

Διαβάστε όλες τις οδηγίες πριν από τη χρήση

Φυλάξτε αυτό το εγχειρίδιο για μεταγενέστερη χρήση

Κατά τη χρήση της ηλεκτρικής συσκευής θα πρέπει πάντα να τηρούνται βασικές προφυλάξεις ασφαλείας, συμπεριλαμβανομένων των εξής:

 ΠΡΟΣΟΧΗ:

1. Για να εξαλείψετε τον κίνδυνο ασφυξίας για τα μικρά παιδιά, απορρίψτε όλο το υλικό συσκευασίας αμέσως μετά την αποσυσκευασία.
 2. Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν έχουν επίβλεψη ή οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους κινδύνους που εμπεριέχονται.
 3. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο ρεύματος μακριά από παιδιά. ΜΗΝ επιτρέπετε στα παιδιά να χρησιμοποιούν τη συσκευή. Απαιτείται προσεκτική επίβλεψη όταν χρησιμοποιείται σε κοντινή απόσταση από παιδιά.
 4. Αυτή η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση. ΜΗ χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή για οτιδήποτε άλλο εκτός από τον προορισμό της.

ΜΗΝ το χρησιμοποιείτε σε κινούμενα οχήματα ή σκάφη. Μην χρησιμοποιείτε σε εξωτερικούς χώρους. • Η ακατάλληλη χρήση μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
 5. Βεβαιωθείτε ότι η επιφάνεια είναι επίπεδη, καθαρή και στεγνή. ΜΗΝ τοποθετείτε συσκευές κοντά στην άκρη του πάγκου κατά τη λειτουργία.
 6. Βεβαιωθείτε ΠΑΝΤΑ ότι η συσκευή έχει συναρμολογηθεί σωστά πριν από τη χρήση.
 7. Όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, παρέχετε τουλάχιστον 30 cm χώρο πάνω και από όλες τις πλευρές για την κυκλοφορία του αέρα.
 8. ΜΗΝ χρησιμοποιείτε καλώδιο επέκτασης. Ένα κοντό καλώδιο τροφοδοσίας χρησιμοποιείται για να μειώσει τον κίνδυνο να πιαστούν τα παιδιά στο καλώδιο ή να μπλεχτούν και για να μειώσει τον κίνδυνο να σκοντάψουν άτομα πάνω από ένα μακρύτερο καλώδιο.
 9. Για προστασία από ηλεκτροπληξία, ΜΗ βυθίζετε το καλώδιο, το φισ ή το περίβλημα της συσκευής σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.
 10. ΜΗ χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φισ έχουν υποστεί ζημιά.
- Ελέγχετε τακτικά τη συσκευή και το καλώδιο ρεύματος. Εάν η συσκευή δεν λειτουργεί ή έχει καταστραφεί με οποιονδήποτε τρόπο, σταματήστε να τη χρησιμοποιείτε αμέσως και καλέστε την εξυπηρέτηση πελατών.
11. ΠΟΤΕ μην χρησιμοποιείτε πρίζα κάτω από την επιφάνεια του πάγκου.
 12. ΜΗΝ τοποθετείτε τη συσκευή και ΜΗΝ αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται πάνω από τις άκρες τραπεζιών, πάγκων ή να αγγίζει ζεστές επιφάνειες.

13. Χρησιμοποιείτε μόνο τα συνιστώμενα εξαρτήματα που περιλαμβάνονται σε αυτή τη συσκευή.

Η χρήση αξεσουάρ ή εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται από εμάς μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο πυρκαγιάς ή τραυματισμού.

14. Πριν τοποθετήσετε οποιοδήποτε εξάρτημα στη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι είναι καθαρά και στεγνά.

15. ΜΗΝ χρησιμοποιείτε τις συσκευές χωρίς να έχουν τοποθετηθεί αφαιρούμενα μαγειρικά σκεύη και δίκτυ ασφαλείας.

16. ΠΑΝΤΑ βεβαιωθείτε ότι το επάνω κάλυμμα είναι πλήρως κλειστό πριν από τη χρήση.

17. ΜΗΝ μετακινείτε τη μονάδα όταν χρησιμοποιείται.

18. ΜΗΝ καλύπτετε την είσοδο ή την έξοδο αέρα ενώ η μονάδα βρίσκεται σε λειτουργία. Κάτι τέτοιο θα αποτρέψει ακόμη και το μαγείρεμα και μπορεί να καταστρέψει τις συσκευές ή να προκαλέσει υπερθέρμανση.

19. ΜΗΝ αγγίζετε καυτές επιφάνειες. Οι επιφάνειες της συσκευής είναι ζεστές κατά τη διάρκεια και μετά τη λειτουργία. Για την αποφυγή εγκαυμάτων ή τραυματισμών, να χρησιμοποιείτε ΠΑΝΤΑ προστατευτικά μαξιλάρια ή μονωμένα γάντια μαγειρέματος και να χρησιμοποιείτε τις παρεχόμενες λαβές και πόμολα.

20. ΜΗΝ αγγίζετε τα εξαρτήματα κατά τη διάρκεια ή αμέσως μετά το μαγείρεμα. Η σχάρα του γκριλ και τα καλάθια ζεσταίνονται εξαιρετικά κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος. Αποφύγετε τη σωματική επαφή κατά την αφαίρεση αξεσουάρ από τη συσκευή. Για την αποφυγή εγκαυμάτων ή τραυματισμών, να είστε ΠΑΝΤΑ προσοχή όταν χειρίζεστε το προϊόν. Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με μακριά λαβή και προστατευτικά μαξιλάρια ή μονωμένα γάντια μαγειρέματος.

21. ΜΗ χρησιμοποιείτε τη φριτέζα.

22. ΜΗΝ τοποθετείτε τα χέρια κοντά στο καλώδιο του αισθητήρα θερμοκρασίας μαγειρέματος όταν το χρησιμοποιείτε για να αποφύγετε το κάψιμο ή το ζεμάτισμα.

23. Ο αισθητήρας θερμοκρασίας μαγειρέματος ΔΕΝ αντικαθιστά έναν εξωτερικό αισθητήρα θερμοκρασίας μαγειρέματος.

24. Για να αποφύγετε πιθανές ασθένειες, χρησιμοποιείτε ΠΑΝΤΑ έναν εξωτερικό αισθητήρα θερμοκρασίας μαγειρέματος για να ελέγχετε ότι το φαγητό σας έχει μαγειρευτεί στις προτεινόμενες θερμοκρασίες.

25. Εάν προκληθεί πυρκαγιά από γράσο ή η μονάδα βγάζει μαύρο καπνό, αποσυνδέστε αμέσως την πρίζα.

Περιμένετε να σταματήσει το κάπνισμα πριν αφαιρέσετε τα εξαρτήματα μαγειρέματος.

26. Ανατρέξτε στην ενότητα Καθαρισμός και Συντήρηση για την τακτική συντήρηση της συσκευής.

27. Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, απενεργοποιήστε τη συσκευή με το κουμπί START/STOP και, στη συνέχεια, αφαιρέστε το φιλτράκι από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε και πριν την καθαρίσετε.

28. Αφήστε να κρυώσει πριν καθαρίσετε, αποσυναρμολογήσετε, εγκαταστήσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα ή αποθηκεύσετε τη συσκευή.

29. ΜΗΝ καθαρίζετε με μεταλλικές μπατονέτες. Τα κομμάτια μπορεί να σπάσουν το μαξιλάρι και να αγγίξουν τα ηλεκτρικά μέρη, δημιουργώντας κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.

30. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά.

31. ΜΗΝ τη τοποθετείτε πάνω ή κοντά σε καυστήρα με αέριο ή ηλεκτρικό ή προθερμασμένο φούρνο.

32. Πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή όταν μετακινείτε μια συσκευή που περιέχει καυτό λάδι ή άλλα ζεστά υγρά.

33. Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός εάν έχουν υποβληθεί σε επίβλεψη ή οδηγίες.

34. Τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται για να ΜΗΝ παίζουν με τη συσκευή.

35. Οι συσκευές δεν έχουν σχεδιαστεί για να λειτουργούν με εξωτερικό χρονόμετρο ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.

36. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις του ή από παρόμοια ειδικευμένα άτομα, προκειμένου να αποφευχθεί ο κίνδυνος.

37. Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν έχουν επίβλεψη ή έχουν λάβει οδηγίες για το πώς να χρησιμοποιούν τη συσκευή με ασφαλή τρόπο και κατανοούν του πιθανούς κινδύνους.

38. Τα παιδιά ΔΕΝ πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.

39. Ο καθαρισμός και η συντήρηση που εκτελούνται από τον χρήστη δεν επιτρέπεται να διενεργούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

 Εμφανίζει τις οδηγίες προς ανάγνωση και αναθεώρηση για να κατανοήσετε τη λειτουργία και τη χρήση του προϊόντος.

 Υποδεικνύει την παρουσία ενός κινδύνου που θα μπορούσε να οδηγήσει σε τραυματισμό, θάνατο ή σημαντική υλική ζημιά, εάν αγνοηθεί η προειδοποίηση που περιλαμβάνεται σε αυτό το σύμβολο.

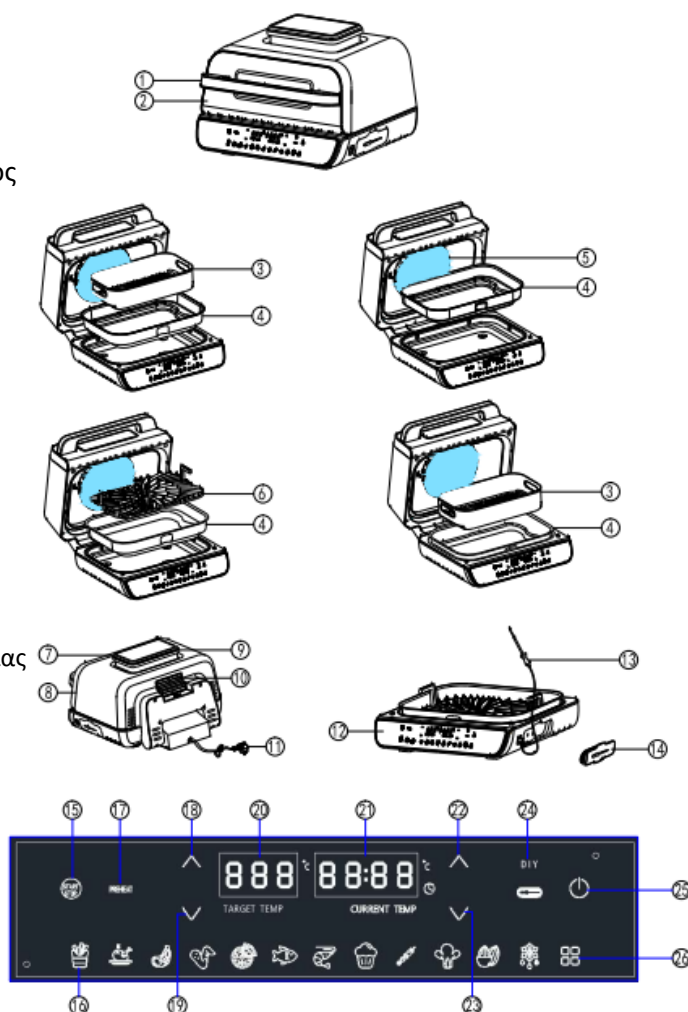
 Προσοχή! Αποφύγετε την επαφή με ζεστές επιφάνειες. Χρησιμοποιείτε πάντα προστασία χεριών για να αποφύγετε εγκαύματα.

 Μόνο για εσωτερική και οικιακή χρήση.

Περιεχόμενα προϊόντος Φριτζάκι και γκριλ αέρα:

Μοντέλο: OV51015K

1. Χερούλι
2. Πάνελ πάνω θήκη
3. Καλάθι
4. Κατσαρόλα μαγειρέματος
5. Δίκτυο προστασίας
6. Σχάρα
7. Διακοσμητικά μέρη του επάνω καλύμματος
8. Επάνω μέρος του σώματος
9. Άνω καπάκι
10. Εξαεριστήρας
11. Καλώδιο τροφοδότησης
12. Ψηφιακή οθόνη αφής
13. Έξυπνος αισθητήρας θερμοκρασίας
14. Κάλυμμα κουτιού αποθήκευσης αισθητήρα
15. Κουμπί "START/STOP" START/STOP
16. Προεπιλογές μαγειρέματος - 12 μενού
17. Κουμπί "Προθέρμανση".
18. Πλήκτρο αύξησης της θερμοκρασίας
19. Πλήκτρο μείωσης της θερμοκρασίας
20. Ψηφιακή οθόνη για εμφάνιση της θερμοκρασίας
21. Εμφάνιση ώρας
22. Πλήκτρο αύξησης χρόνου
23. Πλήκτρο μείωσης χρόνου
24. Κουμπί «κάντο μόνος σου»
25. Κουμπί START/STOP
26. Κουμπί επιλογής προκαθορισμένης λειτουργίας



Πλήκτρα λειτουργίας

Συνολικά 12 προκαθορισμένες λειτουργίες (μενού). Σημειώνονται με σύμβολα: πατάτες, ψητό κοτόπουλο, μπριζόλα, φτερούγες κοτόπουλου, πίτσα, ψάρια, γαρίδες, αρτοσκευάσματα, κεμπάπ, λαχανικά, ξηροί καρποί (αποξηραμένα φρούτα), απόψυξη.

ΚΟΥΜΠΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

Κουμπί START/STOP - Αφού επιλέξετε ένα μενού, ρυθμίσετε τη θερμοκρασία και την ώρα, πατήστε το κουμπί START/STOP για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.

ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ Εάν η συσκευή προθερμαίνεται, αυτό θα υποδεικνύεται από μια γραμμή αύξησης θερμοκρασίας στην οθόνη και το κουμπί ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ θα ανάψει. Για να απενεργοποιήσετε την προθέρμανση, πατήστε το κουμπί PREHEAT ενώ η μονάδα βρίσκεται σε κατάσταση προθέρμανσης. Θα εμφανιστεί η ένδειξη ADD FOOD.

Κουμπί λειτουργίας START/STOP Αφού συνδέσετε το καλώδιο της συσκευής στην πρίζα, πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να ενεργοποιήσετε τη μονάδα. Πατώντας το κατά τη

διάρκεια του μαγειρέματος διακόπτεται η τρέχουσα λειτουργία και απενεργοποιείται η συσκευή.

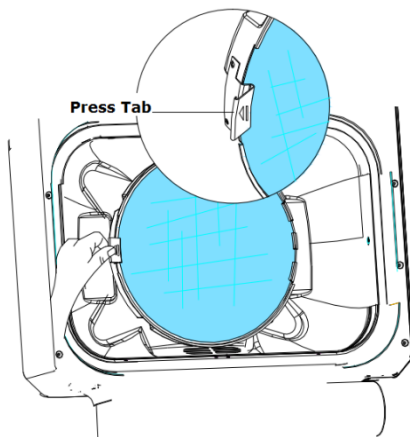
Κουμπί επιλογής ΠΡΟΚΑΤΑΒΟΛΙΚΗ ΡΥΘΜΙΣΗ, πατήστε αυτό το κουμπί για να επιλέξετε την απαιτούμενη προεπιλογή, συνολικά 12 προκαθορισμένα μενού, συμπεριλαμβανομένου του κύριου τύπου φαγητού. Για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία ή την ώρα, πατήστε τα βέλη πάνω και κάτω. Η συσκευή θα συνεχίσει να λειτουργεί με αυτές τις ρυθμίσεις.

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

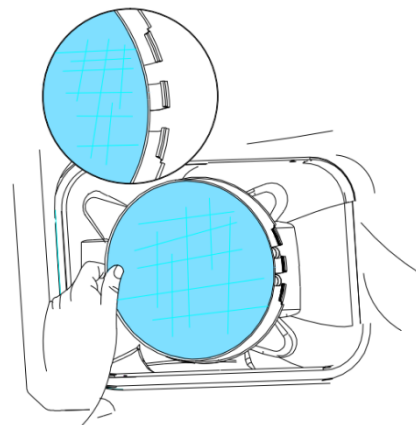
1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, τις διαφημιστικές ετικέτες και την ταινία από τη συσκευή.
2. Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από τη συσκευασία και διαβάστε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο. Προσέξτε ιδιαίτερα τις οδηγίες λειτουργίας, τις προειδοποιήσεις και τις σημαντικές προφυλάξεις για να αποφύγετε τραυματισμούς ή υλικές ζημιές.
3. Πλύνετε τη σχάρα, το δίχτυ ασφαλείας, το καλάθι τραγανών, τον αισθητήρα θερμοκρασίας και την κατασρόλα με ζεστό, σαπουνόνερο, στη συνέχεια ξεπλύνετε και στεγνώστε καλά. Όλα τα αξεσουάρ, εκτός από τον αισθητήρα θερμοκρασίας, πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. ΠΟΤΕ μην καθαρίζετε την κύρια μονάδα ή τον έξυπνο αισθητήρα θερμοκρασίας στο πλυντήριο πιάτων.

Προστατευτικό δίχτυ (ασπίδα εκτόξευσης)

Τοποθετημένο στην κάτω πλευρά του επάνω καλύμματος (καπάκι), το δίχτυ ασφαλείας διατηρεί το θερμαντικό στοιχείο καθαρό. ΠΑΝΤΑ βεβαιωθείτε ότι το δίχτυ ασφαλείας είναι στη θέση του όταν μαγειρεύετε. Εάν δεν χρησιμοποιήσετε το προστατευτικό δίχτυ, θα συσσωρευτεί λίπος στο θερμαντικό στοιχείο, το οποίο μπορεί να προκαλέσει εμφάνιση καπνού.



Αφαίρεση του δικτυού ασφαλείας
Τοποθέτηση του δικτυού ασφαλείας



Αφαιρέστε το προστατευτικό δίχτυ για καθαρισμό μετά από κάθε χρήση. Αφού κρυώσει τελείως το προστατευτικό πλέγμα, αφαιρέστε το πιέζοντας το πάνω αριστερό δόντι (στάτορα) προς το πίσω μέρος του επάνω καλύμματος. Αυτό θα απελευθερώσει το προστατευτικό δίχτυ και στη συνέχεια μπορείτε να το αφαιρέσετε.

Τοποθέτηση του δικτυού ασφαλείας

Για να εγκαταστήσετε, τοποθετήστε το προστατευτικό πλέγμα έτσι ώστε οι αυλακώσεις του προστατευτικού δακτυλίου να ταιριάζουν με αυτές στη σταθερή υποδοχή στο δακτύλιο θερμικής ασπίδας στα δεξιά. Στη συνέχεια, σπρώξτε απαλά το προστατευτικό δίχτυ προς τα πάνω μέχρι να ασφαλίσει στη γλωττίδα στην αριστερή πλευρά.

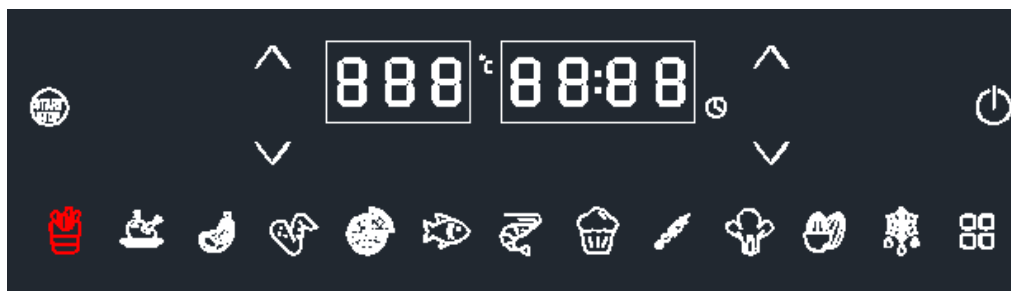
ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Βασικές οδηγίες λειτουργίας:

A. Εισαγάγετε το βύσμα σε μια γειωμένη πρίζα.

B. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας  για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.

Πατήστε το κουμπί επιλογής προκαθορισμένης λειτουργίας  για να επιλέξετε τα κουμπιά του μενού λειτουργιών (Συνολικά 12 φώτα μενού θα αναβοσβήσουν διαδοχικά.) (Δείτε την παρακάτω εικόνα).



Αφού επιλέξετε το μενού, στην οθόνη θα εμφανιστεί η προεπιλεγμένη θερμοκρασία και ώρα. Μπορείτε επίσης να προσαρμόσετε τη θερμοκρασία και τον χρόνο ανάλογα με τις δικές σας ανάγκες. Πατήστε το κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας και χρόνου πάνω και κάτω στην οθόνη αφής. Πατήστε το σύμβολο πάνω  και κάτω  στην οθόνη για να αυξήσετε ή να μειώσετε τη θερμοκρασία ή τον χρόνο στην επιθυμητή θερμοκρασία ή χρόνο.

Στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί START/STOP  για να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή. Εάν αυτό το προεπιλεγμένο μενού έχει λειτουργία προθέρμανσης, η ένδειξη προθέρμανσης θα ανάψει και η συσκευή θα ξεκινήσει αυτόματα την προθέρμανση.

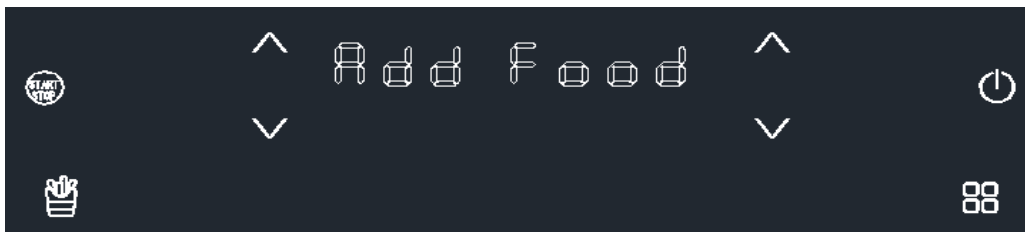
Τα πρώτα 3 ψηφία της ψηφιακής οθόνης υποδεικνύουν την προεπιλεγμένη θερμοκρασία που έχει επιλεγεί από το μενού, τα τελευταία 4 ψηφία υποδεικνύουν ----

(Δείτε την παρακάτω εικόνα).

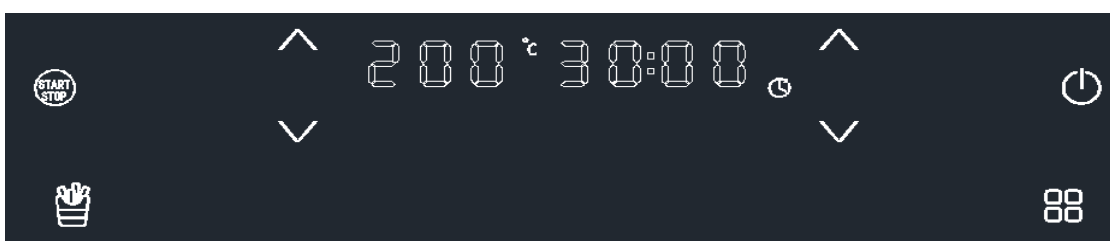


Αφού ολοκληρωθεί η προθέρμανση, η ένδειξη προθέρμανσης θα σβήσει. Ο βομβητής θα ηχήσει 3 σύντομα μπιπ.

Αυτή είναι μια υπενθύμιση για να προσθέσετε φαγητό. Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη "Προσθήκη φαγητού". (Δείτε την παρακάτω εικόνα).



Ανοίξτε το καπάκι, βάλτε φαγητό μέσα, κλείστε το. Η συσκευή θα αρχίσει να μαγειρεύει. Ο ψηφιακός σωλήνας θα εμφανίσει την προεπιλεγμένη θερμοκρασία και ώρα του επιλεγμένου μενού. Τα πρώτα 3 ψηφία δείχνουν τη θερμοκρασία, τα τελευταία 4 ψηφία δείχνουν την αντίστροφη μέτρηση του χρονοδιακόπτη.

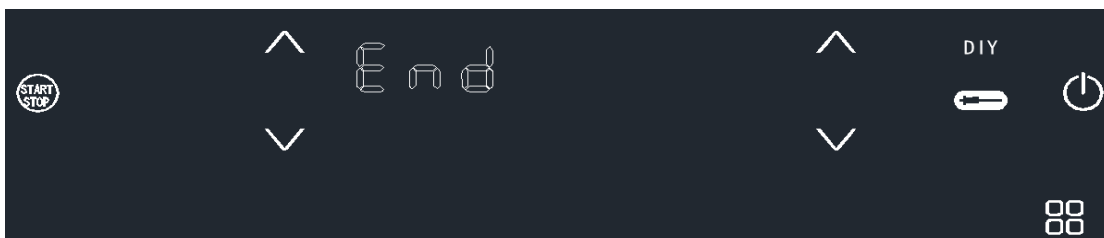


Εάν το επιλεγμένο μενού έχει λειτουργία προθέρμανσης, αλλά δεν τη χρειάζεστε, μπορείτε να πατήσετε το κουμπί ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ **PREHEAT** για να ακυρώσετε την προθέρμανση. Η λυχνία προθέρμανσης θα σβήσει, στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη "Προσθήκη τροφής".

Προσθέστε φαγητό και ξεκινήστε το μαγείρεμα. Το χρονόμετρο αρχίζει να μετράει αντίστροφα μέχρι το τέλος του μαγειρέματος.

Τα περισσότερα προκαθορισμένα μενού έχουν μια υπενθύμιση για να γυρίσετε το φαγητό κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος. Όταν ο χρονοδιακόπτης αντίστροφης μέτρησης περάσει τα 2/3 του καθορισμένου χρόνου, ο βομβητής θα ηχήσει 3 σύντομα μπιπ. Αναποδογυρίστε το φαγητό αφού ακούσετε αυτόν τον ήχο. Αφού το χρονόμετρο πάει στο 0, ο βομβητής θα ηχήσει 5 σύντομα μπιπ. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "Τέλος". Η συσκευή θα μεταβεί σε κατάσταση αναμονής μετά από 5 δευτερόλεπτα.

Εάν δεν υπάρξει περαιτέρω ενέργεια, η συσκευή θα απενεργοποιηθεί μετά από 15 δευτερόλεπτα.



ΕΞΥΠΝΟΣ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ:

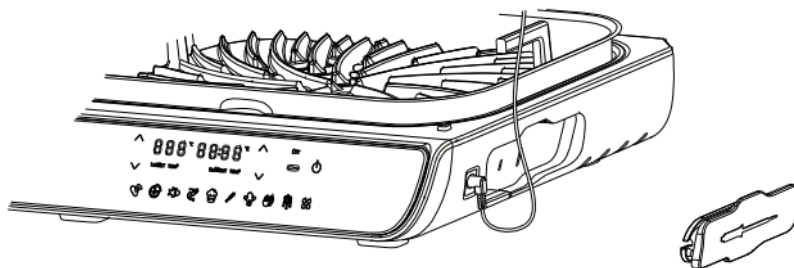
Βασική αρχή:

Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε αυτόν τον αισθητήρα ενώ μαγειρεύετε μεγάλα κομμάτια κρέατος, όπως ολόκληρο κοτόπουλο, ψάρι ή μπριζόλα. Τοποθετήστε τον έξυπνο αισθητήρα θερμοκρασίας στο φαγητό, μπορεί να ανιχνεύσει την ΤΡΕΧΟΥΣΑ εσωτερική θερμοκρασία

του φαγητού. Μέσω αυτής της τιμής, μπορείτε να προσδιορίσετε τον βαθμό ψησίματος του φαγητού. Όταν η ΤΡΕΧΟΥΣΑ τιμή φτάσει τη ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΤΟΧΟΥ, το μηχάνημα σταματά να λειτουργεί. Η προεπιλεγμένη θερμοκρασία στόχος είναι 80°C, το ρυθμιζόμενο εύρος θερμοκρασίας είναι 40-150°C. Τα πρώτα 3 ψηφία της ψηφιακής οθόνης δείχνουν τη ρυθμισμένη τιμή θερμοκρασίας (TARGET TEMP) και τα τελευταία 4 ψηφία δείχνουν την ΤΡΕΧΟΥΣΑ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ στο φαγητό.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

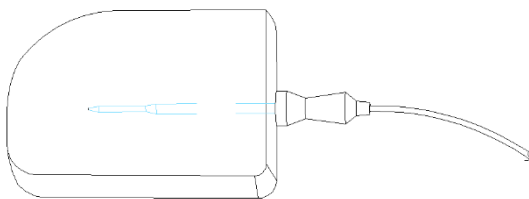
Πριν χρησιμοποιήσετε τον έξυπνο αισθητήρα θερμοκρασίας, πρέπει να τραβήξετε έξω τη θήκη αποθήκευσης του αισθητήρα στη δεξιά πλευρά της μονάδας. Στη συνέχεια, ξεβιδώστε το καλώδιο από τη θήκη για να αφαιρέσετε τον αισθητήρα. Τοποθετήστε τον αισθητήρα στην υποδοχή. Σπρώξτε το βύσμα σταθερά μέχρι να μην χωράει πλέον στην υποδοχή. Τοποθετήστε τη θήκη αποθήκευσης πίσω στο πλάι της συσκευής. (Δείτε την παρακάτω εικόνα) .



Τοποθετήστε τον καθετήρα οριζόντια στο κέντρο των παχύτερων μερών του κρέατος.

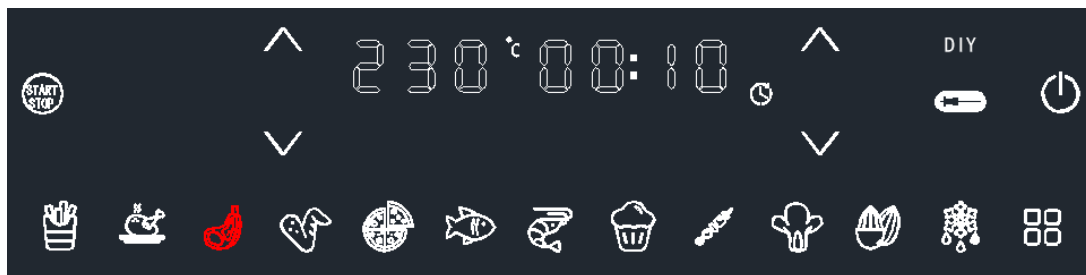
Βεβαιωθείτε ότι ο αισθητήρας είναι κοντά (αλλά δεν αγγίζει) το οστό και μακριά από λιπαρά ή χόνδρο.

Βεβαιωθείτε ότι η άκρη του αισθητήρα έχει τοποθετηθεί τετράγωνα στο κέντρο του κρέατος, όχι υπό γωνία προς το κάτω ή το επάνω μέρος (Δείτε τη φωτογραφία παρακάτω).



Βασικά βήματα εργασίας:

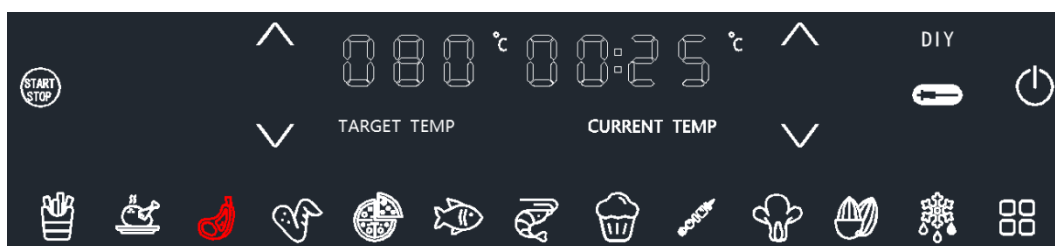
- 1) Εισαγάγετε το βύσμα σε μια γειωμένη πρίζα. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας και ενεργοποιήστε τη συσκευή.
- 2) Επιλέξτε το προκαθορισμένο μενού, τοποθετήστε τον αισθητήρα στην υποδοχή, τα δύο κουμπιά **DIY** και η λυχνία λειτουργίας του αισθητήρα θα ανάψει. Πάρτε για παράδειγμα το μενού μπριζόλας, η σωστή εμφάνιση είναι όπως παρακάτω.



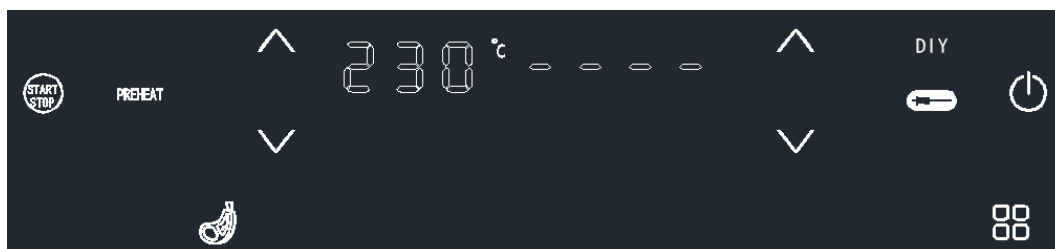
Μπορείτε να ρυθμίσετε ελεύθερα τη θερμοκρασία μαγειρέματος στο μενού ή να χρησιμοποιήσετε την προεπιλεγμένη θερμοκρασία.

3) Πατήστε το κουμπί "DIY» **DIY**, τα κουμπιά "TARGET TEMP" και "CURRENT TEMP" θα ανάψουν. Τα πρώτα 3 ψηφία της ψηφιακής οθόνης δείχνουν τη ρυθμισμένη τιμή θερμοκρασίας (TARGET TEMP) και τα τελευταία 4 ψηφία δείχνουν την ΤΡΕΧΟΥΣΑ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ στο φαγητό. Η προεπιλεγμένη θερμοκρασία στόχος είναι 80°C, το ρυθμιζόμενο εύρος θερμοκρασίας είναι 40-150°C.

Πάρτε για παράδειγμα το μενού μπριζόλας, η σωστή εμφάνιση είναι όπως παρακάτω.



Αφού ρυθμίσετε την τιμή "TARGET TEMP", πατήστε το κουμπί START/STOP , το κουμπί προθέρμανσης ανάβει. Το φως των κουμπιών «TAGET TEMP» και «CURRENT TEMP» σβήνει. Η συσκευή αρχίζει να προθερμαίνεται. Πάρτε για παράδειγμα το μενού μπριζόλας, η σωστή εμφάνιση είναι όπως παρακάτω.



Όταν ολοκληρωθεί η προθέρμανση, η ένδειξη προθέρμανσης θα σβήσει. Ο βομβητής θα ηχήσει 3 σύντομα μπιπ.

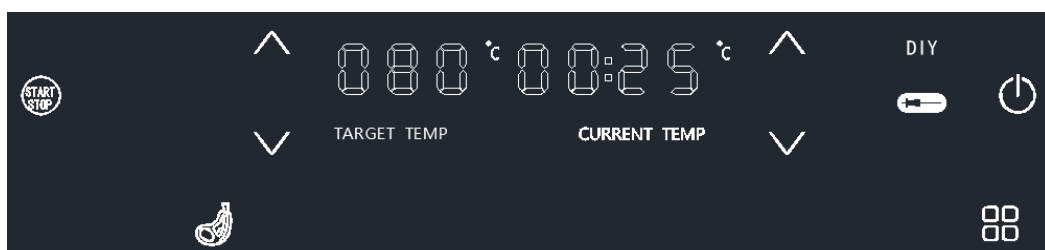
Αυτή είναι μια υπενθύμιση για να προσθέσετε φαγητό. Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη "Προσθήκη φαγητού".

(Λάβετε για παράδειγμα το μενού στοίβες, δείτε την παρακάτω εικόνα).



Τοποθετήστε το φαγητό μέσα, κλείστε το καπάκι, η συσκευή αρχίζει να μαγειρεύει. Η φωτεινή ένδειξη του κουμπιού "TAGET TEMP" / "CURRENT TEMP", η μονάδα θερμοκρασίας και χρόνου θα ανάψουν.

(Λάβετε για παράδειγμα το μενού στοίβες, δείτε την παρακάτω εικόνα).



Μόλις CURRENT TEMP φτάσει TARGET TEMP, η μονάδα σταματά να λειτουργεί. Ο βομβητής θα ηχήσει 5 σύντομα μπιπ. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «End». Η συσκευή θα μεταβεί σε κατάσταση αναμονής για 5 δευτερόλεπτα. Εάν δεν υπάρξει περαιτέρω ενέργεια, η συσκευή θα απενεργοποιηθεί μετά από 15 δευτερόλεπτα.

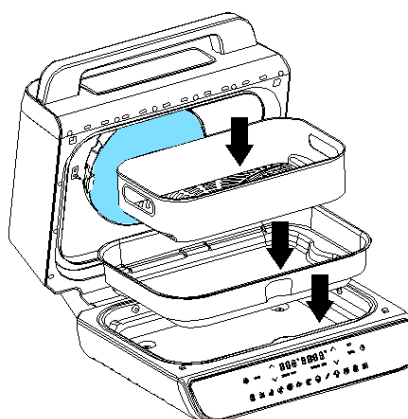
Λειτουργία Air Crisp

Τοποθετήστε το σκεύος μαγειρέματος στη συσκευή, με την εσοχή του σκεύους ευθυγραμμισμένη με την προεξοχή στην κύρια μονάδα.

Τοποθετήστε το καλάθι για τραγανά φαγητά στην κατσαρόλα. (Δείτε την παρακάτω εικόνα).

Βεβαιωθείτε ότι το προστατευτικό δίχτυ είναι στη θέση του και, στη συνέχεια, κλείστε το επάνω κάλυμμα.

Δείτε το παρακάτω φύλλο για τα κατάλληλα μενού μαγειρέματος.



Προεπιλεγμένες παράμετροι λειτουργίας μενού

Προκαθορισμένο μενού	Ρυθμιζόμενο εύρος θερμοκρασίας (°C)	Προεπιλεγμένη θερμοκρασία (°C)	Ρυθμιζόμενο χρονικό εύρος	Προεπιλεγμένος χρόνος (λεπτά)	Ωρα να αναποδογυρίσετε το φαγητό	Σημειώσεις
Πατάτες τηγανιτές 	125-200	200	1-60 λεπτά	30	Αφού η αντίστροφη μέτρηση του χρονοδιακόπτη έχει περάσει τα 2/3.	Με λειτουργία προθέρμανσης
Κοτόπουλο 	125-200	200	1-60 λεπτά	20	Αφού η αντίστροφη μέτρηση του χρονοδιακόπτη έχει περάσει τα 2/3.	Με λειτουργία προθέρμανσης
Μπριζόλα 	180-230	230	1-30 λεπτά	10	Αφού η αντίστροφη μέτρηση του χρονοδιακόπτη έχει περάσει τα 2/3.	Με λειτουργία προθέρμανσης
Φτερούγες κοτόπουλου 	125-200	200	1-60 λεπτά	20	Αφού η αντίστροφη μέτρηση του χρονοδιακόπτη έχει περάσει τα 2/3.	Με λειτουργία προθέρμανσης
Πίτσα 	125-200	170	1-60 λεπτά	20	Αφού η αντίστροφη μέτρηση του χρονοδιακόπτη έχει περάσει τα 2/3.	Με λειτουργία προθέρμανσης
Ψάρι 	125-200	160	1-60 λεπτά	20	Αφού η αντίστροφη μέτρηση του χρονοδιακόπτη έχει περάσει τα 2/3.	Με λειτουργία προθέρμανσης
Γαρίδες 	125-200	160	1-60 λεπτά	15	Αφού η αντίστροφη μέτρηση του χρονοδιακόπτη έχει περάσει τα 2/3.	Με λειτουργία προθέρμανσης
Ψητά 	125-200	150	1-60 λεπτά	20		Με λειτουργία προθέρμανσης
Κεμπάπ 	125-200	150	1-60 λεπτά	15	Αφού η αντίστροφη μέτρηση του	Με λειτουργία προθέρμανσης

					χρονοδιακόπτη έχει περάσει τα 2/3.	ς
Λαχανικά 	125-200	180	1-60 λεπτά	10	Αφού η αντίστροφη μέτρηση του χρονοδιακόπτη έχει περάσει τα 2/3.	
Ξηροί καρποί και αποξηραμένα φρούτα 	45-150	110	30 λεπτά- 360 Λεπτά	30		
Απόψυξη 	45-90	60	1-60 λεπτά	10		

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Επιλέξτε το μενού με λειτουργία αυτόματης προθέρμανσης και πατήστε το κουμπί START/STOP .

Αυτή τη στιγμή, η ένδειξη προθέρμανσης θα ανάψει και το μηχάνημα θα ξεκινήσει την προθέρμανση. Αφού ολοκληρωθεί η προθέρμανση, ο βομβητής θα εκπέμψει 3 σύντομα ηχητικά σήματα. Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη "ADD FOOD".

Ανοίξτε το επάνω καπάκι και βάλτε τα υλικά στο καλάθι για τραγανά. Μόλις κλείσει το επάνω καπάκι, το μαγείρεμα θα ξεκινήσει και ο χρονοδιακόπτης θα αρχίσει να μετρά αντίστροφα.

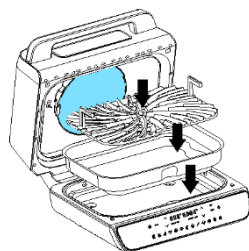
Εάν δεν υπάρχει ανάγκη προθέρμανσης, μπορείτε να την παραλείψετε πατώντας το κουμπί PREHEAT για ακύρωση. Στη συνέχεια, μπορείτε να βάλετε το φαγητό να μαγειρευτεί απευθείας.

Λειτουργία γκριλ

Τοποθετήστε το σκεύος μαγειρέματος στη συσκευή, με την εσοχή του σκεύους ευθυγραμμισμένη με την προεξοχή στην κύρια μονάδα.

Στη συνέχεια, τοποθετήστε τη σχάρα της σχάρας στην κατσαρόλα με τα χερούλια προς τα πάνω. Βεβαιωθείτε ότι το προστατευτικό κάλυμμα είναι στη θέση του και, στη συνέχεια, κλείστε το επάνω κάλυμμα. (Δείτε την παρακάτω εικόνα).

Επιλέξτε ένα μενού κοτόπουλο/ψάρι/μπριζόλα για να μαγειρέψετε. Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείται κυρίως για το μαγείρεμα μεγάλων κομματιών κρέατος, για παράδειγμα ολόκληρου κοτόπουλου, ψαριού και μπριζόλας.



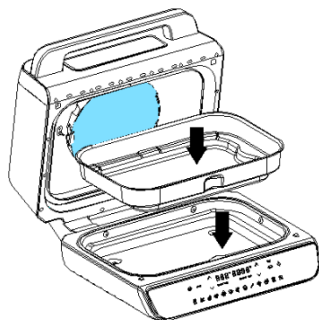
ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Δεν χρειάζεται να μαγειρέψετε ακριβώς σύμφωνα με την προεπιλεγμένη θερμοκρασία και ώρα. Μπορείτε να προσαρμόσετε ελεύθερα την απαιτούμενη θερμοκρασία και χρόνο ανάλογα με τις δικές σας ανάγκες.

Λειτουργία ψησίματος

Τοποθετήστε την κατσαρόλα στη συσκευή με την εσοχή της κατσαρόλας ευθυγραμμισμένη με την προεξοχή στην κύρια μονάδα (όπως απεικονίζεται παρακάτω). Βεβαιωθείτε ότι το προστατευτικό δίκτυο είναι στη θέση του και, στη συνέχεια, κλείστε το επάνω κάλυμμα.

Πατήστε το μενού «κοτόπουλο» ή «ψητά» για να μαγειρέψετε. Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείται κυρίως για το ψήσιμο κέικ ή το μαγείρεμα κοτόπουλου, πάπιας, κρέατος, πατάτας και άλλων μεγάλων κομματιών φαγητού.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Δεν χρειάζεται να μαγειρέψετε ακριβώς σύμφωνα με την προεπιλεγμένη θερμοκρασία και ώρα. Μπορείτε να προσαρμόσετε ελεύθερα την απαιτούμενη θερμοκρασία και χρόνο ανάλογα με τις δικές σας ανάγκες.

Φροντίδα και συντήρηση

Η συσκευή πρέπει να καθαρίζεται σχολαστικά μετά από κάθε χρήση. Αφήστε πάντα τη συσκευή να κρυώσει εντελώς πριν την καθαρίσετε.

1. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα πριν την καθαρίσετε. Κρατήστε το επάνω καπάκι ανοιχτό αφού αφαιρέσετε το φαγητό σας για να επιτρέψετε στη μονάδα να κρυώσει πιο γρήγορα.
2. Το σκεύος μαγειρέματος, η σχάρα γκριλ, το καλάθι ψησίματος, το προστατευτικό δίκτυο πλένονται στο πλυντήριο πιάτων, εκτός από τον αισθητήρα θερμοκρασίας. ΜΗΝ βάζετε τον αισθητήρα θερμοκρασίας στο πλυντήριο πιάτων.

3. Για καλύτερα αποτελέσματα καθαρισμού στο πλυντήριο πιάτων, συνιστούμε να ξεπλύνετε τη σχάρα γκριλ, το τραγανό καλάθι και το προστατευτικό δίκτυ με ζεστό νερό πριν τα τοποθετήσετε στο πλυντήριο πιάτων.

4. Εάν πλένετε στο χέρι, συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε ένα μαλακό σφουγγάρι ή μια βούρτσα καθαρισμού για να πλύνετε τα εξαρτήματα. Στεγνώστε όλα τα μέρη με αέρα ή πετσέτα μετά το πλύσιμο των χεριών.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: ΜΗΝ χρησιμοποιείτε υγρό πιάτων πάνω ή κοντά στην υποδοχή του αισθητήρα θερμοκρασίας.

Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε πεπιεσμένο αέρα ή βαμβακερή μπατονέτα για να αποφύγετε την καταστροφή του γρύλου.

5. Εάν έχουν κολλήσει υπολείμματα φαγητού ή λίπος στη σχάρα του γκριλ, στο δίκτυ ασφαλείας ή σε άλλα κινητά μέρη, μουλιάστε τα σε ζεστό, σαπουνόνερο πριν τα καθαρίσετε.

6. Καθαρίζετε το δίκτυ ασφαλείας μετά από κάθε χρήση. Το μούλιασμα όλη τη νύχτα θα βοηθήσει επίσης να μαλακώσει το καστανό λίπος. Μετά το μούλιασμα, χρησιμοποιήστε τη βούρτσα καθαρισμού για να αφαιρέσετε το λίπος από το πλαίσιο και τις πλάκες από ανοξείδωτο χάλυβα.

7. Καθαρίστε σε βάθος το δίκτυ ασφαλείας τοποθετώντας το σε μια κατσαρόλα με νερό και βράζοντάς το για 10 λεπτά. Στη συνέχεια ξεπλύνετε με νερό σε θερμοκρασία δωματίου και αφήστε το να στεγνώσει εντελώς.

8. Για να καθαρίσετε σε βάθος τον αισθητήρα θερμοκρασίας, μουλιάστε το άκρο από ανοξείδωτο χάλυβα και την πλαστική λαβή σε ζεστό, σαπουνόνερο. ΜΗ βυθίζετε το καλώδιο ή την υποδοχή σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.

Ο αισθητήρας θερμοκρασίας είναι μόνο για πλύσιμο στο χέρι.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: ΠΟΤΕ μην χρησιμοποιείτε λειαντικά εργαλεία ή καθαριστικά. ΠΟΤΕ μην βυθίζετε την κύρια μονάδα σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

1. Ονομαστική τάση: 220-240 V
2. Ονομαστική συχνότητα: 50/60Hz
3. Ονομαστικό ισχύς: 1800W
4. Χωρητικότητα: Καλάθι για τραγανά τρόφιμα - 3.8L

Κατσαρόλα - 4,5L

Αντιμετώπιση προβλημάτων:

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
----------	--------------	------

Η ένδειξη "Add Food" εμφανίζεται στην οθόνη του πίνακα ελέγχου.	● Η συσκευή έχει ολοκληρώσει την προθέρμανση	● Τώρα ήρθε η ώρα να προσθέσετε τα προϊόντα σας.
Το φαγητό είναι ωμό όταν τελειώνει ο χρόνος.	● Πάρα πολύ φαγητό στο καλάθι	● Τηγανίζουμε το φαγητό σε κομμάτια
	● Η ρυθμισμένη θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή	● Ρυθμίστε την κατάλληλη θερμοκρασία, τηγανίστε ξανά το φαγητό.
	● Ο χρόνος μαγειρέματος είναι σύντομος	● Ρυθμίστε τον κατάλληλο χρόνο μαγειρέματος, τηγανίστε ξανά το φαγητό.
Το φαγητό δεν τηγανίζεται ομοιόμορφα	● Ορισμένα τρόφιμα πρέπει να ανακατεύονται κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος.	● Αφού η αντίστροφη μέτρηση του χρονοδιακόπτη του μενού μαγειρέματος περάσει τα 2/3, ο βομβητής θα ηχήσει 3 σύντομα μπιπ. Αυτή είναι μια υπενθύμιση για να γυρίσετε το φαγητό.
Τα τηγανητά δεν είναι τραγανά	● Ορισμένα τρόφιμα πρέπει να τηγανίζονται με λάδι	● Αρχικά, προσθέστε μια λεπτή στρώση λάδι στην επιφάνεια του φαγητού και μετά ξεκινήστε το τηγάνισμα.
Το φαγητό είναι καμένο	● Το φαγητό προστέθηκε πολύ νωρίς ● Το φαγητό βγήκε πολύ αργά	● Μην προσθέτετε φαγητό μέχρι να παρέλθει ο συνιστώμενος χρόνος προθέρμανσης. ● Ελέγξτε την ετοιμότητα του φαγητού κατά το μαγείρεμα ● Αφαιρέστε το φαγητό όταν τελειώσει ο χρόνος μαγειρέματος για να αποφύγετε το υπερβολικό ψήσιμο.
Εκπομπή καπνού	● Τηγάνισμα λιπαρών τροφίμων	● Ένα φυσιολογικό φαινόμενο
	● Το δίχτυ ασφαλείας/σχάρα γκριλ/καλάθι/κατσαρόλα περιέχει γράσο από την τελευταία χρήση που δεν έχει καθαριστεί καλά	● Παρακαλούμε καθαρίστε αυτά τα μέρη σχολαστικά μετά τη χρήση.

CITIȚI TOATE INSTRUCȚIUNILE ÎNAINTE DE UTILIZARE

PĂSTRAȚI ACEST MANUAL PENTRU REFERINȚE ULTERIOARE

La utilizarea aparatelor electrice, trebuie respectate întotdeauna măsurile de precauție de bază, inclusiv următoarele:

ATENȚIE:

1. Pentru a elimina pericolul de sufocare pentru copiii mici, aruncați toate materialele de ambalare imediat după despachetare.
2. Acest aparat poate fi utilizat de către persoane cu dizabilități fizice, senzoriale sau mentale reduse, cu abilități sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, dacă acestea au fost supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și dacă înțeleg pericolele implicate.
3. Păstrați aparatul și cablul acestuia departe de copii. NU permiteți copiilor să utilizeze aparatul. Este necesară o supraveghere atentă atunci când este utilizat în imediata apropiere a copiilor.
4. Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic. NU folosiți acest aparat în alt scop decât cel pentru care a fost conceput. NU utilizați în vehicule sau bărci în mișcare. Nu utilizați în aer liber. Utilizarea necorespunzătoare poate cauza răni.
5. Asigurați-vă că suprafața este plană, curată și uscată. NU așezați aparatul în apropierea marginii blatului în timpul funcționării.
6. Asigurați-vă ÎNTOTDEAUNA că aparatul este corect asamblat înainte de utilizare.
7. Când utilizați aparatul, lăsați un spațiu de cel puțin 30 cm în partea superioară și pe toate laturile pentru circulația aerului.
8. NU folosiți un prelungitor. Un cablu de alimentare scurt este utilizat pentru a reduce riscul ca copiii să prindă cablul sau să se încurce și pentru a reduce riscul ca oamenii să se împiedice de un cablu mai lung.
9. Pentru a vă proteja împotriva șocurilor electrice, NU scufundați cablul, ștecherul sau carcasa aparatului în apă sau alt lichid.
10. NU utilizați aparatul dacă există deteriorări ale cablului de alimentare sau ale ștecherului. În mod regulat verificați aparatul și cablul de alimentare. Dacă aparatul nu funcționează sau a fost deteriorat în vreun fel, nu-l mai utilizați imediat și apelați serviciul de asistență tehnică pentru clienți.
11. Nu utilizați NICIODATĂ o priză sub suprafața blatului.
12. NU așezați aparatul și NU lăsați cablul să atârne peste marginile meselor, blaturilor sau să atingă suprafețe fierbinți.
13. Folosiți numai accesoriile recomandate incluse cu acest aparat. Utilizarea de accesorii sau a accesoriilor nerecomandate de noi poate provoca un risc de incendiu sau rănire.
14. Înainte de a introduce orice accesoriu în aparat, asigurați-vă că acestea sunt curate și uscate.
15. NU utilizați aparatul fără a avea instalate oala de gătit detașabilă și plasa de siguranță.
16. Asigurați-vă ÎNTOTDEAUNA că capacul superior este complet închis înainte de utilizare.
17. NU deplasați aparatul atunci când îl utilizați.

18. NU acoperiți intrarea sau ieșirea de aer în timp ce aparatul este în funcțiune. Procedând astfel, veți împiedica o gătire uniformă și puteți deteriora aparatul sau provoca supraîncălzirea.
 19. NU atingeți suprafețele fierbinți. Suprafețele aparatului sunt fierbinți în timpul și după funcționare. Pentru a preveni arsurile sau rănila, folosiți ÎNTOTDEAUNA tampoane de protecție împotriva căldurii sau mănuși de gătit izolate și folosiți mânerul și butoanele disponibile.
 20. NU atingeți accesoriile în timpul sau imediat după gătire. Grătarul și coșurile grătarului devin extrem de fierbinți în timpul procesului de gătit. Evitați contactul fizic în timp ce scoateți accesoriile din aparat. Pentru a preveni arsurile sau rănila, folosiți ÎNTOTDEAUNA prudență atunci când manipulați produsul. Vă recomandăm să folosiți ustensile cu mânere lungi și tampoane de protecție la cald sau mănuși de gătit izolate.
 21. NU utilizați aparate de prăjit.
 22. NU așezați mâinile în apropierea cablului senzorului de temperatură de gătit atunci când este utilizat pentru a preveni arderea sau scalparea.
 23. Senzorul de temperatură de gătit NU înlocuiește un senzor extern de temperatură de gătit.
 24. Pentru a preveni posibile îmbolnăviri, utilizați ÎNTOTDEAUNA un senzor extern de temperatură de gătit pentru a verifica dacă alimentele sunt gătite la temperaturile recomandate.
 25. Dacă apare un incendiu de grăsime sau dacă aparatul emite fum negru, deconectați-l imediat.
- Așteptați să se oprească fumul înainte de a scoate accesoriile de gătit.
26. Consultați secțiunea Curățare și întreținere pentru întreținerea regulată a aparatului.
 27. Pentru a opri aparatul, deconectați-l de la butonul START/STOP, apoi scoateți ștecherul din priză atunci când nu îl utilizați și înainte de curățare.
 28. Lăsați aparatul să se răcească înainte de a-l curăța, dezambla, introduce sau scoate piese sau de a-l depozita.
 29. NU curățați cu tampoane metalice. Bucățile se pot desprinde de pe tampon și pot atinge piesele electrice, creând un risc de electrocutare.
 30. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie să fie efectuate de către copii.
 31. NU așezați pe sau în apropierea unui arzător electric sau cu gaz încins sau într-un cuptor încălzit.
 32. Trebuie să se acorde o atenție extremă atunci când se deplasează un aparat care conține ulei fierbinte sau alte lichide fierbinți.
 33. Aparatul nu trebuie utilizat de persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe, decât dacă acestea au fost supravegheate sau instruite.
 34. Copiii trebuie să fie supravegheați să NU se joace cu aparatul.
 35. Aparatele nu sunt concepute pentru a funcționa cu un temporizator extern sau cu un sistem de telecomandă separat.
 36. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către agentul său de service sau de către persoane calificate pentru a evita pericolele.
 37. Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de peste 8 ani și de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheate sau instruite în ceea ce privește utilizarea în siguranță a aparatului și înțeleg pericolele posibile.

38. Copiii NU trebuie să se joace cu aparatul.

39. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie să fie efectuate de către copii nesupravegheați.

 Afișează instrucțiunile de citire și vizualizare pentru a înțelege funcționarea și utilizarea produsului.

 Indică prezența unui pericol care ar putea cauza vătămări corporale, deces sau daune materiale substanțiale în cazul în care avertismentul inclus cu acest simbol este ignorat.

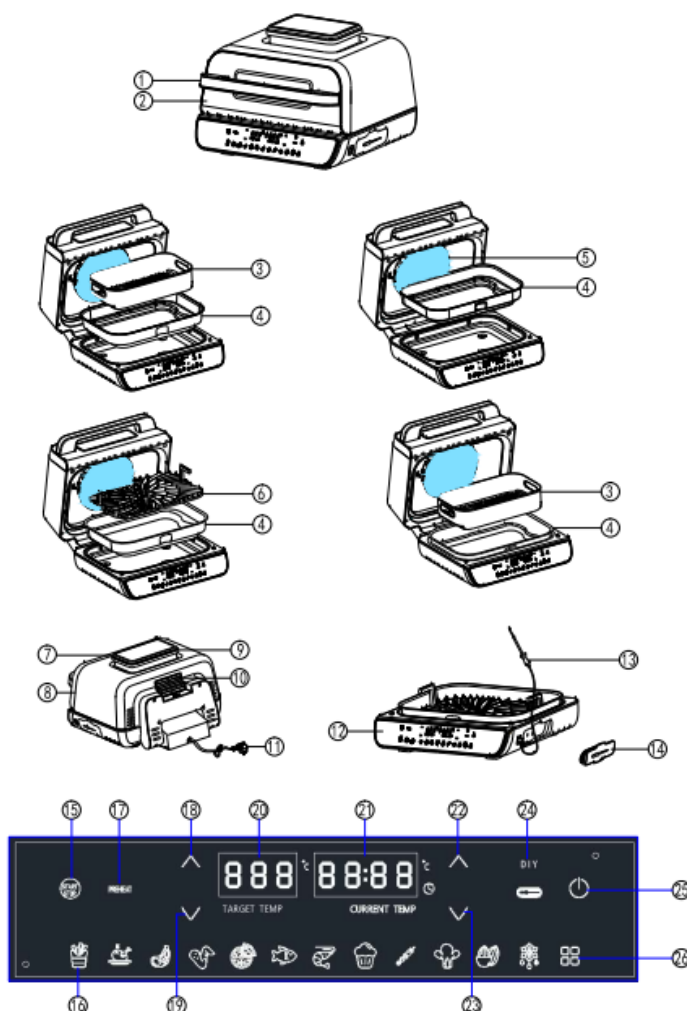
 Atenție! Evitați contactul cu suprafața fierbinte. Folosiți întotdeauna protecție pentru mâini pentru a evita arsurile.

 Numai pentru utilizare în interior și acasă.

Conținutul produsului **Prăjitor cu aer cald Air Fryer și grătar:**

Model: OV51015K

1. Mâner
2. Panoul superior al carcasei
3. Coș
4. Oală de gătit
5. Plasa de siguranță
6. Grilă de grătar
7. Părțile decorative ale capacului superior
8. Carcasă superioară
9. Capac superior
10. Supapă de evacuare a aerului
11. Cablu de alimentare
12. Afișaj digital tactil
13. Senzor inteligent de temperatură
14. Capacul cutiei de depozitare a senzorilor
15. Butonul de START/STOP БУТОН
16. Setări preselectate de gătit -12 meniuri
17. Butonul "Preîncălzire"
18. Buton pentru creșterea temperaturii
19. Buton pentru reducerea temperaturii
20. Afișaj digital al temperaturii
21. Afișaj pentru timp
22. Buton pentru creșterea timpului
23. Butonul de reducere a timpului
24. Butonul „Șă-ți singur“
25. Butonul START/STOP
26. Butonul de selectare a modului presetat



BUTOANE FUNCȚIONALE

Un total de 12 moduri presetate (meniuri). Acestea sunt marcate cu simboluri: cartofi prăjiți, friptură de pui, friptură, aripă de pui, pizza, pește, creveți, produse de patiserie, kebab, legume, nuci (fructe uscate), decongelare.

BUTOANE DE COMANDĂ

Butonul START/STOP - După selectarea unui meniu, setarea temperaturii și a timpului, apăsați butonul START/STOP pentru a începe gătitul.

PREÎNCĂLZIRE Dacă aparatul se preîncălzește, acest lucru va fi indicat de o bară de creștere a temperaturii pe ecranul de afișare și butonul PREÎNCĂLZIRE va fi aprins. Pentru a opri preîncălzirea, apăsați butonul PREHEAT în timp ce aparatul se află în starea de preîncălzire. Se va afișa ADD FOOD (Adaugați alimentele).

Butonul de alimentare START/STOP După ce cablul unității este conectat la priza de perete, apăsați butonul de pornire pentru a porni unitatea. Apăsarea acestuia în timpul gătitului oprește funcția curentă și oprește aparatul.

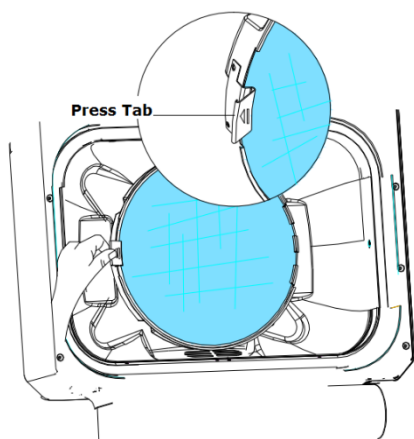
Butonul de selectare SETARE **PRELIMINARĂ**, apăsați acest buton pentru a selecta setarea presetată necesară, în total 12 meniuri presetate, inclusiv tipul de alimente de bază. Pentru a regla temperatura sau timpul, apăsați săgețile sus și jos. Aparatul va continua să funcționeze la aceste setări.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

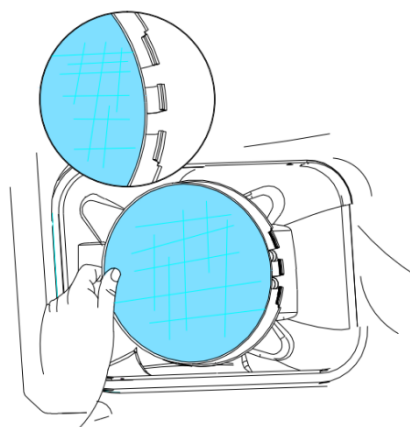
1. Îndepărtați toate materialele de ambalare, etichetele publicitare și banda adezivă de pe dispozitiv.
2. Scoateți toate accesoriile din ambalaj și citiți cu atenție acest manual. Vă rugăm să acordați o atenție deosebită instrucțiunilor de utilizare, avertismentelor și precauțiilor importante pentru a evita rănirea sau deteriorarea materialelor.
3. Spălați grătarul grătarului, plasa de siguranță, coșul de crocant, senzorul de temperatură și vasul de gătit în apă caldă cu săpun, apoi clătiți și uscați bine. Toate accesoriile, cu excepția senzorului de temperatură, pot fi spălate în mașina de spălat vase. Nu curățați NICIODATĂ unitatea principală sau senzorul inteligent de temperatură în mașina de spălat vase.

Plasă de siguranță (protecție împotriva stropirii)

Situată pe partea inferioară a capacului superior (capacul), plasa de protecție menține curat elementul de încălzire. Asigurați-vă ÎNTOTDEAUNA că plasa de protecție este la locul ei atunci când gătiți. Neutilizarea plasei de siguranță va determina acumularea de grăsime pe elementul de încălzire, ceea ce poate cauza fumatul.



Îndepărtarea plasei de siguranță



Montarea plasei de siguranță

Îndepărtați plasa de protecție pentru curățare după fiecare utilizare. După ce plasa de protecție s-a răcit complet, scoateți-o prin apăsarea dintelui din stânga sus (stator) împotriva părții din spate a capacului superior. Acest lucru va elibera plasa de siguranță, după care o puteți îndepărta.

Instalarea plasei de siguranță

Pentru instalare, poziționați plasa de protecție astfel încât canelurile de pe inelul de protecție să se potrivească cu cele de pe creștătura fixă de pe inelul de protecție termică din dreapta. Apoi împingeți ușor plasa de protecție în sus până când aceasta se fixează în limba din partea stângă.

Utilizarea aparatului

Instrucțiuni de bază pentru operare:

A. Introduceți ștecherul într-o priză cu împământare.

B. Apăsați butonul de alimentare , pentru a porni sau opri dispozitivul.

Apăsați butonul de selectare a modului de presetare , pentru a selecta butoanele meniului de funcții (Un total de 12 lumini de meniu vor clipi în succesiune.) (Vezi imaginea de mai jos).

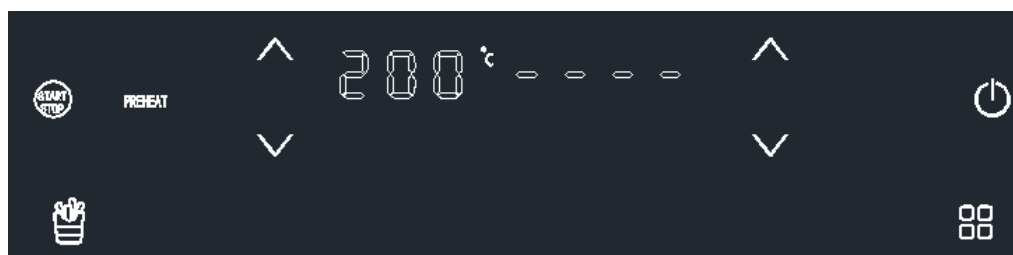


După selectarea meniului, pe afișaj vor fi afișate temperatura și ora implicite. De asemenea, puteți regla temperatura și ora în funcție de nevoile dumneavoastră. Apăsați butonul de reglare a temperaturii și a orei în sus și în jos pe afișajul tactil. Apăsați simbolul de sus  și în jos  de pe ecran pentru a mări sau micșora temperatura sau timpul până la temperatura sau timpul dorit.

Apoi apăsați butonul START/STOP , pentru a porni aparatul. Dacă acest meniu prestabilit are o funcție de preîncălzire, indicatorul de preîncălzire se va aprinde, iar aparatul va începe automat preîncălzirea.

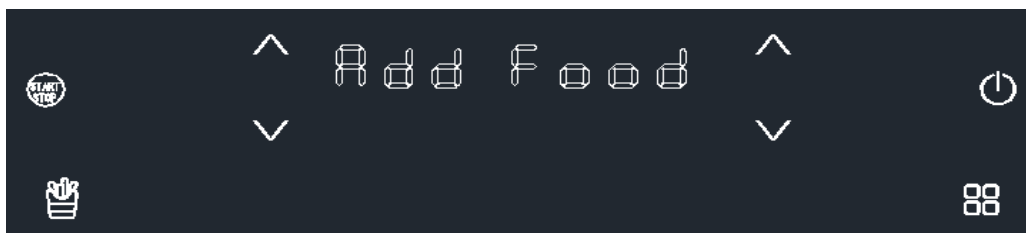
Primele 3 cifre ale afișajului digital indică temperatura implicită selectată din meniu, iar ultimele 4 cifre indică ----.

(A se vedea imaginea de mai jos).

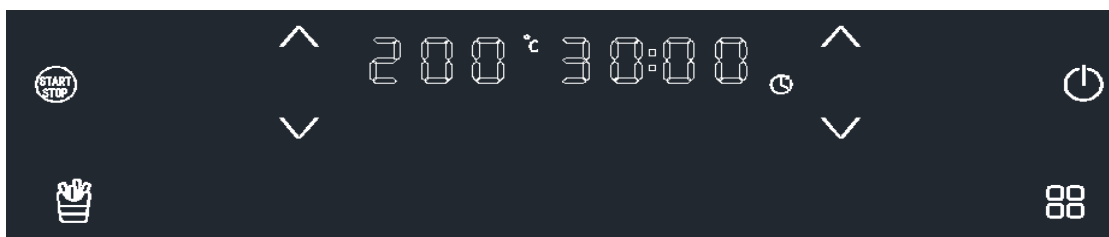


Odată ce preîncălzirea este completă, indicatorul de preîncălzire se va stinge. Soneria va emite 3 semnale sonore scurte.

Acesta este un memento pentru a adăuga alimente. Afișajul va afișa "Adăugarea alimentelor" (a se vedea imaginea de mai jos).



Deschideți capacul, puneți mâncarea înăuntru și închideți-l. Aparatul va începe să gătească. Tubul digital va afișa temperatura și ora implicite din meniul selectat. Primele 3 cifre arată temperatura, iar ultimele 4 cifre arată cronometrul cu numărătoare inversă.

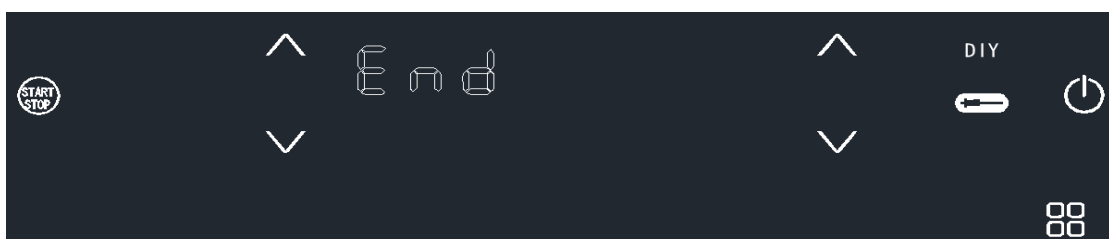


Dacă meniul selectat are o funcție de preîncălzire, dar nu aveți nevoie de ea, puteți apăsa butonul ÎNCĂLZIRE PRELIMINARĂ **PREHEAT** pentru a anula preîncălzirea. Lampa de preîncălzire se va stinge, iar pe afișaj va apărea "Adding food" (Adăugarea alimentelor).

Adăugați alimentele și începeți să gătiți. Cronometrul începe numărătoarea inversă până la sfârșitul gătitului.

Majoritatea meniurilor presetate au un memento pentru a întoarce alimentele în timpul procesului de gătire. Când cronometrul cu numărătoare inversă trece de 2/3 din timpul prestabilit, soneria va emite 3 semnale sonore scurte. Vă rugăm să întoarceți alimentele după ce ați auzit acest sunet. Pe afișaj apare "End" (Sfârșit). Aparatul va intra în modul standby după 5 secunde.

Dacă nu mai există nicio acțiune, dispozitivul se va opri după 15 secunde.



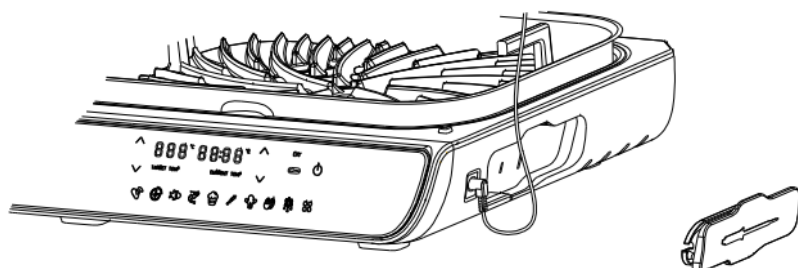
SENZOR INTELIGENT DE TEMPERATURĂ:

Principiu de bază:

Vă recomandăm să folosiți acest senzor atunci când gătiți bucăți mari de carne, cum ar fi un pui întreg, pește sau friptură. Așezați senzorul inteligent de temperatură în alimente, acesta poate detecta TEMPERATURA internă CURENTĂ a alimentelor. Utilizând această valoare, puteți determina gradul de gătire a alimentelor. Când valoarea CURENTULUI atinge TEMPERATURA ȚINTĂ, aparatul se oprește din funcționare. Temperatura țintă implicită este de 80 °C, intervalul de temperatură reglabil este de 40-150 °C. Primele 3 cifre ale afișajului digital arată valoarea temperaturii setate (TARGET TEMP), iar ultimele 4 cifre arată valoarea TEMPERATURII CURENTE din alimente.

NOTĂ:

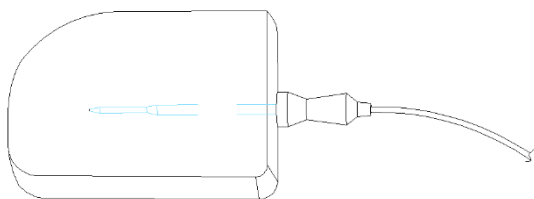
Înainte de a utiliza senzorul inteligent de temperatură, trebuie să scoateți compartimentul de depozitare a senzorului din partea dreaptă a aparatului. Apoi deșurubați cablul din compartiment pentru a scoate senzorul. Introduceți senzorul în mufă. Apăsăți ferm fișa până când aceasta nu mai intră în mufă. Așezați compartimentul de depozitare înapoi pe partea laterală a aparatului. (Vă rugăm să vedeți imaginea de mai jos).



Așezați sonda senzorului pe orizontală în centrul celor mai groase părți ale cărnii.

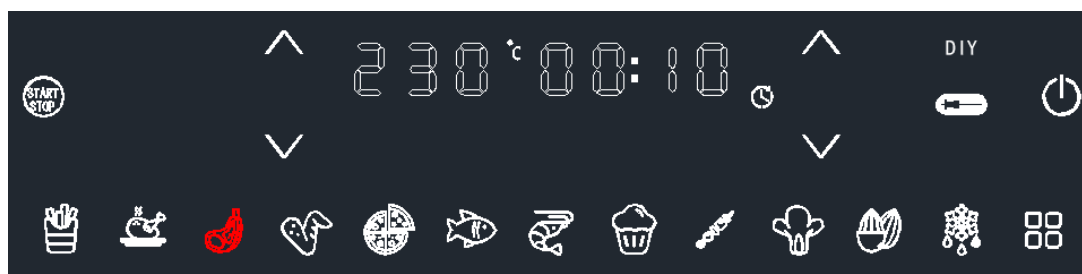
Asigurați-vă că senzorul este aproape de os (dar nu atinge) și departe de grăsime sau cartilaj.

Asigurați-vă că vârful sondei senzorului este plasat perpendicular pe centrul cărnii, nu în unghi față de partea inferioară sau superioară (a se vedea imaginea de mai jos).



Etapele de lucru de bază:

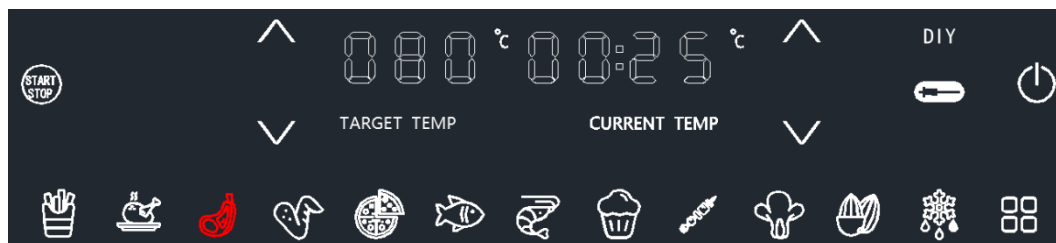
- 1) Introduceți ștecherul într-o priză cu împământare. Apăsăți butonul de alimentare și porniți dispozitivul.
- 2) Selectați meniul de presetare, introduceți senzorul în mufă, cele două butoane Șă-ți singur **DIY** și lumina de lucru  a senzorului se vor aprinde. Să luăm ca exemplu meniul friptură, afișajul corect este cel de mai jos.



Puteți ajusta în mod liber temperatura de gătire în meniu sau puteți utiliza temperatura implicită.

3) Apăsați butonul „Fă-ți singur“ **DIY**, butoanele „TARGET TEMP“ și „CURRENT TEMP“ se vor activa. Primele 3 cifre ale afișajului digital arată valoarea temperaturii setate (TARGET TEMP), iar ultimele 4 cifre arată valoarea TEMPERATURII CURENTE în alimente. Temperatura țintă implicită este de 80°C, intervalul de temperatură reglabil este de 40-150°C.

Luați ca exemplu meniul de friptură, afișajul corect este cel de mai jos.



După setarea valorii "TARGET TEMP", apăsați butonul START/STOP , butonul de preîncălzire se aprinde. Lumina de pe butoanele "TEMPĂ TAGET" și "TEMPĂ CURENTĂ" se stinge. Aparatul începe să se preîncălzească. Să luăm ca exemplu meniul friptură, afișajul corect este cel de mai jos.



Când preîncălzirea este completă, indicatorul de preîncălzire se va stinge. Soneria va emite 3 semnale sonore scurte.

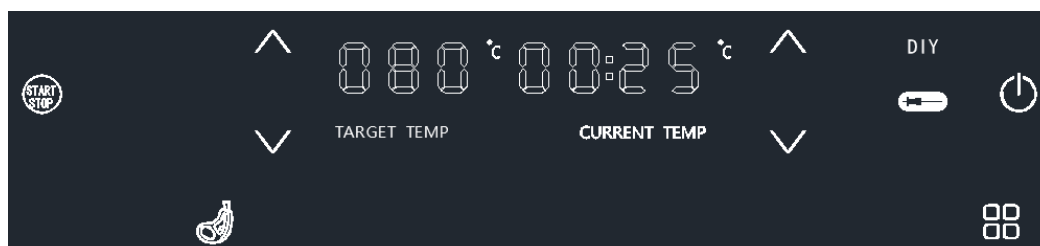
Acesta este un memento pentru a adăuga alimente. "Adăugarea alimentelor" va apărea pe afișaj.

(Luați ca exemplu meniul de friptură, vă rugăm să vedeți imaginea de mai jos).



Puneți mâncarea înăuntru, închideți capacul, iar aparatul începe să gătească. "TAGET TEMP" / "CURRENT TEMP" se va aprinde lumina butonului, se vor aprinde temperatura și unitatea de timp.

(Luați ca exemplu meniul stivei, vedeți imaginea de mai jos).



Odată ce CURRENT TEMP atinge TARGET TEMP, unitatea se oprește din funcționare. Soneria va emite 5 semnale sonore scurte de tip bip bip bip bip bip bip bip bip. Pe afișaj apare "End" (Sfârșit). Unitatea va intra în modul standby timp de 5 secunde. Dacă nu se efectuează nicio altă acțiune, unitatea se va opri după 15 secunde.

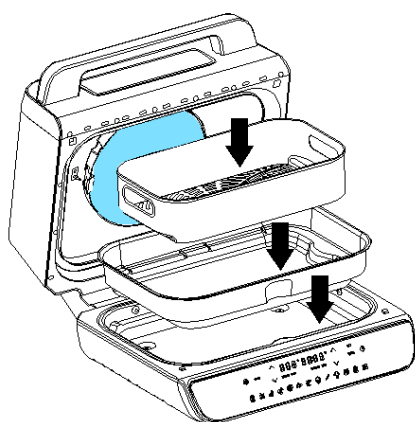
Funcția Air Crisp

Introduceți vasul de gătit în aparat, cu locașul vasului aliniat cu proeminența unității de bază.

Introduceți coșul crocant în vas. (A se vedea fotografia de mai jos) .

Asigurați-vă că plasa de siguranță este la locul ei, apoi închideți capacul superior.

Consultați lista de mai jos pentru meniurile de gătit adecvate.



Parametrii **impliciti** de operare a meniului

Meniuri presetate	Interval de temperatură reglabil (°C)	Temperatură implicită (°C)	Interval de timp reglabil	Timp implicit (minute)	Timp de întoarcere a mâncării	Note
Cartofi prăjiți 	125-200	200	1-60 Minute	30	Odată ce cronometrul de număratoare inversă trece de 2/3.	Cu funcție de preîncălzire
Pui 	125-200	200	1-60 Minute	20	Odată ce cronometrul de număratoare inversă trece de 2/3.	Cu funcție de preîncălzire
Friptură 	180-230	230	1-30 Minute	10	Odată ce cronometrul de număratoare inversă trece de 2/3.	Cu funcție de preîncălzire
Aripioare de pui 	125-200	200	1-60 Minute	20	Odată ce cronometrul de număratoare inversă trece de 2/3.	Cu funcție de preîncălzire

Pizza 	125-200	170	1-60 Minute	20	Odată ce cronometrul de numărătoare inversă trece de 2/3.	Cu funcție de preîncălzire
Pește 	125-200	160	1-60 Minute	20	Odată ce cronometrul de numărătoare inversă trece de 2/3.	Cu funcție de preîncălzire
Creveți 	125-200	160	1-60 Минуты	15	Odată ce cronometrul de numărătoare inversă trece de 2/3.	Cu funcție de preîncălzire
Prăjituri 	125-200	150	1-60 Minute	20		Cu funcție de preîncălzire
Kebab 	125-200	150	1-60 Minute	15	Odată ce cronometrul de numărătoare inversă trece de 2/3.	Cu funcție de preîncălzire
Legume 	125-200	180	1-60 Minute	10	Odată ce cronometrul de numărătoare inversă trece de 2/3.	
Nuci și fructe uscate 	45-150	110	30 Minute 360 Minute	30		
Decongelare 	45-90	60	1-60 Minute	10		

NOTĂ:

Selectați meniul cu funcția de preîncălzire automată și apăsați butonul START/STOP .

În acest moment, indicatorul de preîncălzire se va aprinde și aparatul va începe să se preîncălzească. Odată ce preîncălzirea este completă, soneria va emite 3 semnale sonore scurte. Pe afișaj va apărea "ADD FOOD" (Adăugați alimente).

Deschideți capacul de sus și puneți ingredientele în coșul de legume. Odată ce capacul superior este închis, va începe gătitul și cronometrul va începe numărătoarea inversă.

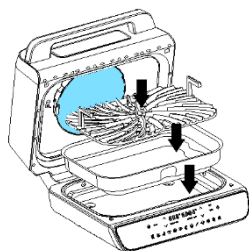
Dacă nu este nevoie de preîncălzire, puteți sări peste aceasta apăsând butonul PREHEAT pentru a o anula. Puteți apoi plasa direct alimentele pentru gătit.

Funcția Grătar

Introduceți vasul de gătit în aparat, cu locașul vasului aliniat cu proeminența unității de bază.

Apoi introduceți suportul pentru grătar în aparatul de gătit cu mânerul orientat în sus. Asigurați-vă că capacul de protecție este la locul lui, apoi închideți capacul superior. (Vezi imaginea de mai jos) .

Selectați meniul pui/pește/friptura/ friptură pentru gătit. Această funcție este utilizată în principal pentru a găti bucăți mari de carne, cum ar fi puiul întreg, peștele și friptura.



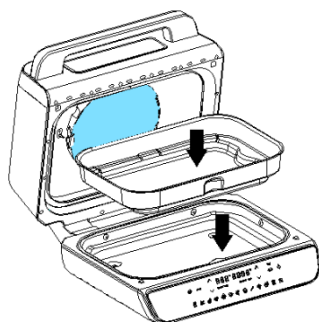
NOTĂ:

Nu este necesar să gătiți în deplină conformitate cu temperatura și timpul implicate. Sunteți liber să ajustați temperatura și timpul necesar în funcție de propriile nevoi.

Funcția de coacere și prăjire

Introduceți vasul de gătit în aparat cu creștătura vasului aliniată cu proeminența unității de bază (așa cum este ilustrat mai jos). Asigurați-vă că plasa de siguranță este la locul ei, apoi închideți capacul superior.

Apăsați meniul "chicken" (pui) sau "baked goods" (produse de patiserie) pentru a găti. Această funcție este utilizată în principal pentru coacerea produselor de patiserie sau pentru a găti pui, rață, carne, cartofi și alte bucăți mari de alimente.



NOTĂ: Nu este necesar să gătiți în deplină conformitate cu temperatura și timpul implicate. Sunteți liber să ajustați temperatura și timpul necesar în funcție de propriile nevoi.

Îngrijire și întreținere

Aparatul trebuie curățat temeinic după fiecare utilizare. Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească complet înainte de a-l curăța.

1. Scoateți aparatul din priză înainte de curățare. 2. Păstrați capacul superior deschis după ce ați scos mâncarea pentru a permite aparatului să se răcească mai repede.

2. Vasul de gătit, grătarul, coșul pentru produse crocante, plasa de siguranță sunt lavabile în mașina de spălat vase, cu excepția senzorului de temperatură. NU introduceți senzorul de temperatură în mașina de spălat vase.

3. Pentru cele mai bune rezultate de curățare în mașina de spălat vase, vă recomandăm să clătiți grătarul grătarului, coșul crisper și plasa de protecție cu apă caldă înainte de a le pune în mașina de spălat vase.

4. Dacă spălați manual, vă recomandăm să folosiți un burete moale sau o perie de frecare pentru a spăla piesele. Uscați la aer sau uscați cu un prosop toate piesele după spălarea manuală.

NOTĂ: NU folosiți detergent de vase pe sau în apropierea mufei senzorului de temperatură.

Vă recomandăm să folosiți aer comprimat sau un tampon de bumbac pentru a evita deteriorarea mufei.

5. Dacă resturi de mâncare sau grăsime s-au lipit de grătarul grătarului, de plasa de siguranță sau de alte piese mobile, înmuiați-le în apă caldă cu săpun înainte de a le curăța.

6. Curățați plasa de siguranță după fiecare utilizare. Înmuierea acesteia peste noapte va ajuta la înmuierea grăsimii rumenite. După înmuiere, utilizați peria de curățare pentru a îndepărta grăsimea de pe rama din oțel inoxidabil și de pe plăcile frontale.

7. Curățați în profunzime plasa de protecție punând-o într-o oală cu apă și fierbând-o timp de 10 minute. Clătiți apoi cu apă la temperatura camerei și lăsați-o să se usuce complet.

8. Pentru a curăța în profunzime senzorul de temperatură, înmuiați vârful din oțel inoxidabil și mânerul din plastic în apă caldă cu săpun. NU scufundați cablul sau mufa în apă sau în alt lichid.

Senzorul de temperatură este destinat exclusiv spălării mâinilor.

NOTĂ: Nu folosiți **NICIODATĂ** unelte sau detergenți abrazivi. Nu scufundați **NICIODATĂ** unitatea principală în apă sau în orice alt lichid.

Specificații tehnice:

1. Tensiune nominală: 220-240V

2. Frecvența nominală: 50/60Hz

3. Putere nominală: 1800W

4. Capacitate: Coș pentru produse crocante - 3.8L

Oală - 4.5L

Depanare:

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Afișajul panoului de comandă arată „Adăugarea de alimente“.	● Dispozitivul a finalizat preîncălzirea	● Acum este momentul să adăugați produsele.
Mâncarea este crudă atunci când timpul se termină.	● Prea multă mâncare în coș	● Prăjiți mâncarea în părți
	● Temperatura setată este prea scăzută	● Reglați la temperatura corespunzătoare, prăjiți din nou alimentele.
	● Timpul de gătire este scurt	● Setati timpul de gătire corespunzător, prăjiți din nou alimentele.
Mâncarea nu este prăjită uniform	● Unele alimente trebuie să fie amestecate în timpul procesului de gătire.	● Odată ce cronometrul cu numărătoare inversă din meniul de gătit trece de 2/3, soneria va emite 3 semnale sonore scurte. Acesta este un memento pentru a întoarce mâncarea.
Mâncarea prăjită nu este crocantă	● Unele produse alimentare ar trebui să fie prăjite cu unt	● Mai întâi adăugați un strat subțire de ulei pe suprafața alimentelor, apoi începeți să le prăjiți.
Mâncarea este arsă	● Alimentele sunt adăugate prea devreme ● Mâncarea a fost scoasă prea târziu	● Nu adăugați alimente până când nu s-a scurs timpul de preîncălzire recomandat. ● Verificați gradul de pregătire a alimentelor în timpul gătitului ● Îndepărtați alimentele când timpul de gătire s-a terminat pentru a evita gătitul excesiv.
Emisie de fum	● Prăjire de alimente grase	● Fenomen normal
	● Plasa de siguranță/grătarul grătarului/grătarul/pană conține grăsime de la ultima utilizare și nu a fost curățat corespunzător	● Vă rugăm să curățați bine aceste piese după utilizare.

ПРОЧЕТЕТЕ ВСИЧКИ ИНСТРУКЦИИ ПРЕДИ УПОТРЕБА

ЗАПАЗЕТЕ ТОВА РЪКОВОДСТВО ЗА БЪДЕЩИ СПРАВКИ

Когато използвате електрически уреди, винаги трябва да се спазват основните предпазни мерки, включително следното:

 ВНИМАНИЕ:

1. За да елиминирате опасността от задушаване на малки деца, изхвърлете целия опаковъчен материал веднага след разпаковане.
2. Този уред може да се използва от лица с намалени физически, сетивни или умствени увреждания, способности или липса на опит и познания, ако са били наблюдавани или инструктирани относно използването на уреда по безопасен начин и разбират свързаните с това опасности.
3. Дръжте уреда и неговия кабел далеч от деца. НЕ позволявайте използването на уреда от деца. Необходимо е внимателно наблюдение, когато се използва в непосредствена близост до деца.
4. Този уред е само за домашна употреба. НЕ използвайте този уред за нищо различно от предназначението му. НЕ използвайте в движещи се превозни средства или лодки. Не използвайте на открито. Неправилната употреба може да причини нараняване.
5. Уверете се, че повърхността е равна, чиста и суха. НЕ поставяйте уредите близо до ръба на плота по време на работа.
6. ВИНАГИ се уверявайте, че уредът е правилно сглобен преди употреба.
7. Когато използвате уреда, осигурете поне 30 см пространство отгоре и от всички страни за циркулацията на въздуха.
8. НЕ използвайте удължителен кабел. Използва се къс захранващ кабел за намаляване на риска децата да хванат кабела или да се оплетат и да намалят риска хората да се спънат в по-дълъг кабел.
9. За да се предпазите от токов удар, НЕ потапяйте кабела, щепсела или корпуса на уреда във вода или друга течност.
10. НЕ използвайте уреда, ако има повреда на захранващия кабел или щепсел. Редовно проверявайте уреда и захранващия кабел. Ако уредът не работи или е бил повреден по някакъв начин, незабавно спрете да го използвате и се обадете на отдела за обслужване на клиенти.
11. НИКОГА не използвайте контакт под повърхността на плота.
12. НЕ поставяйте уреда и не оставяйте кабела да виси над ръбовете на маси, плотове или докосвайте горещи повърхности.
13. Използвайте само препоръчаните аксесоари, включени в този уред. Използването на

аксесоари или приставки, които не са препоръчани от нас, могат да причинят риск от пожар или нараняване.

14. Преди да поставите някой аксесоар в уреда, уверете се, че те са чисти и сухи.

15. НЕ използвайте уредите без сваляемият готварски съд и защитната мрежа, инсталирани.

16. ВИНАГИ се уверявайте, че горният капак е напълно затворен преди употреба.

17. НЕ местете уреда, когато го използвате.

18. НЕ покривайте входа или изхода на въздуха, докато уредът работи. Правейки това ще предотвратява равномерното готвене и може да повреди уредите или да доведе до прегряване.

19. НЕ докосвайте горещи повърхности. Повърхностите на уреда са горещи по време и след работа. За да предотвратите изгаряния или наранявания, ВИНАГИ използвайте защитни горещи подложки или изолирани ръкавици за готвене и използвайте наличните дръжки и копчета.

20. НЕ докосвайте аксесоарите по време на или веднага след готвене. Решетката на скалата и кошниците стават изключително горещи по време на процеса на готвене. Избягвайте физически контакт, докато изваждате аксесоарите от уреда. За да предотвратите изгаряния или наранявания ВИНАГИ внимавайте, когато работите с продукта. Препоръчваме използване на прибори с дълги дръжки и защитни горещи подложки или изолирани ръкавици за готвене.

21. НЕ използвайте уредите за пържене.

22. НЕ поставяйте ръце близо до кабела на сензора за температура на готвене, когато се използва за предотвратяване на изгаряне или опарване.

23. Сензорът за готварска температура НЕ замества външен сензор за готварска температура.

24. За да предотвратите възможно заболяване, ВИНАГИ използвайте външен температурен сензор за готвене за да проверите дали вашата храна е приготвена до препоръчаните температури.

25. Ако възникне пожар на мазнина или устройството изпуска черен дим, изключете незабавно щепсела.

Изчакайте да спре пушенето, преди да отстраните аксесоарите за готвене.

26. Моля, вижте раздела Почистване и поддръжка за редовна поддръжка на уреда.

27. За да изключите, изключете уреда от бутона START/STOP, след това извадете щепсела от контакта, когато не го използвате и преди почистване.

28. Оставете да изстине, преди да почистите, разглобите, поставите или свалите части или да приберете за съхранение уреда.

29. НЕ почиствайте с метални тампони. Парчетата могат да се отчупят от подложката и да се докоснат електрически части, което създава риск от токов удар.
30. Почистването и потребителската поддръжка не трябва да се извършват от деца.
31. НЕ поставяйте върху или близо до гореща газова или електрическа горелка или в загрята фурна.
32. Трябва да бъдете изключително внимателни, когато премествате уред, съдържащ горещо масло или други горещи течности.
33. Уредът не трябва да се използва от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени възможности или липса на опит и познания, освен ако не са били наблюдавани или инструктирани.
34. Децата трябва да се наблюдават да НЕ си играят с уреда.
35. Уредите не са предназначени за работа с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
36. Ако хранящият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, негов сервизен агент или лица с необходимата квалификация, за да се избегне опасност.
37. Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и познания, ако са под наблюдение или са инструктирани относно използването на уреда по безопасен начин и разбират възможните опасности.
38. Децата НЕ трябва да си играят с уреда.
39. Почистването и потребителската поддръжка не трябва да се извършват от деца без надзор.

 Показва инструкциите за четене и преглед, за да разберете работата и употребата на продукта.

 Показва наличието на опасност, която може да причини нараняване, смърт или значителна имуществена повреда, ако предупреждението, включено с този символ, бъде пренебрегнато.

 Внимание! Избягвайте контакт с гореща повърхност. Винаги използвайте предпазни средства за ръцете, за да избегнете изгаряния.

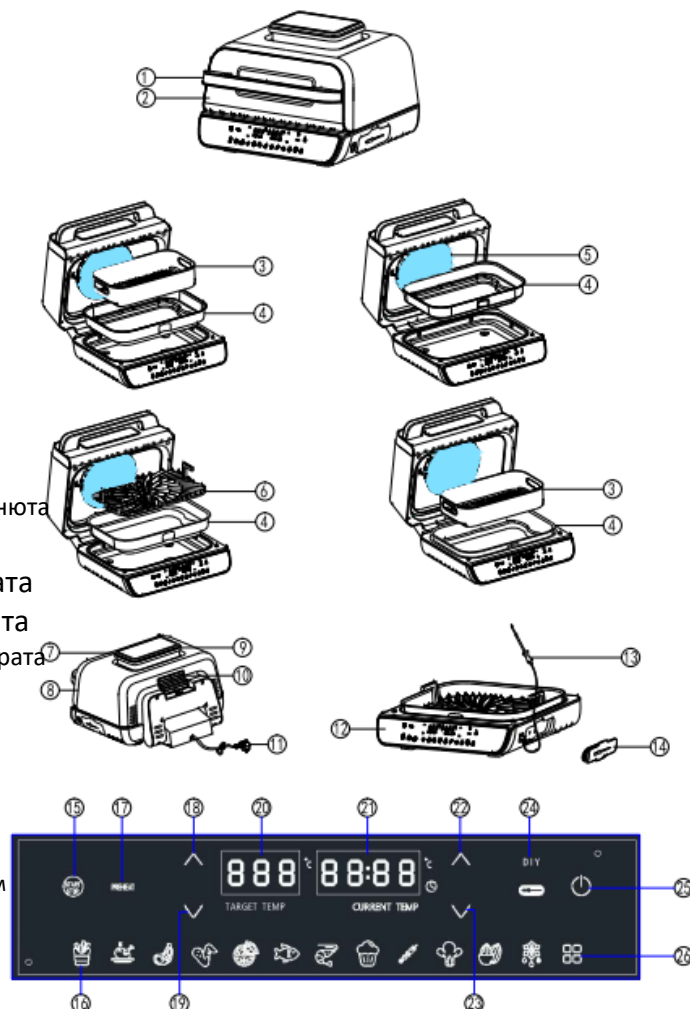
 Само за вътрешна и домашна употреба.

Съдържание на продукта Фритюрник с горещ въздух Air Fryer и грил:

Модел: OV51015K

1. Дръжка
2. Горен панел на корпуса
3. Кошница
4. Тенджер за готвене
5. Защитна мрежа

6. Решетка за скара
7. Декоративни части на горния капак
8. Горен корпус
9. Горен Капак
10. Изпускател на въздух
11. Захранващ кабел
12. Сензорен цифров дисплей
13. Интелигентен температурен сензор
14. Капак на Кутията за Съхранение на Сензори
15. "СТАРТ/СТОП" START/STOP Бутон
16. Предварителни настройки за готвене-12 менюта
17. Бутон "Предварително загряване"
18. Бутон за повишаване на температурата
19. Бутон за намаляване на температурата
20. Цифров дисплей за показване на температурата
21. Дисплей за време
22. Бутон за увеличаване на времето
23. Бутон за намаляване на времето
24. Бутон „Направи си сам“
25. Бутон START/STOP
26. Бутон за избор на предварително зададен режим



ФУНКЦИОНАЛНИ БУТОНИ

Общо 12 предварително зададени режима (менюта). Те са отбелязани със символи: пържени картофи, печено пиле, пържола, пилешко крилце, пица, риба, скариди, печива, кебап, зеленчуци, ядки (сушени плодове), размразяване.

БУТОНИ ЗА УПРАВЛЕНИЕ

Бутон START/STOP - След като изберете меню, зададете температура и време, натиснете бутона START/STOP, за да започнете готвенето.

ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ Ако уредът извършва предварително загряване, това ще бъде обозначено с лента за нарастване на температурата на екрана на дисплея и бутонът ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ ще свети. За да изключите предварителното загряване, натиснете бутона PREHEAT, докато уредът е в състояние на предварително загряване. Ще се покаже ADD FOOD /Сложете храната/.

Бутон за захранване START/STOP След като кабела на устройството е включен в контакта, натиснете бутона за захранване, за да включите уреда. Натискането му по време на готвене спира текущата функция и изключва уреда.

Бутон за избор на **ПРЕДВАРИТЕЛНА НАСТРОЙКА**, натиснете този бутон, за да изберете необходимата предварително зададена настройка, общо 12 предварително зададени менюта, включително основния тип храна. За да регулирате температурата или

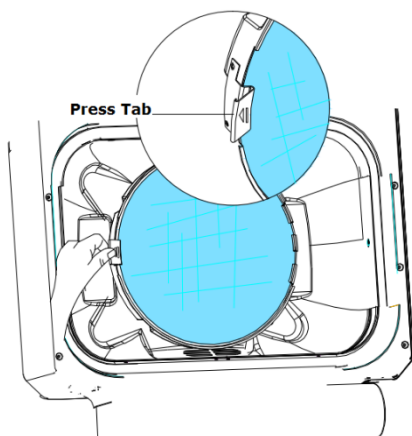
времето, натиснете стрелките нагоре и надолу. Уредът ще продължи да работи при тези настройки.

ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

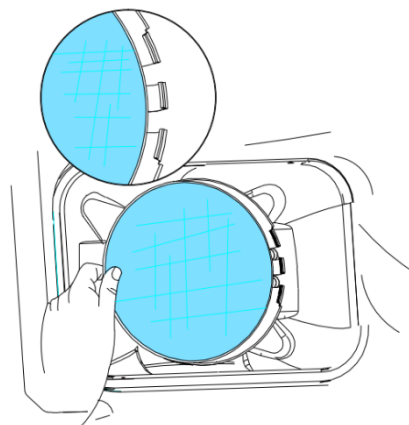
1. Отстранете всички опаковъчни материали, рекламни етикети и тиксо от устройството.
2. Извадете всички принадлежности от опаковката и прочетете внимателно това ръководство. Моля, обърнете специално внимание на инструкциите за работа, предупрежденията и важните предпазни мерки, за да избегнете нараняване или материални щети.
3. Измийте решетката на грила, предпазната мрежа, кошницата за хрупкаво месо, температурния сензор и съда за готвене в топла сапунена вода, след това изплакнете и подсушете старателно. Всички аксесоари, с изключение на температурния сензор, могат да се мият в съдомиялна машина. НИКОГА не почиствайте основното устройство или интелигентния температурен сензор в съдомиялната машина.

Защитна мрежа (щит срещу пръски)

Разположена от долната страна на горния капак (капачка), защитната мрежа поддържа нагревателния елемент чист. ВИНАГИ се уверявайте, че защитната мрежа е поставена, когато готвите. Неизползването на защитната мрежа ще доведе до натрупване на мазнини върху нагревателния елемент, което може да причини задимяване.



Премахване на защитната мрежа



Монтиране на защитната мрежа

Отстранете защитната мрежа за почистване след всяка употреба. След като защитната мрежа се охлади напълно, отстранете я, като натиснете горния ляв зъб (статор) към задната част на горния капак. Това ще освободи защитната мрежа, след което можете да я премахнете.

Монтиране на защитната мрежа

За да инсталирате, поставете защитната мрежа, така че жлебовете на защитния пръстен да съвпадат с тези на фиксиращия прорез на пръстена на топлинния щит отзад. След това внимателно натиснете защитната мрежа нагоре, докато щракне в езичето от лявата страна.

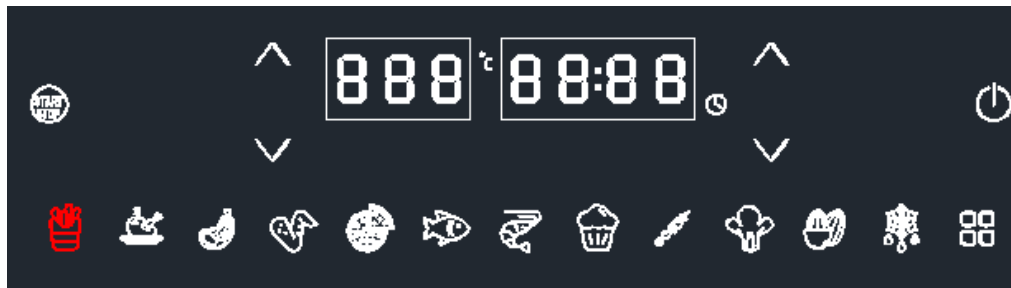
Употреба на уреда

Основна инструкция за работа:

А. Поставете щепсела в заземен контакт.

В. Натиснете бутона за захранване , за да включите или изключите устройството.

Натиснете бутона за избор на предварително зададен режим , за да изберете бутоните на функционалното меню (Общо 12 светлини на менюто ще мигат последователно.) (Вижте снимката по-долу).



След като изберете менюто, на дисплея ще се покажат температурата и времето по подразбиране. Можете също така да регулирате температурата и времето според собствените си нужди. Натиснете бутона за настройка на температурата и времето нагоре и надолу на сензорния дисплей. Натиснете символа нагоре  и надолу  на екрана, за да повишите или намалите температурата или времето до желаната температура или време.

След това натиснете бутона START/STOP , за да стартирате уреда. Ако това предварително зададено меню има функция за предварително загряване, индикаторът за предварително загряване ще светне, уредът ще започне предварително загряване автоматично.

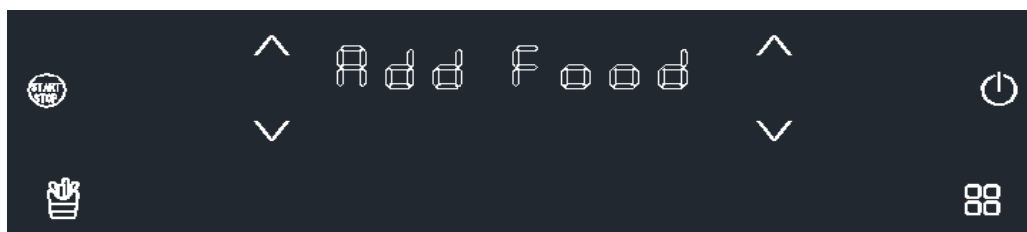
Първите 3 цифри на цифровия дисплей показват избраната от менюто температура по подразбиране, последните 4 цифри показват ----

(Вижте снимката по-долу).

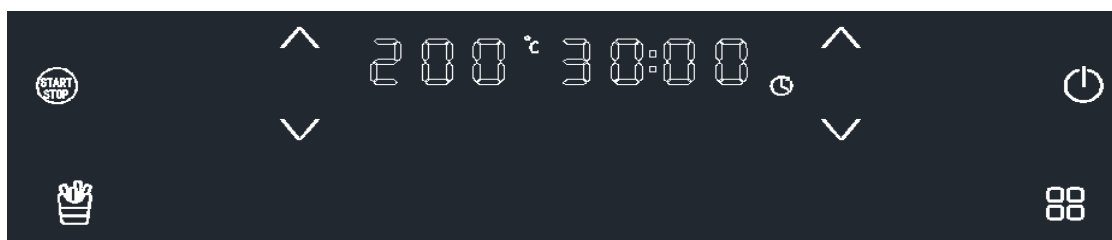


След като предварителното загряване завърши, индикаторът за предварително загряване ще изгасне. Зумерът ще издаде 3 кратки звука би-би-би.

Това е напомняне за добавяне на храна. На дисплея ще се покаже „Добавяне на храна“. (Вижте снимката по-долу).



Отворете капака, поставете храна вътре, затворете го. Устройството ще започне да готви. Ще се покаже цифровата тръба температурата и времето по подразбиране на избраното меню. Първите 3 цифри показват температурата, последните 4 цифри показват обратното броене на таймера.

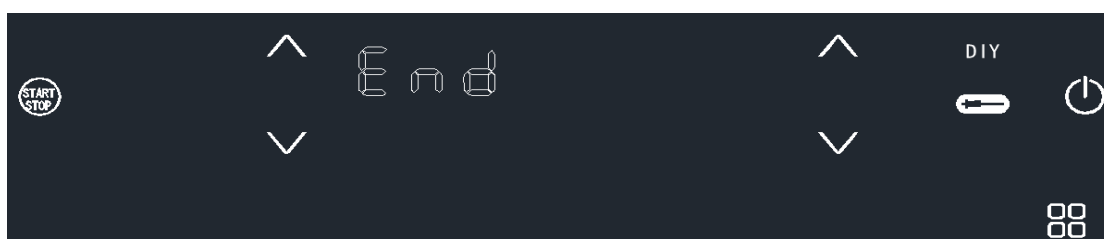


Ако избраното меню има функция за предварително загряване, но не се нуждаете от нея, можете да натиснете бутона ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ **PREHEAT** за отмяна на предварителното загряване. Лампата за предварително загряване ще изгасне, дисплеят ще покаже „Добавяне на храна“.

Добавете храна и започнете да готвите. Таймерът започва да отброява до приключване на готвенето.

Повечето предварително зададени менюта имат напомняне за обръщане на храната по време на процеса на готвене. Когато обратното броене на таймера премине 2/3 от зададеното време, зумерът ще издаде 3 кратки звука би-би-би. Моля, обърнете храната, след като сте чули този звук. След като таймерът премине на 0, зумерът ще издаде 5 кратки звука би-би-би-би-би. Дисплеят показва „Край“. Устройството ще премине в режим на готовност след 5 секунди.

Ако няма повече действия, устройството ще се изключи след 15 секунди.



ИНТЕЛИГЕНТЕН СЕНЗОР ЗА ТЕМПЕРАТУРА:

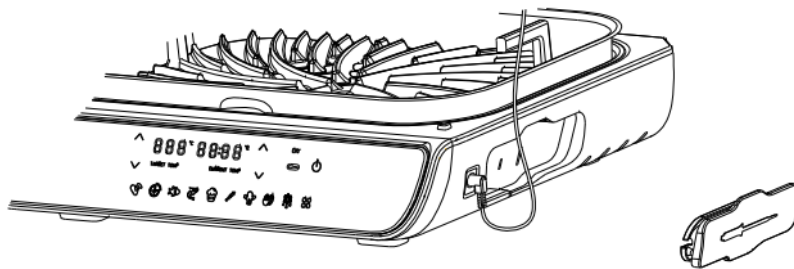
Основен принцип:

Препоръчваме да използвате този сензор, докато готвите големи парчета месо, например цяло пиле, риба или пържола. Поставете интелигентния температурен сензор в храната, той може да открие ТЕКУЩАТА вътрешна ТЕМПЕРАТУРА на храната. Чрез тази стойност можете да определите степента на готвене на храната. Когато ТЕКУЩАТА стойност достигне TARGET TEMP, машината спира да работи. Целевата температура по

подразбиране е 80 °C, регулируемият температурен диапазон е 40-150 °C. Първите 3 цифри на цифровия дисплей показват зададената стойност на температурата (TARGET TEMP), а последните 4 цифри показват стойността на ТЕКУЩАТА ТЕМПЕРАТУРА в храната.

ЗАБЕЛЕЖКА:

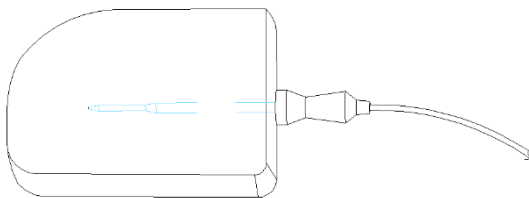
Преди да използвате интелигентния температурен сензор, трябва да издърпате навън отделението за съхранение на сензора от дясната страна на уреда. След това развийте кабела от отделението, за да премахнете сензора. Поставете сензора в жака. Натиснете здраво щепсела, докато не влезе повече в жака. Поставете отделението за съхранение обратно отстрани на устройството. (Моля, вижте снимката по-долу) .



Поставете сензорната сонда хоризонтално в центъра на най-дебелите части на месото.

Уверете се, че сензорът е близо до (но не докосва) костта и далече от мазнина или хрущял.

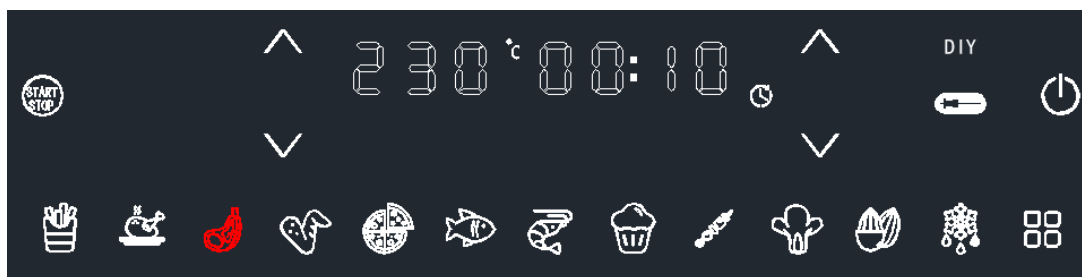
Уверете се, че върхът на сондата на сензора е поставен право в центъра на месото, а не под ъгъл към дъното или горната му част (Моля, вижте снимката по-долу).



Основни стъпки на работа:

1) Пъхнете щепсела в заземен контакт. Натиснете бутона за захранване и включете устройството.

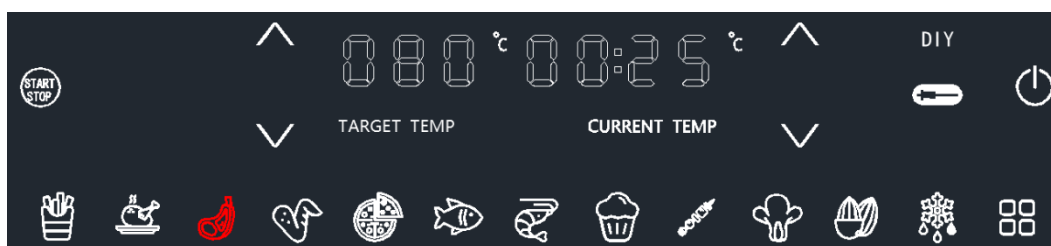
2) Изберете предварително зададеното меню, поставете сензора в жака, двата бутона Направи си сам **DIY** и работната светлина  на сензора ще светнат. Вземете например менюто за пържоли, правилният дисплей е както по-долу.



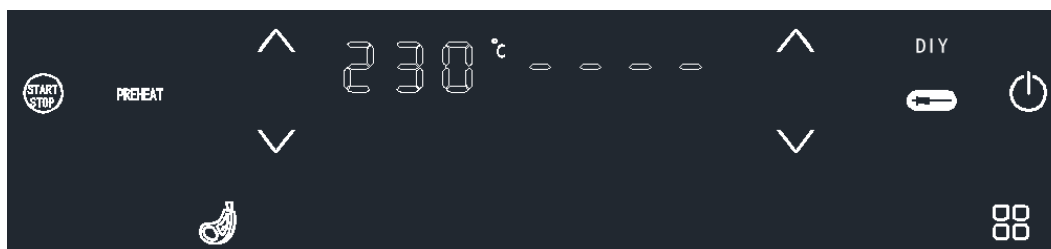
Можете свободно да регулирате температурата на готвене в менюто или да използвате температурата по подразбиране.

3) Натиснете бутона „Направи си сам“ **DIY**, бутоните „TARGET TEMP“ и „CURRENT TEMP“ ще светнат. Първите 3 цифри на цифровия дисплей показват зададената стойност на температурата (TARGET TEMP), а последните 4 цифри показват стойността на ТЕКУЩАТА ТЕМПЕРАТУРА в храната. Целевата температура по подразбиране е 80 °C, регулируемият температурен диапазон е 40-150 °C.

Вземете например менюто за пържоли, правилният дисплей е както по-долу.



След като зададете стойността „TARGET TEMP“, натиснете бутона START/STOP , бутонът за предварително загряване светва. Светлината на бутоните „TAGET TEMP“ и „CURRENT TEMP“ изгасва. Устройството започва да загрява предварително. Вземете например менюто за пържоли, правилният дисплей е както по-долу.



Когато предварителното загряване приключи, индикаторът за предварително загряване ще изгасне. Зумерът ще издаде 3 кратки звука би-би-би.

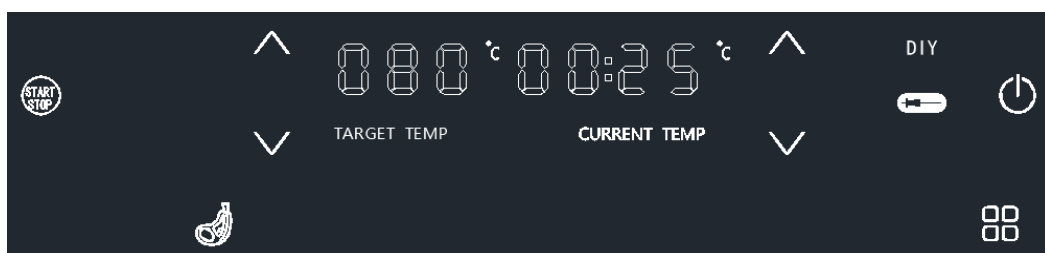
Това е напомняне за добавяне на храна. На дисплея ще се появи „Добавяне на храна“.

(Вземете например менюто със стекове, моля, вижте снимката по-долу).



Поставете храна вътре, затворете капака, уредът започва да готви. "TAGET TEMP" / "CURRENT TEMP" светлината на бутона, температурата и единицата за време ще светнат.

(Вземете например менюто със стекове, моля, вижте снимката по-долу).



След като CURRENT TEMP достигне TARGET TEMP, уредът спира да работи. Зумерът ще бипне 5 кратки звука би-би-би-би-би. На дисплея се появява "End". Устройството ще премине в режим на готовност за 5 секунди. Ако няма повече действия, устройството ще се изключи след 15 секунди.

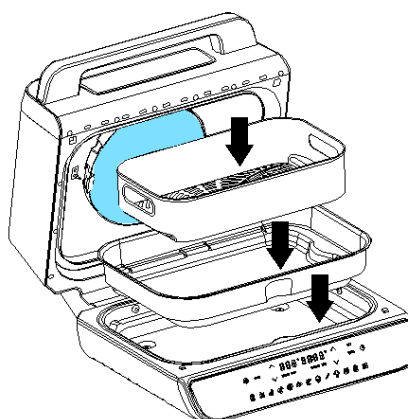
Функция Air Crisp

Поставете съда за готвене в уреда, като вдлъбнатината на съда е подравнена с издатината на основния модул.

Поставете кошницата за хрупкавост в тенджерата. (Вижте снимката по-долу) .

Уверете се, че защитната мрежа е на мястото си, след което затворете горния капак.

Вижте листа по-долу за подходящи менюта за готвене.



Параметри по подразбиране на работата на менюто

Предварително зададени менюта	Регулируем температурен диапазон (°C)	Температура по подразбиране (°C)	Регулируем времеви диапазон	Време по подразбиране (минути)	Време за обръщане храната	Забележки
Пържени картофи 	125-200	200	1-60 Минути	30	След като обратното броене на таймера мине 2/3.	С функция за предварително загряване
Пиле 	125-200	200	1-60 Минути	20	След като обратното броене на таймера мине 2/3.	С функция за предварително загряване
Пържола 	180-230	230	1-30 Минути	10	След като обратното броене на таймера мине 2/3.	С функция за предварително загряване
Пилешки крилца 	125-200	200	1-60 Минути	20	След като обратното броене на таймера мине 2/3.	С функция за предварително загряване
Пица 	125-200	170	1-60 Минути	20	След като обратното броене на таймера мине 2/3.	С функция за предварително загряване
Риба 	125-200	160	1-60 Минути	20	След като обратното броене на таймера мине 2/3.	С функция за предварително загряване
Скариди 	125-200	160	1-60 Минути	15	След като обратното броене на таймера мине 2/3.	С функция за предварително загряване
Печива 	125-200	150	1-60 Минути	20		С функция за предварително загряване
Кебаб 	125-200	150	1-60 Минути	15	След като обратното броене на таймера мине 2/3.	С функция за предварително загряване
Зеленчуци 	125-200	180	1-60 Минути	10	След като обратното броене на таймера мине	

					2/3.	
Ядки и сушени плодове 	45-150	110	30 Минути- 360 Минути	30		
Размразяване 	45-90	60	1-60 Минути	10		

ЗАБЕЛЕЖКА:

Изберете менюто с функция за автоматично предварително загряване и натиснете бутона START/STOP .

По това време индикаторът за предварително загряване ще свети и машината ще започне предварително загряване. След като предварителното загряване приключи, зумерът ще издаде 3 кратки звука би-би-би. На дисплея ще се появи „ДОБАВИ ХРАНА“.

Отворете горния капак и поставете съставките в кошницата за хрупкави продукти. След като горният капак се затвори, готвенето ще започне и таймерът ще започне да отброява.

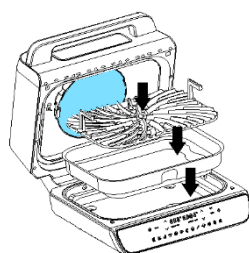
Ако няма нужда от предварително загряване, можете да го пропуснете, като натиснете бутона PREHEAT, за да отмените. След това можете да поставите храна за готвене директно.

Функция грил

Поставете съда за готвене в уреда, като вдлъбнатината на съда е подравнена с издатината на основния модул.

След това поставете решетката за скара в тенджерата с дръжките нагоре. Уверете се, че защитният капак е на мястото си, след което затворете горния капак. (Вижте снимката по-долу).

Изберете меню за пиле/риба/пържола за готвене. Тази функция се използва главно за готвене на големи парчета месо, например цяло пиле, риба и пържола.



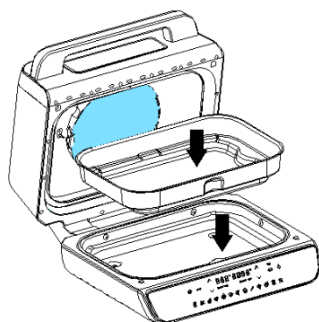
ЗАБЕЛЕЖКА:

Не е необходимо да готвите в пълно съответствие с температурата и времето по подразбиране. Свободно можете да регулирате необходимата температура и време според собствените си нужди.

Функция за печене и запичане

Поставете тенджерата за готвене в уреда, като вдлъбнатината на тенджерата е подравнена с издатината на основния модул (както на снимката по-долу). Уверете се, че защитната мрежа е на мястото си, след което затворете горния капак.

Натиснете менюто „пиле“ или „печива“ за готвене. Тази функция се използва главно за печене на сладкиши или готвене на пиле, патица, месо, картофи и други големи парчета храна.



ЗАБЕЛЕЖКА:

Не е необходимо да готвите в пълно съответствие с температурата и времето по подразбиране. Свободно можете да регулирате необходимата температура и време според собствените си нужди.

Грижа и поддръжка

Уредът трябва да се почиства старателно след всяка употреба. Винаги оставяйте уреда да се охлади напълно преди почистване.

1. Изключете уреда от контакта преди почистване. Дръжте горния капак отворен, след като извадите храната си, за да позволите на уреда да се охлади по-бързо.
2. Тенджерата за готвене, решетката за грил, кошницата за хрупкаво месо, защитната мрежа могат да се мият в съдомиялна машина, с изключение на температурния сензор. НЕ поставяйте температурния сензор в съдомиялната машина.
3. За най-добри резултати от почистването в съдомиялна машина препоръчваме да изплакнете решетката на грила, кошницата за хрупкави продукти и защитната мрежа с топла вода, преди да ги поставите в съдомиялната машина.
4. Ако миете на ръка, препоръчваме да използвате мека гъба или четка за почистване, за да измиете частите. Изсушете на въздух или с кърпа всички части след измиване на ръка.

ЗАБЕЛЕЖКА: НЕ използвайте течност за миене на съдове върху или близо до жака на сензора за температура.

Препоръчваме използването на компресиран въздух или памучен тампон, за да избегнете повреждане на жака.

5. Ако остатъци от храна или мазнина са полепнали по решетката на грила, защитната мрежа или други подвижни части, накиснете ги в топла сапунена вода преди почистване.

6. Почиствайте защитната мрежа след всяка употреба. Накисването и за една нощ ще помогне за омекотяване на запечената мазнина. След накисване използвайте четката за почистване, за да отстраните мазнината от рамката от неръждаема стомана и предните пластини.

7. Почистете дълбоко защитната мрежа, като я поставите в съд с вода и я кипнете за 10 минути. След това изплакнете с вода със стайна температура и оставете да изсъхне напълно.

8. За дълбоко почистване на температурния сензор накиснете върха от неръждаема стомана и пластмасовата ръкохватка в топла сапунена вода. НЕ потапяйте кабела или жака във вода или друга течност.

Температурният сензор е само за ръчно миене.

ЗАБЕЛЕЖКА: НИКОГА не използвайте абразивни инструменти или почистващи препарати. **НИКОГА** не потапяйте основното устройство във вода или друга течност.

Технически спецификации:

1. Номинално напрежение: 220-240V
2. Номинална честота: 50/60Hz
3. Номинална мощност: 1800W
4. Вместимост : Кошница за хрупкавост - 3.8L

Тенджера- 4.5L

Отстраняване на неизправности:

Проблем	Възможна причина	Решение
На дисплея на контролния панел се появява „Добавяне на храна“.	● Устройството е завършило предварителното загряване	● Сега е време да добавите вашите продукти.
Храната е сурова, когато времето	● Твърде много храна в кошницата	● Пържете храната на части
	● Зададената температура е твърде ниска	● Задайте подходяща температура, изпържете отново храната.

изтече.	● Времето за готвене е кратко	● Задайте подходящо време за готвене, изпържете отново храната.
Храната не е изпържена равномерно	● Някои храни трябва да се разбъркват по време на процеса на готвене.	● След като обратното броене на таймера на менюто за готвене премине 2/3, зумерът ще издаде 3 кратки звука би-би-би. Това е напомняне да обърнете храната.
Пържената храна не е хрупкава	● Някои хранителни продукти трябва да се пържат с масло	● Първо добавете тънък слой масло върху повърхността на храната, след което започнете да пържите.
Храната е прегоряла	● Храната е добавена твърде рано ● Храната е извадена твърде късно	● Не добавяйте храна, докато не изтече препоръчаното време за предварително загряване. ● Проверявайте готовността на храната по време на готвене ● Отстранете храната, когато времето за готвене приключи, за да избегнете пресготвяне.
Изпускане на дим	● Пържене на мазна храна	● Нормално явление
	● Защитната мрежа/решетката за скара/кошницата/тенджерат а съдържат мазнина от последната употреба не са почистени добре	● Моля, почистете тези части старателно след употреба.

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

WARNING:

1. To eliminate a choking hazard for young children, discard all packaging material immediately upon unpacking.
2. This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
3. Keep the appliance and its cord out of reach of children. **DO NOT** allow the appliance to be used by children. Close supervision is necessary when used near children.
4. This appliances is for household use only. **DO NOT** use this appliance for anything other then its intended use. **DO NOT** use in moving vehicles or boats. **DO NOT** use outdoors. Misuse may cause injury.
5. Ensure the surface is level, clean and dry. **DO NOT** place the appliances near the edge of a countertop during operation.
6. ALWAYS ensure the appliance is properly assembled before use.
7. When using the appliance, provide at least 30cm of space above and on all sides for air circulation.
8. **DO NOT** use an extension cord. A short power-supply cord is used to reduce the risk of children grabbing the cord or becoming entangled and reduce the risk of people tripping over a longer cord.
9. To protect against electrical shock **DO NOT** immerse cord, plugs, or main unit housing in water or other liquid.
10. **DO NOT** use the appliance if there is damage to power cord or plug. Regularly inspect the appliance and power cord. If the appliance malfunctions or has been damaged in any way, immediately stop use and call Customer Service.
11. **NEVER** use outlet below countertop surface.
12. **DO NOT** place appliance and let cord hang over edges of tables, counters or touch hot surfaces.
13. Only use recommended accessories included with this appliance. The use of accessories or attachments not recommended by us may cause a risk of fire or injury.
14. Before placing any accessory into the cooker, ensure they are clean and dry.
15. **DO NOT** use the appliances without the removable cooking pot and protective

mesh installed.

16. **ALWAYS** ensure top cover is fully closed before operating.
17. **DO NOT** move the appliance when in use.
18. **DO NOT** cover the air inlet or outlet while units is operating. Doing so will prevent even cooking and may damage the units or cause it to overheat.
19. **DO NOT** touch hot surfaces. Appliance surfaces are hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, ALWAYS use protective hot pads or insulated oven mitts and use available handles and knobs.
20. **DO NOT** touch accessories during or immediately after cooking. The grill grate and baskets becomes extremely hot during the cooking process. Avoid physical contact while removing the accessory from the appliances. To prevent burns or personal injury ALWAYS use care when interfacing with product. Recommend use of long handed utensil and protective hot pads or insulated oven mitts.
21. **DO NOT** use the appliances for deep-frying.
22. **DO NOT** place hands near cooking temperature sensor cord when in use to prevent burning or scalding.
23. The cooking temperature sensor does **NOT** replace an external cooking temperature sensor.
24. To prevent possible illness, **ALWAYS** use an external cooking temperature sensor to check that your food is cooked to the recommended temperatures.
25. Should a grease fire occur or the unit emits black smoke, unplug immediately. Wait for smoking to stop before removing any cooking accessories.
26. Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the appliance.
27. To disconnect, turn unit to “off”, then unplug from socket when not in use and before cleaning.
28. Allow to cool before clean, disassemble, put in or take off parts and storage.
29. **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
30. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
31. **DO NOT** place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
32. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
33. The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction
34. Children being supervised not to play with the appliance
35. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or

separate remote-control system

36. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

37. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved

38. Children shall not play with the appliance

39. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision



Indicates to read and review instructions to understand operation and use of product.



Indicates the presence of a hazard that can cause personal injury, death or substantial property damage if the warning included with this symbol is ignored.



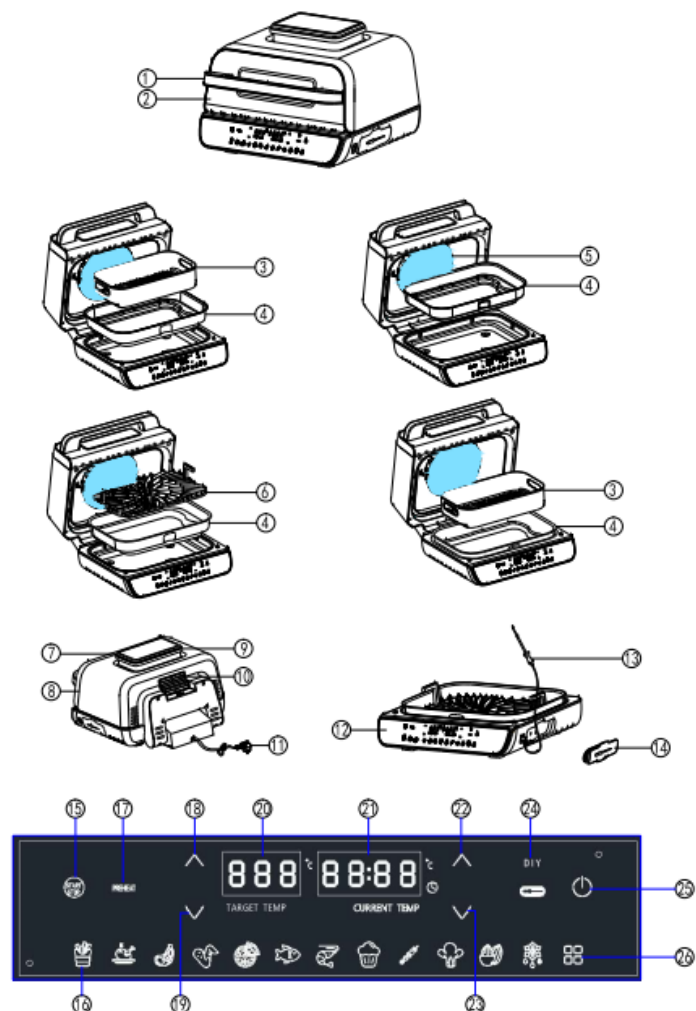
Take care to avoid contact with hot surface. Always use hand protection to avoid burns.



For indoor and household use only.

Product Structure Diagram:

1. Handle
2. Upper housing panel
3. Crisper Basket
4. Cooking Pot
5. Protective Mesh
6. Grill Grate
7. Top Cover Decorating Parts
8. Upper Housing
9. Top Cover (Hood)
10. Air Outlet
11. Supply Cord
12. Digital Touch Screen Display
13. Smart Temperature Sensor
14. Sensor Storage Box Cover
15. "START/STOP" Button
16. Cooking Presets- 12 Menus
17. "PREHEAT" Button
18. Temperature Increase Button
19. Temperature Decrease Button
20. Temperature Display Digital Tube
21. Time Display
22. Time Increase Button
23. Time Decrease Button



- 24. “DIY” Button
- 25. “POWER” Button
- 26. Preset Mode selection Button

FUNCTION BUTTONS

In total 12 preset modes (menus). They are fries, roasted chicken, steak, chicken wing, pizza, fish, prawn, baking, kebab, vegetable, nut (dried fruit), defrost.

OPERATING BUTTONS

START/STOP button After selecting menu, set temperature and time, press the START/STOP button to begin cooking.

PREHEAT If the unit is preheating, it will be indicated by a progress bar on the display screen and the PREHEAT button will illuminate. To turn off Preheat, press the PREHEAT button while the unit is in preheat state. ADD FOOD will display.

Power button Once the unit is plugged in, press the power button to turn on the unit. Pressing it during cooking stops the current function and turns off the unit.

PRESET selection button, press that button to select the needed preset, 12 preset menus in total, including main type of food. To adjust the temperature or time, press the up and down arrows. The unit will resume at those settings.

BEFORE FIRST USE

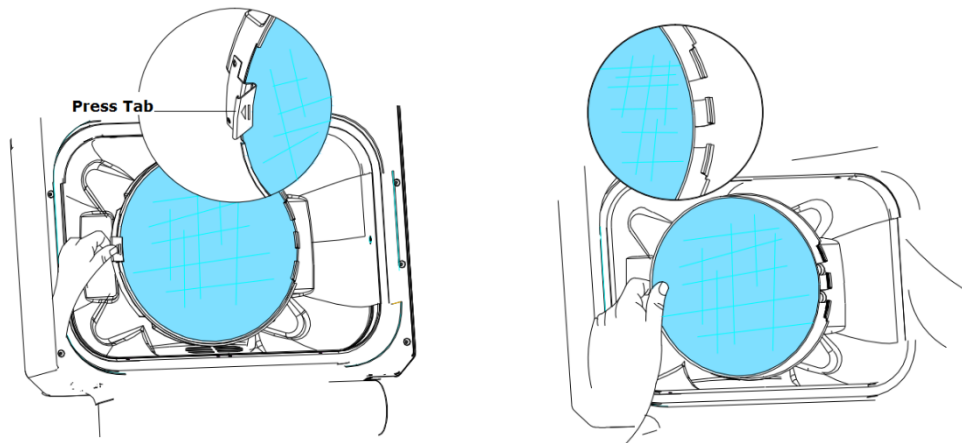
1. Remove all packaging material, promotional labels and tape from the unit.
2. Remove all accessories from the package and read this manual carefully. Please pay particular attention to operational instructions, warnings, and important safeguards to avoid any injury or property damage.
3. Wash the grill grate, protective mesh, crisper basket, temperature sensor and cooking pot in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly. All accessories, except the temperature sensor, are dishwasher safe. **NEVER** clean the main unit or smart temperature sensor in the dishwasher.

Protective Mesh (Splatter Shield)

Located on the underside of the top cover (hood), the protective mesh keeps the heating element clean. **ALWAYS** ensure the protective mesh is installed when cooking. Failure to use the protective mesh will result in oil buildup on the heating element, which can cause smoking.

Removing the protective mesh

Installing the protective mesh



Remove the protective mesh for cleaning after every use. Once the protective mesh has cooled completely, remove it by pushing the upper left tab (stator) toward the back of the top cover. This will release the protective mesh, then you can remove it.

Installing the protective mesh

To install, insert the protective mesh so the grooves on the protective ring match those of the fixed heat shield ring notch on the right. Then gently push the protective mesh upward until it clicks into the tab on the left side.

Use

Basic operation instruction:

A. Put the power plug into a grounded wall outlet.

B. Press the Power button  to turn on or off the unit.

Press the preset mode selection button  to choose the function menu buttons

(total 12 menu light will flash in circulation) (Refer to below picture).



After choosing the menu, digital tube will display its default temperature and time value. You can also adjust the temperature and time value according to your own needs. Press the temperature and

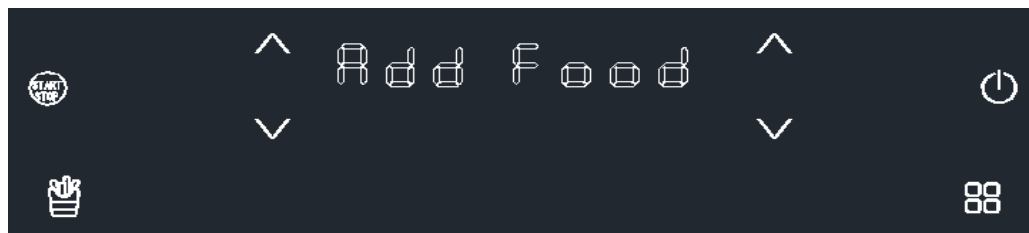
time up and down adjustment button on the touch screen display. Press the up ▲ and down ▼ symbol on the screen to raise or lower the temperature or time value until the desired temperature or time value is displayed.

Then, press START/STOP  button to run the unit. If that menu preset has preheat function, preheat light will illuminate, the unit start preheat automatically.

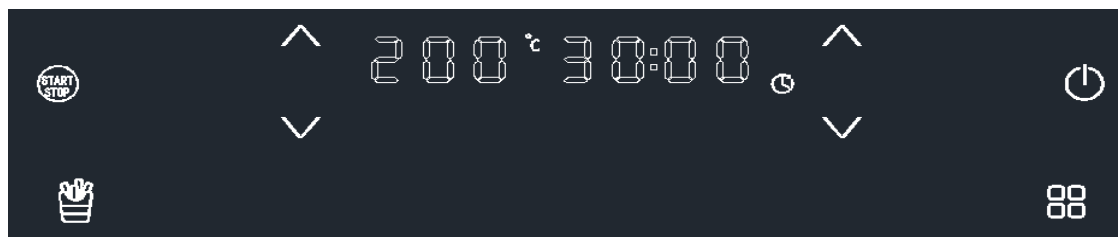
The digital tube first 3 digits show the chosen menu default temperature, last 4 digits show ---- (Refer to below picture).



After preheat completed, preheat light will goes off. The buzzer will beep 3 short sounds bi-bi-bi. It is a reminder to add food. “Add Food” will be showed in the display. (Refer to below picture).



Open the cover, put food inside, close it. The unit will start to cook. The digital tube will display the chosen menu's default temperature and time. First 3 digits show the temperature, last 4 digits show the timer count down.

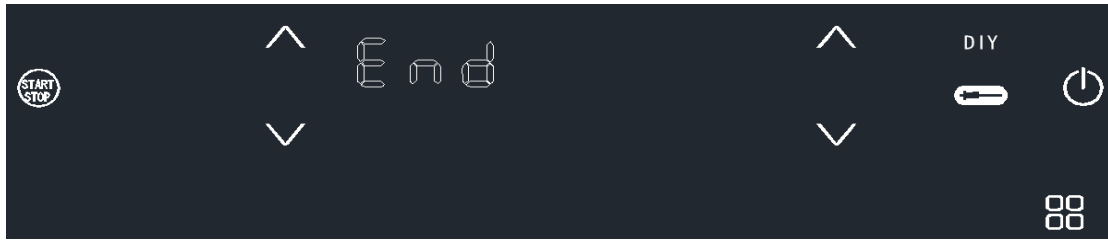


If that chosen menu has preheat function, but you do not need it, you could press the PREHEAT  button to cancel the preheat. Preheat light will goes off, display shows “Add Food”.

C. Add food and start cooking. Timer start to count down until cooking is completed.

Most preset menus have food turn over reminder during the cooking process. When the timer count down passed the 2/3 of the set time, the buzzer will beep 3 short sounds bi-bi-bi. Please turn over the food after heard that sound. After timer goes to 0, the buzzer will beep 5 short sounds bi-bi-bi-bi-bi. Display shows “End” . The unit will goes to stand-by status in 5 seconds.

If no further operation, the unit will turn off in 15 seconds.



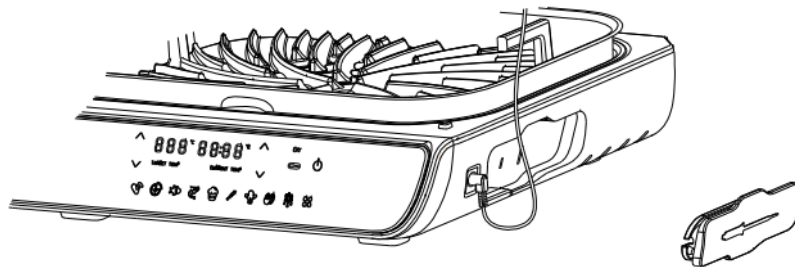
SMART TEMPERATURE SENSOR:

Main Principle :

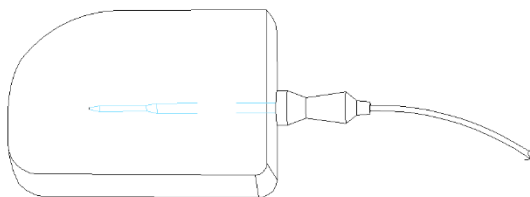
Recommend to use this accessory while cooking large pieces of meat, for example, whole chicken, fish or steak. Insert the smart temperature sensor into the food, it can detect the **CURRENT TEMP** of the food internal temperature. You could determine the food cooked degree through that value. When the **CURRENT** value reaches the **TARGET TEMP**, the machine stops working. **Default target temperature is 80°C, adjustable temperature range is 40-150°C.** The first 3 digits of the digital tube display the set temperature value (**TARGET TEMP**), and the last 4 digits display the **CURRENT TEMP** value inside the food.

NOTE :

Before using the smart temperature sensor, you need to pull the sensor storage compartment on the right side of the unit outward. Then unwind the cord from the compartment to remove the sensor. Put the sensor into the jack. Push firmly on the plug until it cannot go into the jack any further. Place the storage compartment back onto the side of the unit. (Please refer to below picture) .

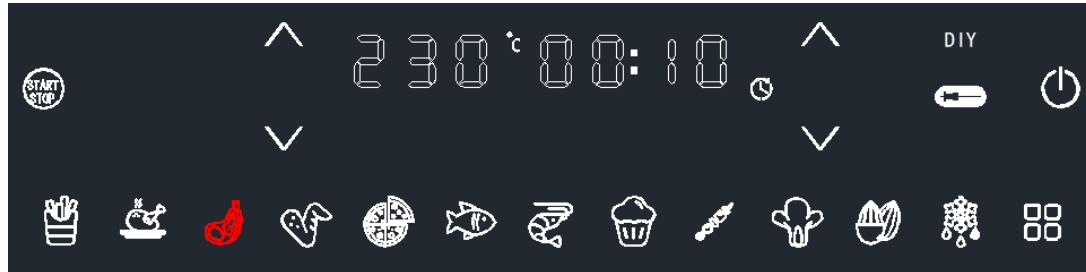


Insert the sensor probe horizontally into the center of the thickest parts of the meat. Make sure the sensor is close to (but not touching) the bone and away from any fat or gristle. Make sure the tip probe of the sensor is inserted straight into the center of the meat, not angled toward the bottom or top of it (Please refer to below picture) .



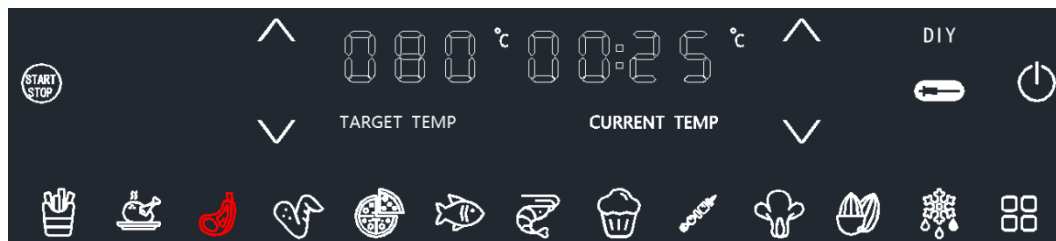
Main operation steps:

- 1) Put the power plug into a grounded wall outlet. Press the Power button  turn on the unit.
- 2) Choose the preset menu, insert the sensor into the jack, the two buttons DIY  and sensor working light  will illuminate. Take the steak menu for example, correct display is as below.

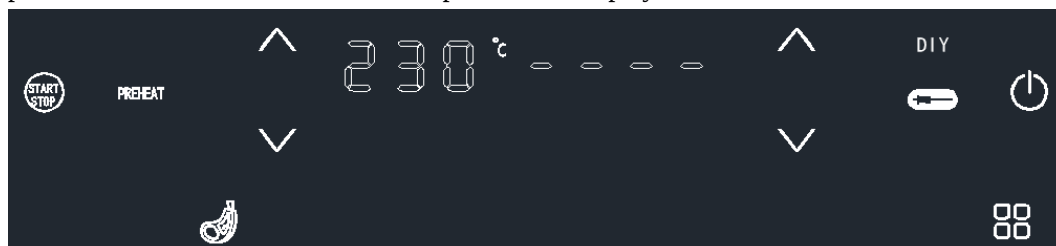


It is free to adjust the menu cooking temperature or use the default temperature.

- 3) Press DIY  button, the “TARGET TEMP” and “CURRENT TEMP” button will illuminate. The first 3 digits of the digital tube display the set temperature value (TARGET TEMP), and the last 4 digits display the CURRENT TEMP value inside the food. Default target temperature is 80°C, adjustable temperature range is 40-150°C. Take the steak menu for example, correct display is as below.



After set the “TARGET TEMP” value, press the START/STOP  button, the preheat button illuminate. “TAGET TEMP” and “CURRENT TEMP” button light go off. The unit start to preheat. Take the steak menu for example, correct display is as below.

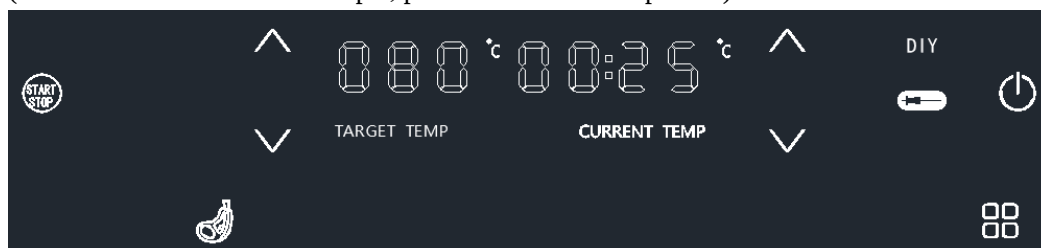


When preheat completed, preheat light will goes off. The buzzer will beep 3 short sounds bi-bi-bi. It is a reminder to add food. “Add Food” will appear on the display.
(Take the steak menu for example, please refer to below picture).



Put food inside, close the cover, the unit start to cook. “TAGET TEMP” / “CURRENT TEMP” button light, temperature and time unit light will illuminate.

(Take the steak menu for example, please refer to below picture).



After CURRENT TEMP reach the TARGET TEMP, the unit stop working. The buzzer will beep 5 short sounds bi-bi-bi-bi. “End” appear on the display. The unit will goes to stand-by status in 5 seconds. If no further operation, the unit will turn off in 15 seconds.

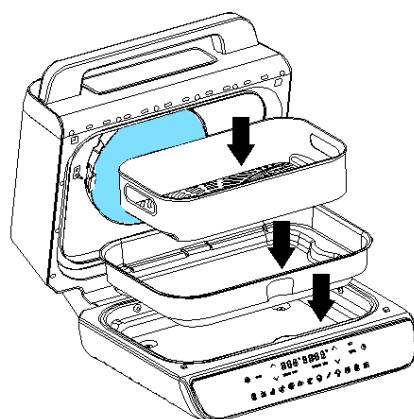
Air Crisp Function

Place cooking pot in the unit with the indent on the pot aligned with the bump on the main unit.

Place the crisper basket in the pot. (Refer to below picture) .

Ensure the protective mesh is in place, then close the top cover.

Refer to below sheet for suitable menus for cooking.



Menu Default Working Parameter

Preset Menus	Adjustable Temperature Range (°C)	Default temperature (°C)	Adjustable Time Range	Default Time (minutes)	Time to turn over the food	Remarks
Fries 	125-200	200	1-60 Minutes	30	After the timer count down passed 2/3.	with preheat function

Chicken 	125-200	200	1-60 Minutes	20	After the timer count down passed 2/3.	with preheat function
Steak 	180-230	230	1-30 Minutes	10	After the timer count down passed 2/3.	with preheat function
Chicken Wing 	125-200	200	1-60 Minutes	20	After the timer count down passed 2/3.	with preheat function
Pizza 	125-200	170	1-60 Minutes	20	After the timer count down passed 2/3.	with preheat function
Fish 	125-200	160	1-60 Minutes	20	After the timer count down passed 2/3.	with preheat function
Prawn 	125-200	160	1-60 Minutes	15	After the timer count down passed 2/3.	with preheat function
Baking 	125-200	150	1-60 Minutes	20		with preheat function
Kebab 	125-200	150	1-60 Minutes	15	After the timer count down passed 2/3.	with preheat function
Vegetable 	125-200	180	1-60 Minutes	10	After the timer count down passed 2/3.	
Nut (dried fruit) 	45-150	110	30 Minutes- 360 Minutes	30		
Defrost 	45-90	60	1-60 Minutes	10		

NOTE:

Select the menu with automatic preheating function and press the START/STOP button .

At this time, the preheat light will be on and the machine will start preheat. After preheat is completed, the buzzer will beep 3 short sounds bi-bi-bi. "ADD FOOD" will appear on the display. Open the top cover and place ingredients in the crisper basket. Once the top cover is closed, cooking will begin and the timer will start counting down.

If no need preheating, you can skip it by pressing the PREHEAT button to cancel. Then, you can put in food to cook directly.

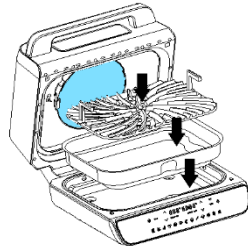
Grill Function

Place cooking pot in the unit with the indent on the pot aligned with the bump on the main unit.

Then place the grill grate in the pot with handles facing up. Ensure the protective cover is in place,

then close the top cover. (Refer to below picture) .

Select chicken/fish/steak menu for cooking. This function is mainly used for cook large pieces of meat, for example, whole chicken, fish and steak.



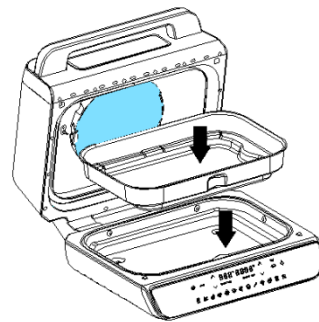
NOTE :

It is not necessary to cook in full accordance with the default temperature and time. It is FREE to adjust the temperature and time required according to your own needs.

Roast & Bake Function

Place the cooking pot in the unit with the indent on the pot aligned with the bump on the main unit (as below picture). Ensure the protective mesh is in place, then close the top cover.

Press the “chicken” or “baking” menu for cooking. This function is mainly used for baking cakes or cooking chicken, duck, meat, potato and other large pieces of food.



NOTE :

It is not necessary to cook in full accordance with the default temperature and time. It is FREE to adjust the temperature and time required according to your own needs.

Care and Maintenance

The unit should be cleaned thoroughly after every use. Always let the appliance cool down completely before cleaning.

1. Unplug the unit from the wall outlet before cleaning. Keep the top cover (hood) open after removing your food to allow the unit to cool quicker.
2. The cooking pot, grill grate, crisper basket, protective mesh are dishwasher safe, except the temperature sensor. DO NOT place the temperature sensor in the dishwasher.
3. For the best dishwasher cleaning results, we recommend rinsing the grill grate, crisper basket, protective mesh with warm water before placing them in the dishwasher.

4. If hand-washing, we recommend using the soft sponge or cleaning brush to help wash the parts. Air-dry or towel-dry all parts after hand-washing.

NOTE: DO NOT use washing-up liquid on or near the temperature sensor jack.

We recommend using compressed air or a cotton swab to avoid damaging the jack.

5. If food residue or grease are stuck on the grill grate, protective mesh, or any other removable parts, soak in warm soapy water before cleaning.

6. Clean the protective mesh after every use. Soaking it overnight will help soften the baked-on grease. After soaking, use the cleaning brush to remove the grease from the stainless steel frame and front tabs.

7. Deep clean the protective mesh by putting it in a pot of water and boiling it for 10 minutes. Then, rinse with room temperature water and allow to dry completely.

8. To deep clean the temperature sensor, soak the stainless steel tip and plastic grip in warm, soapy water. **DO NOT** immerse the cord or jack in water or any other liquid.

The temperature sensor is **hand-wash** only.

NOTE: NEVER use abrasive tools or cleaners. **NEVER** immerse the main unit in water or any other liquid.

Technical Specifications:

1. Rated Voltage: 220-240V
2. Rated frequency: 50/60Hz
3. Rated power: 1800W
4. Capacity: Crisper Basket- 3.8L
Cooking Pot- 4.5L

Troubleshooting:

Problem	Possible Cause	Solution
“Add Food” appears on the control panel display	The unit has completed preheating	It is time to add your ingredients now.
Food is rare when time out	Too much food in the basket	Fry food in turns
	Temperature set is too low	Set to an appropriate temperature, re-fry food.
	Cooking time is short	Set an appropriate cooking time, re-fry food.
Did not fry food evenly	Certain foods need to be shaken during the cooking process.	After the cooking menu timer count down passed 2/3, the buzzer will beep 3 short sounds bi-bi-bi. It is a reminder to turn over the food.
Fried food is not crisp	Some food materials have to be fried with oil	Add a thin layer of oil on the surface of the food first, then start to fry them.
Food is burned	- Add food too early - Remove the food too late	- Do not add food until recommended preheat time is complete. - Check progress throughout cooking - Remove food when cooking time is completed to avoid overcooking.
Smoking	Frying oily food	Normal phenomenon.
	Protective mesh/grill grate/basket/pot contain oil from last use	Please clean these parts thoroughly after use.