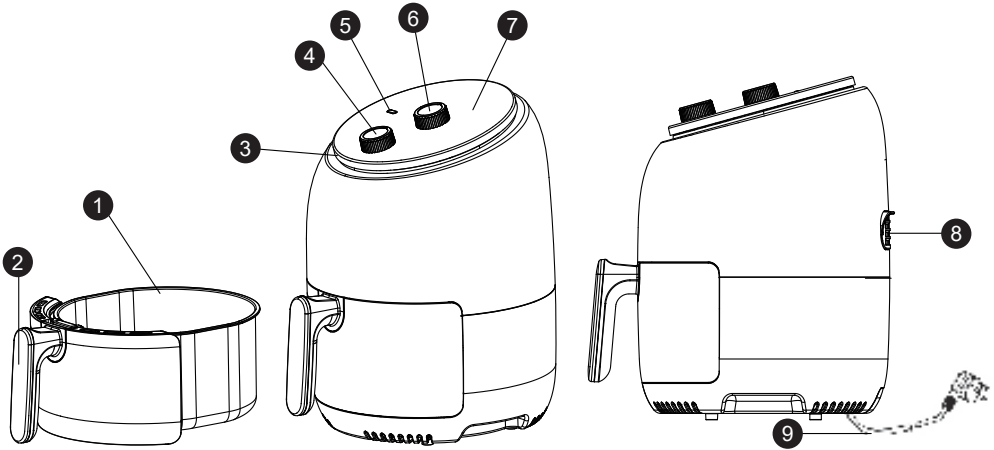
NALEŻY PAMIĘTAĆ, ŻE INSTRUKCJA URZĄDZENIA MOŻE BYĆ UTWORZONA I ZAWIERAĆ WIĘCEJ INFORMACJI DOTYCZĄCYCH NIE TYLKO TEGO O MODELU. TWOJE URZĄDZENIE MOŻE NIE ZAWIERAĆ FUNKCJI WYMENIONYCH W INSTRUKCJI URZĄDZENIA. TEN JĘZYK ZOSTAŁ PRZETŁUMACZONY ZA POMOCĄ SZTUCZNEJ INTELIGENCJI.

INSTRUKCJE OGÓLNE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA I OSTRZEŻENIA

- Przed użyciem tego urządzenia proszę dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi.
- Upewnij się, że napięcie znamionowe jest takie samo jak napięcie używane.
- Proszę zachować instrukcje, świadectwo gwarancyjne, paragon zakupu i, jeśli to możliwe, karton z wewnętrznym opakowaniem!
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku prywatnego, nie do użytku komercyjnego ani zawodowego!
- Zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka, gdy urządzenie nie jest w użyciu, podczas mocowania części dodatkowych, czyszczenia urządzenia lub gdy wystąpi zakłócenie. Wyłącz urządzenie przed tym. Wyciągaj za wtyczkę, nie za kabel.
- Aby chronić dzieci przed niebezpieczeństwem wynikającym z urządzeń elektrycznych, nigdy nie pozostawiaj ich bez nadzoru z urządzeniem. Dlatego też wybierając miejsce na urządzenie, upewnij się, że dzieci nie mają do niego dostępu. Zadbaj, aby kabel nie zwisał.
- Regularnie sprawdzaj urządzenie i kabel pod kątem uszkodzeń. W przypadku jakiegokolwiek uszkodzenia urządzenie nie powinno być używane.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem ani opakowaniem, takim jak worki foliowe.
- Urządzenie to może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby z niepełnosprawnościami fizycznymi, sensorycznymi lub psychicznymi, lub brakiem doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że są one pod nadzorem lub zostały pouczone, jak bezpiecznie używać urządzenia i rozumieją potencjalne zagrożenia. Czyszczenie i konserwacja użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że są one poniżej 8 roku życia i nie są pod nadzorem.
- Nie naprawiaj urządzenia samodzielnie, lecz skonsultuj się z autoryzowanym specjalistą w przypadku problemu.
- Z powodów bezpieczeństwa uszkodzony lub zniszczony przewód zasilający może być zastąpiony tylko równoważnym przewodem od producenta, naszego działu obsługi klienta lub podobnie wykwalifikowanej osoby.
- Trzymaj urządzenie i kabel z dala od ciepła, bezpośredniego światła słonecznego, wilgoci, ostrych krawędzi i podobnych.
- Wyłącz urządzenie i odłącz je, gdy nie jest używane.
- Używaj tylko oryginalnych akcesoriów dostarczonych przez dostawcę.
- Nie używaj urządzenia na zewnątrz (chyba że urządzenie jest przeznaczone do użytku na zewnątrz). Zawsze chron się przed zerowymi lub ujemnymi temperaturami.

- Nigdy nie używaj w pobliżu wody (wannы, zlewu itp.). Urządzenie nie powinno być wystawione na deszcz ani wilgoć. Używaj urządzenia tylko wtedy, gdy ręce są suche.
- Jeśli urządzenie wpadnie do wody, odłącz je przed wyjęciem z wody. Nie dotykaj źródła wody. Urządzenie musi zostać sprawdzone przez specjalistę przed ponownym użyciem. Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, nie czyść urządzenia wodą ani nie zanurzaj go w wodzie.
- Używaj urządzenia tylko w celu jego przeznaczenia.
- Urządzenie to może być używane tylko podłączone do uziemionego gniazdka zainstalowanego zgodnie z przepisami. Upewnij się, że napięcie zasilania odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej.
- Szkody wynikające z użytkowania urządzenia w innych celach niż określone w instrukcji lub z niewłaściwego użytkowania lub nie naprawiania przez ekspertów nie są objęte gwarancją.
- Zawsze używaj urządzenia na płaskiej i poziomej powierzchni.
- Urządzenie nie powinno być już używane, jeśli upadnie na twardą powierzchnię z wysokości. Nawet niewidoczne uszkodzenia mogą negatywnie wpływać na bezpieczeństwo funkcjonalne urządzenia. Urządzenie można używać tylko po sprawdzeniu przez profesjonalistę.
- Nigdy nie przenoś ani nie ciągnij urządzenia, trzymając wtyczkę zasilającą, ponieważ istnieje ryzyko zwarcia z powodu przerwania kabla. Nie zginaj, nie ściskaj ani nie ciągnij przewodu zasilającego przez ostry krawędzie.
- Jeśli istnieje otwór wentylacyjny, nie zakrywaj go. Nie nalewaj żadnych płynów ani proszków do otworów wentylacyjnych.
- Nie wkładaj palców ani innych przedmiotów do otwartych części urządzenia.
- Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym użyciem lub nieprzestrzeganiem tych instrukcji.
- Ryzyko oparzeń! Po użyciu urządzenia niektóre powierzchnie mogą być gorące, zwróć uwagę na ryzyko i bądź ostrożny w kontakcie z gorącymi powierzchniami.
- Przed czyszczeniem urządzenia poczekaj, aż frytownica całkowicie ostygnie.
- Podczas użytkowania urządzenia typu airfryer zachowaj co najmniej cztery cale wolnej przestrzeni po wszystkich stronach, aby zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza.
- Nie umieszczaj na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego, ani w rozgrzanym piekarniku czy kuchence mikrofalowej.
- Proszę używać urządzenia zgodnie z jego zdolnością, nigdy nie przeładowuj go.
- Podczas smażenia na gorącym powietrzu przez otwory wydmuchu uwalnia się gorąca para, trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od pary i otworów wydmuchu. Bądź również ostrożny przy gorącej parze i powietrzu podczas wyjmowania naczynia z urządzenia.

STRUKTURA PRODUKTU



1. Kosz do smażenia
2. Uchwyt kosza do smażenia
3. Wejście powietrza
4. Pokrętko czasomierza i włącznika zasilania
5. Wskaźnik włączenia zasilania

6. Pokrętko kontroli temperatury
7. Górna pokrywa
8. Otwór wydechowy
9. Przewód zasilający

METODA UŻYTKOWANIA

Mechaniczny model posiada pokrętko do sterowania temperaturą, temperatura może być regulowana od 80 do 200 stopni, a mechaniczny model zegarowy pozwala na ustawienie czasu od 5 do 30 minut. Po zakończeniu czasomierza automatycznie wraca do zera, wykonując zadanie.

PIERWSZE UŻYCIE

- Usuń wszelkie materiały opakowaniowe.
- Usuń wszelkie naklejki lub etykiety z produktu.
- Dokładnie wyczyść kosz i frytownicę ciepłą wodą, odrobiną detergentu oraz miękką gąbką nieścierającą.

Uwaga: Te części można myć w zmywarce.

- Wytrzyj zewnętrzną i wewnętrzną część produktu wilgotną szmatką. Frytownica powietrzna używa gorącego powietrza. Nie wlewaj tłuszczu do frytownicy.

PRZYGOTOWANIE PRZED UŻYCIEM

- Umieść produkt na stabilnej, płaskiej powierzchni. Nie umieszczaj go na powierzchniach niewytrzymałych wysokiej temperatury.
 - Włóż kosz do frytkownicy we właściwe miejsce. Nie należy wlewać do niej oleju ani żadnych innych płynów. Nie kładź też niczego na wierzchu produktu, ponieważ może to zakłócić przepływ powietrza i wpłynąć na rezultaty smażenia na powietrzu.
 - Niektóre składniki wymagają ciągłego mieszania w trakcie przygotowywania, dlatego trzymając za uchwyt, wyciągnij kosz i potrząśnij nim, a następnie wsuń z powrotem do urządzenia.
- Wskazówki:** Jeśli ustawisz minutnik na połowę czasu przygotowania, musisz wstrząsnąć składnikami, gdy usłyszysz dźwięk minutnika. To oznacza, że po wstrząśnięciu musisz ponownie ustawić minutnik na pozostały czas przygotowania.
- Gdy usłyszysz sygnał dźwiękowy minutnika, oznacza to, że czas przygotowania minął. Wyjmij patelnię z produktu.
 - Wyłóż jedzenie. Jeśli używasz grilla, możesz użyć szczypiec, aby wyjąć jedzenie.
- Uwaga:** Nie odwracaj frytkownicy do góry nogami, ponieważ nadmiar tłuszczu w patelni może wyciekać na jedzenie.
- Wylej całe jedzenie z garnka do miski, możesz użyć cęgów.
- Wskazówka:** Do wyjmowania dużych lub delikatnych składników użyj cęgów.

USTAWIENIA I WSKAZÓWKI

Uwaga: Pamiętaj, że poniższe ustawienia są jedynie wskazówkowe.

- Czas gotowania może się różnić ze względu na pochodzenie, wielkość, kształt i markę składników oraz indywidualne preferencje smakowe, więc nie możemy zagwarantować optymalnych ustawień gotowania podanych w tabeli.
- Szybkie wyciągnięcie kosza z produktu podczas smażenia gorącym powietrzem ma niewielki lub żaden wpływ na proces gotowania, ponieważ technologia Rapid Air natychmiast ponownie nagrzewa powietrze wewnątrz produktu.
- Mniejsze składniki będą wymagały nieco krótszego czasu gotowania niż większe składniki.
- Przy dużej ilości składników czas gotowania należy nieco wydłużyć, a przy małej ilości proces gotowania można skrócić.
- W trakcie gotowania obracanie mniejszych składników na półmetku poprawia ostateczny wynik gotowania i pomaga równomiernie je usmażyć.
- Dodanie trochę oleju do świeżych ziemniaków sprawia, że są bardziej chrupiące, zaleca się używanie butelki ze sprayem do oleju dla większej równomierności. Ziemniaki powinny pozostać przez kilka minut po dodaniu oleju przed gotowaniem.
- Nie zaleca się gotowania składników o bardzo wysokiej zawartości tłuszczu, takich jak tłuste mięsa, kiełbaski, itp.
- Przekąski, które można upiec w piekarniku, można także przygotować w tym produkcie.
- Aby przygotować chrupiące frytki, optymalna ilość składników wynosi od 300 do 500 gramów.
- Użycie ciasta przedfermentowanego ułatwia i przyspiesza przygotowanie kanapek. Ciasto przedfermentowane wymaga krótszego czasu gotowania niż domowe ciasto.
- Jeśli pieczesz ciasta lub tarty, lub przygotowujesz kruche lub nadziewane składniki, możesz użyć blachy do pieczenia lub formy do umieszczania w patelni (musisz je mieć własne).
- Możesz użyć tego produktu do podgrzewania jedzenia. Proszę ustawić temperaturę na 150°C i czas gotowania do 10 minut.

Uwaga: Podczas używania składników, które będą rosły (takich jak ciasta, quiche'e, muffiny itp.), nie należy umieszczać więcej niż połowy blaszki do pieczenia.

Uwaga: Jeśli produkt nie był nagrzany (nie był przed nagrzany), czas gotowania należy wydłużyć o 3 minuty.

ZAGROŻENIA

- Obudowa koszyka do smażenia zawiera elektronikę i elementy grzewcze i nie powinna być zanurzana ani płukana pod wodą.
- Nie dopuszczaj do kontaktu z wodą ani innymi płynami, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- Umieść składniki do gotowania w naczyniu do pieczenia, unikając kontaktu z elementami grzewczymi.
- Nigdy nie należy napełniać frytkownicy olejem, ponieważ może to prowadzić do zagrożenia pożarowego.
- Nigdy nie dotykaj wnętrza produktu podczas jego pracy.

CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE

- Produkt należy czyścić natychmiast po każdym użyciu.
- Frytkownica, grill oraz wnętrze produktu są pokryte. Nigdy nie używaj metalowych naczyń ani środków czyszczących żrących do czyszczenia. Może to uszkodzić powłokę nieprzyswierającą.
- Po ugotowaniu odłącz wtyczkę z gniazdka elektrycznego i pozostaw urządzenie do ostygnięcia. Wyjęcie frytkownicy pozwoli na szybsze ostygnięcie urządzenia.
- Jeśli na dnie patelni grillowej i frytkownicy są zabrudzenia, nalej do frytkownicy gorącej wody i pozostaw frytkownicę oraz patelnię do namoczenia przez około 10 minut przed czyszczeniem. Dodaj trochę detergentu i niełupiącą gąbkę do czyszczenia.
- Frytkownicę i blaszkę do pieczenia można myć w zmywarce.
- Jeśli musisz wyczyścić grzałkę na górze urządzenia, użyj szczotki do czyszczenia, aby usunąć pozostałości jedzenia.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Produkt nie działa	Wtyczka produktu nie jest włożona do gniazdka. Jeszcze nie ustawiłeś przycisku przełącznika.	Podłącz wtyczkę do uziemionego gniazdka elektrycznego. Włącz przycisk zasilania.
Składniki nie są w pełni ugotowane	W patelni jest zbyt dużo jedzenia. Ustawiona temperatura gotowania jest zbyt niska. Czas gotowania jest zbyt krótki.	Podziel składniki na mniejsze partie i dodaj do garnka. Podziel na mniejsze partie, aby równomierniej się podgrzały. Dostosuj przycisk regulacji temperatury do pożądanej temperatury (patrz sekcja "Ustawienia") i dostosuj czas do pożądanego czasu gotowania.
Nie równomiernie usmażone	Niektóre składniki muszą być obracane podczas procesu gotowania.	Jeśli niektóre składniki są na wierzchu lub nakładają się na siebie. (np. frytki), przewróć składniki podczas gotowania.
Usmażone ciasto nie jest chrupkie.	Twoje wybory frytkownicy powinny być gotowane w tradycyjnej patelni do oleju.	Ciasto piekarnicze to opcja, lub lekko natłuść ciasto dla dodatkowej chrupkości.
Nie można prawidłowo włożyć frytkownicy do produkcji.	W patelni jest zbyt dużo jedzenia.	Nie pozwól, aby ilość jedzenia w patelni przekroczyła jej maksymalną pojemność.
Z produktu wydobywa się biały dym.	Gotowane przez Ciebie jedzenie ma wysoką zawartość tłuszczu.	Podczas gotowania tłustych składników wiele oparów dostanie się do frytkownicy. Olej wytworzy biały sadzę i frytkownica może być gorętsza niż normalnie. To nie wpłynie na ostateczny wynik smażenia składników.
Świeże frytki nie są równomiernie usmażone	Nie używasz normalnego rodzaju ziemniaków. Nie namoczyłeś odpowiednio chipsów ziemniaczanych przed smażeniem.	Używaj świeżych ziemniaków i upewnij się, że nie rozpadają się podczas smażenia. Ziemniaki namocz w misce, a następnie wyjmij i odcedź.
Usmażone frytki nie są chrupkie	Chrupkość frytek ziemniaczanych zależy od ilości oleju i wody w frytkach.	Upewnij się, że chipsy są odpowiednio osączone przed szczotkowaniem. Pokrój ziemniaki na mniejsze plasterki. Nałóż trochę oleju na powierzchnię chipsów ziemniaczanych, aby były bardziej chrupkie.

Importer: Zilan Polska Sp. z o.o., ul. gen. R. Kuklińskiego

zilanpolska@zilan.com.tr

SERWIS: IBE Technologies Sp. z o.o., ul. gen. R. Kuklińskiego

14, 08-110 Siedlce

Prawidłowe utylizowanie tego produktu



- To oznaczenie wskazuje, że ten produkt nie powinien być usuwany wraz z innymi odpadami domowymi w całej UE.
- Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowiska lub zdrowia ludzkiego wynikającym z niekontrolowanego usuwania odpadów, należy odpowiedzialnie je przetwarzać, aby promować zrównoważone ponowne wykorzystanie zasobów materialnych.
- Aby zwrócić zużyte urządzenie, skorzystaj z systemów zwrotu i zbiórki lub skontaktuj się ze sprzedawcą, u którego zakupiono produkt. Mogą oni przyjąć ten produkt do recyklingu w sposób bezpieczny dla środowiska.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ, ЧТО ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ УСТРОЙСТВА ПОДГОТОВЛЕНО ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ МОДЕЛЕЙ. В ВАШЕМ УСТРОЙСТВЕ МОГУТ ОТСУТСТВОВАТЬ НЕКОТОРЫЕ ФУНКЦИИ, ОПИСАННЫЕ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ. ЭТОТ ЯЗЫК БЫЛ ПЕРЕВЕДЁН С ПОМОЩЬЮ ИСКУССТВЕННОГО ИНТЕЛЛЕКТА.

ОБЩИЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

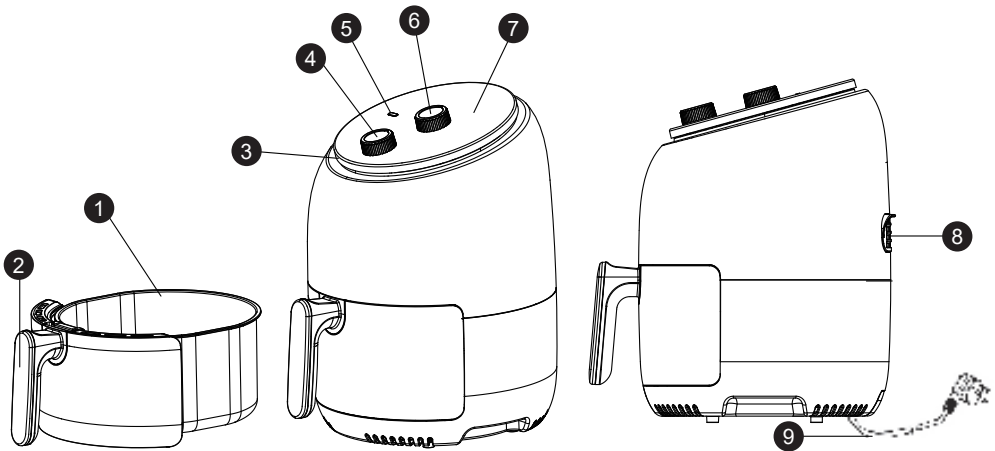
- Перед использованием этого устройства внимательно прочтите руководство по эксплуатации.
- Убедитесь, что номинальное напряжение совпадает с напряжением, которое вы используете.
- Сохраните инструкции, гарантийный сертификат, чек о покупке и, если возможно, коробку с внутренней упаковкой!
- Устройство предназначено исключительно для личного использования и не для коммерческого или профессионального использования!
- Всегда отсоединяйте вилку от розетки, когда устройство не используется, при установке аксессуаров, чистке устройства или при возникновении неисправности. Перед этим выключите устройство. Тяните за вилку, а не за кабель.
- Чтобы защитить детей от опасностей электроприборов, никогда не оставляйте их без присмотра с устройством. Выбирайте место для устройства так, чтобы дети не могли к нему достать. Убедитесь, что кабель не свисает.
- Регулярно проверяйте устройство и кабель на наличие повреждений. Если обнаружено какое-либо повреждение, устройство необходимо прекратить использовать.
- Не позволяйте детям играть с устройством. Не давайте детям играть с упаковочным материалом, таким как пластиковые пакеты.
- Это устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с физическими, чувствительными или умственными нарушениями, или неопытными в его использовании, при условии, что они находятся под присмотром или получили инструкции по безопасному использованию и понимают возможные опасности. Чистка и техническое обслуживание должны выполняться только взрослыми, если дети младше 8 лет и не находятся под присмотром.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать устройство, обратитесь к авторизованному специалисту в случае проблемы.
- Из соображений безопасности разорванный или поврежденный сетевой кабель может быть заменен только аналогичным кабелем от производителя, нашего отдела обслуживания или аналогичного квалифицированного специалиста.
- Держите устройство и кабель вдали от тепла, прямых солнечных лучей, влаги, острых краев и т.д.
- Выключите устройство и выдерните вилку, когда не используете его.

- Используйте только оригинальные аксессуары, предоставленные поставщиком.
- Не используйте устройство на открытом воздухе (если оно не предназначено для использования на улице). Всегда защищайтесь от нулевых или субнулевых температур.
- Не используйте вблизи воды (ванна, раковина и т.д.). Прибор не должен подвергаться воздействию дождя или влаги. Используйте устройство только с сухими руками.
- Если устройство упало в воду, выдерните вилку, прежде чем достать его из воды. Не касайтесь источника воды. Перед повторным использованием устройство должно быть проверено специалистом. Для предотвращения риска электрического удара не чистите устройство водой и не погружайте его в воду.
- Используйте устройство только для предназначенных целей.
- Это устройство должно работать только при подключении к заземленной розетке, установленной в соответствии с нормами. Убедитесь, что подача напряжения соответствует напряжению, указанному на табличке.
- Повреждения, произошедшие при использовании устройства для других целей, не указанных в инструкции, или при неправильном использовании или ремонте не квалифицированными специалистами, не подлежат гарантии.
- Всегда используйте устройство на ровной и горизонтальной поверхности.
- После падения на твердую поверхность с высоты устройство больше не должно использоваться. Невидимые повреждения могут негативно повлиять на функциональную безопасность устройства. Устройство можно использовать только после проверки специалистом.
- Не переносите и не тяните устройство за вилку, так как это может привести к короткому замыканию из-за поломки кабеля. Не сгибайте, не зажимайте и не тяните силой сетевой кабель через острые края.
- Если есть вентиляционное отверстие, не закрывайте его. Не заливайте жидкость или порошок в вентиляционные отверстия.
- Не вставляйте пальцы или другие предметы в открытые части устройства.
- За неправильное использование или несоблюдение данных инструкций ответственность несетя.
- Опасность ожогов! После использования прибора некоторые поверхности могут быть горячими, будьте внимательны к рискам и остерегайтесь горячих поверхностей.
- Перед чисткой прибора дождитесь полного остывания фритюрницы.
- При работе с аэрофритюром оставляйте как минимум 10 см свободного пространства со всех сторон для обеспечения

достаточной циркуляции воздуха.

- Не помещайте на или рядом с горячим газовым или электрическим нагревателем, в нагретой духовке или микроволновой печи.
- Пожалуйста, используйте устройство в соответствии с его мощностью, никогда не переполняйте его.
- Во время горячей воздушной жарки через отверстия для выпуска воздуха выделяется горячий пар. Держите руки и лицо на безопасном расстоянии от пара и от отверстий для выпуска воздуха. Будьте осторожны при удалении горячего пара и воздуха при извлечении горшка из устройства.

СТРУКТУРА ИЗДЕЛИЯ



1. Корзина для жарки
2. Ручка корзины для жарки
3. Воздушный вход
4. Таймер, регулятор мощности
5. Индикатор включения

6. Регулятор температуры
7. Верхняя крышка
8. Вентиляционное отверстие
9. Сетевой шнур

МЕТОД РАБОТЫ

Механическая модель работает с помощью регулятора температуры типа ручки, температура может быть отрегулирована от 80 до 200 градусов, а механическая модель таймера может быть отрегулирована от 5 до 30 минут. По завершении отсчета времени он автоматически возвращается в ноль для завершения задачи.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Удалите все упаковочные материалы.
- Снимите все наклейки или этикетки с изделия.
- Тщательно очистите корзину и жарочную камеру горячей водой, небольшим количеством моющего средства и неабразивной губкой.

Примечание: Эти детали можно мыть в посудомоечной машине.

- Протрите внешнюю и внутреннюю части изделия влажной тканью. Воздушный фритюрница использует горячий воздух. Не добавляйте масло в фритюрницу.

ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- Разместите изделие на устойчивой и ровной поверхности. Не размещайте его на поверхностях, неустойчивых к теплу.
 - Правильно установите корзину для жарки в аппарате. Не заливайте в аппарат масло или другие жидкости. Не кладите ничего сверху изделия, чтобы не нарушить циркуляцию воздуха и не повлиять на результаты воздушной жарки.
 - Некоторые ингредиенты требуют постоянного перемешивания во время приготовления. Держите за ручку, чтобы вытащить корзину и потрясти её, затем верните обратно в аппарат.
- Совет:** Если вы установили таймер на половину времени приготовления, вам нужно будет встряхнуть ингредиенты, когда услышите сигнал таймера; это означает, что после этого вам нужно снова установить таймер на оставшееся время приготовления.
- Когда вы услышите сигнал таймера, это значит, что наступило установленное время приготовления. Выньте корзину из изделия.
 - Вылейте готовое блюдо. Если используется гриль, можно использовать щипцы для удаления пищи.
- Заметка:** Не переворачивайте аппарат вверх дном, чтобы избежать протечек излишнего жира на продукт.
- Перелейте всю пищу из корзины в емкость, можно использовать щипцы.
- Совет:** Для извлечения крупных или хрупких продуктов используйте щипцы.

НАСТРОЙКИ И СОВЕТЫ

Заметка: Помните, что эти настройки приведены для ориентира.

- Результаты приготовления могут варьироваться в зависимости от происхождения, размера, формы и марки ингредиентов, а также от личных предпочтений, поэтому мы не можем гарантировать оптимальные настройки приготовления, указанные в таблице ниже.
- Быстрое вытаскивание корзины из изделия во время жарки горячим воздухом практически не влияет на процесс приготовления, так как технология быстрой циркуляции воздуха мгновенно разогревает воздух внутри изделия.
- Мелкие ингредиенты требуют немного меньшего времени приготовления по сравнению с крупными.
- При большом количестве ингредиентов время приготовления следует слегка увеличить, а при малом — немного сократить.
- Поворот мелких ингредиентов на полпути во время приготовления способствует равномерному обжариванию и улучшает конечный результат.
- Добавление небольшого количества масла к свежим картофельным долькам придаст им более хрустящую текстуру; рекомендуется использовать баллончик для равномерного нанесения масла. Картофель следует оставить на несколько минут после добавления масла перед приготовлением.
- Не рекомендуется использовать в этом изделии ингредиенты с высоким содержанием жира, такие как жирные мясные изделия, колбасы и т. д.
- Закуски, которые можно приготовить в духовке, также могут быть приготовлены в этом изделии.
- Для приготовления хрустящих картофельных палочек оптимальное количество ингредиентов составляет от 300 до 500 граммов.
- Использование заранее подготовленного теста упрощает и ускоряет приготовление бутербродов. Продукция с заранее поднятым тестом требует меньше времени приготовления по сравнению с домашним тестом.
- Если вы печете торты, пироги, ломтики или начинку, можно использовать форму или противень для размещения внутри корзины (необходимо приобрести самостоятельно).
- Этот продукт можно использовать для разогрева пищи. Установите температуру на 150°C и время приготовления до 10 минут.

Заметка: При использовании ингредиентов, которые будут подниматься (например, при выпечке тортов, кишей или маффинов и т. д.), не стоит заполнять более половины формы для выпечки.

Заметка: Если изделие начинается с холодного состояния (не предварительно разогретое), время приготовления следует увеличить на 3 минуты.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОБ ОПАСНОСТИ

- Корпус фритюрницы содержит электронику и нагревательные элементы и не должен подвергаться воздействию воды.
- Не допускайте попадания воды или других жидкостей в изделие, чтобы избежать поражения электрическим током.
- Располагайте кулинарные ингредиенты в форме таким образом, чтобы они не контактировали с нагревательными элементами.
- Никогда не наполняйте фритюрницу маслом, так как это может вызвать пожар.
- Не касайтесь внутренней части изделия во время работы.

ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

- Продукт следует очищать непосредственно после каждого использования.
- Фритюрница, жарочная поверхность и внутренняя часть продукта покрыты. Никогда не используйте металлическую посуду или абразивные материалы для очистки, так как это может повредить антипригарное покрытие.
- После приготовления отключите штекер от розетки и дайте воздушной фритюрнице остыть. Вынимание фритюрницы ускорит процесс охлаждения устройства.
- Если на дне гриль-пана и фритюрницы есть загрязнения, добавьте горячей воды в фритюрницу и оставьте на 10 минут перед чисткой. Добавьте немного моющего средства и мягкую губку для чистки.
- Фритюрницу и противень можно мыть в посудомоечной машине.
- Если нужно почистить нагревательный элемент на верхней части машины, используйте щетку для удаления остатков еды.

ОБРАБОТКА ОШИБОК

Проблема	Возможная причина	Решение
Продукт не работает	Штекер питания продукта не вставлен в розетку. Вы не установили выключатель.	Вставьте штекер в заземленную розетку. Включите кнопку питания.
Ингредиенты не готовы до конца	Слишком много еды в сковородке. Установлена слишком низкая температура. Слишком короткое время приготовления.	Разделите ингредиенты на небольшие порции и добавьте в горшок. Разделите на меньшие порции для более равномерного нагрева. Настройте кнопку управления температурой на желаемую (см. раздел "Настройки") и установите время приготовления.
Неравномерное обжаривание	Некоторые ингредиенты нужно переворачивать в процессе приготовления.	Если некоторые ингредиенты находятся сверху или перекрывают другие (например, картофельные палочки), переворачивайте их в процессе приготовления.
Получившиеся жареные изделия не хрустящие	Для жарки следует выбирать традиционную масляную сковороду.	Для печенек можно использовать опцию в духовке или нанесите небольшое количество масла для дополнительной хрустящести.
Невозможно правильно включить фритюрницу в работу	В сковородке слишком много еды.	Не допускайте переполнения сковороды едой сверх ее максимальной вместимости.
Из продукта идет белый дым	Пища, которую вы готовите, содержит много масла.	При приготовлении жирных ингредиентов много дыма попадет в фритюрницу. Масло выделит белый налет, и фритюрница может быть горячее обычного. Это не повлияет на конечный результат обжарки ингредиентов.
Свежие картофельные палочки не равномерно обжарены	Вы используете не традиционный сорт картофеля. Вы не промывали картофельные чипсы перед жаркой.	Используйте свежие картофелины и убедитесь, что они не разваливаются при жарке. Замочите картофель в воде, затем удалите и отцедите.
Получившиеся картофельные палочки не хрустящие	Хрустящсть картофельных палочек зависит от количества масла и воды в них.	Убедитесь, что вы правильно осушите чипсы перед обжаркой. Нарезьте картофель тонкими ломтиками. Нанесите немного масла на поверхность чипсов для большей хрустящести.

Правильная утилизация этого продукта



- Эта маркировка указывает, что этот продукт не должен утилизироваться вместе с другими бытовыми отходами во всей Европейской Союзе.
- Чтобы предотвратить возможный вред для окружающей среды или здоровья человека от неуправляемой утилизации отходов, утилизируйте его ответственно для продвижения устойчивого повторного использования материальных ресурсов.
- Чтобы вернуть свое использованное устройство, воспользуйтесь системами возврата и сбора или свяжитесь с розничным продавцом, где был приобретен продукт. Они могут принять этот продукт для безопасной утилизации среды.

MOLIMO DA IMATE U VIDU DA PRIRUČNIK UREDAJA MOŽE BITI IZRADEN ZA NA INFORMACIJE O VIŠE OD JEDNOG MODELA.
VAŠ UREDAJ, MOŽDA NE SADRŽI ZNAČAJKE OPISANE U PRIRUČNIKU.
OVAJ JEZIK JE PREVEDEN UZ POMOĆ UMJETNE INTELIGENCIJE.

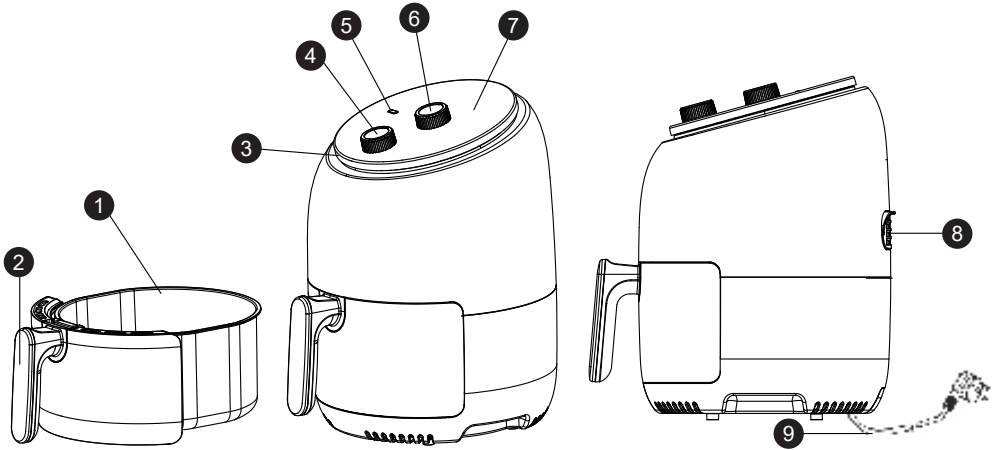
OPĆE SIGURNOSNE UPUTE I UPOZORENJA

- Prije uporabe ovog uređaja pažljivo pročitajte upute iz priručnika.
- Provjerite je li nazivni napon isti kao i napon koji koristite.
- Čuvajte upute, jamstveni certifikat, račun i, ako je moguće, kartonsku ambalažu s unutarnjim pakiranjem!
- Uređaj je namijenjen isključivo za privatnu uporabu i nije namijenjen za komercijalnu ili profesionalnu uporabu!
- Uvijek izvadite utikač iz utičnice kad uređaj nije u uporabi, kad pričvršćujete dodatne dijelove, čistite uređaj ili kad dođe do smetnje. Isključite uređaj prije toga. Povucite za utikač, a ne za kabel.
- Kako biste zaštitili djecu od opasnosti električnih uređaja, nikada ih nemojte ostavljati samu s uređajem. Stoga prilikom odabira mjesta za svoj uređaj postupite tako da djeca nemaju pristup uređaju. Pazite da kabel ne visi.
- Redovito provjeravajte uređaj i kabel na oštećenja. Ako postoji bilo kakvo oštećenje, uređaj se ne smije koristiti.
- Ne dopustite djeci da se igraju s uređajem. Ne dopustite djeci da se igraju s ambalažnim materijalom poput plastičnih vrećica.
- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe s fizičkim, senzornim ili mentalnim poteškoćama ili nedostatkom iskustva i znanja, pod nadzorom ili uz instrukcije o sigurnoj uporabi uređaja i razumijevanju mogućih opasnosti. Čišćenje i održavanje uređaja ne bi smjeli obavljati djeca mlađa od 8 godina bez nadzora.
- Ne popravljajte uređaj sami, već se obratite ovlaštenom stručnjaku u slučaju problema.
- Radi sigurnosti, oštećeni ili slomljeni mrežni kabel smije zamijeniti samo ekvivalentni kabel od proizvođača, našeg odjela za korisničku podršku ili slično kvalificirana osoba.
- Držite uređaj i kabel dalje od topline, izravne sunčeve svjetlosti, vlage, oštih rubova i slično.
- Isključite uređaj i izvucite utikač iz utičnice kad uređaj nije u uporabi.
- Koristite samo originalne dodatke koje je isporučitelj dao.
- Ne koristite uređaj na otvorenom. (Osim ako je uređaj dizajniran za vanjsku uporabu.) Uvijek se zaštitite od nultih ili subnultih temperatura.
- Nikada nemojte koristiti uređaj u blizini vode (kade, umivaonika itd.). Aparat ne smije biti izložen kiši ili vlazi. Uređaj koristite samo kad su vam ruke suhe.
- Ako uređaj padne u vodu, izvucite utikač prije nego što ga izvadite iz

vode. Ne dodirujte izvor vode. Uređaj mora pregledati stručnjak prije ponovne uporabe. Kako biste izbjegli rizik od električnog udara, ne čistite uređaj vodom niti ga uranjajte u vodu.

- Koristite uređaj samo za predviđenu svrhu.
- Ovaj uređaj smije se upotrebljavati samo kada je priključen na uzemljenu utičnicu u skladu s propisima. Pazite da opskrbeni napon odgovara naponu navedenom na tip pločici.
- Oštećenja koja nastanu ako se uređaj koristi u druge svrhe od onih navedenih u uputama ili se koristi na nepravilan način ili nije popravljen od stručnjaka ne pokriva jamstvo.
- Uvijek koristite uređaj na ravnoj i horizontalnoj površini.
- Uređaj se ne smije više koristiti nakon pada na tvrdi površinu s visine. Čak i nevidljiva oštećenja mogu uzrokovati negativne učinke na funkcionalnu sigurnost uređaja. Uređaj se može ponovno koristiti tek nakon što ga pregleda stručnjak.
- Nikada ne nosite ili vučete uređaj držeći utikač jer postoji rizik od kratkog spoja zbog pucanja kabla. Ne savijajte, stežite ili povlačite kabel preko oštih rubova.
- Ako postoji ventilacijski otvor, nemojte ga pokrivati. Ne ulijevajte tekućine ili prah u ventilacijske otvore.
- Ne stavljajte prste ili druge predmete u otvorene dijelove uređaja.
- Ne prihvaćamo odgovornost u slučaju oštećenja uzrokovanih nepravilnom uporabom ili nepoštivanjem ovih uputa.
- Opasnost od opekлина! Nakon upotrebe uređaja neke površine mogu biti vruće, budite svjesni rizika i budite oprezni kod vrućih površina.
- Prije čišćenja uređaja pričekajte da friteza potpuno ohladi.
- Prilikom rada zračne friteze držite najmanje četiri inča prostora sa svih strana zračne friteze kako bi omogućili adekvatnu cirkulaciju zraka.
- Ne stavljajte uređaj na ili blizu vrućeg plinskog ili električnog štednjaka, u zagrijanu pećnicu ili u mikrovalnu pećnicu.
- Molimo koristite uređaj prema njegovoj kapacitetu, nikada ga nemojte pretrpavati.
- Tijekom prženja vrućim zrakom, kroz otvore za izlaz zraka oslobađa se vruća para. Držite ruke i lice na sigurnoj udaljenosti od pare i otvora za izlaz zraka. Također budite oprezni kod vruće pare i zraka prilikom vađenja posude iz uređaja.

STRUČNA SPECIFIKACIJA



1. Košara za prženje
2. Drška košare za prženje
3. Ulaz zraka
4. Tajmer, kontrolni gumb za uključivanje
5. Indikator uključjenja

6. Kontrolni gumb za temperaturu
7. Poklopac
8. Izlaz za ispuh zraka
9. Kabel za napajanje

NAČIN RADA

Mehanički model ima način rada kontrole temperature pomoću gumba, pri čemu se temperatura može podešavati od 80 do 200 stupnjeva, dok se ručnim mehaničkim modelom tajmera može podesiti vrijeme od 5 do 30 minuta. Nakon završetka vremenskog ograničenja, automatski se vraća na nulu kako bi se završio zadatak.

PRVA UPOTREBA

- Uklonite sve pakirne materijale.
- Uklonite sve naljepnice ili etikete s proizvoda.
- Temeljito očistite košaru i fritezu vrućom vodom, malo deterdženta i neabrazivnom spužvom.

Napomena: Ove dijelove možete čistiti u perilici posuđa.

- Obrišite vanjsku i unutarnju stranu proizvoda vlažnom krpom. Air fryer koristi vrući zrak. Nemojte stavljati mast u fritezu.

PRIPREMA PRIJE UPOTREBE

- Postavite proizvod na stabilnu, ravnu površinu. Ne stavljajte proizvod na površine koje nisu otporne na toplinu.
- Pravilno postavite košaru za prženje u fritezu. Ne stavljajte ulje ili bilo koji drugi tekući sastojak u fritezu. Ne stavljajte ništa na vrh proizvoda jer će to ometati protok zraka i utjecati na rezultate pri upotrebi zračnog prženja.
- Neke sastojke treba neprestano protresati tijekom pripreme. Držite ručku kako biste izvukli košaru i protresli je, zatim je vratite u stroj.

Savjeti: Ako postavite tajmer na polovicu vremena pripreme, trebate protresti sastojke kad čujete zvučni signal tajmera. Nakon toga ponovno postavite tajmer za preostalo vrijeme pripreme.

- Kada čujete zvučni signal tajmera, vrijeme pripreme je gotovo. Izvadite posudu iz proizvoda.
- Ispraznite hranu. Ako koristite roštilj, možete koristiti hvataljku za hranu kako biste je uklonili.

Napomena: Ne okrećite fritezu naopako jer višak masti u posudi može procuriti na hranu.

- Ispraznite svu hranu iz posude u posudu, možete koristiti hvataljke.

Savjet: Za vađenje velikih ili lomljivih komada hrane, koristite hvataljke.

POSTAVKE I SAVJETI

Napomena: Zapamtite da su ove postavke samo smjernice.

- Rezultati kuhanja će varirati ovisno o podrijetlu, veličini, obliku i brandu sastojaka te osobnom ukusu, stoga ne možemo jamčiti najbolje postavke kuhanja navedene u tablici u nastavku.
- Brzo izvlačenje friteze iz proizvoda tijekom prženja vrućim zrakom ima malen ili nikakav utjecaj na proces kuhanja, budući da tehnologija brzog zračnog grijanja trenutno ponovno zagrijava zrak unutar proizvoda.
- Manji sastojci će zahtijevati nešto kraće vrijeme kuhanja od većih sastojaka.
- Kada je količina sastojaka velika, potrebno je neznatno povećati vrijeme kuhanja; kada je količina mala, proces kuhanja se može neznatno skratiti.
- Tijekom procesa kuhanja, okretanje manjih sastojaka na pola puta može poboljšati konačni rezultat kuhanja i pomoći sastojcima da se ravnomjerno isprže.
- Dodavanje malo ulja svježim krumpirima čini ih hrskavijima, preporučuje se korištenje bočice za prskanje ulja za ravnomjerniji rezultat. Krumpiri bi trebali malo odstajati nakon dodavanja ulja prije kuhanja.
- Nije preporučljivo kuhati sastojke s visokim udjelom ulja u ovom proizvodu, poput masnih mesnih prerađevina, kobasica itd.
- Grickalice koje se mogu peći u pećnici mogu se također peći u ovom proizvodu.
- Za pripremu hrskavih pomfrita, optimalna količina sastojaka je 300-500 grama.
- Upotreba prethodno fermentiranog tijesta olakšava i ubrza pripremu sendviča. Tijesto koje je već naraslo zahtijeva manje vrijeme kuhanja od domaćeg tijesta.
- Ako pečete kolače ili pite, ili kuhate lomljive ili punjene sastojke, možete koristiti lim za pečenje ili kalup (morat ćete ih sami donijeti) da ih stavite u posudu.
- Možete koristiti ovaj proizvod za ponovno zagrijavanje hrane. Molimo postavite temperaturu na 150°C i vrijeme kuhanja do 10 minuta.

Napomena: Kada koristite sastojke koji će narasti (poput kolača, quichea ili muffina, itd.), ne biste trebali staviti više od polovice pekača.

Napomena: Ako proizvod nije prethodno zagrijan (ne i prethodno zagrijan), vrijeme kuhanja treba povećati za 3 minute.

UPOZORENJE O OPASNOSTI

- Kućište friteze sadrži elektroniku i grijaće elemente i ne smije se uranjati ili ispirati pod vodom.
- Ne dopustite da voda ili drugi tekući sastojci uđu u proizvod kako biste izbjegli električni udar.
- Stavite sastojke za kuhanje u pekač, izbjegavajući kontakt s grijaćim elementima.
- Nikada ne napunjavajte fritezu uljem jer to može uzrokovati požar.
- Nikada ne dodirujte unutrašnjost proizvoda dok radi.

ČIŠĆENJE I ČUVANJE

- Proizvod treba odmah očistiti nakon svake upotrebe.
- Friteza, grill ploča i unutrašnjost proizvoda su obloženi. Nikada ne koristite metalne posude za kuhanje ili abrazivna sredstva za čišćenje jer će to uništiti premaz protiv lijepljenja.
- Nakon kuhanja, isključite utikač iz električne utičnice i dopustite da se friteza ohladi. Uklanjanje friteze omogućit će brže hlađenje.
- Ako se prljavština nakupila na dnu tave za roštilj i friteze, dodajte vruću vodu u fritezu i ostavite da se friteza i tava za roštilj namoče oko 10 minuta prije čišćenja. Dodajte malo deterdženta i neabrazivnu spužvu za čišćenje.
- Friteza i posuda za pečenje mogu se prati u perilici posuđa.
- Ako trebate očistiti grijaću cijev na vrhu aparata, koristite četkicu za čišćenje kako biste uklonili ostatke hrane.

VRSTA POGREŠKE RJEŠAVANJA

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Proizvod ne radi	Utikač proizvoda nije priključen. Još niste postavili prekidač.	Uključite utikač u utičnicu s uzemljenjem. Upalite prekidač za napajanje.
Sastojci nisu potpuno kuhani	U tavi je previše hrane. Temperatura kuhanja postavljena je prenisko. Vrijeme kuhanja je prekratko.	Podijelite sastojke u male grupe i dodajte u posudu. Podijelite u manje grupe kako biste ravnomjernije zagrijali. Prilagodite kontrolu temperature na željenu temperaturu (vidi odjeljak "Postavke") i prilagodite vrijeme na željeno vrijeme kuhanja.
Neravnomjerno prženje	Određeni sastojci trebaju se okrenuti tijekom procesa kuhanja.	Ako su određeni sastojci na vrhu ili se preklapaju s drugim sastojcima (npr. pomfritom), okrenite ih tijekom kuhanja.
Rezultirajući prženi kolači nisu hrskavi.	Vaš izbor friteze trebao bi se kuhati u tradicionalnoj posudi s uljem.	Pečenje u pećnici je opcija ili lagano premažite tijesto za dodatnu hrskavost.
Nemoguće pravilno gumuti fritezu u proizvodnju.	U tavi je previše hrane.	Ne dopustite da količina hrane u tavi premaši njezinu maksimalnu kapacitet.
Iz proizvoda se emitira bijeli dim	Hrana koju kuhate ima visok sadržaj ulja.	Prilikom kuhanja uljnatih sastojaka, mnogo dima će procuriti u duboku fritezu. Ulje će proizvesti bijeli dim i friteza može biti vruća više nego obično. To ne utječe na konačni rezultat prženja sastojaka.
Svježe pomfriti nisu ravnomjerno prženi	Ne koristite normalnu vrstu krumpira. Niste pravilno namočili čips od krumpira prije prženja.	Koristite svježe krumpire i provjerite da se ne raspadaju prilikom prženja. Namakanje krumpira u zdjeli, zatim uklonite i ocijedite.
Rezultirajući pomfriti nisu hrskavi	Hrskavost pomfrita ovisi o količini ulja i vode u pomfritu.	Pobrinite se da čips pravilno ocijedi prije četkanja. Narežite krumpire na manje kriške. Četkom na površinu čipsa nanosite malo ulja kako biste ih učinili hrskavijima.

Uvoznik za HR:

• ZED d.o.o. Industrijska cesta 5, 10360 Sesvete-HR

Tel: +385 01 2006 148

Uvoznik za BIH:

• Digitalis d.o.o. M.Spahe 2A/30, 72290 Novi Travnik-BiH

Tel: +387 61 095 095

Pravilno odlaganje ovog proizvoda



- Ovaj znak označava da se ovaj proizvod ne smije odlagati s drugim kućanskim otpadom u cijeloj EU.
- Kako biste spriječili moguću štetu okolišu ili ljudskom zdravlju od nekontroliranog odlaganja otpada, odložite ga odgovorno kako biste promicali održivo ponovno korištenje materijalnih resursa.
- Za povrat vašeg korištenog uređaja koristite sustave za povrat i prikupljanje ili se obratite trgovcu kod kojeg je proizvod kupljen. Oni mogu preuzeti ovaj proizvod za ekološki sigurno recikliranje.

JU LUTEM KUJDES SE MANUALI I PAJISJES MUND TË KRIJOHET PËR MË SHUMË SE NJË MODEL.
INFORMACION PAJISJA JUAJ NUK MUND TË PËRMBANË FUNKSIONIN E LENDUAR NË MANUAL.
KJO GJUHË ËSHTË PËRKTHYER ME NDIHMËN E INTELIGJENCËS ARTIFICIALE.

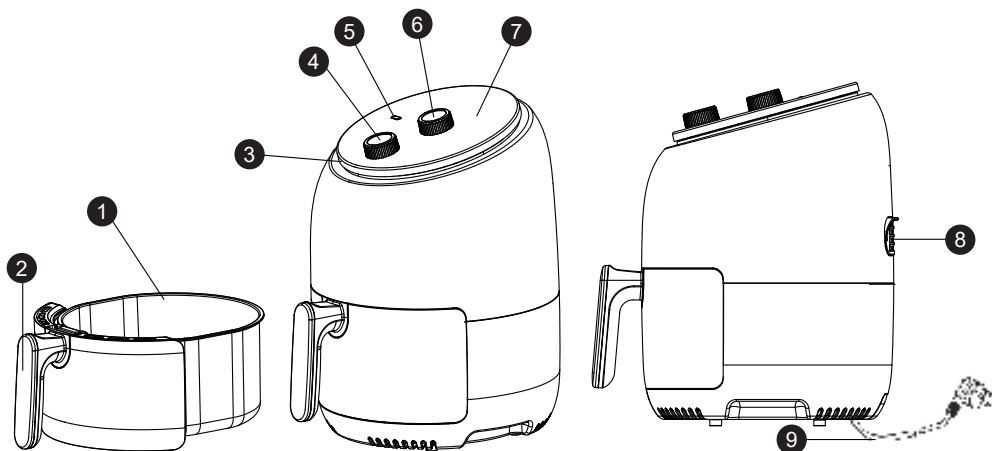
UDHËZIME TË PËRGJITHSHME PËR SIGURINË DHE PARALAJMËRIME

- Përpara se të përdorni këtë pajisje, ju lutemi lexoni me kujdes udhëzimet e përdorimit.
- Ju lutemi sigurohuni që voltageja e vlerësuar është e njëjtë me atë që keni përdorur.
- Ju lutemi ruani udhëzimet, certifikatën e garancisë, faturën e blerjes dhe, në qoftë të mundur, kartonin me mbështjellësinë brenda!
- Pajisja është e destinuar ekskluzivisht për përdorim privat dhe jo për përdorim komercial, profesionist!
- Përgjithmonë hiqni ndërmjetësuesin nga priza kur pajisja nuk është në përdorim, kur montohen pjesë shtesë, pastron pajisjen, ose kur ndodh ndonjë shqetësim. Fikni pajisjen paraprakisht. Tërhiquni nga priza, jo nga kablli.
- Për të mbrojtur fëmijët nga rreziqet e pajisjeve elektrike, mos i lini ato pa mbikëqyrje me pajisjen. Prandaj, zgjidhni vendndodhjen për pajisjen tuaj në mënyrë që fëmijët të mos kenë qasje në pajisjen. Merrni kujdes që kablli të mos varroset.
- Testoni rregullisht pajisjen dhe kabllon për dëmtime. Nëse ka dëmtime të çfarëdole, pajisja nuk duhet të përdoret.
- Mos lejoni që fëmijët të luajnë me pajisjen. Mos lejoni që fëmijët të luajnë me material mbështjellës si qese plastike.
- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijët me moshë 8 vjeç e më sipër dhe nga persona me aftësi fizike, ndjesore ose mendore të kufizuara, ose mungesë përvojë dhe njohuri, nëse ata janë nën mbikëqyrje ose janë dhënë udhëzime se si ta përdorin pajisjen në mënyrë të sigurt dhe kuptojnë rreziqet e mundshme. Pastrimi dhe mirëmbajtja nga përdoruesit nuk duhet të bëhet nga fëmijët nën 8 vjeç dhe pa mbikëqyrje.
- Mos e riparoni pajisjen vetë, por konsultohuni me një ekspert të autorizuar në rast problemi.
- Për arsye sigurie, një kabël rrëzimi i thyer ose i dëmtuar mund të zëvendësohet vetëm nga një kabël i ngjashëm nga prodhuesi, departamenti i shërbimeve të klientëve ose një person i kualifikuar i ngjashëm.
- Ruani pajisjen dhe kabllon larg ngrohjes, diellit të drejtpërdrejtë, lagështisë, kanavacave të mprehta dhe të ngjashme.
- Fikni pajisjen dhe tërhiqni prizën kur nuk e përdorni pajisjen.
- Përdorni vetëm aksesore origjinale të furnizuar nga furnizuesi.
- Mos përdorni pajisjen jashtë (përveç nëse pajisja është e dizajnuar për përdorim jashtë). Mbajeni gjithmonë larg temperaturave zero ose sub-zero.
- Mos e përdorni pranë ujit (kade, lavaman, etc.). Pajisja nuk duhet të

ekspozohet në shi ose lagështi. Përdorni pajisjen vetëm kur duart tuaja janë të thara.

- Nëse pajisja bie në ujë, ta ndërpresni prapancën para se ta nxirrni nga uji. Mos e prekni burimin e ujit. Pajisja duhet të kontrollohet nga një specialist para se ta përdorni përsëri. Për të evituar rrezikun e ndërmarrjes elektrike, mos pastroni pajisjen me ujë ose mos e lëngësoni në ujë.
- Përdorni pajisjen vetëm për qëllimin e parashikuar.
- Kjo pajisje duhet të funksionojë vetëm kur është e lidhur me një prizë të tokësuar që është instaluar sipas rregullores. Sigurohuni që tensioni i furnizuar korrespondon me tensionin e shënuar në pllakën e llojit.
- Dëmtimet që ndodhin kur pajisja përdoret për qëllime të tjera përveç atyre të përcaktuara në udhëzimet ose kur përdoret gabimisht ose nuk riparohet nga ekspertët nuk mbulohen nga garancia.
- Përdorni gjithmonë pajisjen në një sipërfaqe të rrafshët dhe horizontale.
- Pajisja nuk duhet të përdoret më pas, nëse rrëzohet në një sipërfaqe të ashpër nga lartësia. Edhe dëmtimet e padukshme mund të shkaktojnë efekte negative në sigurinë funksionale të pajisjes. Pajisja mund të përdoret vetëm pasi të jetë kontrolluar nga një profesional.
- Mos e mbani ose tërhiqni pajisjen duke mbajtur prizën e fuqisë, sepse ka rrezik nga një qark elektrik për shkak të thyerjes së kabllit. Mos e përqëndroni, mos e shtypni ose tërhiqni kabllin e fuqisë mbi kanavacat e mprehta.
- Nëse ka një hapësirë ventilimi, mos e mbuloni atë. Mos hidhni asnjë lëng ose pulver në hapësirat e ventilimit.
- Mos futni gishtat ose objekte të tjera në pjesët e hapura të pajisjes.
- Nuk pranohet përgjegjësia në rast dëmtimi të shkaktuar nga përdorimi i padëshiruar ose mospërmbushja e këtyre udhëzimeve.
- Rrezik nga djegia! Pas përdorimit të pajisjes, disa sipërfaqe mund të jenë të nxehta, kështu që kini kujdes për rreziqet dhe mos hani sipërfaqet e nxehta.
- Përpara se të pastroni pajisjen, prisni derisa frituesi të ftohet plotësisht para pastrimit.
- Kur operoni fryerin e ajrit, mbani të paktën katër inç hapësirë anësore rreth fryerit të ajrit për të lejuar cirkulimin e ajrit adekuat.
- Mos e vendosni pranë një zjarri të nxehtë gaz ose elektrik, ose në një furrë të ngrohtë ose në një furrë mikrovalë.
- Ju lutemi përdorni pajisjen sipas kapacitetit të saj, mos e mbushni kurrë.
- Gjatë pjekjes me ajër të nxehtë, lëshohet avull i nxehtë përmes hapësirave të daljes së ajrit. Mbani duart dhe fytyrën në një distancë të sigurt nga avulli dhe nga hapësirat e daljes së ajrit. Gjithashtu, kini kujdes nga avulli i nxehtë dhe ajri kur të hiqni tenxheren nga pajisja.

STRUQTTURA E PRODUKTIT



1. Kosh i pjekjes
2. Kosh i pjekjes, dorëza
3. Mbulimi i ajrit
4. Kombinues i kohës, majës së ngritur
5. Treguesi i aktivizimit të fuqisë

6. Kombinues i kontrollit të temperaturës
7. Mbulimi i sipërm
8. Porti i nxhërrjes
9. Kablli i fuqisë

METODA E OPERIMIT

Modeli mekanik ka një mënyrë operimi me kombinues kontrolli temperature, temperatura mund të rregullohet nga 80 deri në 200 gradë, dhe modeli mekanik manual i kohës mund të rregullohet nga 5 minuta deri në 30 minuta. Pas përfundimit të kohës, ai do të kthehet automatikisht në zero për të përfunduar detyrën e punës.

PËRDORIMI I PARË

- Hiqni të gjitha materialeve të mbajtura.
- Hiqni çdo sticker ose etiketë nga produkti.
- Pastrojeni me kujdes koshin dhe fritësin me ujë të nxehtë, pak deterziv dhe një spanguar joshës.

Shënim: Këto pjesë mund ti pastrojeni në lavastovilje.

- Pastrojeni jashtë dhe brenda produktit me një leckë të lagur. Fryeri i ajrit përdor ajër të nxehtë. Mos futni yndyrë në fritës.

PËRGATITJA PARA PËRDORIMIT

- Vendosni produktin në një sipërfaqe të qëndrueshme dhe të niveluar. Mos vendosni produktin në sipërfaqe që nuk janë të rezistueshme ndaj nxehtësisë.
- Vendosni saktësisht shportën e skuqësit në skuqës. Mos shtoni vaj ose ndonjë lëng tjetër në skuqës. Mos vendosni asgjë mbi produktin. Kjo do të pengojë rrjedhën e ajrit dhe do të ndikojë në rezultatin e skuqjes me ajër.
- Disa përbërës duhet të bien në këmbë gjatë kohës së përgatitjes, ju lutem merrni dorezën për të nxjerrë skuqësin dhe për t'i tronditur ato, pastaj kthejeni skuqësin në makinë.

Këshilla: Nëse vendosni kohëmatën për gjysmën e kohës së përgatitjes, duhet të trondisni përbërësit, kur të dëgjoni zanin e kohëmatës, kjo do të thotë që duhet të vendosni kohëmatën përsëri pasi të keni tronditur për pjesën tjetër të kohës së përgatitjes.

- Kur të dëgjoni zanin e kohëmatës, kjo do të thotë se koha e përgatitjes e vendosur ka ardhur. Nxirni tiganin nga produkti.
 - Shpërndani ushqimin. Nëse përdorni roston, mund të përdorni klipin e ushqimit për të hiqur ushqimin.
- Njoftim:** Mos ktheni skuqësin përmbys. Sepse yndyra e tepërt në tigan mund të shkrihet mbi ushqimin.
- Shpërndani të gjithë ushqimin në tigan në ushqim në tasë, mund të përdorni thonj.
- Këshilla, për të nxjerrë ushqim të madh ose të brishtë, përdorni thonjtë.

KONFIGURIME DHE KËSHILLA

Njoftim: Kujtoni që këto konfigurime janë vetëm për referencë.

- Rezultatet e gatimit mund të ndryshojnë për shkak të origjinës, madhësisë, formës dhe markës së përbërësve, si dhe shijes personale, prandaj ne nuk mund të garantojmë konfigurimet më të mira të gatimit në tabelën më poshtë.
- Tërheqja e shpejtë e skuqësit nga produkti gjatë skuqjes me ajër të nxehtë ka ndikim të vogël ose aspak në procesin e gatimit, pasi Teknologjia e Ajrit të Shpejtë rihetot menjëherë ajrin brenda produktit.
- Përbërësit më të vegjël kërkojnë pak më pak kohë gatimi krahasuar me përbërësit më të mëdhenj.
- Kur sasi e përbërësve është e madhe, koha e gatimit duhet shtuar pak; dhe kur sasia është e vogël, procesi i gatimit mund të shkurtohet pak.
- Gjatë procesit të gatimit, përkulja e përbërësve më të vogla në mes mund të përmirësojë rezultatin e përfundimtë të gatimit dhe ndihmon përbërësit të skuqen më të drejtpërdrejtë.
- Shtimi i një sasi të vogël vaji te patate të freskëta bën që ato të jenë më të krokanta, dhe rekomandohet të përdorni një shishe vaji për njësjellësi më të drejtë. Patatat duhet të lënë për disa minuta pas shtimit të vajit para gatimit.
- Nuk rekomandohet të gatuar përbërës me përmbajtje shumë të lartë yndyrore në këtë produkt, si mishra yndyrore, sallata etj.
- Ushqimet që mund të gatuarin në furrë mund të gatuarin edhe në këtë produkt.
- Për të gatuar patate të skuqura krokante, sasia optimale e përbërësve është 300-500 gram.
- Përdorimi i brumit të parapritur e bën të lehtë dhe të shpejtë gatimin e sanduiçeve. Brumi i ngritur paraprakisht kërkon më pak kohë gatimi krahasuar me brumin e bërë në shtëpi.
- Nëse po gatuarin torta ose të tarta, ose po gatuarin brumin ose përbërës të mbushur, mund të përdorni një tavë për gatim ose kalup për të vendosur në tiganë (duhet t'i merrni vetë).
- Mund të përdorni këtë produkt për të ngrënë ushqim. Ju lutemi vendosni temperaturën në 150°C dhe koha e gatimit është deri në 10 minuta.

Njoftim: Kur përdorni përbërës që do të ngriten (si torta, quiche, ose muffinj, etj.), nuk duhet të vendosni më shumë se gjysma e tiganit të gatimit.

Njoftim: Nëse produkti fillon me ngrohje të ftohtë (pa parangrohje), koha e gatimit duhet shtuar me 3 minuta.

NJOFTIM RRETH RREZIKJEVE

- Teknologjia fryer ka elektronikë dhe ngrohje dhe nuk duhet të zhytet ose larë nën ujë.
- Mos lejoni që uji ose lëngjet e tjera të hyjnë në produkt për të evituar rrezikun elektrik.
- Vendosni përbërësit e gatimit në tavën e gatimit, duke evituar kontaktin me elementët ngrohës.
- Mos mbushni kurrë skuqësin me vaj sepse kjo mund të shkaktojë një rrezik zjarri.
- Mos prekn brendësinë e produktit ndërsa është në punë.

PASTRIMI DHE DEPOZITIMI

- Produkti duhet të pastroni menjëherë pas çdo përdorimi.
- Pjatëgrirja, tiganiku dhe brenda produktit janë të mbuluara. Kurrë mos përdorni veshje metalike ose materiale pastrimi abrasivë. Sepse kjo do të shkatërrojë mbulesën e padheprerë.
- Pas gatimit, shkëputni prizën nga kontakti elektrik dhe lejoni fryer-in e ajrit të ftohet. Dhe heqja e fryer-it do të lejojë njësi të ftohet më shpejt.
- Nëse ka ndonjë mbetje në pjesën e poshtme të tiganit dhe fryer-it, shtoni ujë të nxehtë në fryer dhe lëreni fryer-in dhe tiganin e pjatëgrirjes të qëndrojnë për rreth 10 minuta para pastrimit. Shtoni pak detergjent dhe një spongë jo abrasivë për të pastruar.
- Fryer-i dhe tava e pjekjes mund të lahen në enë të larjes automatike.
- Nëse duhet të pastroni tubin e ngrohjes në krye të makinës, ju lutemi përdorni një furçë pastrimi për të hequr mbetjet e ushqimit.

MËNYRA E TRAJTIMIT TË LLOJVE TË GABIMIT

Problem	Arsye e Mundshme	Zgjidhje
Produkti nuk po punon	Priza e fuqisë së produktit nuk është e futur. Nuk keni caktuar butonin e ndezjes ende.	Futni prizën në një kontakt të tokës. Ndezni butonin e fuqisë.
Përbërësit nuk janë gatuar plotësisht	Ka shumë ushqim në tigan. Temperatura e gatimit është caktuar shumë e ulët. Koha e gatimit është shumë e shkurtër.	Ndani përbërësit në grupe të vogla dhe shtoni në tigan. Ndajini në pjesë më të vogla për të ngrohur më të njëjtat. Rregulloni butonin e kontrollit të temperaturës në temperaturën e dëshiruar (shihni seksionin "Cilësimet") dhe rregulloni kohën në kohën e dëshiruar të gatimit.
Nuk janë skuqur njësoj	Disa përbërës duhet të përveshin gjatë procesit të gatimit.	Nëse disa përbërës janë në krye ose mbulojnë me përbërës të tjerë. (p.sh., patates të skuqura), gatuajini. Përbërësit kthehen gjatë gatimit.
Pastrami i arritur nuk është i thartë.	Zgjedhja uaj e fryer-it duhet të gatuajë në një tigan tradicional me vaj.	Tortët e furrës janë një mundësi, ose lëngësoni hollë pastyrën për thartësi të shtuar.
Nuk është e mundur të shtypni fryer-in përsëri në prodhimin e saktë.	Ka shumë ushqim në tigan.	Mos lejoni sasinë e ushqimit në tigan të tejkaloi kapacitetin maksimal të tij.
Duke nxjerrë tym të bardhë nga produkti	Ushqimi që po gatuani ka përbajtje të lartë vaji.	Kur gatuani përbërës me yndyrë, shumë tym do të depërtojë në fryer-in e thellë. Vaji do të prodhojë hiri të bardhë dhe fryer-i mund të jetë më i nxehtë se zakonisht. Kjo, nuk prek rezultatin përfundimtar të gatimit të produktit duke skuqur përbërësit. Përdorni patate të freskëta dhe sigurohuni që ato të mos ndahen kur tigan. Ndani patatat në një tas, pastaj hiqeni dhe dreni.
Patatesh të freskëta nuk janë skuqur njësoj	Ju nuk po përdorni një lloj patate normale. Ju nuk i lëreni patatat e skuqura si duhet para skuqjes.	Sigurohuni që patatat janë tharë në mënyrën e duhur para furçimi. Presni patatat në copa më të vogla. Furçoni pak vaj në sipërfaqen e patateve për ti bërë ato më të thartë.
Patatesh të arritura nuk janë të thartë	Thartësia e patatesh të skuqura varet nga sasia e vajit dhe ujit në patate.	Make sure to drain the chips in the correct way before brushing. Cut the potatoes into smaller slices. Brush some oil on the surface of the potato chips to make them more crunchy.

Ndalimi i saktë i këtij produkti



- Kjo shenjë tregon se ky produkt nuk duhet të hedhet me mbeturinat e tjera shtëpiake në të gjithë BE-në.
- Për të parandaluar dëmtimin e mundshëm të mjedisit ose shëndetit njerëzor nga hedhja e pa kontrolluar e mbeturinave, ricikloni atë me përgjegjësi për të promovuar rihzvendosjen e qëndrueshme të burimeve materiale.
- Për të kthyer pajisjen tuaj të përdorur, ju lutemi përdorni sistemeshin e kthimit dhe mbledhjes ose kontaktini shitësin ku është blerë produkti. Ata mund të marrin këtë produkt për ricikim të sigurt të mjedisit.

МОЛЯ ВНИМАТЕЛНО ПРОЧЕТЕТЕ РЪКОВОДСТВОТО ЗА УПОТРЕБА НА УРЕДА ТЪЙ КАТО МОЖЕ ДА СЪДЪРЖА ИНФОРМАЦИЯ ЗА РАЗЛИЧНИ МОДЕЛИ ВАШИЯТ УРЕД Е ВЪЗМОЖНО ДА НЕ СЪДЪРЖА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ФУНКЦИИТЕ, СОПОМЕНЕНИ В ТОВА РЪКОВОДСТВО. ТОЗИ ЕЗИК Е ПРЕВЕДЕН С ПОМОЩТА НА ИЗКУСТВЕН ИНТЕЛЕКТ.

ОБЩИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

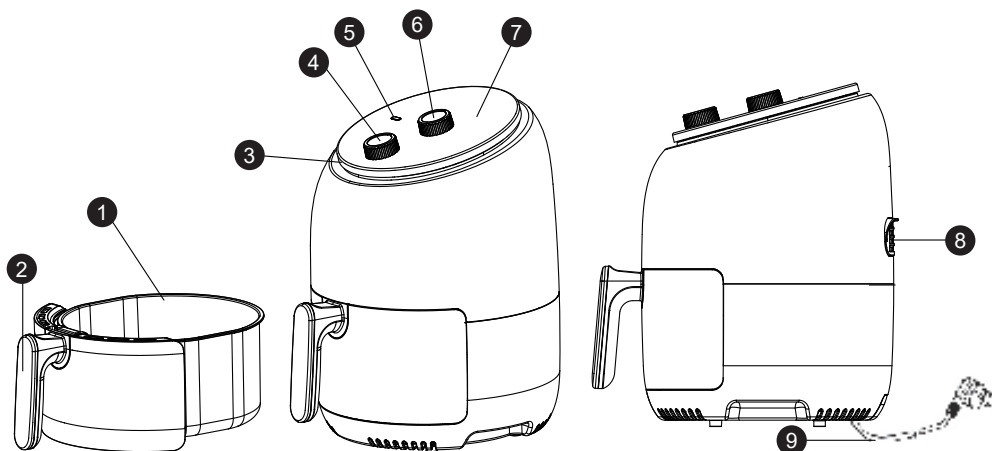
- Преди да използвате това устройство, моля, прочетете внимателно ръководството за употреба.
- Уверете се, че оцененото напрежение е същото като напрежението, което използвате.
- Моля, запазете инструкциите, гаранционния сертификат, касовата бележка и, ако е възможно, картонът с вътрешната опаковка!
- Устройството е предназначено изключително за лична употреба и не за комерсиална употреба, не за професионална употреба!
- Винаги изключвайте щепсела от контакта, когато устройството не се използва, при поставяне на аксесоари, почистване на устройството или при възникване на смущения. Изключете устройството предварително. Издърпайте щепсела, а не кабела.
- За да предпазите децата от опасностите от електрическите уреди, никога не ги оставяйте наблюдавани с уреда. Съответно, когато избирате мястото за устройството си, направете го така, че децата да нямат достъп до него. Внимавайте кабелът да не виси.
- Редовно проверявайте уреда и кабела за повреди. Ако има каквато и да е повреда, уредът не трябва да се използва.
- Не позволявайте на децата да се играят с уреда. Не позволявайте на децата да се забавляват с опаковъчни материали като пластмасови торби.
- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и лица с физически, чувствителни или умствени увреждания, или липса на опит и знания, при условие че са под наблюдение или са получили инструкции как да използват уреда безопасно и разбират възможните опасности. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако те не са под 8 години и са ненаблюдавани.
- Не ремонтирайте уреда сами, а се консултирайте с упълномощен експерт в случай на проблем.
- Заради безопасността, счупеният или повреденият захранващ кабел може да бъде заменен само със същия кабел от производителя, нашия клиентски сервиз или подобно квалифицирано лице.
- Дръжте уреда и кабела далеч от топлина, директна слънчева светлина, влага, остри ръбове и подобни.
- Изключете уреда и извадете щепсела от контакта, когато не го използвате.
- Използвайте само оригинални аксесоари, предоставени от доставчика.
- Не използвайте уреда на открито. (Освен ако уредът не е

предназначен за употреба на открито.) Винаги се пазете от нулеви или под нулеви температури.

- Никога не използвайте уреда в близост до вода (вана, умивалник и т.н.). Уредът не трябва да е изложен на дъжд или влага. Използвайте уреда само когато ръцете ви са сухи.
- Ако уредът падне във вода, изключете го, преди да го извадите от водата. Не докосвайте източника на вода. Уредът трябва да бъде проверен от специалист, преди да се използва отново. За да избегнете риска от токов удар, не почиствайте уреда с вода или го потапяйте в нея.
- Използвайте уреда само за предназначенията цел.
- Този уред трябва да се използва само когато е свързан към захранващ контакт със заземяване, монтиран в съответствие със законодателството. Уверете се, че напрежението отговаря на напрежението, посочено на типовата табелка.
- Повреди, които възникват, когато уредът се използва за цели, различни от тези, определени в инструкциите, или когато се използва неправилно или не е ремонтиран от експерти, не са обхванати от гаранцията.
- Винаги използвайте уреда на равна и хоризонтална повърхност.
- Уредът не трябва да се използва повече след падане на твърда повърхност от височина. Дори невидимата повреда може да причини отрицателни ефекти върху функционалната безопасност на уреда. Уредът може да се използва само след като бъде проверен от професионалист.
- Никога не пренасяйте или теглете уреда, като държите за щепсела, тъй като съществува риск от късо съединение поради повреда на кабела. Не огъвайте, не щипайте и не теглете захранващия кабел през остри ръбове.
- Ако има вентилационна дупка, не я покривайте. Не наливайте течности или прах във вентилационните отвори.
- Не поставяйте пръсти или други предмети в отворените части на уреда.
- Не носим отговорност в случай на повреда, причинена от неправилна употреба или неспазване на тези инструкции.
- Риск от изгаряния! След употребата на уреда някои повърхности могат да бъдат горещи, бъдете внимателни и внимавайте от горещите повърхности.
- Преди да почистите уреда, изчакайте, докато фритюрника се охлади напълно.
- При работа с аерофритюрника оставете поне четири инча от всички страни на аерофритюрника, за да осигурите достатъчно въздушно циркулиране.
- Не поставяйте на или близо до горещ газ или електрически котлон, или в загрята фурна или в микровълнова фурна.

- Моля, използвайте уреда в съответствие с неговата капацитет, никога не препълвайте.
- При горещо фритюриране се освобождава гореща пара чрез отворите за изхвърляне на въздуха. Дръжте ръцете и лицето си на безопасно разстояние от парата и от отворите за изхвърляне на въздуха. Бъдете внимателни с горещата пара и въздух, когато изваждате гърнето от уреда.

СТРУКТУРА НА ПРОДУКТА



- | | |
|-----------------------------------|------------------------------------|
| 1. Кошница за пържене | 6. Контролен ключ за температурата |
| 2. Дръжка на кошницата за пържене | 7. Горен капак |
| 3. Въздушен вход | 8. Изходен порт |
| 4. Таймер, ключ за включване | 9. Захранващ кабел |
| 5. Индикатор за включване | |

НАЧИН НА РАБОТА

Механичният модел има режим на работа с контролен ключ за температурата тип бутон, температурата може да се настрои от 80 до 200 градуса, а механичният модел на таймера може да се настрои от 5 до 30 минути. След завършване на таймера автоматично се нулира, за да завърши работата.

ПЪРВО ИЗПОЛЗВАНЕ

- Извадете всички опаковъчни материали.
- Премахнете всички надписи или етикети от продукта.
- Почистете кошницата и фритюрника добре с гореща вода, малко миещ препарат и неметална гъба.

Забележка: Можете да почистите тези части в съдомиялна машина.

- Избършете външността и вътрешността на продукта с влажна кърпа. Въздушният фритюрник използва горещ въздух. Не поставяйте мазнини във фритюрника.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРЕДИ УПОТРЕБАТА

- Поставете продукта на стабилна, равна повърхност. Не го поставяйте върху повърхности, които не са устойчиви на топлина.
- Правилно поставете кошницата за пържене в уреда. Не наливайте масло или други течности в уреда. Не слагайте нищо върху продукта, за да не нарушите въздушния поток и да не повлияете на резултатите от въздушното пържене.
- Някои съставки трябва да се разклащат непрекъснато по време на приготвянето; моля, дръжте дръжката, за да извадите кошницата и я разклатете, след което я върнете обратно в уреда.
- Съвети:** Ако зададете таймера за половината време на приготвянето, трябва да разклатите съставките, когато чуете сигнала на таймера, което означава, че трябва отново да зададете таймера след разклащането за останалото време на приготвянето.
- Когато чуете сигнала на таймера, това означава, че зададеното време за приготвяне е настъпило. Извадете тавата от продукта.
- Изсипете храната. При използване на грил може да използвате клещи за храна.
- Забележка:** Не обръщайте уреда с главата надолу, защото излишното мазнини в тавата може да изтече върху храната.
- Изсипете цялата храна в чинията, можете да използвате клещи.
- Съвет:** За изваждане на големи или крехки храни използвайте клещи.

НАСТРОЙКИ И СЪВЕТИ

Забележка: Помнете, че тези настройки са само за справка.

- Резултатите от готвенето ще варират в зависимост от произхода, размера, формата и марката на съставките, както и от личния вкус, затова не можем да гарантираме най-добрите настройки за готвене в таблицата по-долу.
- Бързото изваждане на уреда от продукта по време на пърженето с горещ въздух има малко или никакъв ефект върху процеса на готвене, тъй като технологията за бърз въздух мигновено затопля въздуха в уреда.
- По-малките съставки изискват малко по-кратко време за готвене в сравнение с по-големите.
- Когато количество съставки е голямо, времето за готвене трябва да бъде леко увеличено; а когато количеството е малко, процесът на готвене може да се скъси леко.
- По време на процеса на готвене, обръщането на по-малки съставки на половина път може да подобри крайния резултат на готвенето и да помогне на съставките да се пържат по-равномерно.
- Добавянето на малко масло към свежи картофи прави по-хрупкави, препоръчително е да използвате бутилка с пръскане за по-равномерно нанасяне. Картофите трябва да останат няколко минути след добавянето на масло, преди да започнете да ги готвите.
- Не се препоръчва да се готвят съставки с високо съдържание на мазнини в този продукт, като мазни меса, колбаси и т.н.
- Снакове, които могат да се готвят в печката, могат също да се приготвят в този продукт.
- За пържени картофи по максимумът от съставки е от 300 до 500 грама.
- Използването на предварително ферментирано тесто прави лесно и бързо готвенето на сандвичи. Предварително издигнатото тесто изисква по-малко време за готвене в сравнение с домашно приготвеното тесто.
- Ако готвите торти или пайове, или карамели или пълнежи, можете да използвате тавичка или форма, за да я поставите в тавата (трябва да я придружите сами).
- Можете да използвате този продукт за загреване на храна. Моля, настройте температурата на 150°C и времето за готвене е до 10 минути.

Забележка: Когато използвате съставки, които ще се вдигнат (като торти, кишчета или мффини и др.), не трябва да поставяте повече от половината на печката.

Забележка: Ако продуктът е студен (не е предварително загреян), времето за готвене трябва да бъде увеличено с 3 минути.

ВНИМАНИЕ ЗА ОПАСНОСТ

- Корпусът на тигана разполага с електроника и отоплителни уредби и не трябва да бъде потопен или измит под вода.
- Не позволявайте вода или други течности да влизат в продукта, за да избегнете електрически удар.
- Поставете готварските съставки в тавата, избягвайки контакт с отоплителните елементи.
- Никога не пълнете уреда с масло, тъй като това може да предизвика пожарна опасност.
- Никога не докосвайте вътрешност на продукта, докато работи.

ПОЧИСТВАНЕ И СЪХРАНЕНИЕ

- Продуктът трябва да се почиства веднага след всяка употреба.
- Фритюрникът, тиганът за готвене и вътрешността на продукта са покрити. Никога не използвайте метални съдове или абразивни почистващи материали. Това може да унищожи покритието против захващащи материали.
- След готвене изключете щепсела на уреда от електрическия контакт и оставете въздухофритюрника да изстива. Изваждането на фритюрника ще ускори изстиването на уреда.
- Ако има замърсявания на дъното на тигана и фритюрника, добавете гореща вода във фритюрника и оставете фритюрника и тигана да се потопят около 10 минути преди почистване. Добавете малко миещо средство и неметална гъба за почистване.
- Фритюрника и тавата могат да се почистват в съдомиялна машина.
- За почистване на нагревателната тръба навърху уреда, използвайте четка за почистване, за да отстраните остатъци от храна.

ОБРАБОТКА НА ТИПА НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Вероятна причина	Решение
Продуктът не работи	Щепселът на продукта не е включен в контакта. Все още не сте настроили бутон за превключване.	Включете щепсела в заземен контакт. Включете бутонът за включване.
Съставките не са напълно готови	Твърде много храна в тигана. Настроена е твърде ниска готварска температура. Прекалено кратко време за готвене.	Разделете съставките на малки партии и ги добавете в тигана. Разделете на по-малки партии, за да се загрее по-равномерно. Настройте контрола на температурата на желаната стойност (вж. раздел "Настройките") и настройте времето на готвене според желаното време.
Не са равномерно изпечени	Определени съставки изискват обръщане по време на процеса на готвене.	Ако определени съставки са отгоре или се преплитат с други съставки (например фризьите), ги обърнете по време на готвенето.
Резултатът от пърженето не е хрупкаво	Изборът на фритюрник трябва да се готви в традиционен тиган за олио.	За питки във фурна, или леко намажете питките за по-голяма хрупкавост.
Не може правилно да се натисне фритюрника обратно в производство	Твърде много храна в тигана.	Не позволявайте количеството храна в тигана да превишава максималния капацитет.
Излиза бял дим от продукта	Храната, която готвите, има високо съдържание на мазнина.	При готвене на мазнини съставки ще излъчват много пара в дълбок фритюрник. Мазнината ще произведе бяла пепел, а фритюрника може да е по-горещ от нормалното. Това не засяга крайния резултат на готвенето на продуктите.
Сварените фризьите не са равномерно изпечени	Не използвате нормално сорт картофи. Не сте навлажнили подходящо картофите преди да ги пържите.	Използвайте свежи картофи и се уверете, че те не се разпадат при пържене. Намачкайте картофите в чиния, след което ги извадете и изцедете.
Резултатът от фризьите не е хрупкав	Хрупкавостта на френските фризьи зависи от количеството мазнина и вода във фризьите.	Уверете се, че сте денирали фризьите по правилния начин преди да ги четкате. Нарезжете картофите на по-малки парчета. Намажете малко мазнина върху повърхността на фризьите, за да станат по-хрупкави.

Правилно изхвърляне на този продукт



- Тази маркировка показва, че този продукт не трябва да се изхвърля с другите битови отпадъци в цяла Европейския съюз.
- За да се предотврати възможно вреди за околната среда или човешкото здраве от неконтролирано изхвърляне на отпадъци, рециклирайте го отговорно, за да се насърчи устойчивото повторно използване на материалните ресурси.
- За връщане на използвания от вас уред, моля, използвайте системите за връщане и събиране или се свържете с търговеца, от който сте закупили продукта. Те могат да вземат този продукт за екологично безопасно рециклиране.

ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΣΗΜΕΙΩΣΤΕ: ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΔΗΜΙΟΥΡΓΗΘΕΙ ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ ΑΠΟ ΕΝΑ ΜΟΝΤΕΛΛΟ. ΟΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΠΟΥ ΔΕΝ ΠΕΡΙΕΧΕΙ Ο ΔΙΟΚΟΣ ΣΑΣ ΕΞΟΦΛΙΣΜΟΣ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΚΑΤΑΓΡΑΦΟΥΝ ΣΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ. ΑΥΤΗ Η ΓΛΩΣΣΑ ΕΧΕΙ ΜΕΤΑΦΡΑΣΤΕΙ ΜΕ ΤΗ ΒΟΗΘΕΙΑ ΤΕΧΝΗΤΗΣ ΝΟΗΜΟΣΥΝΗΣ.

ΓΕΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΙ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

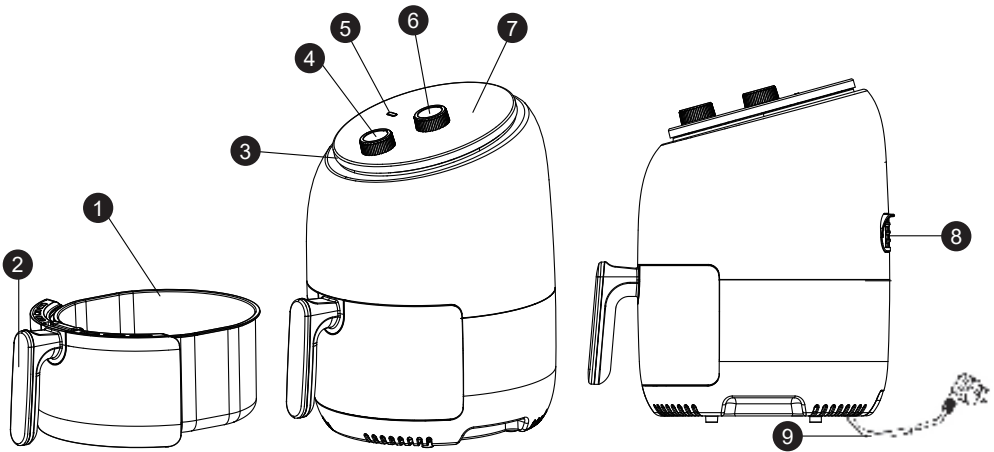
- Πριν χρησιμοποιήσετε αυτήν τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο οδηγιών.
- Βεβαιωθείτε ότι η τάση λειτουργίας είναι η ίδια με αυτήν που χρησιμοποιείτε.
- Φυλάξτε τις οδηγίες, το πιστοποιητικό εγγύησης, την απόδειξη αγοράς και, εφόσον είναι δυνατόν, το κουτί με την εσωτερική συσκευασία!
- Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για ιδιωτική χρήση και όχι για εμπορική χρήση, ούτε για επαγγελματική χρήση!
- Αφαιρείτε πάντα το φως από την πρίζα όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται, όταν τοποθετούνται αξεσουάρ, καθαρίζετε τη συσκευή ή όταν συμβαίνει διακοπή ρεύματος. Απενεργοποιήστε προηγουμένως τη συσκευή. Τραβήξτε το φως από την πρίζα, όχι από το καλώδιο.
- Για την προστασία των παιδιών από τους κινδύνους ηλεκτρικών συσκευών, μην τα αφήνετε ποτέ ανυπότροπτα με τη συσκευή. Συνεπώς, κατά την επιλογή της τοποθεσίας για τη συσκευή σας, κάντε το με τρόπο ώστε τα παιδιά να μην έχουν πρόσβαση στη συσκευή. Προσέξτε να μην κρέμεται το καλώδιο.
- Ελέγχετε τακτικά τη συσκευή και το καλώδιο για ζημιές. Αν υπάρχει οποιαδήποτε ζημιά, η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται.
- Μην επιτρέπετε στα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή. Μην επιτρέπετε στα παιδιά να παίζουν με υλικό συσκευασίας όπως πλαστικές σακούλες.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και άτομα με φυσικές, αισθητηριακές ή ψυχικές αναπηρίες, ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, προσφέροντας την κατάλληλη επίβλεψη ή έχοντας λάβει οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανόηση των πιθανών κινδύνων. Η καθαριότητα και η συντήρηση του χρήστη δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά εκτός αν είναι κάτω των 8 ετών και χωρίς επίβλεψη.
- Μην επιχειρείτε να επισκευάσετε τη συσκευή μόνοι σας, αλλά συμβουλευτείτε έναν εξειδικευμένο τεχνικό σε περίπτωση προβλήματος.
- Για λόγους ασφαλείας, ένα θραυσμένο ή κατεστραμμένο καλώδιο ρεύματος μπορεί να αντικατασταθεί μόνο από έναν ισοδύναμο καλώδιο από τον κατασκευαστή, το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών μας ή ένα παρόμοιο κατάλληλο άτομο.
- Διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από θερμότητα, άμεσο ηλιακό φως, υγρασία, αιχμηρές άκρες και άλλα.
- Απενεργοποιείτε τη συσκευή και αποσυνδέετε την από την πρίζα, όταν δεν τη χρησιμοποιείτε.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τα πρωτότυπα αξεσουάρ που παρέχονται από τον προμηθευτή.

- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους. (Εκτός αν η συσκευή είναι σχεδιασμένη για χρήση στο εξωτερικό.) Πάντα προστατεύετε από τις θερμοκρασίες μηδενικού ή υπομηδενικού.
- Μην χρησιμοποιείτε κοντά σε νερό (μπανιέρα, νεροχύτης κλπ.). Η συσκευή δεν πρέπει να εκτίθεται σε βροχή ή υγρασία. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο όταν οι χειρίστριες σας είναι ξηρές.
- Αν η συσκευή πέσει στο νερό, αποσυνδέστε την πριν την αφήσετε από το νερό. Μην αγγίζετε την πηγή νερού. Η συσκευή πρέπει να ελεγχθεί από ειδικό πριν από την επαναχρησιμοποίησή της. Για να αποφευχθεί ο κίνδυνος ηλεκτροπληξίας, μην καθαρίζετε τη συσκευή με νερό ή μην την βυθίζετε σε νερό.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για τον προορισμένο σκοπό της.
- Αυτή η συσκευή πρέπει να λειτουργεί μόνο όταν είναι συνδεδεμένη σε γειωμένη πρίζα που έχει εγκατασταθεί σύμφωνα με τους κανονισμούς. Βεβαιωθείτε ότι η τάση τροφοδοσίας αντιστοιχεί στην τάση που αναγράφεται στην πλάκα τύπου.
- Οι ζημιές που προκύπτουν όταν η συσκευή χρησιμοποιείται για σκοπούς διαφορετικούς από αυτούς που προβλέπονται στις οδηγίες ή χρησιμοποιείται εσφαλμένα ή δεν επισκευάζεται από ειδικούς δεν καλύπτονται από την εγγύηση.
- Χρησιμοποιείτε πάντα τη συσκευή σε επίπεδη και οριζόντια επιφάνεια.
- Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται πλέον αν πέσει σε σκληρή επιφάνεια από ύψος. Ακόμα και η αόρατη ζημιά μπορεί να προκαλέσει αρνητικές επιπτώσεις στη λειτουργική ασφάλεια της συσκευής. Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο μετά από έλεγχο από επαγγελματία.
- Ποτέ μην κουβαλάτε ή τραβάτε τη συσκευή κρατώντας το φισ ρεύματος καθώς υπάρχει κίνδυνος βραχυκυκλώματος λόγω σπασίματος καλωδίου. Μην κάμπτετε, μην σφίγγετε ή τραβάτε το καλώδιο ρεύματος πάνω από αιχμηρές άκρες.
- Αν υπάρχει οπή εξαερισμού, μην την καλύπτετε. Μην ρίχνετε υγρά ή σκόνη στις οπές εξαερισμού.
- Μην εισάγετε δάχτυλα ή άλλα αντικείμενα στα ανοικτά μέρη της συσκευής.
- Δεν αναλαμβάνεται ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται από ακατάλληλη χρήση ή από αμέλεια στην τήρηση αυτών των οδηγιών.
- Κίνδυνος εγκαύματος! Μετά τη χρήση της συσκευής, κάποιες επιφάνειες μπορεί να είναι ζεστές, να είστε επιφυλακτικοί και να προσέχετε τις ζεστές επιφάνειες.
- Πριν από τον καθαρισμό της συσκευής, περιμένετε μέχρι να κρυώσει πλήρως η φριτζά.
- Κατά τη λειτουργία της αεροψηστικής μηχανής, αφήνετε τουλάχιστον τέσσερα ίντσες απόσταση από όλες τις πλευρές της αεροψηστικής μηχανής για να επιτραπεί η επαρκής κυκλοφορία αέρα.
- Μην τοποθετείτε κοντά σε ζεστή κουζίνα με αέριο ή ηλεκτρική εστία, ή

σε ζεστούς φούρνους ή σε φούρνους μικροκυμάτων.

- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή σύμφωνα με τη χωρητικότητά της, μην την υπερβαίνετε ποτέ.
- Κατά την αεροψήστρα, απελευθερώνεται ζεστός ατμός μέσω των οπών εξαγωγής αέρα. Κρατήστε τα χέρια και το πρόσωπό σας σε ασφαλή απόσταση από τον ατμό και από τις οπές εξαγωγής αέρα. Προσέξτε επίσης τον ζεστό ατμό και τον αέρα κατά την αφαίρεση του κατσαρόλιου από τη συσκευή.

ΔΟΜΗ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ



1. Καλάθι τηγανίσματος
2. Χειρολαβή καλαθιού τηγανίσματος
3. Εισαγωγή αέρα
4. Χρονοδιακόπτης, κουμπί ενεργοποίησης
5. Ενδεικτική λυχνία ενεργοποίησης

6. Περιοδεύουσα ρύθμιση θερμοκρασίας
7. Καπάκι
8. Αποστολή αέρα
9. Καλώδιο τροφοδοσίας

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΗ ΜΕΘΟΔΟΣ

Το μηχανικό μοντέλο διαθέτει λειτουργία ελέγχου θερμοκρασίας με κουμπί, η θερμοκρασία μπορεί να ρυθμιστεί από 80 έως 200 βαθμούς, και το χειροκίνητο μηχανικό μοντέλο του χρονοδιακόπτη μπορεί να ρυθμιστεί από 5 λεπτά έως 30 λεπτά. Αφού ολοκληρωθεί ο χρονοδιακόπτης, θα επιστρέψει αυτόματα στο μηδέν για να ολοκληρωθεί η εργασία.

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
- Αφαιρέστε οποιαδήποτε αυτοκόλλητα ή ετικέτες από το προϊόν.
- Καθαρίστε καλά το καλάθι και το τηγάνι με ζεστό νερό, λίγο απορρυπαντικό και μια μη αβραστική σφουγγαρίστρα.

Σημείωση: Μπορείτε να καθαρίσετε αυτά τα μέρη στο πλυντήριο πιάτων.

- Σκουπίστε το εξωτερικό και το εσωτερικό του προϊόντος με ένα υγρό πανί. Ο αεροτηγανήτρα χρησιμοποιεί ζεστό αέρα. Μην βάζετε λίπος στο τηγάνι.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Τοποθετήστε το προϊόν σε μια σταθερή, επίπεδη επιφάνεια. Μην τοποθετείτε το προϊόν σε επιφάνειες που δεν είναι ανθεκτικές στη θερμότητα.
- Τοποθετήστε σωστά το καλάθι του τηγανιού στη συσκευή. Μην βάζετε λάδι ή οποιοδήποτε άλλο υγρό στο τηγάνι. Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω στο προϊόν, καθώς αυτό εμποδίζει τη ροή του αέρα και επηρεάζει τα αποτελέσματα της αέρινης τηγανίτας.
- Κάποια υλικά χρειάζεται να ανακινούνται συνεχώς κατά τη διάρκεια της προετοιμασίας. Παρακαλούμε κρατήστε τη λαβή για να τραβήξετε έξω το τηγάνι και να το ανακινήσετε, και στη συνέχεια επιστρέψτε το στη συσκευή.

Συμβουλές: Εάν ορίσετε το χρονοδιακόπτη για το ένα μισό του χρόνου προετοιμασίας, πρέπει να ανακινείτε τα υλικά όταν ακούτε την ένδειξη του χρονοδιακόπτη. Αυτό σημαίνει ότι πρέπει να ορίσετε ξανά τον χρονοδιακόπτη για το υπόλοιπο του χρόνου προετοιμασίας.

- Όταν ακούτε την ένδειξη του χρονοδιακόπτη, σημαίνει ότι έχει έρθει ο καθορισμένος χρόνος προετοιμασίας. Βγάλτε το τηγάνι από το προϊόν.
- Αδειάστε το φαγητό. Εάν χρησιμοποιείτε τη σχάρα, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το κλιπ τροφίμων για να αφαιρέσετε το φαγητό.

Σημείωση: Μην γυρίζετε το τηγάνι ανάποδα, διότι το πλεονάζον λίπος μπορεί να διαρρεύσει πάνω στο φαγητό.

- Ρίξτε όλο το φαγητό στην κατσαρόλα, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε πιρούνια.

Συμβουλή: Για να βγάλετε μεγάλα ή εύθραυστα φαγητά, χρησιμοποιήστε πιρούνια.

ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

Σημείωση: Θυμηθείτε ότι αυτές οι ρυθμίσεις είναι για αναφορά μόνο.

- Τα αποτελέσματα μαγειρέματος θα ποικίλουν λόγω της προέλευσης, του μεγέθους, του σχήματος και της μάρκας των υλικών, καθώς και των προσωπικών προτιμήσεων, επομένως δεν μπορούμε να εγγυηθούμε τις καλύτερες ρυθμίσεις μαγειρέματος που φαίνονται στον παρακάτω πίνακα.
- Η γρήγορη αφαίρεση του τηγανιού από το προϊόν κατά το ψήσιμο με ζεστό αέρα δεν έχει σχεδόν καμία επίδραση στη διαδικασία μαγειρέματος, καθώς η τεχνολογία Rapid Air θερμαίνει αμέσως τον αέρα μέσα στο προϊόν.
- Μικρότερα υλικά απαιτούν ελαφρώς μικρότερο χρόνο μαγειρέματος από μεγαλύτερα υλικά.
- Όταν τα υλικά είναι πολλά, ο χρόνος μαγειρέματος χρειάζεται να αυξηθεί ελαφρώς· και όταν είναι λίγα, η διαδικασία μαγειρέματος μπορεί να συντομευθεί ελαφρώς.
- Κατά τη διαδικασία μαγειρέματος, η περιστροφή μικρότερων υλικών στη μέση τους μπορεί να βελτιώσει το τελικό αποτέλεσμα μαγειρέματος και να βοηθήσει τα υλικά να τηγανιστούν πιο ομοιόμορφα.
- Η προσθήκη λίγου λαδιού στις φρέσκες πατάτες τις καθιστά πιο τραγανές, και συνιστάται η χρήση ενός μπουκαλιού σπρέι για πιο ομοιόμορφα αποτελέσματα. Οι πατάτες πρέπει να αφεθούν λίγα λεπτά μετά την προσθήκη του λαδιού πριν από το μαγείρεμα.
- Δεν συνιστάται η μαγειρέματος υλικών με πολύ υψηλή περιεκτικότητα σε λίπος σε αυτό το προϊόν, όπως λιπαρά κρέατα, λουκάνικα, κλπ.
- Οι σνακ που μπορούν να μαγειρευτούν στο φούρνο μπορούν επίσης να μαγειρευτούν σε αυτό το προϊόν.
- Για την παρασκευή τραγανών τηγανιτών πατάτων, η βέλτιστη ποσότητα υλικών είναι 300-500 γραμμάρια.
- Η χρήση ζυμού προκαταγαγμένου κάνει εύκολη και γρήγορη την παρασκευή σάντουιτς. Ο προκαταγαγμένος ζύμη απαιτεί λιγότερο χρόνο μαγειρέματος από την αυτοσχεδιασμένη ζύμη.
- Εάν ψήνετε κέικ ή τάρτες, ή μαγειρεύετε τραγανή ή γεμιστή συνταγή, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα ταψί ή καλούπι για να τοποθετήσετε στο τηγάνι (θα πρέπει να το φέρετε μόνοι σας).
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτό το προϊόν για να ξαναθερμάνετε φαγητό. Παρακαλούμε ορίστε τη θερμοκρασία στους 150°C και ο χρόνος μαγειρέματος είναι έως 10 λεπτά.

Σημείωση: Όταν χρησιμοποιείτε υλικά που θα φουσκώσουν (όπως κέικ, τάρτες ή μάφινς, κλπ.), δεν πρέπει να τοποθετείτε περισσότερο από το μισό της φόρμας.

Σημείωση: Εάν το προϊόν ξεκινά κρύο (χωρίς προθέρμανση), ο χρόνος μαγειρέματος πρέπει να αυξηθεί κατά 3 λεπτά.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ

- Η κατοικία του τηγανιού έχει ηλεκτρονικά και θέρμανση και δεν πρέπει να βυθιστεί ή να ξεπλυθεί με νερό.
- Μην επιτρέπτε την είσοδο νερού ή άλλων υγρών στο προϊόν για να αποφύγετε ηλεκτροπληξία.
- Τοποθετήστε τα μαγειρικά υλικά στο ταψί ψησίματος, αποφεύγοντας την επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία.
- Ποτέ μη γεμίζετε το τηγάνι με λάδι, διότι αυτό μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.
- Ποτέ μην ακουμπάτε το εσωτερικό του προϊόντος κατά τη λειτουργία του.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

- Το προϊόν πρέπει να καθαρίζεται αμέσως μετά από κάθε χρήση.
- Η τηγανιέρα, η γκριλιέρα και οι σωτηρικοί του προϊόντος έχουν επίστρωση. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη από μέταλλο ή ακατάλληλα υλικά καθαρισμού που μπορούν να καταστρέψουν την επίστρωση αντικαλλητικού.
- Μετά το μαγείρεμα, αποσυνδέστε το φιν από την πρίζα και αφήστε την τηγανιέρα να κρυώσει. Αφαιρώντας την τηγανιέρα θα επιταχύνετε τη διαδικασία ψύξης.
- Αν υπάρχει βρωμιά στον πάτο του γκριλ και της τηγανιέρας, προσθέστε ζεστό νερό στην τηγανιέρα και αφήστε την τηγανιέρα και το γκριλ να μουλιάσουν για περίπου 10 λεπτά πριν τον καθαρισμό. Προσθέστε λίγο απορρυπαντικό και μη ακατάλληλο σφουγγάρι για τον καθαρισμό.
- Η τηγανιέρα και ο φούρνος μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.
- Αν χρειάζεται να καθαρίσετε το θερμαντικό σωλήνα στην κορυφή της μηχανής, χρησιμοποιήστε ένα βουρτσάκι καθαρισμού για να αφαιρέσετε υπολείμματα τροφής.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΤΥΠΟΥ ΒΛΑΒΗΣ

Πρόβλημα	Πιθανή Αιτία	Λύση
Το προϊόν δεν λειτουργεί	Το φιν τροφοδοσίας του προϊόντος δεν είναι συνδεδεμένο. Δεν έχετε ακόμα ρυθμίσει το κουμπί του διακόπτη.	Συνδέστε το φιν σε γειωμένη πρίζα. Ενεργοποιήστε το κουμπί ενεργοποίησης.
Τα συστατικά δεν είναι πλήρως ψημένα	Υπάρχουν υπερβολικά πολλά τρόφιμα στο τηγάνι. Η θερμοκρασία μαγειρέματος είναι ρυθμισμένη πολύ χαμηλά. Ο χρόνος μαγειρέματος είναι πολύ σύντομος.	Μοιράστε τα συστατικά σε μικρά δέματα και προσθέστε στη γάστρα. Διαιρέστε σε μικρότερα δέματα για ομοιόμορφη θέρμανση. Ρυθμίστε το κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας στην επιθυμητή θερμοκρασία (δείτε την ενότητα "Ρυθμίσεις") και προσαρμόστε τον χρόνο στον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος.
Μη ομοιόμορφο το τηγανητό	Ορισμένα συστατικά χρειάζεται να γυρίσουν κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος.	Αν ορισμένα συστατικά βρίσκονται στην κορυφή ή επικαλύπτονται με άλλα συστατικά (π.χ. τηγανιτές πατάτες), μαγειρέψτε τα γυρίστε τα συστατικά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
Το αποτέλεσμα του τηγανητού ζυμαρικού δεν είναι τραγανό	Η επιλογή της τηγανιέρας πρέπει να μαγειρεύεται σε μια παραδοσιακή τηγανίδα με λάδι.	Το ζύμαρο του φούρνου είναι μια επιλογή ή αλειφτείτε ελαφρά το ζύμαρο για περισσότερη τραγανότητα.
Δεν είναι δυνατόν να πιέσετε την τηγανιέρα πίσω στην παραγωγή σωστά	Υπάρχουν υπερβολικά πολλά τρόφιμα στο τηγάνι.	Μην επιτρέψετε την υπερβολική ποσότητα τροφίμων στη γάστρα.
Λευκός καπνός εκπνέεται από το προϊόν	Το φαγητό που μαγειρεύετε έχει υψηλή περιεκτικότητα σε λάδι.	When cooking oily ingredients, a lot of fumes will seep into the deep fryer. The oil will produce a white soot and the fryer may be hotter than normal. This does not affect the final result of the product frying the ingredients.
Οι φρέσκες πατάτες δεν έχουν τηγανιστεί ομοιόμορφα	Δεν χρησιμοποιείτε κανονική ποικιλία πατάτας. Δεν έχετε μουλιάσει σωστά τις τηγανιτές πατάτες πριν τις τηγανίσετε.	Use fresh potatoes and make sure they don't fall apart when frying. Soak the potatoes in a bowl, then remove and drain.
Το αποτέλεσμα των πατατοτηγανητών δεν είναι τραγανό	Η τραγανότητα των τηγανιτών πατάτων εξαρτάται από την ποσότητα λαδιού και νερού στις τηγανιτές πατάτες.	Make sure to drain the chips in the correct way before brushing. Cut the potatoes into smaller slices. Brush some oil on the surface of the potato chips to make them more crunchy.

ΣΩΣΤΗ ΔΙΑΘΕΣΗ ΑΥΤΟΥ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



- Αυτή η σήμανση υποδεικνύει ότι αυτό το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με άλλα οικιακά απορρίμματα σε ολόκληρη την ΕΕ.
- Για να αποτραπουν δυνητικές βλάβες στο περιβάλλον ή στην ανθρώπινη υγεία από την ανεξέλεγκτη απόρριψη απορριμμάτων, ανακυκλώστε το υπεύθυνα για να προωθήσετε την αειφόρο επαναχρησιμοποίηση των υλικών πόρων.
- Για να επιστρέψετε τη χρησιμοποιημένη σας συσκευή, χρησιμοποιήστε τα συστήματα επιστροφής και συλλογής ή επικοινωνήστε με τον πωλητή από τον οποίο αγοράσατε το προϊόν. Μπορούν να πάρουν αυτό το προϊόν για ασφαλή ανακύκλωση προς όφελος του περιβάλλοντος.

KÉRJÜK VEGYE FIGYELEMBE, HOGY A HÁZI KÉSZÜLÉK KÉZIKÖNYVE TÖBB KÜLÖBÖZŐ KÉSZÜLÉKÉRT IS HASZNALHATÓ ILLETHET. AZ ÖN HÁZI KÉSZÜLÉKE NEM TARTALMAZHATJA A KÉZIKÖNYVBEN EMLÍTETT TULAJDONSÁGOKAT. EZT A NYELVET MESTERSÉGES INTELLIGENCIA SEGÍTSÉGÉVEL FORDÍTOTTÁK.

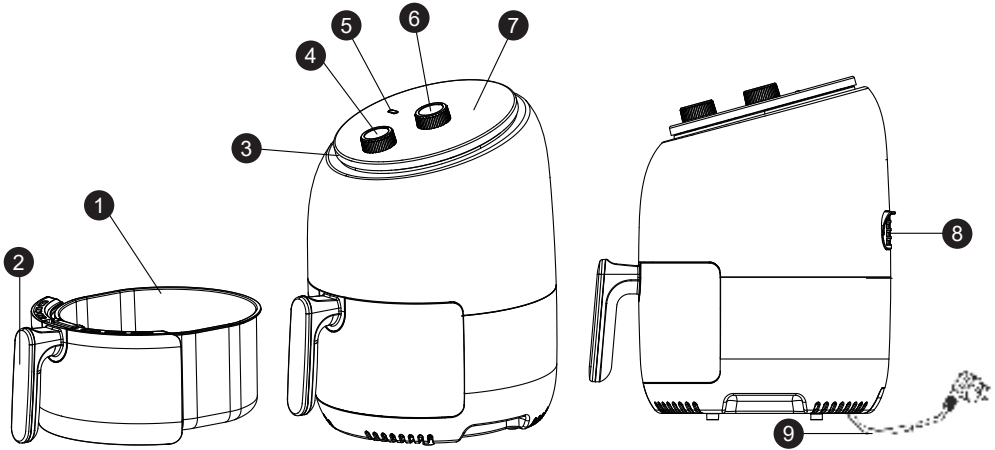
ÁLTALÁNOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK ÉS FIGYELMEZTETÉSEK

- Mielőtt ezt a készüléket használná, kérjük, alaposan olvassa el a használati útmutatót.
- Győződjön meg arról, hogy a névleges feszültség megegyezik az általuk használt feszültséggel.
- Kérjük, őrizze meg a használati útmutatót, a garancialevelet, az értékesítési blokkot és lehetőség szerint a kartondobozt is az belső csomagolással!
- A készülék kizárólag magánhasználatra szolgál, nem kereskedelmi vagy szakmai felhasználásra!
- Mindig húzza ki a dugót a konnektorból, ha a készüléket nem használja, ha kiegészítőket szerel fel, tisztítja a készüléket, vagy bármilyen zavar történik. Előtte mindig kapcsolja ki a készüléket. A dugót húzza ki, ne a kábelt.
- A gyerekeket elektromos készülékek veszélyeitől óvja meg, soha ne hagyja őket felügyelet nélkül a készülék közelében. Ennek megfelelően válassza ki a készülék elhelyezését úgy, hogy a gyerekek ne férhessenek hozzá. Vigyázzon arra, hogy a kábel ne lógjon le.
- Rendszeresen ellenőrizze a készüléket és a kábelt sérülésre. Ha bármilyen sérülés van, a készüléket ne használja.
- Ne engedje meg, hogy a gyerekek játsszanak a készülékkel. Ne engedje meg, hogy a gyerekek a csomagolóanyagokkal, például műanyag zacskókkal játsszanak.
- Ezt az eszközt 8 évesnél idősebb gyerekek és testi, érzékszervi vagy mentális fogyatékkal élő személyek is használhatják, ha felügyeletük mellett vannak, vagy biztonságos használati utasításokat kaptak, és megértik a lehetséges veszélyeket. A tisztítást és a felhasználói karbantartást ne gyerekek végezzék el, hacsak nem 8 év alattiak és felügyelet nélkül.
- Ne javítsa meg a készüléket maga, hanem probléma esetén forduljon szakértőhöz.
- Biztonsági okokból a sérült vagy meghibásodott hálózati kábelt csak a gyártótól származó egyenértékű kábelrel, ügyfélszolgálati részlegről vagy hasonlóan kvalifikált személy cserélheti ki.
- Tartsa távol a készüléket és a kábelt a hőtől, közvetlen napsütéstől, nedvességtől, éles élektől és hasonlóktól.
- Kapcsolja ki és húzza ki a készüléket, amikor nem használja.
- Csak az eredeti szállító által biztosított eredeti kiegészítőket használja.
- Ne használja a készüléket kültéren. (Kivéve, ha a készülék kültéri

használatra van tervezve.) Mindig védekezzen a nulla vagy mínusz hőmérsékletek ellen.

- Soha ne használja víz közelében (kád, mosdó stb.). Az eszközt ne érje eső vagy nedvesség. Csak száraz kezekkel használja a készüléket.
- Ha a készülék beleesik a vízbe, húzza ki a dugót, mielőtt kiemeli. Ne érintse meg a vízforrást. A készüléket szakembernek kell ellenőriznie, mielőtt újra használná. Az elektromos áramütés veszélyének elkerülése érdekében ne tisztítsa a készüléket vízzel és ne merítse vízbe.
- Csak a rendeltetésszerű használatra használja a készüléket.
- Ezt a készüléket csak földelt aljzathoz csatlakoztatott állapotban szabad használni az előírásoknak megfelelően. Győződjön meg róla, hogy az ellátási feszültség megfelel a típusjelzésen feltüntetett feszültségnek.
- Azok a károk, amelyek akkor következnek be, ha a készüléket a használati utasításban meghatározott célokra nem, vagy helytelenül használják, vagy nem szakember által javítják, nem tartoznak a garancia alá.
- Mindig sík és vízszintes felületen használja a készüléket.
- A készüléket ne használja többé, ha kemény felületre esett. Még láthatatlan sérülések is negatív hatást gyakorolhatnak a készülék funkcionális biztonságára. A készüléket csak szakember által ellenőriztetve használhatja újra.
- Soha ne hordja vagy húzza a készüléket a hálózati dugóval, mivel a kábel törése rövidzárlathoz vezethet. Ne hajlítsa, ne szorítsa be, ne húzza meg a hálózati vezetékét éles élek fölött.
- Ha létezik szellőzőnyílás, ne fedje le azt. Ne öntsön semmilyen folyadékot vagy port a szellőzőnyílásokba.
- Ne nyújtson be ujját vagy más tárgyat a készülék nyitott részeibe.
- Nem vállalunk felelősséget a nem megfelelő használatból vagy a jelen utasítások betartásának elmulasztásából eredő károkért.
- Égési veszély! A készülék használata után néhány felület forró lehet, figyeljen a kockázatokra és óvatosan bánjon a forró felületekkel.
- Mielőtt megtisztítaná a készüléket, várjon, amíg a fritőr teljesen lehűl.
- A légfritő működtetésekor minden oldalán legalább négy hüvelyk távolságot tartsa meg a megfelelő légáramlás érdekében.
- Ne helyezze forró gáz- vagy elektromos tűzhely, illetve meleg sütő vagy mikrohullámú sütő közelébe.
- Kérjük, használja a készüléket kapacitása szerint, soha ne töltse túl.
- Léghűtéses sütés közben forró gőz szabadul fel a levegő kimeneti nyílásain keresztül. Tartsa távol kezét és arcát a gőztől és a levegő kimeneti nyílásoktól. Legyen óvatos a forró gőzzel és levegővel, amikor eltávolítja a lábost a készülékből.

TERMÉK STRUKTÚRA



1. Sütőkosár
2. Sütőkosár fogantyú
3. Légszűrő
4. Időzítő, bekapcsoló gomb
5. Bekapcsolás jelzőfény

6. Hőmérséklet szabályzó gomb
7. Felső fedél
8. Légszűrő nyílás
9. Tápkábel

ÜZEMBE HELYEZÉS

A mechanikus modellben gomb típusú hőmérséklet szabályozás van, a hőmérsékletet 80 és 200 fok között lehet állítani, és a mechanikus időzítő kézi modellje 5 perctől 30 percig állítható. A befejezett időzítés után automatikusan nullára áll vissza, hogy befejezze a munkafolyamatot.

ELSŐ HASZNÁLAT

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Távolítsa el a termékről a matricákat vagy címkéket.
- Mosson alaposan hot water, kevés tisztítószer, és egy nem-abrazív szivacs segítségével a kosarat és a sütőt.

Megjegyzés: Ezeket az alkatrészeket mosogatógépben is tisztíthatja.

- Törölje át a termék külső és belső részeit nedves ruhával. Az olajsütő forró levegőt használ. Ne tegyen zsírt a sütőbe.

ELŐKÉSZÜLETEK HASZNÁLAT ELŐTT

- Helyezze el a terméket stabil, sík felületre. Ne tegye a terméket hőálló felület nélküli helyekre.
 - Helyesen helyezze el a serpenyőkosarat a serpenyőben. Ne tegyen olajat vagy más folyadékot a serpenyőbe. Ne helyezzen semmit a termék tetejére, mert ez zavarhatja a levegőáramlást és befolyásolhatja a légnyagmosás eredményeit.
 - Néhány hozzávalót folyamatosan rázogatni kell a készítés ideje alatt. Fogja meg a fogantyút, hogy kihúzza a serpenyőt, rázogassa meg, majd tegye vissza a gépbe.
- Tipp:** Ha a készítési idő felére állítja az időzítőt, rázogassa meg a hozzávalókat. Amikor megszólal az időzítő, jelzi, hogy újra be kell állítani az időzítőt a maradék készítési időre.
- Amikor megszólal az időzítő, jelzi, hogy a beállított előkészítési idő lejárt. Vegye ki a serpenyőt a termékből.
 - Öntse ki az ételt. Ha grillez, használhatja az ételcsíptetőt az étel eltávolításához.

Megjegyzés: Ne fordítsa fel a serpenyőt, mert a serpenyőben lévő felesleges zsír rácsöpöghet az ételekre.

• Öntse az összes ételt a serpenyőből az ételt tartó tábla, használhat kanalat.

Tipp: Nagy vagy törékeny ételek kivételéhez használjon kanalat.

BEÁLLÍTÁSOK ÉS TIPPJEK

Megjegyzés: Ne felejtse el, hogy ezek a beállítások csak tájékoztató jellegűek.

- A főzési eredmények változhatnak az összetevők eredete, mérete, alakja és márkája, valamint a személyes ízlés függvényében, így nem garantálhatjuk a legjobb főzési beállításokat az alábbi táblázatban.
- A forró levegővel történő sütésnél a serpenyő gyors kiemelése kevés vagy semmilyen hatással nincs a főzési folyamatra, mivel a Gyors Levegő Technológia azonnal újra felmelegíti a levegőt a termék belsejében.
- A kisebb összetevőknek kissé kevesebb főzési időre van szükségük, mint a nagyobb összetevőknek.
- Amikor az összetevők mennyisége nagy, kissé megnövelheti a főzési időt, kisebb mennyiség esetén pedig kissé csökkentheti a főzési időt.
- A főzési folyamat során a kisebb összetevők félig fordítása javíthatja a végső főzési eredményt, és segíthet abban, hogy az összetevők egyenletesen süljenek.
- Friss burgonyához kevés olaj hozzáadása több ropogós élelet biztosít, és javasolt egy spray olajos palack használata a jobb egyenletesség érdekében. A burgonyát olaj hozzáadása után néhány percig hagyja pihenni a főzés előtt.
- Nem javasolt nagyon magas olajtartalmú összetevők, például zsíros húsok, kolbászok stb. főzése ebben a termékben.
- Olyan snackek, amelyeket sütőben is el lehet készíteni, ebben a termékben is megsüthetők.
- Ropogós sült burgonya készítéséhez optimális mennyiség 300-500 gramm.
- Az előkevert tészta használata könnyűvé és gyorsá teszi a szendvicsek elkészítését. Az előkelt tészta kevesebb főzési időt igényel, mint a házi készítésű tészta.
- Ha süteményeket vagy pitákat süt, vagy törékeny vagy töltött összetevőket főz, használhat süteménylapot vagy formát a serpenyőbe (saját magával kell hoznia).
- Ezt a terméket étel melegítésére is használhatja. Állítsa be a hőmérsékletet 150°C-ra, a főzési idő legfeljebb 10 percig.

Megjegyzés: Amikor olyan összetevőket használ, amelyek felfutnak (például sütemények, piték vagy muffinok stb.), ne helyezzen el a süteményformában többet a feléből.

Megjegyzés: Ha a terméket hidegen indítja (nem előmelegítve), a főzési időt 3 perccel növelni kell.

VESZÉLYHELYZETI FIGYELMEZTETÉS

- A serpenyő ház elektronikával és fűtéssel rendelkezik, ne merítse vagy öblítse le víz alá.
- Ne engedje be a vizet vagy más folyadékot a termékbe, hogy elkerülje az áramütést.
- Tegye a főzési összetevőket a sütőformába, kerülve a fűtőelemekkel való érintkezést.
- Soha ne töltsen fel olajjal a serpenyőt, mivel ez tűzveszélyt okozhat.
- Soha ne érintse meg a termék belsejét működés közben.

TISZTÍTÁS ÉS TÁROLÁS

- A terméket azonnal tisztítsa meg minden használat után.
- A sütőedény, serpenyő és a termék belseje bevonattal van ellátva. Soha ne használjon fémes főzőeszközöket vagy durva tisztítószereket a tisztításhoz, mert ez károsíthatja a tapadásmentes bevonatot.
- Főzés után húzza ki a dugót az elektromos aljzatból, és hagyja, hogy a légsütő lehűljön. A sütő eltávolítása gyorsabb lehűlést eredményez.
- Ha a grill serpenyő alján szennyeződés van, adjon forró vizet a serpenyőbe, majd hagyja ázni körülbelül 10 percig, mielőtt tisztítaná. Adjon hozzá mosogatószeret és nem durva szivacsot a tisztításhoz.
- A sütőedényt mosogatógépből is el lehet mosni.
- Ha a gép tetején lévő fűtőcsövet kell tisztítani, használjon tisztítókefét az ételmaradványok eltávolításához.

HIBATÍPUSOK KEZELÉSI MÓDSZERE

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A termék nem működik	A termék tápkábelét nincs bedugva. Még nem állította be a kapcsoló gombot.	Dugja be a dugót egy földelt konnektorba. Kapcsolja be az áramláskapcsolót.
Az összetevők nincsenek teljesen elkészítve	Túl sok étel van a serpenyőben. A főzési hőmérséklet túl alacsonyra van állítva. A főzési idő túl rövid.	Oszlja fel az összetevőket kisebb adagokra és tegye be a serpenyőbe. Kisebb adagokra osztva egyenletesen melegítse. Állítsa be a hőmérsékletszabályzó gombot a kívánt hőmérsékletre (lásd a "Beállítások" szakaszt) és állítsa be az időt a kívánt főzési időre.
Nem egyenletesen sül	Néhány összetevőt a főzési folyamat során meg kell fordítani.	Ha bizonyos összetevők felül vannak vagy átfedik a többi összetevőt (pl. francia sült krumpli), fordítsa meg őket a főzés közben.
Az eredményezett sütemény nem ropogós.	Az Ön által választott sült készítenő hagyományos olajsütőben kell főzni.	Sütő térszát válasszon, vagy enyhén kenje meg a térszát plusz ropogósítáért.
Nem lehet helyesen visszahelyezni a sültöt termelésbe.	Túl sok étel van a serpenyőben.	Ne engedje meg, hogy az étel mennyisége meghaladja a serpenyő maximális kapacitását.
Fehér füst származik a termékből	Az általuk főzött ételek magas olajtartalmúak.	Olajos összetevők főzésekor sok füst kerül a mély olajsütőbe. Az olaj fehér koromot ad és a sütő lehet, hogy normálisnál forróbb. Ez nem befolyásolja az összetevők sütésének végső eredményét.
A friss sült krumplik nem egyenletesen sülték	Nem használ normál krumplifajtát. Nem áztatta be megfelelően a krumplisziromokat a sütés előtt.	Használjon friss krumplit és győződjön meg róla, hogy nem esnek szét sütés közben. Áztassa a krumplit egy táliban, majd vegye ki és szárítsa meg.
Az eredményezett sült krumpli nem ropogós	A francia sült krumpli ropogósága attól függ, hogy mennyi olaj és víz van bennük.	Győződjön meg arról, hogy megfelelően lecsöpögteti a sült krumplit a sütés előtt. Vágja fel a krumplit kisebb szeletekre. Kenjen egy kis olajat a sült krumpli felületére, hogy ropogósabb legyen.

Ezen termék helyes ártalmatlanítása



- Ez a jelölés azt jelzi, hogy ezt a terméket nem szabad más háztartási hulladékkal együtt eldobni az EU-ban.
- Annak érdekében, hogy megelőzzük a környezet vagy az emberi egészség lehetséges károsodását az irányítatlan hulladékkezeléstől, felelősen újra kell hasznosítani, hogy a anyagi erőforrások fenntartható újrafelhasználását elősegítsük.
- A használt eszköz visszajuttatásához használja a visszatérési és gyűjtési rendszereket, vagy lépjen kapcsolatba az eszköz vásárló helyével. Ők elvehetik ezt a terméket környezetbarát újrahasznosítás céljából.

MOLIMO VAS UZMITE U OBZIR DA OVO UPUTSTVO ZA UPOTREBU UREDAJA MOŽE BITI SASTAVLJENO NA NAČIN DA POSEDUJE INFORMACIJE ZA KORIŠĆENJE VIŠE MODELA. VAŠ UREDAJ MOŽDA NE SADRŽI KARAKTERISTIKE KOJE SU NAVEDENE U OVOM UPUTSTVU ZA UPOTREBU.

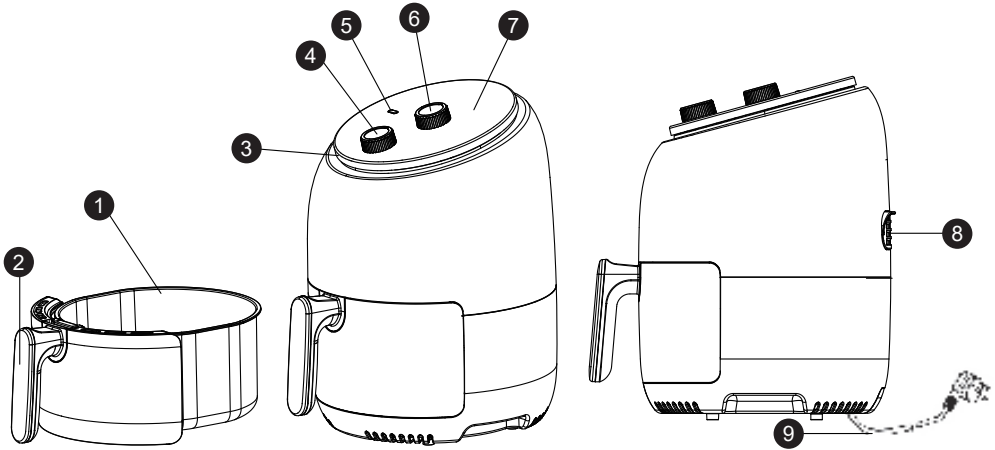
OPŠTA UPUTSTVA ZA BEZBEDNOST I UPOZORENJA

- Pred upotrebom ovog uređaja pažljivo pročitajte uputstvo za upotrebu.
- Molimo vas da se uverite da je nazivni napon isti kao napon koji ste koristili.
- Molimo vas da sačuvate uputstva, garancijski list, račun i, ako je moguće, karton sa unutrašnjim pakovanjem!
- Uređaj je namenjen isključivo za privatnu upotrebu i nije namenjen komercijalnoj ili profesionalnoj upotrebi!
- Uvek izvadite utikač iz utičnice kada uređaj nije u upotrebi, prilikom postavljanja dodatnih delova, čišćenja uređaja ili prilikom nastanka smetnji. Prethodno isključite uređaj. Vucite za utikač, ne za kabl.
- Da biste zaštitili decu od opasnosti od električnih aparata, nikada ih nemojte ostavljati bez nadzora s uređajem. Stoga, prilikom odabira mesta za vaš uređaj, postupite tako da deca nemaju pristup uređaju. Pazite da se kabl ne visi.
- Redovno proveravajte uređaj i kabl na oštećenja. Ukoliko postoji bilo kakvo oštećenje, uređaj se ne sme koristiti.
- Ne dozvolite deci da se igraju s uređajem. Ne dozvolite deci da se igraju s ambalažnim materijalom kao što su plastične kese.
- Ovaj aparat može koristiti deca stara 8 godina i više i osobe s fizičkim, senzornim ili mentalnim invaliditetom ili nedostatkom iskustva i znanja, pod nadzorom ili nakon što su dobili instrukcije o sigurnom korišćenju aparata i razumevanju mogućih opasnosti. Čišćenje i održavanje uređaja ne smeju obavljati deca, osim ako imaju manje od 8 godina i nisu pod nadzorom.
- Ne popravljajte uređaj sami, već se obratite ovlašćenom stručnjaku u slučaju problema.
- Iz sigurnosnih razloga, oštećen ili pokvaren glavni kabl sme se zameniti samo ekvivalentnim kablom od proizvođača, našeg odeljenja za korisničku podršku ili slično kvalifikovanim licem.
- Držite uređaj i kabl dalje od toplote, direktnog sunčevog svetla, vlage, oštih ivica i slično.
- Isključite uređaj i izvadite utikač kada uređaj nije u upotrebi.
- Koristite samo originalne dodatke koje je obezbedio dobavljač.
- Ne koristite uređaj na otvorenom. (Osim ako uređaj nije namenjen za spoljašnju upotrebu.) Uvek se zaštitite od temperature nula ili ispod nule.
- Nikada ne koristite uređaj u blizini vode (kada kupate se, umivaonik,

itd.). Aparat ne sme biti izložen kiši ili vlagi. Uređaj koristite samo kada su vam ruke suve.

- Ako uređaj padne u vodu, izvadite utikač pre nego što ga izvadite iz vode. Ne dodirujte izvor vode. Pre ponovnog korišćenja uređaj treba da proveri stručnjak. Da biste izbegli rizik od električnog udara, ne čistite uređaj vodom ili ga ne uranjajte u vodu.
- Koristite uređaj samo za predviđenu svrhu.
- Ovaj uređaj se sme koristiti samo kada je priključen na uzemljenu utičnicu instaliranu prema propisima. Uverite se da napona odgovara naponu navedenom na pločici s oznakom.
- Oštećenja koja nastanu kada se uređaj koristi za druge svrhe od onih navedenih u uputstvima, ili se koristi na neispravan način, ili se ne popravljaju od strane stručnjaka, ne pokriva garancija.
- Uvek koristite uređaj na ravnoj i horizontalnoj površini.
- Uređaj se više ne sme koristiti ako padne na tvrdi površinu s visine. Čak i nevidljiva oštećenja mogu izazvati negativne efekte na funkcionalnu sigurnost uređaja. Uređaj se sme koristiti samo nakon što ga proveri profesionalac.
- Nikada ne nosite ili povlačite uređaj držeći za utikač jer postoji rizik od kratkog spoja usled pucanja kablova. Ne savijajte, ne stiskajte i ne vučite kabl preko oštih ivica.
- Ako postoji ventilacioni otvor, nemojte ga pokrivati. Ne sipajte tečnosti ili prah u ventilacione otvore.
- Ne stavljajte prste ili druge predmete u otvorene delove uređaja.
- Ni za kakvu štetu ne prihvatamo odgovornost u slučaju da je nastala zbog nepravilne upotrebe ili nepoštovanja ovih uputstava.
- Rizik od opekotina! Nakon upotrebe aparata neke površine mogu biti vruće, budite svesni rizika i budite oprezni u blizini vrućih površina.
- Pre čišćenja aparata sačekajte da friteza potpuno ohladi.
- Pri korišćenju vazdušne friteze ostavite najmanje četiri inča prostora sa svih strana kako bi omogućili adekvatnu cirkulaciju vazduha.
- Ne stavljajte uređaj na ili blizu vruće gasne ili električne ploče, ili u zagrejani rernu ili mikrotalasnu rernu.
- Molimo vas da koristite uređaj prema njegovom kapacitetu, nikada ga nemojte preopteretiti.
- Tokom prženja vrućim vazduhom, izlazi vruća para kroz otvore za izduvavanje vazduha. Držite ruke i lice na bezbednom odstojanju od pare i otvora za izduvavanje vazduha. Budite oprezni i u blizini vruće pare i vazduha kada uklanjate posudu s aparata.

STRUČNJAK ZA PROIZVOD



1. Korpa za prženje
2. Držać korpe za prženje
3. Ulaz za vazduh
4. Tajmer, prekidač za uključivanje
5. Indikator uključenja

6. Kontrola temperature
7. Gornji poklopac
8. Izduvni otvor
9. Kabl za napajanje

NAČIN RADA

Mehanički model ima režim rada sa kontrolom temperature preko tajmera, temperatura se može podešavati od 80 do 200 stepeni, a ručni mehanički model tajmera može se podešavati od 5 do 30 minuta. Nakon završetka vremenskog odmjeravanja, automatski se vraća na nulu da bi se završio radni zadatak.

PRVA UPOTREBA

- Uklonite sve pakirne materijale.
- Skinite sve naljepnice sa proizvoda.
- Temeljno očistite korpu i fritezu toplom vodom, malo deterdženta i neabrazivnom spužvom.

Napomena: Ove dijelove možete prati u mašini za pranje sudova.

- Obrišite spoljašnjost i unutrašnjost proizvoda vlažnom krpom. Friteza koristi vrući vazduh. Ne stavljajte mast u fritezu.

PRIPREMA PRE UPOTREBE

- Stavite proizvod na stabilnu, ravnu površinu. Ne stavljajte proizvod na površine koje nisu otporne na toplotu.
- Pravilno postavite korpu za prženje u frižider. Ne stavljajte ulje ili bilo koji drugi tečnost u frižider. Ne stavljajte ništa na vrh proizvoda. To će narušiti protok vazduha i uticati na rezultate vazdušnog prženja.
- Neke namirnice treba kontinuirano mućkati tokom vremena pripreme. Držite ručku da izvadite frižider i mućkajte frižider, zatim vratite frižider u mašinu.

Savet: Ako postavite tajmer na polovinu vremena pripreme, morate mućkati sastojke, kada čujete zvono tajmera, to znači da ponovo trebate postaviti tajmer nakon mućkanja za preostalo vreme pripreme.

- Kada čujete zvono tajmera, to znači da je došlo vreme postavljene pripreme. Izvadite tavu iz proizvoda.
- Isipajte hranu. Ako koristite roštilj, možete koristiti hvataljku za hranu za uklanjanje hrane.

Napomena: Ne okrećite frižider naopako. Zbog viška masti u tavi može doći do curenja na hranu.

- Isipajte svu hranu iz posude u hranu u posudi, možete koristiti hvataljke.

Savet, za izvlačenje velike ili krhke hrane, koristite hvataljke.

POSTAVKE I SAVETI

Napomena: Zapamtite da su ove postavke samo za referencu.

- Rezultati kuvanja će varirati zbog porekla, veličine, oblika i marke sastojaka, kao i ličnog ukusa, tako da ne možemo garantovati najbolje postavke za kuvanje u tabeli ispod.
- Brzo izvlačenje frižidera iz proizvoda prilikom prženja vrućim vazduhom ima malo ili nimalo uticaja na proces kuvanja, jer tehnologija brzog vazduha trenutno ponovo zagreva vazduh unutar proizvoda.
- Manji sastojci će zahtevati malo manje vreme kuvanja od većih sastojaka.
- Kada je količina sastojaka velika, potrebno je malo povećati vreme kuvanja; a kada je količina mala, proces kuvanja može se malo skratiti.
- Tokom procesa kuvanja, okretanje manjih sastojaka na pola puta može poboljšati krajnji rezultat kuvanja i pomoći sastojcima da se ravnomerno prže.
- Dodavanje malo ulja svežim krompirom čini ga hrskavijim, preporučuje se upotreba boce s prskalicom za ravnomernost. Krompir treba ostaviti nekoliko minuta nakon dodavanja ulja pre kuvanja.
- Nije preporučljivo kuvati sastojke s visokim sadržajem ulja u ovom proizvodu, kao što su masno meso, kobasice itd.
- Grickalice koje se mogu peći u rerni takođe se mogu peći u ovom proizvodu.
- Za prženje hrskavih pomfrita, optimalna količina sastojaka je 300-500 grama.
- Upotreba prethodno fermentisanog testa olakšava i ubrzava pripremu sendviča. Prethodno podignuto testo zahteva manje vreme kuvanja od domaćeg testa.
- Ako pečete kolače ili tartove, ili kuvate krckave ili punjene sastojke, možete koristiti pleh ili kalup za postavljanje u tavi (treba da donesete sopstveni).
- Možete koristiti ovaj proizvod za ponovno zagrevanje hrane. Molimo postavite temperaturu na 150°C i vreme kuvanja do 10 minuta.

Napomena: Prilikom korišćenja sastojaka koji će narasti (kao što su kolači, kolači ili mafini, itd.), ne bi trebalo da postavite više od pola pleha.

Napomena: Ako je proizvod hladan (ne zagrejan unapred), vreme kuvanja treba povećati za 3 minuta.

UPOZORENJE O OPASNOSTI

- Kućište frižidera ima elektroniku i grejanje i ne sme se uranjati ili ispirati pod vodom.
- Ne dozvolite vodi ili drugim tečnostima da uđu u proizvod kako biste izbegli električni udar.
- Stavite kuvanje sastojaka u pleh, izbegavajući dodir s grejnim elementima.
- Nikada ne napunjavajte frižider uljem jer to može izazvati opasnost od požara.
- Nikada ne dodirujte unutrašnjost proizvoda dok radi.

ČIŠĆENJE I SKLADIŠTENJE

- Proizvod treba odmah očistiti nakon svake upotrebe.
- Friteza, gril i unutrašnjost proizvoda su obloženi. Nikada ne koristite metalni pribor za kuvanje ili abrazivna sredstva za čišćenje, jer će to oštetiti neprijanjajuću oblogu.
- Nakon kuvanja, isključite utikač iz utičnice i ostavite vazдушnu fritezu da se ohladi. Uklanjanje friteze pomoći će bržem hlađenju uređaja.
- Ako ima prljavštine na dnu gril tave i friteze, dodajte vruću vodu u fritezu i ostavite da friteza i gril tava odstoje oko 10 minuta pre čišćenja. Dodajte malo deterdženta i neabrazivnu sunđeru za čišćenje.
- Friteza i tava za pečenje se mogu prati u mašini za sudove.
- Ako treba očistiti grejnu cev na vrhu mašine, koristite četku za čišćenje kako biste uklonili ostatke hrane.

METODA RUKOVANJA VRSTE GREŠKE

Problem	Verovatan uzrok	Rešenje
Proizvod ne radi	Utikač proizvoda nije uključen. Niste postavili prekidač.	Uključite utikač u uzemljenu utičnicu. Uključite prekidač za napajanje.
Sastojci nisu potpuno skuvani	U posudi ima previše hrane. Postavljena temperatura kuvanja je preniska. Vreme kuvanja je prekratko.	Podelite sastojke u male grupe i dodajte ih u posudu. Podelite u manje grupe za ravnomernije zagrevanje. Podesite kontrolu temperature na željenu temperaturu (videti sekciju "Podešavanje") i prilagodite vreme na željeno vreme kuvanja.
Neravnomerno prženo	Neki sastojci trebaju biti okrenuti tokom procesa kuvanja.	Ako su određeni sastojci na vrhu ili se preklapaju sa drugim sastojcima (npr. pomfrit), okrenite ih tokom kuvanja.
Rezultujuće prženo pecivo nije hrskavo	Vaš izbor friteze treba da se kuva u tradicionalnoj tavi sa uljem.	Pečenje u rerni je opcija, ili lagano premazati pecivo za dodatnu hrskavost.
Nemoguće je pravilno gurnuti fritezu u proizvodnju	U posudi ima previše hrane.	Ne dozvolite da količina hrane u posudi premaši njen maksimalni kapacitet.
Proizvod emituje beli dim	Hrana koju kuvate ima visok sadržaj ulja.	Prilikom kuvanja uljanih sastojaka, puno dima će proći kroz duboku fritezu. Ulje će stvarati beli dim i friteza može biti toplija nego što je uobičajeno. To ne utiče na konačni rezultat prženja sastojaka.
Sveže pržene pomfriti nisu ravnomerno prženi	Ne koristite normalnu vrstu krompira. Niste pravilno natopili čips od krompira pre prženja.	Koristite svež krompir i uverite se da se ne raspada prilikom prženja. Potopite krompir u posudi, zatim ga izvadite i ocedite.
Rezultirajući pomfriti nisu hrskavi	Hrskavost pomfrita zavisi od količine ulja i vode u pomfritima.	Obavezno ispravno ocedite čips pre prženja. Isecite krompir na manje kriške. Premazati malo ulja na površini čipsa od krompira kako bi postali hrskavi.

Pravilno odlaganje ovog proizvoda



- Označavanje ukazuje da se ovaj proizvod ne sme odbacivati sa drugim kućnim otpadom u celoj EU.
- Da biste sprečili moguću štetu po životnu sredinu ili ljudsko zdravlje usled nekontrolisanog odlaganja otpada, odložite ga odgovorno kako biste promovisali održivo ponovno korišćenje materijalnih resursa.
- Za vraćanje vašeg korišćenog uređaja, koristite sisteme povrata i prikupljanja ili kontaktirajte trgovca kod koga je proizvod kupljen. Oni mogu preuzeti ovaj proizvod za sigurno recikliranje u okviru zaštite životne sredine.

БУДЬ ЛАСКА, ЗВЕРНІТЬ УВАГУ, ЩО КЕРІВНИЦТВО МОЖЕ БУТИ СТВОРЕНЕ ДЛЯ КІЛЬКОХ МОДЕЛЕЙ ПРИСТРОЮ.
 ВАШ ПРИСТРІЙ МОЖЕ НЕ МІСТИТИ ФУНКЦІЙ, ЗГАДАНИХ У КЕРІВНИЦТВІ.
 ЦЕ ПЕРЕКЛАДЕНО ЗА ДОПОМОГОЮ ШТУЧНОГО ІНТЕЛЕКТУ.

ІНСТРУКЦІЇ ТА ПОПЕРЕДЖЕННЯ ЩОДО ЗАГАЛЬНОЇ БЕЗПЕКИ

- Перед використанням цього пристрою уважно прочитайте інструкцію з експлуатації.
- Переконайтеся, що номінальна напруга така сама, як напруга, яку ви використовуєте.
- Зберігайте інструкції, гарантійний сертифікат, чек про продаж та, якщо це можливо, коробку з внутрішнім пакуванням!
- Пристрій призначений виключно для особистого використання і не для комерційного використання, не для професійного використання!
- Завжди виймайте штекер з розетки, коли пристрій не використовується, при монтажі аксесуарів, при чищенні пристрою або при виникненні будь-яких неполадок. Вимкніть пристрій перед цим. Витягайте штекер, а не тягніть за кабель.
- Щоб захистити дітей від небезпек, що створюють електричні прилади, ніколи не залишайте їх без нагляду з пристроєм. Вибирайте місце для пристрою таким чином, щоб діти не мали доступу до нього. При цьому слід пильно відслідковувати, щоб кабель не висівав.
- Регулярно перевіряйте пристрій і кабель на наявність пошкоджень. Якщо є будь-які пошкодження, пристрій не слід використовувати.
- Не дозволяйте дітям гратися з пристроєм. Не дозволяйте дітям гратися з упаковкою, такою як пластикові пакети.
- Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років та старші і особи з фізичними, сенсорними або розумовими вадами або недостатнім досвідом і знаннями, якщо їх наглядають або їм надають інструкції щодо безпечного використання приладу і вони розуміють можливі небезпеки. Чищення та обслуговування користувачів не повинні виконуватися дітьми, якщо вони не досягли вісьми років і не перебувають без нагляду.
- Не ремонтуйте пристрій самостійно, краще зверніться до авторизованого фахівця у разі проблеми.
- З міркувань безпеки пошкоджений або ушкоджений мережевий кабель може бути замінений лише аналогічним кабелем від виробника, відділу обслуговування клієнтів або подібної кваліфікованої особи.
- Утримуйте пристрій і кабель подалі від нагріву, прямого сонячного світла, вологи, гострих країв та подібного.
- Вимикайте пристрій і виймайте штекер, коли ви не використовуєте його.
- Використовуйте лише оригінальні аксесуари, які надаються

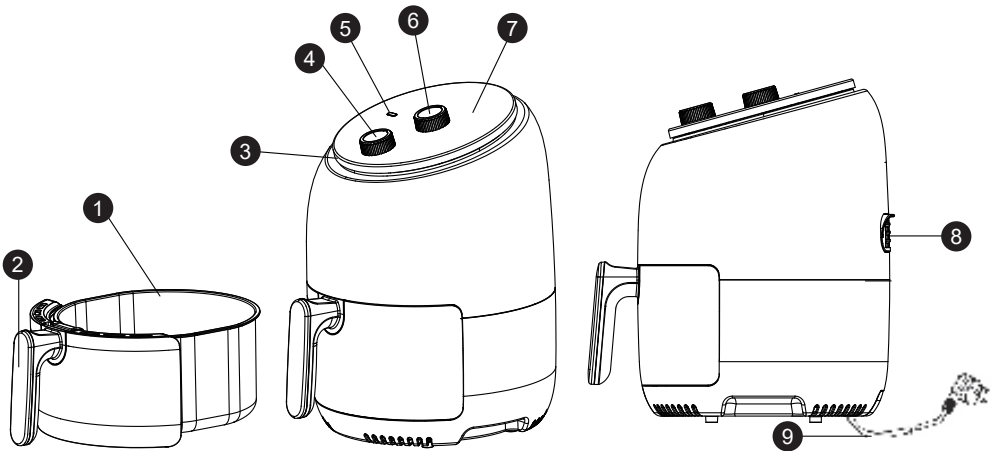
постачальником.

- Не використовуйте пристрій на вулиці. (Якщо пристрій призначено для використання на вулиці.) Завжди захищайте від нульових або від'ємних температур.
- Ніколи не використовуйте біля води (ванна, умивальник і т. д.). Прилад не повинен бути викладений до дощу або вологості. Використовуйте пристрій лише в тому випадку, якщо вишкірні руки сухі.
- Якщо пристрій потрапить у воду, витягніть штекер, перш ніж виймати його з води. Не торкайтеся джерела води. Професіонал повинен перевірити пристрій перед його наступним використанням. Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом, не очищуйте пристрій водою або не занурюйте його в воду.
- Використовуйте пристрій лише для призначеного йому призначення.
- Цей пристрій повинен працювати лише при підключенні до заземленої розетки, встановленої відповідно до нормативних вимог. Переконайтеся, що напруга живлення відповідає напрузі, зазначеній на типовій таблиці.
- Пошкодження, які виникають при використанні пристрою для інших цілей, ніж ті, що зазначені в інструкціях, або при неправильному використанні або якщо їх не ремонтували фахівці, не покриваються гарантією.
- Завжди використовуйте пристрій на рівній і горизонтальній поверхні.
- Після падіння пристрою на тверду поверхню з висоти, його більше не слід використовувати. Навіть невидимі пошкодження можуть негативно вплинути на функціональну безпеку пристрою. Професіонал повинен перевірити пристрій перед його наступним використанням.
- Ніколи не переносьте або не витягуйте пристрій, тримаючи за вилку живлення, оскільки існує ризик короткого замикання через переривання кабелю. Не гніть, не затискайте або не тягніть шнур живлення через гострі краї.
- Якщо є отвір для вентиляції, не закривайте його. Не наливайте жодні рідини або порошки в отвори для вентиляції.
- Не вставляйте пальці або інші предмети в відкриті частини пристрою.
- Не несемо відповідальності в разі пошкодження, спричиненого неправильним використанням або недотриманням цих інструкцій.
- Ризик опіків! Після використання приладу деякі поверхні можуть бути гарячими, будьте обережні з ризиками і обережні з гарячими поверхнями.
- Перед чищенням приладу зачекайте, поки фритюрниця повністю охолоне перед чищенням.
- Під час роботи з аерофритюром залиште принаймні чотири дюйми

простору по всіх сторонах для належної циркуляції повітря.

- Не кладіть на або поруч з гарячим газовим або електричним плиткою, або у нагрівану духовку або мікрохвильову піч.
- Будь ласка, використовуйте пристрій відповідно до його місткості, ніколи не переповнюйте його.
- Під час смаження гарячим повітрям з виходу повітря виходить гарячий пар. Держіть руки і обличчя на безпечній відстані від пари та вихідних отворів повітря. Також будьте обережні з гарячим паром і повітрям, коли ви виймаєте горщик з пристрою.

СТРУКТУРА ВИРОБУ



1. Кошик для смаження
2. Ручка кошика для смаження
3. Повітряний вхід
4. Таймер, регулятор потужності
5. Індикатор включення живлення

6. Регулятор температури
7. Верхня кришка
8. Вихідний порт
9. Шнур живлення

СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ

Механічна модель має режим регулювання температури за допомогою ручки, температура може налаштовуватися від 80 до 200 градусів, а механічна модель з таймером може налаштовуватися від 5 до 30 хвилин. Після завершення часу таймер автоматично повернеться на нуль для завершення завдання.

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

- Видаліть всі упаковочні матеріали.
- Видаліть всі наклейки або мітки з виробу.
- Ретельно вимийте кошик і фритюр з гарячою водою, трохи миючого засобу і немеханічної губки.

Примітка: Ці деталі можна мити в посудомийній машині.

- Протріть зовнішню та внутрішню частини виробу вологою ганчіркою. Воздушна фритюрниця використовує гаряче повітря. Не кладіть жир у фритюрницю.

ПІДГОТОВКА ДО ВИКОРИСТАННЯ

- Розмістіть продукт на стійкій, рівній поверхні. Не ставте продукт на поверхні, які не витримують високих температур.
- Правильно розмістіть корзину фритюрниці у фритюрній камері. Не додавайте масло або будь-яку іншу рідину у фритюрну камеру. Не кладіть нічого сверху на продукт, це може порушити вентиляцію та вплинути на результати приготування у фритюрні з повітрям.
- Деякі інгредієнти потрібно постійно струшувати під час приготування. Будь ласка, тримайте за ручку, щоб витягти фритюрницю, потрусити її, а потім поставте назад в машину.

Порада: Якщо ви встановите таймер на половину часу приготування, вам треба струсити інгредієнти, коли почуєте сигнал таймера. Це означає, що вам потрібно встановити таймер ще раз після струсу для завершення часу приготування.

- Коли ви почуєте сигнал таймера, це означає, що встановлений час приготування завершився. Вийміть каструлю з продукту.
- Вийміть їжу. Якщо використовуєте гриль, ви можете використовувати кліпсу для їжі для вилучення їжі.

Примітка: Не перевертайте фритюрницю догори дригом. Це може призвести до протікання надлишкової жиру з каструлі на їжу.

- Вийміть всю їжу з каструлі у їжу в мисці, можна використовувати щипці.

Порада: Щоб вийняти велику або крихку їжу, використовуйте щипці.

НАЛАШТУВАННЯ І ПОРАДИ

Примітка: Пам'ятайте, що ці налаштування наведено лише для посилання.

- Результати приготування можуть відрізнитися в залежності від походження, розміру, форми та марки інгредієнтів та особистих смакових уподобань, тому ми не можемо гарантувати найкращі кулінарні налаштування, наведені у таблиці нижче.
- Швидке витягування фритюрниці з продукту під час фритювання гарячим повітрям майже не впливає на процес приготування, оскільки технологія швидкого повітря миттєво перегріває повітря всередині продукту.
- Дрібні інгредієнти вимагають трохи менш часу приготування, ніж великі.
- При великій кількості інгредієнтів час приготування слід трохи збільшити, а при малій - скоротити.
- Під час процесу приготування обертання дрібних інгредієнтів наполовину може покращити кінцевий результат і сприяти рівномірному смаженню інгредієнтів.
- Додавання трохи масла до свіжих картоплі робить їх більш хрусткими, і рекомендується використовувати пляшку для рівномірного розпилення олії. Картоплю слід залишити кілька хвилин після додавання олії перед приготуванням.
- Не рекомендується приготувати інгредієнти з високим вмістом жиру у цьому продукті, такі як жирні м'ясні вироби, ковбаси тощо.
- Снеки, які можна приготувати у пічці, також можна готувати у цьому продукті.
- Для приготування хрустких картопляних хрустів оптимальна кількість інгредієнтів - від 300 до 500 грамів.
- Використання закваски для тіста дозволяє легко і швидко приготувати сендвічі. Тісто зі закваски вимагає менше часу приготування, ніж домашнє.
- Якщо ви печете торт або пиріжки, або готуєте хрупкі або заповнювальні інгредієнти, можна використовувати протвінь або форму для кладки в каструлю (їх треба надати самостійно).
- Ви можете використовувати цей продукт для перегріву їжі. Будь ласка, встановіть температуру на 150°C і час приготування до 10 хвилин.

Примітка: Під час використання інгредієнтів, які піднімаються (таких як торти, кішки, мафіни тощо), не слід розміщувати більше половини випічки в пекарській формі.

Примітка: Якщо продукт холодний (не попередньо нагрітий), час приготування слід збільшити на 3 хвилини.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПРО НЕБЕЗПЕКУ

- Корпус фритюрниці містить електроніку та нагрівальні елементи і не повинен занурюватися або промиватися під водою.
- Не допускайте потрапляння води або інших рідин у продукт для уникнення ураження електричним струмом.
- Розмістіть кулінарні інгредієнти у пекарській формі, уникаючи контакту з нагрівальними елементами.
- Ніколи не заповнюйте фритюрницю маслом, оскільки це може призвести до пожежної небезпеки.
- Ніколи не торкайтеся внутрішньої частини продукту під час його роботи.

ЧИСТКА ТА ЗБЕРІГАННЯ

- Продукт слід очищати негайно після кожного використання.
- Фритюр, гриль та внутрішня частина продукту покриті. Ніколи не використовуйте металеві посудини або абразивні матеріали для очищення, оскільки це пошкодить антипригарне покриття.
- Після приготування від'єднайте вилку живлення від електричної розетки і дозвольте повітряному фритюру охолонути. Видалення фритюру допоможе прискорити охолодження пристрою.
- Якщо на дні гриль-пані та фритюра є бруд, додайте гарячу воду до фритюра і залиште фритюр та гриль-пан на 10 хвилин для відмочування перед чищенням. Додайте трохи мийного засобу і м'яку губку для очищення без абразивів.
- Фритюр та форма для запікання можна мити в посудомийній машині.
- Якщо потрібно очистити нагрівальну трубку у верхній частині пристрою, скористайтеся щіткою для очищення, щоб видалити залишки їжі.

ОБРОБКА ПОМИЛОК

Проблема	Можливі причини	Рішення
Продукт не працює	Вилка живлення продукту не вставлена. Ви не налаштували перемикач.	Вставте вилку в заземлену електричну розетку. Увімкніть перемикач живлення.
Інгредієнти не доспіли	В горілки занадто багато їжі. Встановлено занадто низьку температуру приготування. Занадто короткий час приготування.	Розділіть інгредієнти на невеликі партії і додайте до горілки. Розподіліть на менші партії для рівномірнішого нагрівання. Налаштуйте кнопку керування температурою на бажану температуру (див. розділ "Налаштування") і встановіть час на бажану час приготування.
Неоднорідно смажені	Деякі інгредієнти потрібно перевертати під час приготування.	Якщо деякі інгредієнти перебувають зверху або перекривають інші інгредієнти (наприклад, картопляні соломки), переверніть їх під час приготування.
Отримані пасти не хрусткі	Ваш вибір фритюру повинен бути приготований у традиційній олійній пателі.	Печиво в духовці - це варіант, або слабо змастити печиво для додаткової хрусткості.
Не вдається належним чином поставити фритюр в роботу	В горілки занадто багато їжі.	Не дозволяйте кількості їжі в горілці перевищувати її максимальну місткість.
Вибух білого диму з продукту	Їжа, яку ви готуєте, має високий вміст олії.	При приготуванні жирних інгредієнтів в глибокому фритюрі буде виділятися багато диму. Олія утворить біле сажу і фритюр може бути гарячіше, ніж зазвичай. Це не впливає на кінцевий результат смаження продуктів.
Свіжі картопляні соломки неоднорідно смажені	Ви не використовуєте звичайний сорт картоплі. Ви не належним чином відмочили картопляні соломки перед смаженням.	Використовуйте свіжу картоплю і переконайтеся, що вона не розпадається під час смаження. Замочіть картоплю у воді, потім вийміть і дайте стекти.
Отримані картопляні соломки не хрусткі	Хрусткість картопляних соломок залежить від кількості олії та води в смажених соломках.	Переконайтеся, що картопляні соломки добре витікають перед смаженням. Поріжте картоплю на менші шматочки. Змастіть трохи олії на поверхні картопляних соломок, щоб вони стали більш хрусткими.

Правильне утилізування цього продукту



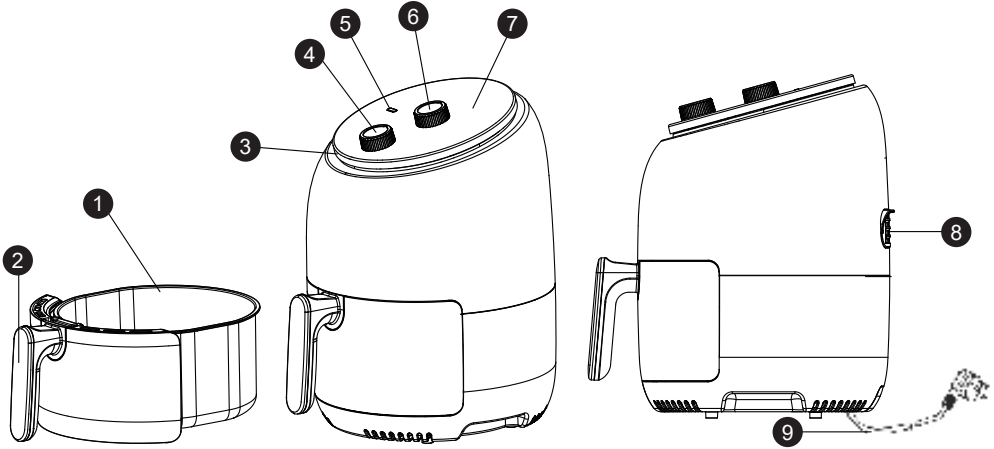
- Ця позначка вказує на те, що цей продукт не повинен утилізуватися разом із іншими побутовими відходами в усій Європейському союзі.
- Щоб запобігти можливій шкоді довкіллю або здоров'ю людини від неконтрольованого видалення відходів, відповідально переробляйте його, щоб сприяти сталому використанню матеріальних ресурсів.
- Щоб повернути використаний пристрій, скористайтеся системами повернення та збору або зв'яжіться з роздрібним торговцем, де був придбаний продукт. Вони можуть прийняти цей продукт для екологічно безпечної переробки.

- قبل استخدام هذا الجهاز، يرجى قراءة دليل التعليمات بعناية
- يرجى التأكد من أن الجهد المقنن هو نفس الجهد الذي استخدمته
- يرجى الاحتفاظ بالتعليمات، وشهادة الضمان، وإيصال المبيعات، وإذا أمكن، الكرتونة مع العبوة الداخلية
- الجهاز مخصص للاستخدام الخاص حصراً وليس للاستخدام التجاري، وليس للاستخدام المهني
- قم دائماً بإزالة القابس من المقبس عندما لا يكون الجهاز قيد الاستخدام عند توصيل أجزاء الملحقات أو تنظيف الجهاز
- أو عند حدوث إزعاج. قم بإيقاف تشغيل الجهاز مسبقاً. اسحب القابس، وليس الكابل
- لحماية الأطفال من مخاطر الأجهزة الكهربائية، لا تتركهم أبداً دون مراقبة مع الجهاز. وبالتالي، عند تحديد موقع لجهازك،
- قم بذلك بطريقة لا يتمكن الأطفال من الوصول إلى الجهاز. احرص على التأكد من عدم تعليق الكابل
- اختبر الجهاز والكابل بانتظام بحثاً عن أي تلف. في حالة وجود ضرر من أي نوع، لا ينبغي استخدام الجهاز
- لا تسمح للأطفال باللعب بالجهاز. لا تدع الأطفال يلعبون بمواد التغليف مثل الأكياس البلاستيكية
- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال بعمر 8 سنوات فما فوق والأشخاص ذوي الإعاقات الجسدية أو الحسية
- أو العقلية أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، بشرط أن يتم الإشراف عليهم أو إعطاؤهم تعليمات حول كيفية
- استخدام الجهاز بأمان وفهم. المخاطر المحتملة. لا ينبغي أن يقوم الأطفال بالتنظيف وصيانة المستخدم إلا إذا كانوا
- أقل من 8 سنوات وبدون إشراف
- لا تقم بإصلاح الجهاز بنفسك، بل قم باستشارة خبير معتمد في حالة حدوث مشكلة
- لأسباب تتعلق بالسلامة، لا يجوز استبدال سلك التيار الرئيسي المكسور أو التالف إلا بسلك مكافئ من الشركة المصنعة،
- أو قسم خدمة العملاء لدينا، أو شخص مؤهل مماثل
- احفظ الجهاز والكابل بعيداً عن الحرارة وأشعة الشمس المباشرة والرطوبة والحواف الحادة وما شابه
- قم بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن الكهرباء في حالة عدم استخدام الجهاز
- استخدم فقط الملحقات الأصلية المقدمة من المورد
- لا تستخدم الجهاز في الخارج. (ما لم يكن الجهاز مصمماً للاستخدام في الخارج.) احرص دائماً على الحماية من درجات
- الحرارة الصفرية أو تحت الصفر
- لا تستخدمه أبداً بالقرب من الماء (حوض الاستحمام، الحوض، إلخ). يجب ألا يتعرض الجهاز للمطر أو الرطوبة. استخدم
- الجهاز فقط عندما تكون يديك جافة
- إذا وقع الجهاز في الماء، افصله عن الكهرباء قبل إخراجه من الماء. لا تلمس مصدر المياه. ويجب فحص الجهاز من قبل
- متخصص قبل استخدامه مرة أخرى. لتجنب خطر التعرض لصدمة كهربائية، لا تقم بتنظيف الجهاز بالماء أو غمره في
- الماء
- استخدم الجهاز للغرض المقصود فقط
- يجب تشغيل هذا الجهاز فقط عند توصيله بمقبس مؤرض تم تركيبه وفقاً للوائح. تأكد من أن جهد الإمداد يتوافق مع
- الجهد المذكور على لوحة النوع
- الأضرار التي تحدث عند استخدام الجهاز لأغراض غير تلك المحددة في التعليمات أو استخدامه بشكل غير صحيح أو
- عدم إصلاحه من قبل الخبراء لا يغطيها الضمان
- استخدم الجهاز دائماً على سطح مستو وأفقي
- لا يجوز استخدام الجهاز بعد ذلك، في حالة سقوطه على سطح صلب من ارتفاع. حتى الأضرار غير المرئية قد تسبب آثاراً
- سلبية على السلامة الوظيفية للجهاز. لا يمكن استخدام الجهاز إلا بعد فحصه من قبل متخصص
- لا تحمل الجهاز أو تسحبه أبداً عن طريق الإمساك بقابس الطاقة، حيث يوجد خطر حدوث دائرة كهربائية قصيرة بسبب
- انقطاع الكابل. لا تقم بثنى سلك الطاقة أو قرصه أو سحبه فوق حواف حادة

AR

- إذا كانت هناك فتحة تهوية، فلا تقم بتغطيتها. لا تسكب أي سائل أو مسحوق في فتحات التهوية
- لا تقم بإدخال أصابعك أو أشياء أخرى في الأجزاء المفتوحة من الجهاز
- لا يتم قبول أي مسؤولية في حالة حدوث ضرر ناتج عن الاستخدام غير السليم أو عدم الالتزام بهذه التعليمات
- خطر الحروق! بعد استخدام الجهاز، قد تصبح بعض الأسطح ساخنة، لذا كن على دراية بالمخاطر وكن حذرًا من الأسطح الساخنة
- قبل تنظيف الجهاز، انتظر حتى تبرد المقالة تمامًا قبل التنظيف
- عند تشغيل المقلاة الهوائية، احتفظ بمساحة لا تقل عن أربع بوصات على جميع جوانب المقلاة الهوائية للسماح بتدوير الهواء بشكل مناسب
- لا تضعه على أو بالقرب من موقد غاز أو كهربائي ساخن، أو في فرن ساخن أو في فرن ميكروويف
- يرجى استخدام الجهاز حسب سعته وعدم ملئه بشكل زائد
- أثناء القلي بالهواء الساخن، يتم إطلاق البخار الساخن من خلال فتحات مخرج الهواء، احتفظ بيديك ووجهك على مسافة آمنة من البخار ومن فتحات مخرج الهواء. كن حذرًا أيضًا من البخار والهواء الساخن عند إزالة الوعاء من الجهاز

الهيكل المنتج



1. سلة القلي
2. مقبض سلة القلي
3. مدخل الهواء
4. مؤقت، مفتاح التشغيل
5. مؤشر التشغيل

6. مفتاح التحكم في درجة الحرارة
7. الغطاء العلوي
8. منفذ الهواء
9. سلك الطاقة

طريقة التشغيل

النموذج الميكانيكي يتميز بوضعية تشغيل تحكم في درجة الحرارة بواسطة مفتاح، يمكن تعديل درجة الحرارة من 80 إلى 200 درجة، والنموذج الميكانيكي اليدوي للمؤقت يمكن تعديله من 5 إلى 30 دقيقة بعد انتهاء التوقيت، سيعود تلقائياً إلى الصفر لاستكمال مهمة العمل

الاستخدام الأول

- قم بإزالة جميع مواد التعبئة
- ازالة أي ملصقات أو تسميات من المنتج
- نظف سلة القلي والمقلاة جيداً بالماء الساخن، وقليل من المنظف، وإسفنجة غير خادشة
- ملاحظة: يمكنك تنظيف هذه الأجزاء في غسالة الصحون
- امسح الجزء الخارجي والداخلي للمنتج بقطعة قماش مبللة. القلاية الهوائية تستخدم الهواء الساخن. لا تضع الشحوم داخل القلاية

تحضير الجهاز قبل الاستخدام

- ضع المنتج على سطح مستقر ومسوّ. لا تضع المنتج على أسطح غير مقاومة للحرارة
- ضع سلة القلي بشكل صحيح داخل المقلاة. لا تضع زيتاً أو أي سائل آخر في المقلاة. لا تضع أي شيء فوق المنتج؛ فهذا سيؤثر على تدفق الهواء ويؤثر على نتائج عملية القلي بالهواء
- بعض المكونات تحتاج إلى أن تُهرّ باستمرار أثناء فترة الإعداد، يرجى الاستمسك بالمقبض لسحب المقلاة وهرزها، ثم إعادة وضع المقلاة داخل الجهاز نصيحة: إذا ضبطت المؤقت على نصف وقت الإعداد، يجب عليك أن تهز المكونات، عندما تسمع جرس المؤقت، فهذا يعني أنه يجب عليك ضبط المؤقت مرة أخرى بعد الهز
- عند سماع جرس المؤقت، فهذا يعني أن وقت الإعداد المحدد قد حان. اسحب القدر من المنتج
- اسكب الطعام. إذا كنت تستخدم الشواية، يمكنك استخدام مقص الطعام لإزالة الطعام
- ملاحظة: لا تقلب المقلاة رأساً على عقب. لأن الدهون الزائدة في القدر قد تتسرب إلى الطعام
- صب جميع الطعام في الإناء إلى الطعام في الوعاء، يمكنك استخدام ملاقط نصيحة: لإخراج الطعام الكبير أو الهش، استخدم ملاقط

الإعدادات والنصائح

- ملاحظة: تذكر أن هذه الإعدادات مرجعية فقط
- ستختلف نتائج الطهي بسبب مصدر وحجم وشكل وعلامة تجارية المكونات، والذوق الشخصي، لذا لا يمكننا ضمان أفضل إعدادات الطهي في الجدول أدناه
- سحب المقلاة بسرعة من المنتج أثناء القلي بالهواء الساخن لا يؤثر تقريباً على عملية الطهي، حيث تعيد تقنية الهواء السريع إعادة تسخين الهواء داخل المنتج فوراً
- تتطلب المكونات الأصغر حجماً وقت طهي أقل قليلاً من المكونات الأكبر
- عندما يكون كمية المكونات كبيرة، فإن الوقت المطلوب للطهي يحتاج إلى زيادة طفيفة؛ وعندما تكون الكمية قليلة، يمكن تقليل عملية الطهي قليلاً
- خلال عملية الطهي، يمكن أن يحسن تقليب المكونات الصغيرة في منتصف الطهي النهائي النتيجة ويساعد على قلي المكونات بشكل أكثر تجانساً
- إضافة قليل من الزيت إلى البطاطس الطازجة يجعلها أكثر هشاشة، ويوصى باستخدام زجاجة رش للحصول على توزيع أكثر تجانساً. يجب ترك البطاطس لبضع دقائق بعد إضافة الزيت قبل الطهي
- لا يُنصح بطهي المكونات ذات محتوى دهني عالي جداً في هذا المنتج، مثل اللحوم الدهنية، والنقانق، إلخ
- يمكن طهي الوجبات الخفيفة التي يمكن طهيها في الفرن أيضاً في هذا المنتج
- لطهي البطاطس المقرمشة، الكمية المثلى من المكونات هي 300-500 غرام
- استخدام العجين المخمر المسبق يجعل من السهل والسريع طهي الساندويتشات. يتطلب العجين المخمر مسبقاً وقت طهي أقل من العجين المصنوع في المنزل
- (إذا كنت تخبز كعكاً أو فطائر، أو تطهو مكونات هشة أو ملء، يمكنك استخدام صينية خبز أو قالب لوضعها في القدر (ستيتعين عليك إحضارها بنفسك
- يمكنك استخدام هذا المنتج لإعادة تسخين الطعام. يرجى ضبط درجة الحرارة على 150 درجة مئوية ووقت الطهي يصل إلى 10 دقائق
- ملاحظة: عند استخدام مكونات سترتفع (مثل الكعك والكيش والمافن وما إلى ذلك)، يجب عدم وضع أكثر من نصف القدر
- ملاحظة: إذا بدأ المنتج يارداً (دون تسخين مسبق)، يجب زيادة وقت الطهي بمقدار 3 دقائق

تحذيرات السلامة

- غلاية القلي تحتوي على إلكترونيات وأجهزة تسخين ويجب ألا تُغمر أو تُشطف بالماء
- لا تسمح بدخول الماء أو سوائل أخرى إلى المنتج لتجنب صدمة كهربائية
- ضع مكونات الطهي في الصينية، وتجنب ملامسة عناصر التسخين
- لا تملأ المقلاة بالزيت لأن ذلك قد يتسبب في خطر الحرق
- لا تلمس داخل المنتج أبداً أثناء عمله

تنظيف وتخزين

يجب تنظيف المنتج فور الانتهاء من كل استخدام

المقلاة والشواية وداخل المنتج مطليان. لا تستخدم أدوات طهي معدنية أو مواد تنظيف كاشطة لأن ذلك سيؤدي إلى تدمير الطلاء اللاصق بعد الطهي، افصل قابس الطاقة من مأخذ الكهرباء واترك المقلاة الهوائية تبرد. إزالة المقلاة ستساعد على تبريد الوحدة بشكل أسرع

إذا كان هناك أوساخ في قاع مقلاة الشواء والمقلاة، أضف ماء ساخناً إلى المقلاة واترك المقلاة ومقلاة الشواء تنقع لمدة حوالي ١٠ دقائق قبل التنظيف. أضف بعض المنظف واسفنجة غير كاشطة للتنظيف

يمكن غسل المقلاة وصينية الخبز في غسالة الأطباق

إذا كنت بحاجة إلى تنظيف أنبوب التسخين في أعلى الجهاز، استخدم فرشاة تنظيف لإزالة بقايا الطعام

معالجة أنواع الأعطال

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
لم يعم ال اي جت نم ل	رز طبض بمقت مل. لوصوم ريغ جت نم لمل ققاطل سباق دعب ليغش ثل	ققاطل رز ليغش تب مق. ضررؤل ققاطل دغأ بم سباقل ل ليصوتب مق
امامت يهطت مل تانوكم ل	فأرح ةجورد طبض بم. ردقل ا يف ماعطل نم ريثكل لكانه أوج ريصق يهطل تقو. أوج ضفخ نم لكشب يهطل	اهنيغس ثل رغصأ تاعفد ل ا همسق. ردقل ا يف اهغصو قريغص تاعفد ل ا تانوكم ل ا مسق مسقل ا (رظنا) ةبولوطم ل ا ةرارجل ا ل ا ةجورد يف مكج ثل رز طبض. أنزاوت رثك ا لكشب بولوطم ل ا يهطل تقو ل ا تقولا طبضو ("تادادعل ا")
يلقل ا يواست مدع	ءانثا بيلقل تامت نا ل ا ةلأجب تانوكم ل ا ضعب يهطل ةيلمغ	سقاطب ل ا لثم) يرغل ا تانوكم ل ا عم ل ا عادتت وأ ضعب ل ا اهضعب قوف تانوكم ل ا ضعب تانك ا ا ل ا يهطل ا، مانثا ا بيلقل مق. (ةيلقل م ل ا
تسيل ةجتان ل ا ةيلقل م ل ا قريظ ل ا ةشمرقم	ةيديلقت تيز ةالقمب تانوكم ل ا ضعب يهطت نا بجي	ةشمرق ل ا نم ديزم يلع لوصحلل ةفخب قريظ ل ا نهد نكمي وأ رايح قينرقل قريظ ل ا
ل ا ةالقم ل ا ةداغ ل ا ع قردقل ا مدع جيحص لكشب جاتن ل ا	ردقل ا يف ماعطل نم ريثكل لكانه	يوصقل ا هتغس نع ردقل ا يف ماعطل ةيمك ديژت نا ب جمس ثل ا
نم ضيب ل ا ناغل ا قالاظم تي جت نم ل	تيز ل ا نم ةيلاع ةبسن بيدل موهطت يذلا ماعطل ا	تيز ل ا جت نيس. ةقيقم ل ا ةالقم ل ا ل ا ناغل ا نم ريثكل ل ا برس تئس، ةينهدنل تانوكم ل ا يهط دنع ةيئاهنل ةجيتن ل ا ل ا رشؤ ا ل ا اذه. ةاتعم ل ا نم ةنوخس رثك ا ةالقم ل ا نوكت دنع ءاضيب بساور تانوكم ل ا يهطل
ةيلقل م ل ا سقاطب ل ا زكت مل فيواس ت م	قئاقز عقتب بمقت مل. سقاطب ل ا نم ايداع أعون مدختست مل يلقل ا لبق جيحص لكشب سقاطب ل ا	م، ءاعو يف سقاطب ل ا عقتن. يلقل ا دنع تفتت ل ا اهنا نم دكأتو ةجواطل سقاطب ل ا مدختسا ا هفيريصتو اهتل ل ا ب مق
ةجتن تمل ا ةيلقل م ل ا سقاطب ل ا ةشمرقم	تيز ل ا ةيمك يلع مدعتي ةيسنرقل ا سقاطب ل ا شمرقم سقاطب ل ا يف ءامل ا و	ل ا ل ا سقاطب ل ا عطق. ءاشرقل ا لبق ةجيحصل ا ةقيرطلاب سقاطب ل ا قئاقز فيرصت نم دكأت ةشمرق رثك ا اهل عجل سقاطب ل ا قئاقز جطس يلع تيز ل ا ضعب شرفا رغصأ جئارش

تصرف صحيح لهذا المنتج

- تشير هذه العلامة إلى أنه يجب عدم التخلص من هذا المنتج مع النفايات المنزلية الأخرى في جميع أنحاء الاتحاد الأوروبي
- لمنع الضرر المحتمل للبيئة أو الصحة البشرية نتيجة التخلص غير المضبوط من النفايات، يُرجى إعادة تدويره بشكل مسؤول لتعزيز إعادة
- استخدام الموارد المادية بشكل مستدام لإرجاع جهازك المستخدم، يرجى استخدام أنظمة الإرجاع والتجميع أو الاتصال بالبائع حيث تم شراء المنتج. يمكنهم أخذ هذا المنتج لإعادة تدويره بطريقة صديقة للبيئة



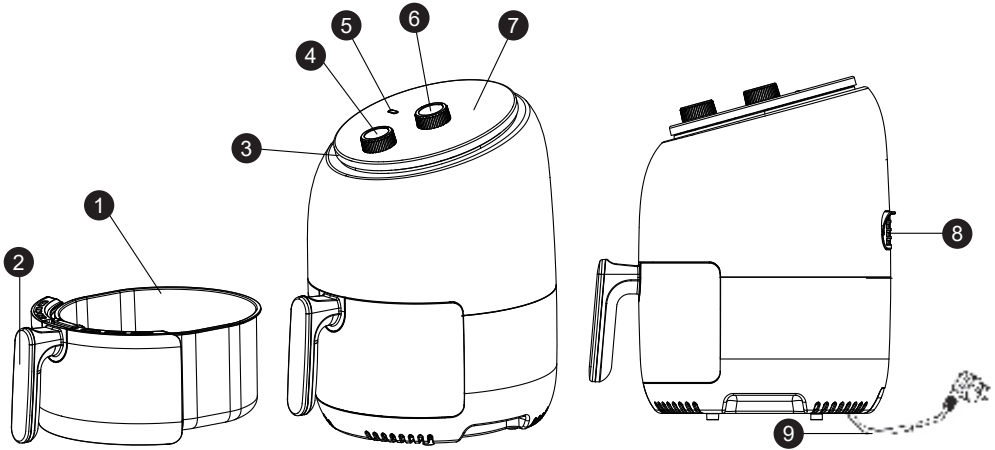
HOUD ER A.U.B. REKENING MEE DAT DEZE HANDLEIDING GELDT VOOR MEERDERE MODELLEN. DEZE HANDLEIDING KAN BESCHRIJVINGEN VAN FUNCTIES BEVATTEN DIE MOGELIJK NIET OP UW APPARAAT BESCHIKBAAR ZIJN. DEZE TAAL IS VERTAALD MET BEHULP VAN KUNSTMATIGE INTELLIGENTIE.

ALGEMENE VEILIGHEIDSLINSTRUCTIES EN WAARSCHUWINGEN

- Vóór gebruik van dit apparaat dient u de gebruiksaanwijzing zorgvuldig te lezen.
- Zorg ervoor dat de nominale spanning overeenkomt met de spanning die u gebruikt.
- Bewaar alstublieft de instructies, het garantiecertificaat, het verkoopbewijs, en indien mogelijk, de doos met de binnenvpakking!
- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor privégebruik en niet voor commercieel gebruik, niet voor professioneel gebruik!
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is, bij het bevestigen van accessoires, bij het reinigen van het apparaat, of wanneer zich een storing voordoet. Schakel het apparaat eerst uit. Trek aan de stekker, niet aan het snoer.
- Om kinderen te beschermen tegen de gevaren van elektrische apparaten, laat hen nooit zonder toezicht achter bij het apparaat. Kies bij het plaatsen van uw apparaat een locatie waar kinderen er niet bij kunnen. Zorg ervoor dat het snoer niet loshangt.
- Controleer regelmatig het apparaat en het snoer op beschadigingen. Als er enige vorm van schade is, mag het apparaat niet worden gebruikt.
- Sta kinderen niet toe met het apparaat te spelen. Laat kinderen niet spelen met verpakkingsmateriaal zoals plastic zakken.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en door personen met fysieke, zintuiglijke of mentale beperkingen, of gebrek aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over veilig gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren begrijpen. Reiniging en gebruikersonderhoud moeten niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze jonger zijn dan 8 jaar en onbeheerd zijn.
- Repareer het apparaat niet zelf, maar raadpleeg bij problemen een geautoriseerde expert.
- Een gebroken of beschadigde netvoedingskabel mag alleen worden vervangen door een gelijkwaardige kabel van de fabrikant, onze klantenservice of een soortgelijk gekwalificeerd persoon, om veiligheidsredenen.
- Houd het apparaat en het snoer uit de buurt van hitte, direct zonlicht, vocht, scherpe randen en dergelijke.
- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact wanneer u het niet gebruikt.
- Gebruik alleen originele accessoires die door de leverancier zijn geleverd.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis. (Tenzij het apparaat ontworpen is voor buitengebruik.) Bescherm altijd tegen nul- of onder nul temperaturen.

- Gebruik het nooit in de buurt van water (badkuip, gootsteen, etc.). Het apparaat mag niet worden blootgesteld aan regen of vocht. Gebruik het apparaat alleen wanneer uw handen droog zijn.
- Als het apparaat in water valt, trek dan eerst de stekker uit het stopcontact voordat u het uit het water haalt. Raak de waterbron niet aan. Het apparaat moet door een specialist worden gecontroleerd voordat het opnieuw wordt gebruikt. Om het risico op een elektrische schok te vermijden, mag het apparaat niet met water worden gereinigd of erin worden ondergedompeld.
- Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel.
- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt wanneer het is aangesloten op een geaard stopcontact dat is geïnstalleerd volgens de voorschriften. Zorg ervoor dat de toevoerspanning overeenkomt met de spanning die op het typeplaatje staat vermeld.
- Schade die optreedt wanneer het apparaat wordt gebruikt voor andere doeleinden dan die in de instructies zijn gespecificeerd, of wanneer het verkeerd wordt gebruikt of niet door deskundigen wordt gerepareerd, valt niet onder de garantie.
- Gebruik het apparaat altijd op een vlakke en horizontale ondergrond.
- Het apparaat mag niet meer worden gebruikt nadat het op een harde ondergrond van hoogte is gevallen. Zelfs onzichtbare schade kan negatieve effecten hebben op de functionele veiligheid van het apparaat. Het apparaat kan alleen worden gebruikt na controle door een professional.
- Draag of trek het apparaat nooit aan de stekker vast, omdat er door kabelbreuk kortsluiting kan ontstaan. Buig, knijp of trek niet aan het netsnoer over scherpe randen.
- Als er een ventilatieopening is, bedek deze dan niet. Giet geen vloeistof of poeder in de ventilatieopeningen.
- Steek geen vingers of andere objecten in de open delen van het apparaat.
- Geen aansprakelijkheid wordt aanvaard in geval van schade veroorzaakt door onjuist gebruik of het niet naleven van deze instructies.
- Risico op brandwonden! Na gebruik van het apparaat kunnen sommige oppervlakken heet zijn, wees op de hoogte van de risico's en wees voorzichtig met hete oppervlakken.
- Wacht voor het reinigen van het apparaat tot de frituse volledig is afgekoeld.
- Houd tijdens het gebruik van de airfryer minstens vier inch ruimte aan alle zijden van de airfryer voor voldoende luchtcirculatie.
- Plaats het niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander, of in een verwarmde oven of magnetron.
- Gebruik het apparaat volgens zijn capaciteit, overvul het nooit.
- Tijdens het airfryen komt er hete stoom vrij via de luchtuitlatopeningen, houd uw handen en gezicht op een veilige afstand van de stoom en de luchtuitlatopeningen. Wees ook voorzichtig met hete stoom en lucht bij het verwijderen van de pan uit het apparaat.

PRODUCT STRUCTUUR



1. Frituurmandje
2. Handvat frituurmandje
3. Luchtinlaat
4. Timer, aan/uit-knop
5. Aan/uit-indicator

6. Temperatuurregeling knop
7. Bovenste deksel
8. Uitlaatpoort
9. Netsnoer

WERKWIJZE

Het mechanische model heeft een knop-type temperatuurregeling bedieningsmodus, waarbij de temperatuur kan worden aangepast van 80 tot 200 graden, en het handmatige mechanische model van de timer kan worden ingesteld van 5 minuten tot 30 minuten. Na afloop van de timing keert deze automatisch terug naar nul om de werktaak te voltooien.

EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Verwijder eventuele stickers of labels van het product.
- Reinig het mandje en de friteuse grondig met warm water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurende spons.

Opmerking: Deze onderdelen kunnen in de vaatwasser worden gereinigd.

- Veeg het exterieur en interieur van het product af met een vochtige doek. De airfryer gebruikt hete lucht. Plaats geen vet in de friteuse.

VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

- Plaats het product op een stabiel, vlak oppervlak. Plaats het product niet op oppervlakken die niet hittebestendig zijn.
- Positioneer de frituurmand correct in de frituurpan. Doe geen olie of andere vloeistof in de frituurpan. Plaats niets boven op het product, dit verstoort de luchtstroom en beïnvloedt de resultaten van het airfryen.

Sommige ingrediënten moeten tijdens de bereidingstijd continu worden geschud. Houd de handgreep vast om de mand uit te trekken, schud de mand en plaats hem vervolgens terug in de machine.

Tips: Als je de timer voor de helft van de bereidingstijd instelt, moet je de ingrediënten schudden wanneer je de timer hoort afgaan. Stel daarna de timer opnieuw in voor de resterende bereidingstijd.

- Wanneer je de timer hoort piepen, is de ingestelde bereidingstijd voorbij. Haal de pan uit het product.
- Giet het voedsel eruit. Als je de grill gebruikt, kun je de voedselclip gebruiken om het voedsel te verwijderen.

Opmerking: Draai de frituurpan niet om, omdat overtollig vet uit de pan op het voedsel kan lekken.

- Giet al het voedsel uit de pan in een kom, je kunt een tang gebruiken.

Tip: Gebruik voor grote of kwetsbare voedingsmiddelen een tang om ze eruit te halen.

INSTELLINGEN EN TIPS

Opmerking: Onthoud dat deze instellingen alleen ter referentie zijn.

- Kookresultaten kunnen variëren afhankelijk van de oorsprong, grootte, vorm en merk van de ingrediënten, en persoonlijke smaak. Daarom kunnen we de beste kookinstellingen in de onderstaande tabel niet garanderen.
- Het snel uittrekken van de frituurpan uit het product tijdens het airfryen heeft weinig tot geen invloed op het kookproces, omdat de Rapid Air Technology de lucht in het product direct opnieuw verwarmt.
- Kleinere ingrediënten hebben iets minder kooktijd nodig dan grotere ingrediënten.
- Bij een grote hoeveelheid ingrediënten moet de kooktijd iets worden verlengd; bij een kleine hoeveelheid kan het kookproces iets worden verkort.
- Het halverwege omdraaien van kleinere ingrediënten tijdens het koken kan het uiteindelijke kookresultaat verbeteren en zorgt ervoor dat de ingrediënten gelijkmatiger bakken.
- Het toevoegen van een beetje olie aan verse aardappelen zorgt voor een knapperiger resultaat, en het wordt aanbevolen om een sprayfles met olie te gebruiken voor meer gelijkmatigheid. Aardappelen moeten enkele minuten blijven liggen nadat de olie is toegevoegd voordat ze worden gekookt.
- Het wordt niet aanbevolen om ingrediënten met een zeer hoog vetgehalte in dit product te koken, zoals vet vlees, worstjes, enz.
- Snacks die in de oven kunnen worden bereid, kunnen ook in dit product worden bereid.
- Voor knapperige frietjes is de optimale hoeveelheid ingrediënten 300-500 gram.
- Het gebruik van voorgefermenteerd deeg maakt het gemakkelijk en snel om sandwiches te bereiden. Voorgefermenteerd deeg heeft minder kooktijd nodig dan zelfgemaakt deeg.
- Als je cakes, taarten of ingrediënten met een bros of vullend karakter bakt, kun je een bakplaat of vorm in de pan plaatsen (deze moet je zelf meenemen).
- Je kunt dit product gebruiken om voedsel opnieuw op te warmen. Stel de temperatuur in op 150°C en de kooktijd tot 10 minuten.

Opmerking: Bij het gebruik van ingrediënten die rijzen (zoals cakes, quiches of muffins, enz.), mag niet meer dan de helft van de bakpan worden gevuld.

Opmerking: Als het product koud wordt gestart (niet voorverwarmd), moet de kooktijd met 3 minuten worden verlengd.

WAARSCHUWINGEN

- De behuizing van de frituurpan bevat elektronica en verwarmingselementen en mag niet worden ondergedompeld of afgespoeld onder water.
- Laat geen water of andere vloeistoffen in het product komen om elektrische schokken te voorkomen.
- Plaats kookingrediënten in de bakpan en vermijd contact met de verwarmingselementen.
- Vul de frituurpan nooit met olie, dit kan een brandgevaar veroorzaken.
- Raak nooit de binnenkant van het product aan terwijl het aan het werk is.

REINIGING EN OPSLAG

- Het product moet direct na elk gebruik worden gereinigd.
- De friteuse, bakplaat en het interieur van het product zijn gecoat. Gebruik nooit metalen kookgerei of schurende schoonmaakmaterialen. Dit beschadigt de antiaanbaklaag.
- Trek na het koken de stekker uit het stopcontact en laat de hetelucht-friteuse afkoelen. Verwijderen van de friteuse zorgt voor snellere afkoeling van het apparaat.
- Als er vuil op de bodem van de grillpan en friteuse zit, voeg dan heet water toe aan de friteuse en laat deze samen met de grillpan ongeveer 10 minuten weken voordat u schoonmaakt. Voeg wat afwasmiddel en een niet-schurende spons toe om schoon te maken.
- De friteuse en bakpan kunnen in de vaatwasser worden gewassen.
- Als u de verwarmingselement boven op de machine moet reinigen, gebruik dan een reinigingsborstel om voedselresten te verwijderen.

TYPE FOUTEN HANTEREN

Probleem	Mogelijke Oorzaak	Oplossing
Product werkt niet	De stekker van het product zit niet in het stopcontact. U heeft de schakelaar nog niet ingeschakeld.	Steek de stekker in een geaard stopcontact. Schakel de aan/uit-knop in.
Ingrediënten zijn niet volledig gaar	Er is te veel voedsel in de pan. De kooktemperatuur is te laag ingesteld. De kooktijd is te kort.	Verdeel de ingrediënten in kleine porties en voeg toe aan de pan. Verdeel in kleinere porties voor gelijkmatiger verwarmen. Pas de temperatuurregeling aan naar de gewenste temperatuur (zie de sectie "Instellingen") en pas de tijd aan naar de gewenste kooktijd.
Niet gelijkmatig gefrituurd	Bepaalde ingrediënten moeten tijdens het kookproces worden omgedraaid.	Als bepaalde ingrediënten bovenop liggen of overlappen met andere ingrediënten (bijv. Franse frieten), draai ze dan om tijdens het koken.
Het resulterende gebak is niet knapperig.	Uw keuze voor de friteuse moet worden gekookt in een traditionele oliepan.	Gebakken deeg is een optie, of vet het deeg licht in voor extra knapperigheid.
Kan de friteuse niet correct terugzetten in productie.	Er is te veel voedsel in de pan.	Laat de hoeveelheid voedsel in de pan niet de maximale capaciteit overschrijden.
Witte rook uit het product	Het voedsel dat u kookt heeft een hoog oliegehalte.	Bij het koken van oliehoudende ingrediënten zullen er veel dampen in de friteuse doordringen. De olie zal een witte roet produceren en de friteuse kan heter zijn dan normaal. Dit heeft geen invloed op het uiteindelijke resultaat van het frituren van de ingrediënten.
De verse frieten waren niet gelijkmatig gefrituurd	U gebruikt geen normale aardappelsoort. U heeft de aardappelchips niet goed laten weken voordat u ze frituurde.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze niet uit elkaar vallen tijdens het frituren. Week de aardappelen in een kom, haal ze eruit en laat ze uitlekken.
De resulterende frieten zijn niet knapperig	De knapperigheid van Franse frieten hangt af van de hoeveelheid olie en water in de frieten.	Zorg ervoor dat de chips op de juiste manier worden uitgelekt voordat u ze afveegt. Snijd de aardappelen in kleinere plakjes. Borstel wat olie op het oppervlak van de aardappelchips om ze knapperiger te maken.

Correcte verwijdering van dit product



- Deze markering geeft aan dat dit product niet met ander huishoudelijk afval in de hele EU mag worden weggegooid.
- Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u het verantwoord recyclen om het duurzame hergebruik van materiële hulpbronnen te bevorderen.
- Om uw gebruikte apparaat terug te sturen, gebruikt u de retour- en inzamelsystemen of neemt u contact op met de winkelier waar het product is gekocht. Zij kunnen dit product voor milieuvriendelijke recycling aannemen.

NOTE QUE AS INFORMAÇÕES DO MANUAL DO DISPOSITIVO PODE SER CRIADO PARA MAIS DO QUE UM MODELO. SEU DISPOSITIVO NÃO PODE INCLUIR OS INFORMAÇÕES MENCIONADAS NO MANUAL. ESTA LÍNGUA FOI TRADUZIDA COM A AJUDA DA INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL.

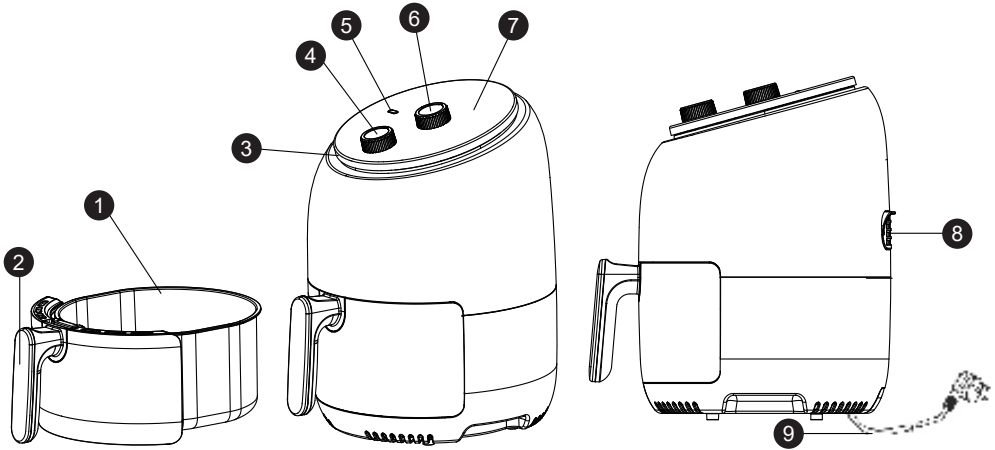
INSTRUÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA E AVISOS

- Antes de utilizar este dispositivo, leia atentamente o manual de instruções.
- Certifique-se de que a voltagem nominal é a mesma que você está utilizando.
- Guarde as instruções, o certificado de garantia, o recibo de compra e, se possível, a caixa com a embalagem interna!
- O dispositivo destina-se exclusivamente a uso doméstico e não comercial, nem profissional!
- Sempre desconecte o plugue da tomada quando o dispositivo não estiver em uso, ao fixar peças acessórias, limpar o dispositivo ou em caso de interferências. Desligue o dispositivo antes. Puxe pelo plugue, não pelo cabo.
- Para proteger crianças dos perigos dos aparelhos elétricos, nunca as deixe sem supervisão com o dispositivo. Portanto, ao escolher onde posicionar o seu dispositivo, assegure-se de que as crianças não tenham acesso a ele. Tome cuidado para que o cabo não fique pendurado.
- Teste regularmente o dispositivo e o cabo quanto a danos. Se houver qualquer tipo de dano, o dispositivo não deve ser utilizado.
- Não permita que crianças brinquem com o dispositivo. Não deixe que crianças brinquem com materiais de embalagem como sacos plásticos.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir de 8 anos e por pessoas com deficiências físicas, sensoriais ou mentais, ou falta de experiência e conhecimento, desde que estejam sob supervisão ou tenham recebido instruções sobre como utilizar o aparelho com segurança e compreendam os possíveis riscos. A limpeza e a manutenção pelo usuário não devem ser realizadas por crianças, a menos que tenham menos de 8 anos e estejam sem supervisão.
- Não tente reparar o dispositivo por conta própria; em caso de problema, consulte um especialista autorizado.
- Por razões de segurança, um cabo principal danificado só pode ser substituído por um cabo equivalente do fabricante, do nosso departamento de atendimento ao cliente ou de uma pessoa qualificada similar.
- Mantenha o dispositivo e o cabo longe de calor, luz solar direta, umidade, bordas afiadas, e similares.
- Desligue o dispositivo e desconecte-o quando não estiver em uso.
- Use apenas acessórios originais fornecidos pelo fornecedor.
- Não utilize o dispositivo ao ar livre (a menos que seja projetado para uso externo). Proteja sempre contra temperaturas de zero ou sub-zero.
- Nunca use próximo à água (banheira, pia, etc.). O aparelho não deve

ser exposto à chuva ou umidade. Use o dispositivo somente com as mãos secas.

- Se o dispositivo cair na água, desconecte-o antes de retirá-lo da água. Não toque na fonte de água. O dispositivo deve ser verificado por um especialista antes de ser usado novamente. Para evitar o risco de choque elétrico, não limpe o dispositivo com água ou mergulhe-o na água.
- Use o dispositivo apenas para o fim a que se destina.
- Este dispositivo deve ser operado apenas quando conectado a uma tomada aterrada instalada de acordo com as regulamentações. Certifique-se de que a voltagem de alimentação corresponde à voltagem indicada na placa de identificação.
- Danos que ocorram quando o dispositivo é usado para fins diferentes dos especificados nas instruções, ou é usado incorretamente, ou não é reparado por especialistas, não são cobertos pela garantia.
- Sempre use o dispositivo em uma superfície plana e horizontal.
- O dispositivo não deve ser mais utilizado após cair de uma altura em uma superfície dura. Mesmo danos invisíveis podem afetar negativamente a segurança funcional do dispositivo. O dispositivo só pode ser utilizado após ser verificado por um profissional.
- Nunca transporte ou puxe o dispositivo segurando o plugue de alimentação, pois há risco de curto-circuito devido à quebra do cabo. Não dobre, belisque ou puxe o cabo de alimentação sobre bordas afiadas.
- Se houver um orifício de ventilação, não o cubra. Não despeje líquidos ou pó nos orifícios de ventilação.
- Não introduza dedos ou outros objetos nas partes abertas do dispositivo.
- Não nos responsabilizamos por danos causados por uso impróprio ou falha em cumprir estas instruções.
- Risco de queimaduras! Após o uso do aparelho, algumas superfícies podem estar quentes. Esteja ciente dos riscos e tome cuidado com as superfícies quentes.
- Antes de limpar o aparelho, aguarde até que a fritadeira esteja completamente fria para limpar.
- Ao operar a fritadeira de ar, mantenha pelo menos quatro polegadas de espaço em todos os lados para permitir uma adequada circulação de ar.
- Não coloque sobre ou perto de um queimador a gás ou elétrico quente, ou em um forno aquecido ou em um forno de micro-ondas.
- Use o dispositivo de acordo com a sua capacidade, nunca o sobrecarregue.
- Durante a fritura com ar quente, vapor quente é liberado pelos orifícios de saída de ar. Mantenha suas mãos e rosto a uma distância segura do vapor e dos orifícios de saída de ar. Também tenha cuidado com o vapor e ar quente ao retirar a panela do aparelho.

ESTRUTURA DO PRODUTO



1. Cesto de fritura
2. Pega do cesto de fritura
3. Entrada de ar
4. Temporizador, botão de ligar
5. Indicador de ligado

6. Botão de controle de temperatura
7. Tampa superior
8. Porta de exaustão
9. Cabo de alimentação

MÉTODO DE OPERAÇÃO

O modelo mecânico possui um modo de operação de controle de temperatura tipo botão, a temperatura pode ser ajustada de 80 a 200 graus, e o modelo mecânico manual do temporizador pode ser ajustado de 5 a 30 minutos. Após o término do tempo, ele retornará automaticamente a zero para completar a tarefa de trabalho.

PRIMEIRO USO

- Remova todos os materiais de embalagem.
- Remova quaisquer etiquetas ou rótulos do produto.
- Limpe completamente o cesto e a fritadeira com água quente, um pouco de detergente e uma esponja não abrasiva.

Nota: Você pode limpar estas peças na máquina de lavar louça.

- Limpe o exterior e interior do produto com um pano úmido. A fritadeira utiliza ar quente. Não coloque gordura na fritadeira.

PREPARAÇÃO ANTES DO USO

- Coloque o produto em uma superfície estável e nivelada. Não coloque o produto em superfícies que não sejam resistentes ao calor.
- Posicione corretamente a cesta do fritador dentro do produto. Não coloque óleo ou qualquer outro líquido no fritador. Não coloque nada em cima do produto, pois isso pode interferir no fluxo de ar e afetar os resultados da fritura a ar.
- Alguns ingredientes precisam ser agitados continuamente durante o tempo de preparação. Segure a alça para puxar o fritador e agite-o, em seguida, recoloque o fritador na máquina.

Dica: Se você definir o temporizador para metade do tempo de preparo, precisa agitar os ingredientes; quando ouvir o sinal do temporizador, isso indica que você deve configurá-lo novamente para o restante do tempo de preparo.

- Quando ouvir o sinal sonoro do temporizador, significa que o tempo de preparação definido terminou. Retire a bandeja do produto.
- Despeje o alimento. Se estiver usando a grelha, pode usar o clipe de alimentos para remover o alimento.

Nota: Não vire o fritador de cabeça para baixo, pois o excesso de gordura na bandeja pode vazar para o alimento.

- Despeje todos os alimentos da panela na tigela, você pode usar pinças.

Dica: Para retirar alimentos grandes ou frágeis, use pinças.

CONFIGURAÇÕES E DICAS

Nota: Lembre-se de que essas configurações são apenas para referência.

- Os resultados de cozimento podem variar devido à origem, tamanho, forma e marca dos ingredientes, além do gosto pessoal, portanto, não podemos garantir as melhores configurações de cozimento na tabela abaixo.
- Retirar rapidamente o fritador do produto ao fritar com ar quente tem pouco ou nenhum impacto no processo de cozimento, pois a Tecnologia de Ar Rápido instantaneamente reaquece o ar dentro do produto.
- Ingredientes menores requerem um tempo de cozimento ligeiramente menor do que ingredientes maiores.
- Quando a quantidade de ingredientes é grande, o tempo de cozimento precisa ser ligeiramente aumentado; e quando a quantidade é pequena, o processo de cozimento pode ser um pouco mais curto.
- Durante o processo de cozimento, virar os ingredientes menores pela metade pode melhorar o resultado final do cozimento e ajudar os ingredientes a fritar de forma mais uniforme.
- Adicionar um pouco de óleo às batatas frescas deixa mais crocante, sendo recomendado o uso de um frasco de spray para óleo para maior uniformidade. As batatas devem ser deixadas por alguns minutos após adicionar o óleo antes de cozinhar.
- Não é recomendado cozinhar ingredientes com alto teor de óleo neste produto, como carnes gordurosas, salsichas, etc.
- Petiscos que podem ser assados no forno também podem ser cozidos neste produto.
- Para fazer batatas fritas crocantes, a quantidade ideal de ingredientes é de 300 a 500 gramas.
- O uso de massa pré-fermentada facilita e acelera o cozimento de sanduíches. A massa pré-crescida requer menos tempo de cozimento do que a massa caseira.
- Se estiver assando bolos, tortas ou cozinhando ingredientes crocantes ou recheados, pode-se usar uma assadeira ou molde para colocar na panela (deve-se trazer o próprio).
- Você pode usar este produto para reaquecer alimentos. Defina a temperatura para 150°C e o tempo de cozimento é de até 10 minutos.

Not: Ao usar ingredientes que vão crescer (como bolos, quiches ou muffins, etc.), não deve-se colocar mais da metade da bandeja de assar.

Nota: Se o produto começar frio (não pré-aquecido), o tempo de cozimento deve ser aumentado em 3 minutos.

AVISO DE PERIGO

- O invólucro do fritador possui eletrônicos e aquecimento e não deve ser imerso ou enxaguado sob água.
- Não permita que água ou outros líquidos entrem no produto para evitar choque elétrico.
- Coloque os ingredientes para cozinhar na bandeja de assar, evitando o contato com os elementos de aquecimento.
- Nunca encha o fritador com óleo, pois isso pode causar risco de incêndio.
- Nunca toque o interior do produto enquanto estiver em funcionamento.

LIMPEZA E ARMAZENAMENTO

- O produto deve ser limpo imediatamente após cada uso.
- A fritadeira, chapa e interior do produto são revestidos. Nunca use utensílios de metal ou materiais abrasivos para limpeza. Isso pode danificar o revestimento antiaderente.
- Após cozinhar, desligue o plugue da tomada elétrica e deixe a fritadeira esfriar. Retirar a fritadeira permitirá que a unidade esfrie mais rápido.
- Se houver sujeira no fundo da bandeja da grelha e da fritadeira, adicione água quente à fritadeira e deixe de molho por cerca de 10 minutos antes de limpar. Adicione um pouco mais de detergente e use uma esponja não abrasiva para limpar.
- A fritadeira e a bandeja podem ser lavadas na máquina de lavar louça.
- Se precisar limpar o tubo de aquecimento na parte superior da máquina, use uma escova de limpeza para remover resíduos de alimentos.

TIPO DE FALHA E MÉTODO DE MANUSEIO

Problema	Causa provável	Solução
Produto não funciona	O plugue de alimentação do produto não está conectado. Você não configurou o botão de interruptor ainda.	Conecte o plugue a uma tomada de energia com aterramento. Ligue o botão de ligar.
Ingredientes não estão totalmente cozidos	Há comida demais na panela. A temperatura de cozimento está muito baixa. O tempo de cozimento é muito curto.	Divida os ingredientes em pequenos lotes e adicione à panela. Divida em lotes menores para aquecer mais uniformemente. Ajuste o botão de controle de temperatura para a temperatura desejada (consulte a seção "Configurações") e ajuste o tempo para o tempo de cozimento desejado.
Não fritura uniforme	Certos ingredientes precisam ser virados durante o processo de cozimento.	Se certos ingredientes estiverem no topo ou sobrepondo-se a outros ingredientes (por exemplo, batatas fritas), vire-os durante o cozimento.
A massa frita resultante não está crocante.	Sua escolha de fritadeira deve ser cozida em uma panela de óleo tradicional.	A massa do forno é uma opção, ou unte levemente a massa para obter mais crocância.
Incapaz de empurrar a fritadeira de volta à produção corretamente.	Há comida demais na panela.	Não permita que a quantidade de comida na panela exceda sua capacidade máxima.
Emitido fumaça branca do produto	A comida que você está cozinhando tem um alto teor de óleo.	Ao cozinhar ingredientes oleosos, muitos vapores entrarão na fritadeira. O óleo produzirá fuligem branca e a fritadeira pode ficar mais quente que o normal. Isso não afeta o resultado final da fritura dos ingredientes.
As batatas fritas não estavam uniformemente fritas	Você não está usando uma variedade normal de batata. Você não mergulhou as batatas chips corretamente antes de fritar.	Use batatas frescas e certifique-se de que não se desmanchem ao fritar. Mergulhe as batatas em uma tigela, depois remova e escorra.
As batatas fritas resultantes não estão crocantes	A crocância das batatas fritas depende da quantidade de óleo e água nas batatas fritas.	Certifique-se de escorrer as batatas de forma adequada antes de escová-las. Corte as batatas em fatias menores. Pincele um pouco de óleo na superfície das batatas chips para deixá-las mais crocantes.

Descarte correto deste produto



- Esta marcação indica que este produto não deve ser eliminado juntamente com outros resíduos domésticos na UE.
- Para evitar possíveis danos ao ambiente ou à saúde humana decorrentes da eliminação descontrolada de resíduos, elimine-os de forma responsável para promover a reutilização sustentável dos recursos materiais.
- Para devolver o seu dispositivo usado, utilize os sistemas de devolução e recolha ou contacte o revendedor onde o produto foi adquirido. Eles podem levar este produto para reciclagem ambientalmente segura.

FLORIA[®]
Make it Easy



@zilahome