

ФРИТЮРНИК С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ

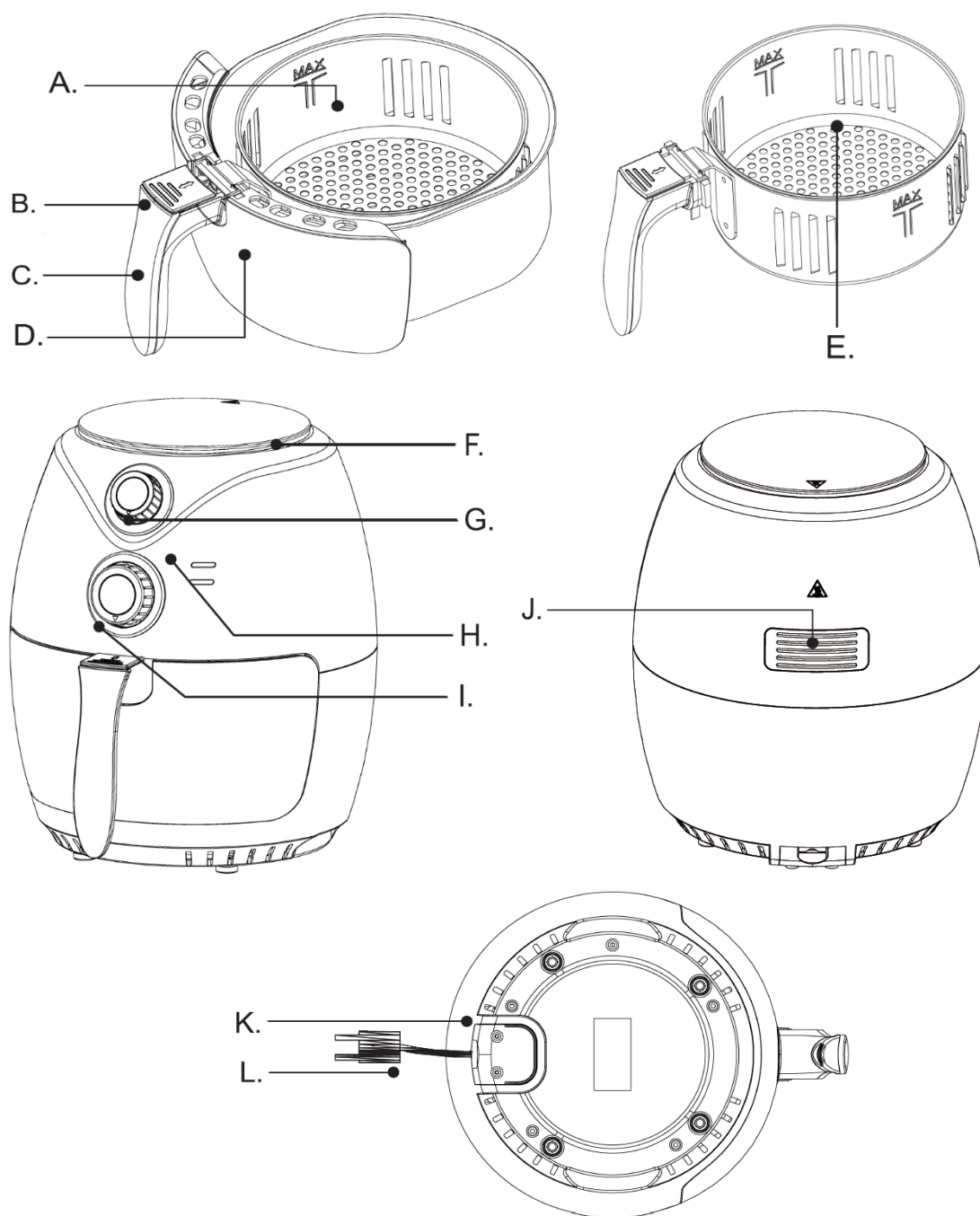
V51980C

РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА



КРАТКО ВЪВЕДЕНИЕ

Иновативното пържене без мазнина ще ви помогне да пригответе храна по-здравословно. При пърженето без мазнина се използва принципът на горещ въздух, комбиниран с високоскоростен въздушен поток (бърза смяна на въздуха), който осигурява цялостно загряване, така че за повечето храни няма нужда да добавяте олио или други мазнини. С допълнителна плоча за печене сега имате по-удобен начин за приготвяне на вкусна храна, като торти и млечни бисквити с яйца и др.



ОБЩИ ИНСТРУКЦИИ

A. Кошница за пържене	G. Регулатор на температурата
B. Бутон за освобождаване на кошницата	H. Светлинен индикатор
C. Дръжка на кошницата за пържене	I. Таймер
D. Фритюрник	J. Изходен въздушен отвор
E. Решетка за пържене	K. Отделение за хранящия кабел
F. Входен въздушен отвор	L. Захранващ кабел

ВНИМАНИЕ

Преди да използвате уреда за първи път, прочетете внимателно всички инструкции и запазете ръководството за бъдещи справки.

I. Опасност

1. Не потапяйте основното тяло във вода и не го измивайте под течаща вода, вътре има електрически компоненти и нагревателни елементи.
2. Не допускайте вода или друга течност да попадне в продукта, в този случай може да възникнат токови удари.
3. Докато продуктът работи, не покривайте отвора за входящ и изходящ въздух.
4. Никога не наливайте олио във фритюрника, тъй като това може да причини пожар.
5. Не докосвайте вътрешността на уреда, докато работи, за да избегнете изгаряне върху дъното на продукта, което ще бъде все по-горещо. Докато продуктът работи, трябва да бъдете внимателни.
6. Този продукт се управлява ръчно, затова никога не свързвайте продукта с външен таймер или независима система за дистанционно управление.

II. Внимание

1. Преди да включите уреда към електрическата мрежа, моля, проверете дали предоставената мощност е в съответствие с номиналната мощност на продукта.
2. Ако захранващият кабел, щепсела или уред са повредени, моля прекратете употребата на продукта.
3. Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя,оторизирания сервизен център или друго, квалифицирано лице, за да се избегне риска от възникване на злополука.
4. Този продукт може да се използва от деца над 8-годишна възраст, както и от лица с намалени физически, сетивни или ментални способности само, ако са надзирани и напътствани от друго лице, отговорно за тяхната безопасност.
5. Продуктът трябва да бъде включван към заземен контакт и трябва да се уверите, че той е инсталиран правилно.
6. Никога не поставяйте в близост до други уреди. Около уреда трябва да има поне 10 см свободно пространство и 10 см свободно пространство над фритюрника.
7. Продуктът не трябва да се оставя без надзор по време на работа.
8. По време на периода на пържене без мазнини от отвора за изпускане на въздух ще се изпуска пара с висока температура. Ръцете и лицето трябва да са далеч от парата и отвора за изпускане на въздух. Винаги се пазете от горещата пара и въздуха, докато премествате фритюрника.
9. Когато използвате продукта, достъпните повърхности могат да станат много горещи. (Фигура 2)
10. Ако продуктът пуши, незабавно го изключете от контакта. Извадете кошницата далеч от уреда, след като е спрял да пуши.

III Забележка:

1. Този уред е предназначен само за домашна употреба. Не е предназначен за употреба в среда като кухненски боксове на магазини, офиси или други работни среди. Не трябва да се използва от клиенти в хотели, заведения за закуска или други места за настаняване.
2. Ако уредът се използва неправилно или за професионални или полу професионални цели или ако не се използва съгласно инструкциите в ръководството за употреба, гаранцията става невалидна.

3. Винаги връщайте уреда в оторизиран сервизен център за ремонт. Не се опитвайте да ремонтирате уреда сами, в противен случай гаранцията става невалидна.
4. Винаги изключвайте уреда от контакта след употреба.
5. Оставете уреда да се охлади за около 30 минути, преди да го обслужите или почистите.

ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА

1. Отстранете целия опаковъчен материал.
2. Отстранете етикетите или стикерите от уреда.
3. Почистете кошницата за пържене и съда с гореща вода, почистващ препарат и неабразивна гъба.
Забележка: Можете да почистите кошницата за пържене и съда в съдомиялна машина.
4. Избършете вътрешната и външната страна на уреда с влажна кърпа.

Този уред е фритюрник, който работи с горещ въздух. Не наливайте олио в съда за пържене.

ПОДГОТОВКА ЗА РАБОТА С УРЕДА

1. Поставете продукта върху равна, гладка и стабилна повърхност, не поставяйте продукта върху повърхност, която не е устойчива на топлина.
2. Поставете кошницата за пържене във фритюрника правилно (Фигура 3).
3. Извадете хранящия кабел от отделението в долната част на продукта.
4. Никога не наливайте олио или друга течност във фритюрника.
5. Никога не поставяйте неща върху продукта, тъй като това ще предотврати въздушния поток и ще намали ефекта от загряването с горещ въздух.

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

Фритюрникът може да се използват за готвене на много видове храни.

I. Пържене без мазнина

1. Включете щепсела в контакта.
2. Издърпайте внимателно съда от фритюрника. (Фигура 4)
3. Поставете хранителните съставки в кошницата за пържене.
4. Поставете съда обратно във фритюрника.
Не използвайте фритюрника, преди да поставите кошницата за пържене.

Забележка: Не докосвайте съда по време и малко след употреба, защото става много горещ. Винаги използвайте дръжката.

5. Настройте температурата чрез регулатора. Повече информация ще намерите в секцията за настройка. (Фигура 7)
6. За да включите уреда, настройте таймера (Фигура 8). Ако фритюрникът е току-що включен, времето за готвене трябва да се увеличи с около 3 минути.
Индикаторите за вкл./изкл. и за загряване ще светнат. (Фигура 9)
Таймерът ще започне да отброява времето за готвене.

По време на работа на фритюрника индикаторната лампа за загряване ще се включва и изключва непрекъснато. Това показва, че нагревателите се включват и изключват непрекъснато, като по този начин се поддържа зададената температура. Излишната мазнина от хранителните съставки ще се събира на дъното на съда.

7. Някои хранителни съставки изискват преобръщане по време на готвене (вижте частта "Настройка"). За да преобърнете храната, хванете дръжката и издърпайте съда от уреда, след което направете обръщането. След това поставете съда обратно във фритюрника (Фигура 10).

Забележка: Не натискайте бутона за освобождаване на кошницата по време на процеса на преобръщане. (Фигура 11)

8. Звуковият сигнал на таймера означава, че времето е изтекло. След това издърпайте съда от продукта и го поставете върху топлоустойчива повърхност.

9. Проверете дали храната е сготвена.

10. За да извадите съставките с малък размер (например чипс), натиснете бутона за освобождаване на кошницата и я извадете от съда.

Не преобръщайте кошницата за пържене преди да сте я извадили от съда, тъй като това ще доведе до изтичане на излишната мазнина, която се събира на дъното на съда, върху хранителните съставки.

След готвене с фритюрника, може да има изпускане на пара от уреда.

11. Изсипете всички хранителни съставки в чинии.

Забележка: За да извадите съставки с големи размери или крехки съставки, може да използвате щипки.

12. След приключване на готвенето на една партида хранителни съставки, фритюрникът може да започне да приготвя друга партида хранителни съставки по всяко време.

II. Забележка:

1. В сравнение с хранителните съставки с големи размери, малките хранителни съставки ще изискват по-малко време за готвене.
2. По време на процеса на готвене, преобръщането на храната с малки размери може да допринесе за крайния резултат и може да помогне на хранителните съставки да се изпържат по-равномерно.
3. Чрез добавяне на малко количество мазнина към свежите съставки, храната може да стане по-хрупкава. След добавяне на мазнината, хранителните съставки трябва да бъдат задържани в продължение на няколко минути, преди да се поставят за пържене във фритюрника.
4. Закуските, които могат да се приготвят във фурната, могат да се приготвят и във фритюрника.
5. Сандвичите може да се приготвят бързо и удобно с помощта на предварително втасало тесто. В сравнение с домашното тесто, предварително втасалото тесто изисква по-кратко време за готвене.

III. Картофи и чипс

Тип	Минимално и максимално количество	Време (минути)	Температура °C	Обръщане	Допълнителна информация
Замразен тънък чипс	300-700	12-16	200	Обръщане	

Замразен дебел чипс	300-700	12-20	200	Обръщане	
Домашен чипс	300-800	18-22	180	Обръщане	Добавете ½ лъжица олио

IV. Месо

Тип	Минимално и максимално количество	Време (минути)	Температура °C	Обръщане	Допълнителна информация
Говежда пържола	100-500	8-12	180	Обръщане	
Пилешки хапки	100-500	10-14	180	Обръщане	
Хмбургери	100-500	7-14	180	Обръщане	Добавете ½ лъжица олио
Наденички	100-500	13-15	200	Обръщане	Добавете ½ лъжица олио
Пилешки бутчета	100-500	18-22	180	Обръщане	Добавете ½ лъжица олио
Пилешки гърди	100-500	10-15	180	Обръщане	

V. Закуски

Тип	Минимално и максимално количество	Време (минути)	Температура °C	Обръщане	Допълнителна информация
Пролетни рулца	100-400	8-10	200	Обръщане	Добавете ½ лъжица олио
Варени зеленчуци	100-400	10	180	Обръщане	

Забележка: Ако фритюрникът е току-що включен, времето за готвене трябва да се увеличи с около 3 минути.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Почиствайте продукта всеки път след употреба.

Вътрешността на съда, кошницата за пържене и уреда са покрити с незалепващо покритие. Не използвайте метални кухненски прибори или абразивни почистващи материали, за да извършите почистването, тъй като това ще повреди незалепващото покритие.

1. Изключете щепсела от контакта, оставете уреда да се охлади.

Забележка: Извадете съда за пържене, така фритюрникът се охлажда по-бързо.

2. Използвайте влажна кърпа, за да почистите външната част на уреда.

3. Почистете съда или дъното на съда с гореща вода, почистващ препарат и неабразивна гъба. Поставете кошницата за пържене в съда и след това ги накуснете в продължение на 10 минути.
4. Почистете вътрешността на уреда с гореща вода и неабразивна гъба.
5. Използвайте четка за почистване, за да почистите нагревателите, отстранете останалия остатък от храна.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Причина	Решение
Уредът не работи	1. Щепселът не е включен в контакта. 2. Таймерът не е настроен.	1. Включете щепсела в заземен контакт. 2. Настройте таймера на нужното време за готвене и включете уреда.
Храната не сготвена добре	1. Има твърде много храна в кошницата. 2. Температурата е твърде ниска. 3. Времето за готвене е твърде малко.	1. Поставете хранителните съставки в кошницата за пържене на малки порции. При малки партии пърженето може да бъде по-равномерно разпределено. 2. Настройте температурата на готвене според инструкции по-горе. 3. Настройте времето за готвене според инструкциите по-горе.
Храната не е сготвена равномерно	Някои храни трябва да се обръщат по време на готвене.	Ако някои хранителни съставки са най-отгоре или се съединят с други хранителни съставки (напр. чипс), те трябва да бъдат преобърнати в процеса на готвене.
Закуските не са добре сготвени	Тези закуски трябва да се готвят по традиционния начин.	Можете да изберете да изпечете храната на фурна или да добавите малко олио, за да увеличите хрупкавостта.
От уреда излиза бял дим	1. Готвите храни с високо съдържание на мазнини. 2. Има останала мазнина в съда от предишно готвене.	1. Когато пригответе хранителни съставки със сравнително високо съдържание на мазнини, голямо количество мазни изпарения с висока температура ще се натрупат в съда, но това няма да повлияе на крайния резултат. 2. Белият дим, който се получава, е вследствие нагряване на мазнината в съда. Уверете се, че почиствате съда всеки път след употребата.
Пържените картофи не са достатъчно хрупкави	Не сте накуснали картофките в мазнина преди пържене.	Използвайте пресни картофи и се уверете, че не се разделят по време на пърженето.
Хрупкавостта на картофките се определя от мазнината и влагата в картофите.	Не сте накуснали картофките правилно преди пържене.	1. Уверете се, че картофите са сухи, преди да добавите олио. 2. Чрез рязане на по-малки размери, картофките стават по-леки и хрупкави. 3. Чипсът може да стане по-лек и хрупкав, като се добави малко количество олио.

ФИГУРА 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12

AIR FRYER

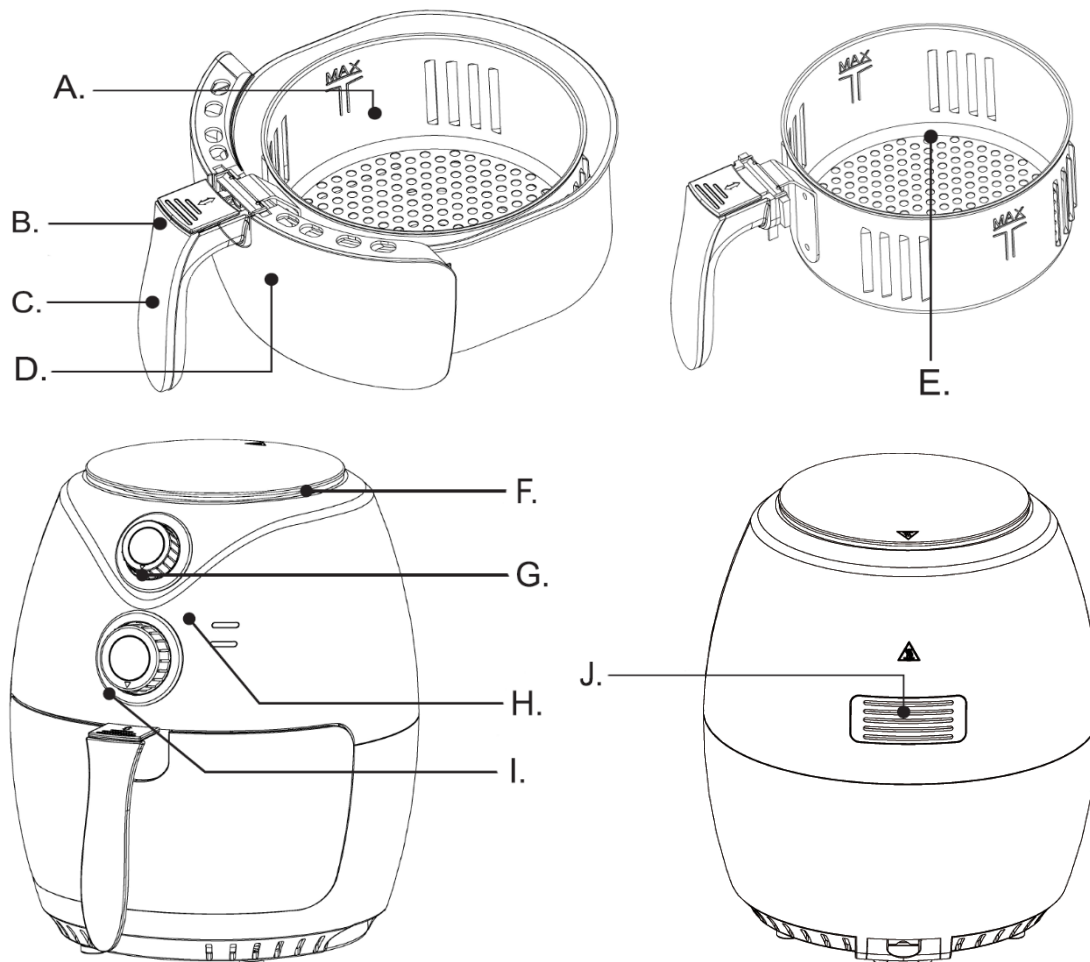
V51980C

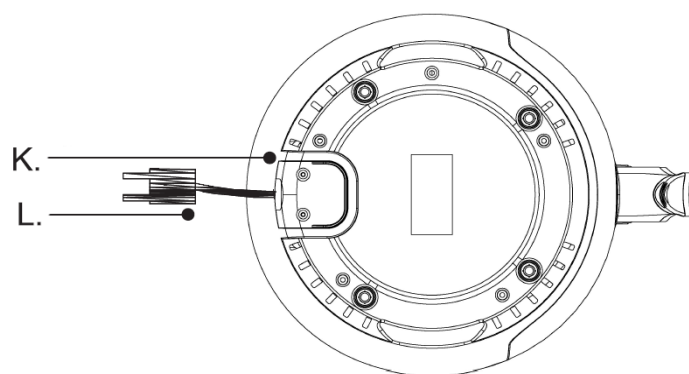
INSTRUCTION MANUAL



BRIEF INTRODUCTION

The newly introduced fat-free frying will help you to cook the food and refreshment you like in a healthier manner. The fat-free frying uses the principle of hot air combining with high speed air cycling (fast air change), it will provide a one time comprehensive heating, so for most food, there is no need to add oil for cooking. With additional roasting plate, now you have a more convenient way to make delicious food like cakes and milk egg biscuits, etc.





GENERAL INSTRUCTION

A. Frying basket	G. Temperature control button
B. Demounting button of frying basket	H. Indicator
C. Handle of frying basket	I. Timer
D. Fryer	J. Air outlet opening
E. Frying net	K. Storing capsule of power wire
F. Air inlet opening	L. Power wire

ATTENTIONS

Before operating the air fryer, please read through the instruction manual, and keep it for future reference.

I. Danger

1. Do not soak the main body into water, or wash it under the tap, there are electric components and heating components in the body.
2. Do not let water or other liquid flow into the product, in this case electric shocks might take place.
3. While the product is working, do not cover the air inlet and outlet opening.
4. Never pour oil into the fryer as this may cause fire.
5. Do not touch the inside of the product while it is working in order to prevent scalding on the bottom of the product, which part will be hotter and hotter while the product is working, thus it must take care to avoid scalding injury.
6. This product is manually operated, thus never connect the product with external timer or independent remote control system.

II. Warning

1. Before connecting the product with the electric power, please check if the power provided is in accordance with the rated power of the product.
2. If there are damages to the plug, power wire or the product, you should no longer use the product.
3. If the power wire is broken, for avoiding danger, it must be replaced by service technicians from the manufacturer, repairing department or similar departments.
4. This product can be used by child over the age of 8, and person with imperfect limbs or with feeling, metal handicaps, but the precondition is that specially assigned person must give supervision and guidance to their using the product, thus to ensure their safety.

5. The product must be connected to a grounded socket, and one must make sure that it is inserted correctly.
6. Never put the fryer against the wall of other appliances. There should be at least 10cm of free space on the back and sides and 10cm free space above the fryer.
7. The product must not be left unattended while operating.
8. During the period of fat-free frying, steam with high temperature will be emitted from the air outlet opening. The hands and face should be away from the steam and the air outlet opening. Always take care of the hot steam and air while moving the fryer away from the product.
9. When using the product, the accessible surfaces might become very hot. (Figure 2)
10. If the product is smoking, unplug it immediately. Remove the fryer away from the product after it has stopped smoking.

III Notice:

1. The product is limited to normal domestic usage. It should not be used in the dining rooms of shops, office, farms or other working environments. And should not be used by customers in hotels, motels, guest houses or breakfast rooms, or other accommodation environments.
2. If the customer has failed to use the product correctly, or has used the product professional or half professional purposes, or failed to follow the instructions in the manual while using, then such misuse will invalidate the guarantee.
3. Do not repair the product by yourself, for such action will invalidate the guarantee.
4. Always unplug the power after use.
5. Before treating or cleaning the product, the product must be given 30 minutes for cooling down.

BEFORE FIRST USE

1. Remove all the packing material.
2. Remove labels or stickers from the appliance.
3. Clean the frying basket and the frying-pan with hot water, detergent and non-abrasive sponge.
[Note: You can clean the frying basket and frying-pan in dishwasher]
4. Wipe the inside and outside of the appliance with moist cloth.

The fat-free fryer uses the technology of hot air. Never pour oil or fat into the fryer.

OPERATION PREPARATION

1. Put the product on a surface that is leveled, even, and stable, do not put the product on surface that is not heat-resistant.
2. Put the frying basket into the fryer correctly (Figure 3).
3. Pull the wire out of the wire capsule at the bottom of the product.
4. Never pour oil or other liquid into the fryer.
5. Never put things on top of the product as this will prevent the air flow and reduce the effect of hot air heating.

OPERATING THIS PRODUCT

The fat-free fryer can be used to cook many types of food ingredients.

I. Fat-Free Frying

1. Insert the plug into the grounded socket.
2. Pull out the frying-pan carefully from the fat-free fryer. (Figure 4)
3. Put the food ingredients into the frying basket.
4. Slip the frying-pan back to the fat-free fryer.

Do not use the fryer before putting in the frying basket.

Notice: Do not touch the pan during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.

5. Adjust to the right temperature by turning the temperature control knob. Please refer to the “Setting” part of this chapter. (Figure 7)
6. To turn on the product, please adjust the knob of the timer to decide the time for cooking (Figure 8). If the product starts with cold boot, the cooking time should be 3 minutes longer.

By this time, the power wire indicator lamp and the heating indicator lamp will turn on. (Figure 9)

The timer will begin to countdown the time according to the Setting temperature.

During the operation of the fat-free fryer, the heating indicator lamp will turn on and off continuously. This shows that the heating components are turning on and off continuously, thus to maintain the Setting temperature.

The redundant oil from the food ingredients will be collected at the bottom of the frying-pan.

7. Some food ingredients require overturning during the middle term of cooking (refer to the “Setting” part of this chapter). To overturn the good ingredients, hold the handle and pull out the frying-pan from the product, and then make the turning. After that, slip the frying-pan back to the fat-free fryer (Figure 10). Notice: Do not press the demounting button of the frying basket during the process of overturning. (Figure 11)
8. The ringing of the timer means that the Setting time has expired. Then pull the frying-pan out of the product, and put it on heat-resistant surface.
9. Check to see if the food ingredient is cooked ripe.
10. To pour out the small size food ingredients (e.g. chips), please press the demounting button of the frying basket, and take the frying basket out of the frying-pan.
Do not overturn the frying basket before demounting the frying-pan, for this will cause the redundant oil collected at the bottom of the frying-pan to leak onto the food ingredients.
After cooking with the fat-free fryer, there might be steam jetting out from the fryer.
11. Pour the food ingredients in the frying basket all into the bowls or plates.
Note: To fetch the big size or fragile food ingredients, you can use the clamps to take them out from the frying basket.
12. After completing the cooking of one batch of food ingredients, the fat-free fryer can begin to cook another batch of food ingredients at any time.

II. Note:

1. Compared with the food ingredients with large size, the small size food ingredients will require less time for cooking.
2. During the process of cooking, overturning the small size food can promote the final cooking effect, and can help the food ingredients to get well-distributed frying.

3. By adding small amount of oil to the fresh photos, the food can be made crisper. After adding the oil, the food ingredients should be shelved for several minutes before frying them in the fat-free fryer.
4. The refreshment that can be cooked in the oven can also be cooked in the fat-free fryer.
5. Sandwich food can be made quickly and conveniently with the using of pre-fermented dough. Comparing with the homemade dough, the pre-fermented dough requires a shorter cooking time.

III. Potatoes and Chips

Type	Minimum-Maximum food ingredients amount	Time (minutes)	Temperature °C	Overturning	Additional information
Frozen Thin Chips	300-700	12-16	200	Overturning	
Frozen Thick Chips	300-700	12-20	200	Overturning	
Self-made Potato Chips	300-800	18-22	180	Overturning	Adding ½ spoon of oil

IV. Meet

Type	Minimum-Maximum food ingredients amount	Time (minutes)	Temperature °C	Overturning	Additional information
Beefsteak	100-500	8-12	180	Overturning	
Chicken chop	100-500	10-14	180	Overturning	
Hamburger	100-500	7-14	180	Overturning	Adding ½ spoon of oil
Sausage rolls	100-500	13-15	200	Overturning	Adding ½ spoon of oil
Chicken drumstick	100-500	18-22	180	Overturning	Adding ½ spoon of oil
Chicken breast	100-500	10-15	180	Overturning	

V. Refreshment

Type	Minimum-Maximum food ingredients amount	Time (minutes)	Temperature °C	Overturning	Additional information
Spring Roll	100-400	8-10	200	Overturning	Adding 1/2 spoon of oil
Brewed Vegetable	100-400	10	180	Overturning	

Notice: If the fat-free fryer starts with cold boot, the cooking time should be 3 minutes longer.

CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the product each time after using.

The inside of the frying-pan, frying basket and the product are all covered with non-stick coating. Do not use metal kitchenware or abrasive cleaning material to do the cleaning as this will damage the non-stick coating.

1. Pull out the plug from the power socket, let the product cool down.
Notice: Take out the frying-pan, thus to make the fat-free fryer cool down more quickly.
2. Use wet cloth to scrub the outside part of the product.
3. Clean the frying-pan or the bottom of the frying-pan with hot water, detergent and non-abrasive sponge, please add hot water into the frying-pan together with some detergent. Put the frying basket into the frying-pan, and then soak the frying-pan and the frying basket for 10 minutes.
4. Clean the inside of the product with hot water and non-abrasive sponge.
5. Use cleaning brush to clean the heating components, swept away any remaining food residual.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Causes	Solving Method
The frying-pan does not work	1. The plug of the product is not inserted into the power socket. 2. You have failed to set the timer.	1. Insert the plug into the grounded power socket. 2. Turn the timer knob to set the right time needed for cooking, and then turn on the power.
Food ingredients cooked by the frying-pan not ripe enough	1. Too much food ingredients in the frying basket. 2. The heating temperature enacted is too low. 3. The cooking time is too short.	1. Put the food ingredients into the frying basket in small batches. In small batches, the frying can be more evenly distributed. 2. Turn the temperature control knob to set the temperature required (refer to the "Setting" part in the chapter of "Operating this Product") 3. Turn the timer knob to decide the time for cooking (refer to the "Setting" part in the chapter of "Operating this Product").
Food ingredients not baked evenly in the frying-pan	Some food ingredients should be overturned during the process of cooking.	If some food ingredients lay on the top, or join together with other food ingredients (e.g. fried chips), then they must be overturned in the process of cooking, please refer to the "Setting" part in the chapter of "Operating this Product").
The fried refreshment coming out of the frying-pan is not crisp	The frying refreshment you choose must be baked in traditional fryer.	You can choose the oven refreshment, or you can add some oil on the refreshment to increase their crispy quality.
White smoke coming out of the product	1. You are cooking food ingredients with a high content of oil. 2. Oil dirt from last use is still remained inside the frying-pan.	1. When you are cooking food ingredients with comparatively high oil content in the fat-free fryer, large amount of oil fume will infiltrate into the frying-pan might be hotter than usual, but this will not affect the final cooking effect. 2. The white smoke produced by heating the oil and fat inside the frying-pan. Make sure to clean the frying-pan each time after the using.
Fresh crisps are not fried evenly inside the frying-pan	You have failed to soak the potato chips correctly before the frying.	Use fresh potatoes, and make sure that they will not split in the process of frying
1. The crisp extent is decided by the oil content and moisture content	Potatoes not soaked correctly.	1. Make sure to drain the potato chips correctly before adding oil to them. 2. By cutting the potato chips into smaller size, they can be made more light and crisp.

contained in the potato chips.		3. The potato chips can be made more light and crisp by adding small amount of oil to them.
--------------------------------	--	---

FIGURE 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12



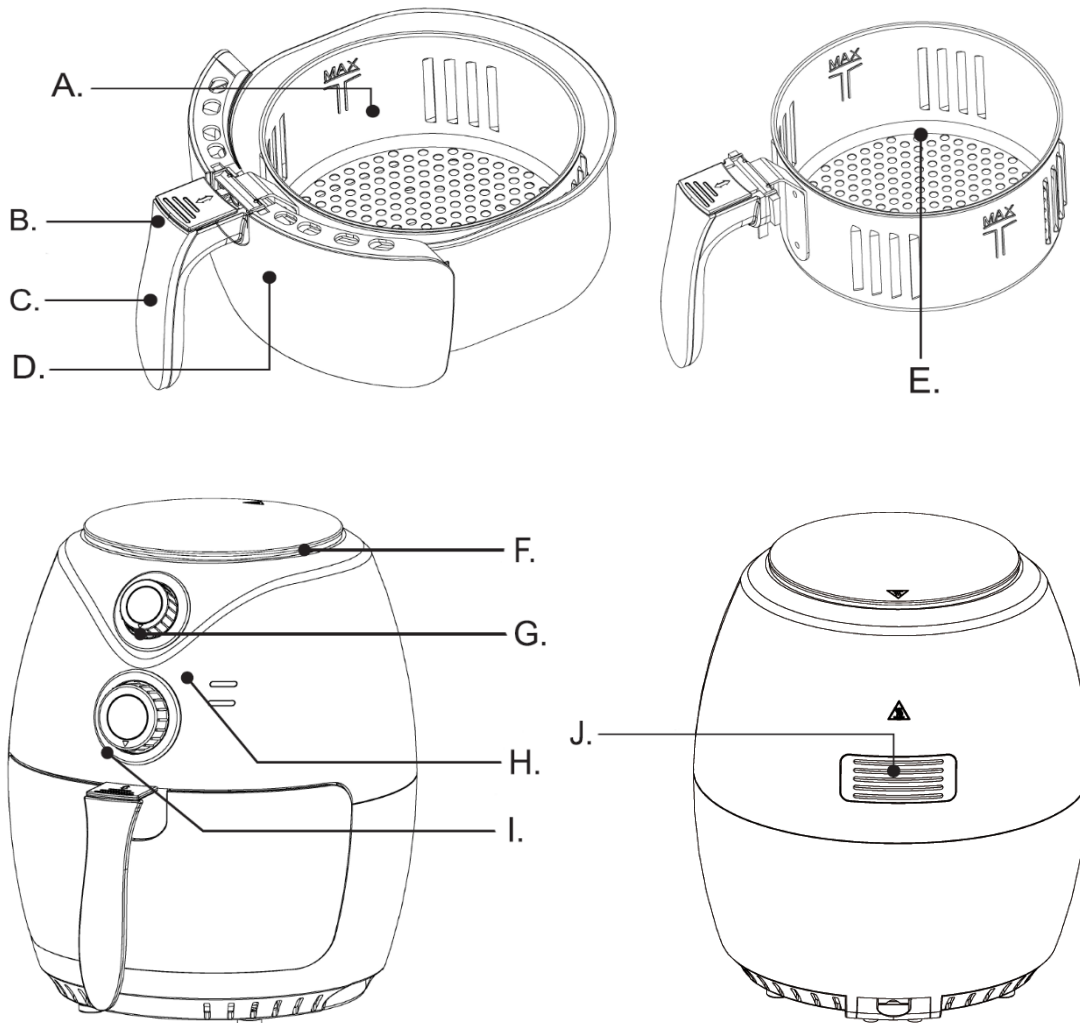
ΦΡΙΤΕΖΑ

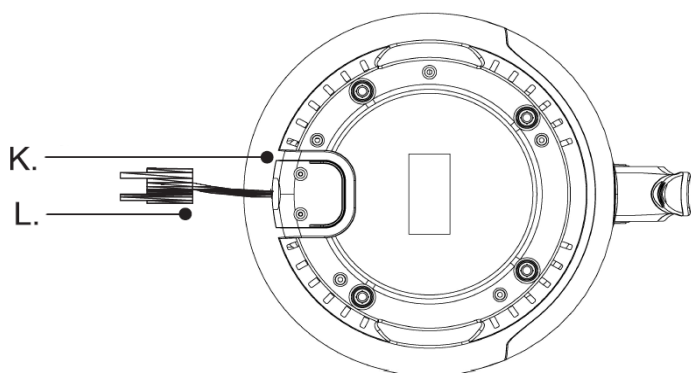
V51980C

ΟΔΗΓΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΣΥΝΤΟΜΗ ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Το καινοτόμο, χωρίς λίπος τηγάνισμα θα σας βοηθήσει να προετοιμάσετε τα τρόφιμα πιο υγιεινά. Το τηγάνισμα χωρίς λίπος χρησιμοποιείται την αρχή του ζεστού αέρα σε συνδυασμό με τη ροή αέρα υψηλής ταχύτητας (γρήγορη αλλαγή αέρα) που παρέχει πλήρη θέρμανση, οπότε για τα περισσότερα τρόφιμα δεν χρειάζεται να προσθέτετε λάδι ή άλλα λίπη. Με μια επιπλέον πλάκα ψησίματος τώρα έχετε έναν πιο βολικό τρόπο για να προετοιμάσετε νόστιμα φαγητά όπως κέικ και μπισκότα γάλακτος με αυγά και άλλα.





ΓΕΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

A. Καλάθι τηγανίσματος	G. Ελεγκτής θερμοκρασίας
B. Κουμπί απελευθέρωσης καλαθιού	H. Φωτεινή ένδειξη
Γ χειρολαβή του καλαθιού τηγανίσματος	I. Χρονοδιακόπτης
D. Φριτέζα	J. Έξοδος αέρα εξόδου
E Πλέγμα για τηγάνισμα	K. Θήκη καλωδίου τροφοδοσίας
F. Εισαγωγή αέρα εισόδου	L. Καλώδιο τροφοδοσίας

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες και φυλάξτε το εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά.

I. Κίνδυνος

1. Μη βυθίζετε το κύριο σώμα στο νερό και μην το πλένετε με τρεχούμενο νερό, υπάρχουν ηλεκτρικά εξαρτήματα και στοιχεία θέρμανσης.
2. Μην αφήνετε να εισέλθει στο προϊόν νερό ή άλλο υγρό, οπότε μπορεί να συμβούν ηλεκτρικοί κλονισμοί.
3. Ενώ το προϊόν λειτουργεί, μην καλύπτετε την είσοδο αέρα και εξόδου.
4. Ποτέ μην ρίχνετε λάδι στη φριτέζα, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.
5. Μην αγγίζετε τη συσκευή, ενώ εργάζονται για να αποφύγετε το κάψιμο στο κάτω μέρος του προϊόντος που θα πάρει ζεστά. Ενώ το προϊόν λειτουργεί, προσέξτε.
6. Το προϊόν αυτό χειρίζεται χειροκίνητα, οπότε ποτέ μην συνδέετε το προϊόν με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ανεξάρτητο σύστημα τηλεχειρισμού.

II. Προσοχή

1. Πριν συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα, βεβαιωθείτε ότι η τροφοδοσία είναι σύμφωνη με την ονομαστική ισχύ του προϊόντος.

2. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας, το φις ή η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, διακόψτε τη χρήση του προϊόντος.
3. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το εξουσιοδοτημένο κέντρο συντήρησης ή άλλο εξειδικευμένο άτομο για να αποφευχθεί ο κίνδυνος ατυχήματος.
4. Το προϊόν αυτό μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών, καθώς και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες μόνο υπό την επίβλεψη και καθοδήγηση του άλλου υπεύθυνου για την ασφάλειά τους.
5. Το προϊόν πρέπει να είναι συνδεδεμένο σε μια γειωμένη πρίζα και πρέπει να βεβαιωθείτε ότι έχει εγκατασταθεί σωστά.
6. Μην τοποθετείτε ποτέ κοντά σε άλλες συσκευές. Πρέπει να υπάρχουν τουλάχιστον 10 cm ελεύθερου χώρου γύρω από τη συσκευή και 10 cm ελεύθερου χώρου πάνω από τη φριτέζα.
7. Το προϊόν δεν πρέπει να παραμείνει χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
8. Κατά τη διάρκεια της περιόδου τηγανίσματος χωρίς λίπος από την έξοδο αέρα, ο ατμός θα απελευθερωθεί με υψηλή θερμοκρασία. Τα χέρια και το πρόσωπο πρέπει να απέχουν από τον ατμό και την έξοδο αέρα. Πάντα να διατηρείτε από το ζεστό ατμό και αέρας κατά τη μετακίνηση της φριτέζας.
9. Όταν χρησιμοποιείτε το προϊόν, οι προσβάσιμες επιφάνειες μπορούν να γίνουν πολύ ζεστές. (Σχήμα 2)
10. Εάν το προϊόν καπνίσει, αποσυνδέστε το αμέσως από την πρίζα. Αφαιρέστε το καλάθι από τη συσκευή μετά τη διακοπή του καπνίσματος.

III Σημείωση:

1. Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Δεν προορίζεται για χρήση σε περιβάλλοντα όπως μικρές κουζίνες καταστημάτων, γραφεία ή άλλα περιβάλλοντα εργασίας. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από πελάτες σε ξενοδοχεία, εστιατόρια ή άλλα καταλύματα.
2. Εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί ακατάλληλα ή για επαγγελματικούς ή ημι-επαγγελματικούς σκοπούς ή αν δεν χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες του εγχειριδίου χρήσης, η εγγύηση καθίσταται άκυρη.
3. Επιστρέψτε πάντα τη συσκευή σε εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών. Μην προσπαθήσετε να επισκευάσετε μόνοι σας τη συσκευή, διαφορετικά η εγγύηση θα ακυρωθεί.
4. Πάντα να αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση.
5. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για περίπου 30 λεπτά πριν από τη συντήρηση ή το καθαρίσμα.

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΡΧΙΚΗ ΧΡΗΣΗ

1. Αφαιρέστε όλο το υλικό συσκευασίας.
2. Αφαιρέστε τις ετικέτες ή τις αυτοκόλλητες ετικέτες από τη συσκευή.

3. Καθαρίστε το καλάθι και το δοχείο με ζεστό νερό, απορρυπαντικό και μη λειαντικό σφουγγάρι.

Σημείωση: Μπορείτε να καθαρίσετε το καλάθι και το πιάτο στο πλυντήριο πιάτων.

4. Σκουπίστε το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής με υγρό πανί.

Αυτή η συσκευή είναι μια φριτέζα που χρησιμοποιεί ζεστό αέρα. Μην ρίχνετε λάδι στο καλάθι.

Μη γεμίζετε το δοχείο με λάδι ή άλλο υγρό, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο πυρκαγιάς.

Μην τοποθετείτε τίποτα στη συσκευή, καθώς αυτό μπορεί να διακόψει τη ροή του αέρα και να επηρεάσει τα αποτελέσματα του τηγανίσματος.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΜΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ

1. Τοποθετήστε το προϊόν σε επίπεδη, ομαλή και σταθερή επιφάνεια, μην τοποθετείτε το προϊόν σε ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια.

2. Τοποθετήστε σωστά το καλάθι τηγανίσματος στη φριτέζα (Εικόνα 3).

3. Αφαιρέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από τη θήκη στο κάτω μέρος του προϊόντος.

4. Ποτέ μην ρίχνετε λάδι ή άλλο υγρό στη φριτέζα.

5. Ποτέ μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω στο προϊόν, καθώς αυτό θα αποτρέψει τη ροή αέρα και θα μειώσει την επίδραση της θέρμανσης με ζεστό αέρα.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Η φριτέζα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να μαγειρέψουν πολλά είδη τροφίμων.

I. Τηγάνισμα χωρίς λίπος

1. Συνδέστε το φιλτράρισμα στην πρίζα.

2. Τραβήξτε προσεκτικά το δοχείο της φριτέζας. (Σχήμα 4)

3. Τοποθετήστε τα συστατικά τροφίμων στο καλάθι.

4. Τοποθετήστε το δοχείο στη φριτέζα.

Μην χρησιμοποιείτε τη φριτέζα πριν τοποθετήσετε το καλάθι.

5. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία μέσω του ρυθμιστή. Περισσότερες πληροφορίες διατίθενται στην ενότητα εγκατάστασης. (Σχήμα 7)

6. Για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή, ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη (Εικόνα 8). Εάν η φριτέζα απλώς είναι ενεργοποιημένη, ο χρόνος μαγειρέματος πρέπει να αυξηθεί κατά περίπου 3 λεπτά.

Οι ενδείξεις on / off και για θέρμανση θα ανάψει. (Σχήμα 9)

Ο χρονομετρητής θα αρχίσει να μετράει το χρόνο μαγειρέματος.

Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της φριτέζας, η ενδεικτική λυχνία θέρμανσης ανάβει και σβήνει συνεχώς. Αυτό δείχνει ότι οι θερμαντήρες είναι ενεργοποιημένοι και απενεργοποιημένοι συνεχώς, διατηρώντας έτσι τη ρυθμισμένη θερμοκρασία.

Η περίσσεια λίπους από τα θρεπτικά συστατικά θα συλλέγεται στο κάτω μέρος του δοχείου.

7. Ορισμένα συστατικά τροφίμων απαιτούν ανατροπή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος (ανατρέξτε στην ενότητα "Ρύθμιση"). Για να γυρίσετε το φαγητό, πιάστε τη λαβή και τραβήξτε το δοχείο από τη συσκευή και, στη συνέχεια, γυρίστε το. Στη συνέχεια τοποθετήστε το δοχείο πίσω στη φριτέζα (Εικόνα 10).

Σημείωση: Μην πιέζετε το κουμπί απελευθέρωσης καλαθιού κατά τη διάρκεια της διαδικασίας ανατροπής. (Σχήμα 11)

8. Το σήμα ήχου χρονοδιακόπτη σημαίνει ότι έχει παρέλθει ο χρόνος. Στη συνέχεια, τραβήξτε έξω το δοχείο προϊόντος και τοποθετήστε το σε μια ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια.

9. Ελέγξτε ότι το φαγητό μαγειρεύεται.

10. Για να αφαιρέσετε μικρά μεγέθη συστατικών (για παράδειγμα, τσιπ), πατήστε το κουμπί αΜην αναποδογυρίζετε το καλάθι τηγανίσματος πριν το αφαιρέσετε από το δοχείο, καθώς αυτό θα προκαλέσει τη συλλογή του πλεονάζοντος λίπους, το οποίο συλλέγεται στο κάτω μέρος του δοχείου, στα θρεπτικά συστατικά απελευθέρωσης καλαθιού και αφαιρέστε το από το δοχείο.

Μετά το μαγείρεμα στη φριτέζα μπορεί να υπάρχει ατμός από τη συσκευή.

1. Ρίξτε όλα τα συστατικά τροφίμων σε πιάτα.

Σημείωση: Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τα μαχαιροπήρουνα για την αφαίρεση μεγάλων συστατικών ή εύθραυστων συστατικών. (Σχήμα 15)

12. Αφού ολοκληρώσετε το μαγείρεμα μιας παρτίδας συστατικών τροφίμων, η φριτέζα μπορεί να ξεκινήσει την προετοιμασία μιας άλλης παρτίδας συστατικών τροφίμων ανά πάσα στιγμή.

II. Σημείωση:

1. Σε σύγκριση με τα συστατικά υψηλής θρεπτικής αξίας, τα μικρά θρεπτικά συστατικά θα απαιτούν μικρότερο χρόνο μαγειρέματος.

2. Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, η ανατροπή μικρών τροφών μπορεί να συμβάλει στο τελικό αποτέλεσμα και μπορεί να βοηθήσει τα συστατικά των τροφών να τσιγαριστούν πιο ομοιόμορφα.

3. Με την προσθήκη μικρής ποσότητας λίπους στα φρέσκα συστατικά, το φαγητό μπορεί να γίνει πιο τραγανό. Μετά την προσθήκη του λίπους, τα συστατικά τροφίμων πρέπει να διατηρούνται για λίγα λεπτά πριν τηγανιστούν στη φριτέζα.

4. Τα σνακ που μπορούν να ψηθούν στο φούρνο μπορούν επίσης να παρασκευαστούν στη φριτέζα.

5. Σάντουιτς μπορεί να παρασκευαστεί γρήγορα και άνετα με τη χρήση προ-ξεβρασμένης ζύμης. Σε σύγκριση με την σπιτική ζύμη, η προψημένη ζύμη απαιτεί μικρότερο χρόνο μαγειρέματος.

III Πατάτες και τσιπς

Τύπος	Ελάχιστη και μέγιστη ποσότητα	Χρόνος (λεπτά)	Θερμοκρασία °C	Στροφή από τη μια πλευρά στην άλλη	Πρόσθετες πληροφορίες
Κατεψυγμένο λεπτό τσιπς	300-700	12-16	200	Στροφή από τη μια πλευρά στην άλλη	
Κατεψυγμένο παχιά τσιπς	300-700	12-20	200	Στροφή από τη μια πλευρά στην άλλη	
Σπιτικό τσιπς	300-800	18-22	180	Στροφή από τη μια πλευρά στην άλλη	Προσθέστε ½ κουταλάκι του γλυκού λάδι

IV ΚΡΕΑΣ

τύπος	Ελάχιστη και μέγιστη ποσότητα	Χρόνος (λεπτά)	Θερμοκρασία °C	Στροφή από τη μια πλευρά στην άλλη	Πρόσθετες πληροφορίες
Μπιφτέκι	100-500	8-12	180	Στροφή από τη μια πλευρά στην άλλη	
Τσιμπήματα κοτόπουλου	100-500	10-14	180	Στροφή από τη μια πλευρά στην άλλη	
Χάμπουργκερ	100-500	7-14	180	Στροφή από τη μια πλευρά στην άλλη	Προσθέστε ½ κουταλάκι του γλυκού λάδι
Λουκάνικα	100-500	13-15	200	Στροφή από τη μια πλευρά στην άλλη	Προσθέστε ½ κουταλάκι του γλυκού λάδι
Κοτόπουλα πόδια	100-500	18-22	180	Στροφή από τη μια πλευρά στην άλλη	Προσθέστε ½ κουταλάκι του γλυκού λάδι
Κοτόπουλα στήθος	100-500	10-15	180	Στροφή από τη μια πλευρά στην άλλη	

Προσοχή: Μην πιέζετε το κουμπί απελευθέρωσης καλαθιού ενώ ανακινείτε και γυρίζετε το φαγητό.

V. Σνακ

τύπος	Ελάχιστη και μέγιστη ποσότητα	Χρόνος (λεπτά)	Θερμοκρασία °C	Στροφή από τη μια πλευρά στην άλλη	Πρόσθετες πληροφορίες
Ανοιξιάτικα ρολά	100-400	8-10	200	Στροφή από τη μια πλευρά στην άλλη	Προσθέστε ½ κουταλάκι του γλυκού λάδι
Μαγειρεμένα λαχανικά	100-400	10	180	Στροφή από τη μια πλευρά στην άλλη	

Σημείωση: Αν η φριτέζα είναι μόλις ενεργοποιημένη, ο χρόνος μαγειρέματος πρέπει να αυξηθεί κατά περίπου 3 λεπτά.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Καθαρίστε το προϊόν κάθε φορά μετά τη χρήση.

Το εσωτερικό του δοχείου, το καλάθι και η συσκευή καλύπτονται με μη κολλητική επικάλυψη. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά μαχαιροπήρουνα ή αποξεστικά υλικά καθαρισμού για να κάνει τον καθαρισμό, καθώς αυτό θα βλάψει το αντικολλητικό επίστρωμα.

1. Αποσυνδέστε το φις από την πρίζα, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

Σημείωση: Αφαιρέστε τον το καλάθι ώστε η φριτέζα να κρυώσει πιο γρήγορα.

2. Χρησιμοποιήστε ένα υγρό πανί για να καθαρίσετε το εξωτερικό μέρος της συσκευής.

3. Καθαρίστε το δοχείο ή το κάτω μέρος του δοχείου με ζεστό νερό, απορρυπαντικό και μη λειαντικό σφουγγάρι. Τοποθετήστε το καλάθι στο δοχείο και στη συνέχεια απορροφήστε το για 10 λεπτά.

4. Καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής με ζεστό νερό και μη λειαντικό σφουγγάρι.

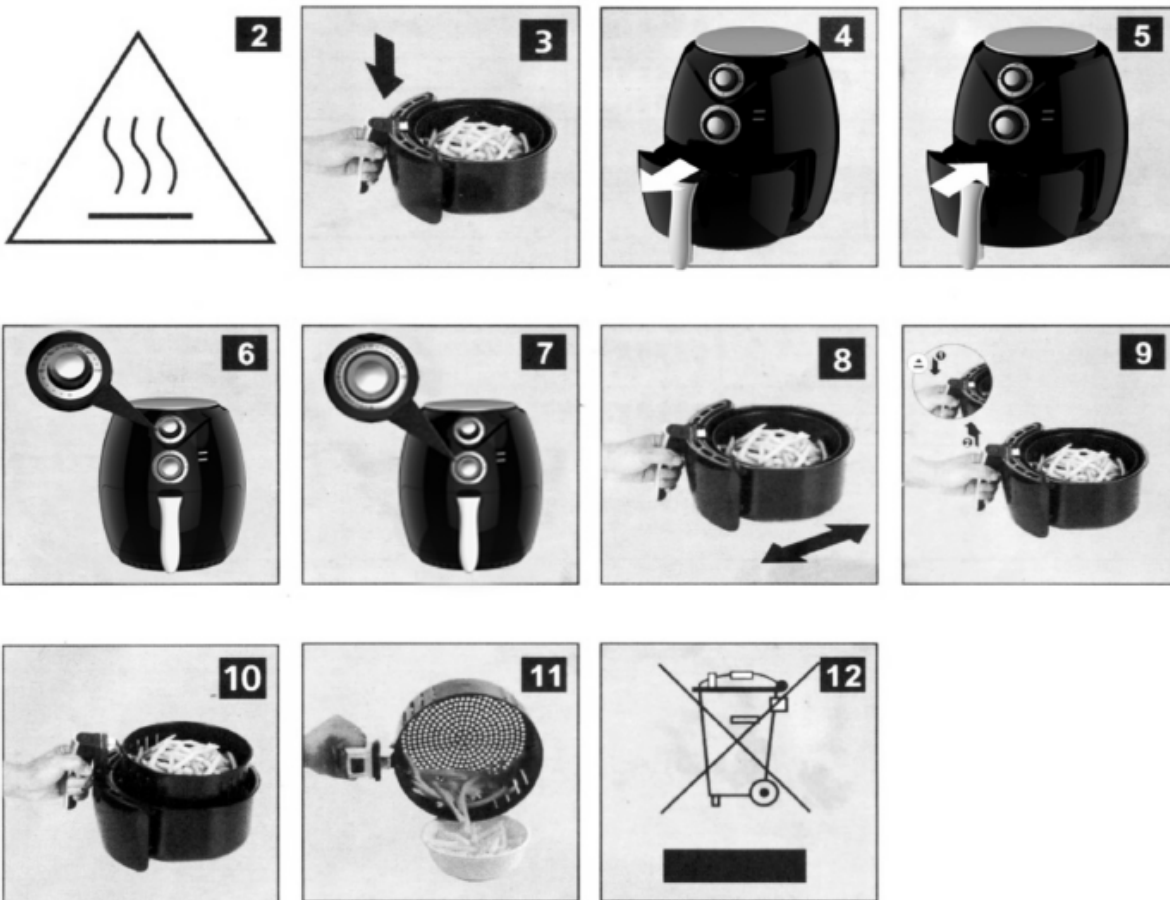
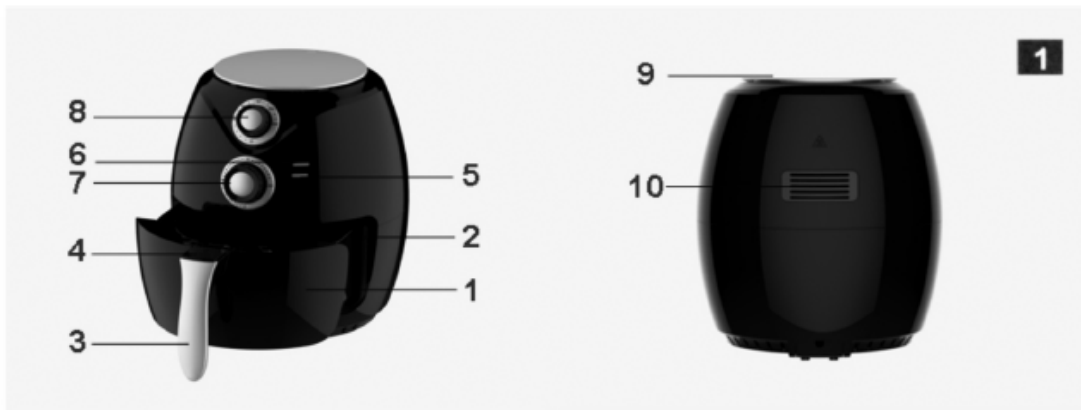
5. Χρησιμοποιήστε μια βούρτσα καθαρισμού για να καθαρίσετε τους θερμαντήρες, αφαιρέστε τα υπόλοιπα από τα τρόφιμα.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Αιτία	Απόφαση
----------	-------	---------

Η συσκευή δεν λειτουργεί	1. Το βύσμα δεν είναι συνδεδεμένο στην πρίζα.	1. Συνδέστε το φως σε μια γειωμένη πρίζα.
Το φαγητό δεν έχει ψηθεί καλά	2. Ο χρονοδιακόπτης δεν έχει ρυθμιστεί.	2. Ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη στο χρόνο μαγειρέματος και ενεργοποιήστε τη συσκευή.
Το φαγητό δεν είναι ομοιόμορφα μαγειρεμένο	1. Υπάρχει πολύ φαγητό στο καλάθι.	1. Τοποθετήστε τα συστατικά τροφίμων στο καλάθι σε μικρές μερίδες. Σε μικρές παρτίδες, το τηγάνισμα μπορεί να κατανεμηθεί πιο ομοιόμορφα.
Τα σνακ δεν είναι καλά μαγειρεμένα	2. Η θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή.	2. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία μαγειρέματος σύμφωνα με τα παραπάνω.
Ο λευκός καπνός βγαίνει από τη συσκευή	3. Ο χρόνος μαγειρέματος είναι πολύ χαμηλός.	3. Ρυθμίστε το χρόνο μαγειρέματος σύμφωνα με τις παραπάνω οδηγίες.
Τα τηγανητά πατάτα δεν είναι αρκετά τραγανά	Δεν έχετε ωριμάσει τις πατάτες σωστά πριν το τηγάνετε.	Εάν ορισμένα συστατικά τροφίμων βρίσκονται στην κορυφή ή σε συνδυασμό με άλλα συστατικά τροφίμων (π.χ. τσιπς), θα πρέπει να ανατραπούν στη διαδικασία μαγειρέματος.
Η τραγανότητα των πατατών καθορίζεται από το λίπος και την υγρασία στις πατάτες.	Δεν έχετε ωριμάσει τις πατάτες σωστά πριν το τηγάνετε.	Μπορείτε να επιλέξετε να ψήσετε το φαγητό στο φούρνο ή να προσθέσετε λίγο λάδι για να αυξήσετε την τραγανότητα.

ΣΧΗΜΑ 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12



FRITEUZĂ CU AER CALD

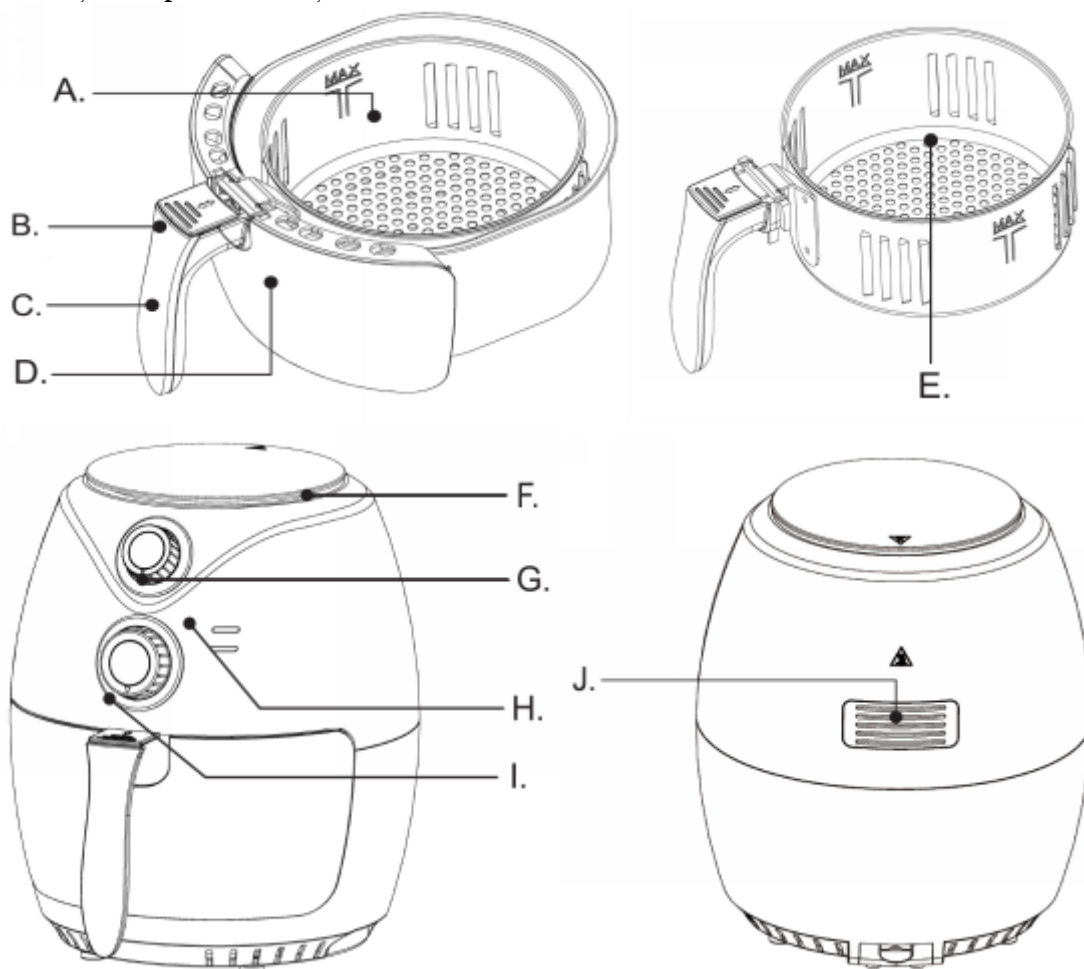
V51980C

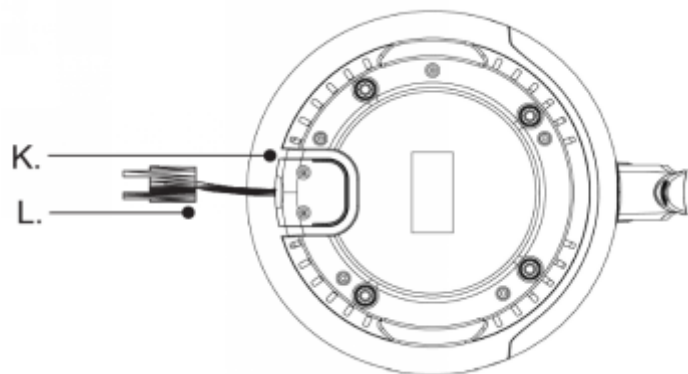
MANUAL DE UTILIZARE



SCURTĂ INTRODUCERE

Pâinea prăjită inovatoare și fără grăsimi vă va ajuta să vă hrăniți mai sănătos. Prin prăjirea fără grăsime se folosește principiul aerului fierbinte, combinat cu fluxul de aer de mare viteză (schimbarea rapidă a aerului) care asigură o încălzire completă, astfel încât pentru majoritatea alimentelor nu este nevoie să adăugați ulei sau alte grăsimi. Cu o placă suplimentară de copt acum aveți o modalitate mai convenabilă de a pregăti alimente delicioase, cum ar fi torturi și biscuiți cu lapte, cu ouă și multe altele.





INSTRUCȚIUNI GENERALE

A. Coș de prăjit	G. Regulatorul de temperatură
B. Butonul de eliberare a coșului	H. Indicator luminos
C. Mânerul coșului de prăjit	I. Timer
D. Friteuza	J. Orificiu de evacuare a aerului
E. Grill de prăjire	K. Compartimentul pentru cablul de alimentare
F. Intrare aer de admisie	L. Cablu de alimentare

ATENȚIE

Înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată, citiți cu atenție toate instrucțiunile și păstrați manualul pentru referințe ulterioare.

I. Pericol

1. Nu scufundați corpul principal în apă și nu îl spălați cu apă curentă, există componente electrice și elemente de încălzire.
2. Nu permiteți intrarea în aparat a apei sau a altor lichide, în acest caz pot apărea șocuri electrice.
3. În timp ce produsul funcționează, nu acoperiți orificiul de admisie și de evacuare al aerului.
4. Nu vărsați niciodată ulei în friteuză, deoarece acest lucru poate provoca un incendiu.
5. Nu atingeți interiorul aparatului în timp ce lucrați pentru a evita arderea în partea inferioară a produsului, ceea ce va deveni mai fierbinte. În timp ce produsul funcționează, aveți grijă.
6. Acest produs este acționat manual, astfel încât niciodată să nu conectați produsul la un temporizator extern sau la un sistem independent de telecomandă.

II. Atenție

1. Înainte de a conecta aparatul la rețea, vă rugăm să verificați dacă alimentarea este în concordanță cu puterea nominală a produsului.
2. Dacă cablul de alimentare, ștecherul sau aparatul sunt deteriorate, întrerupeți utilizarea produsului.

3. Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu unul nou de la producător, de la un centru de service autorizat sau de la o altă persoană calificată, pentru a se evita riscul unui accident.
4. Acest produs poate fi utilizat de către copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, precum și de persoanele cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse numai dacă este supravegheat și condus de o altă persoană responsabilă de siguranța acestora.
5. Produsul trebuie conectat la o priză cu împământare și trebuie să vă asigurați că acesta este instalat corect.
6. Nu amplasați niciodată lângă alte aparate. Trebuie să existe cel puțin 10 cm de spațiu liber în jurul aparatului și 10 cm de spațiu liber deasupra friteuzei.
7. Produsul nu trebuie lăsat nesupravegheat în timpul funcționării.
8. În timpul perioadei de prăjire fără grăsime din priza de aer, aburul va fi eliberat cu o temperatură ridicată. Măinile și fața trebuie să fie departe de abur și de priza de aer. Feriți-vă întotdeauna de aburul și aerul cald în timp ce deplasați friteuză.
9. Când utilizați produsul, suprafețele accesibile pot deveni foarte fierbinți. (Figura 2)
10. Dacă produsul scoate fum, deconectați imediat produsul. Scoateți coșul departe de aparat după ce acesta a încetat să scoată fum.

III Notă:

1. Acest aparat este destinat numai pentru uz casnic. Nu este destinat utilizării în medii precum bucătării micuțe de magazine, birouri sau alte medii de lucru. Nu ar trebui să fie utilizat de clienți în hoteluri, restaurante sau alte spații de cazare.
2. Dacă aparatul este utilizat în mod necorespunzător sau în scopuri profesionale sau semi-profesionale sau dacă nu este folosit în conformitate cu instrucțiunile din manualul de instrucțiuni, garanția devine nulă.
3. Returnați întotdeauna aparatul la un centru de service autorizat pentru reparații. Nu încercați să reparați singur aparatul, altfel garanția va deveni nevalidă.
4. Deconectați întotdeauna aparatul după utilizare.
5. Lăsați aparatul să se răcească timp de aproximativ 30 de minute înainte de efectuarea lucrărilor de întreținere sau de curățare.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Scoateți toate materialele de ambalare.
2. Scoateți etichetele sau autocolantele din aparat.
3. Curățați coșul de prăjit și vasul cu apă fierbinte, detergent și un burete neabraziv.
Notă: Puteți curăța coșul de prăjit și vasul din mașina de spălat vase.
4. Ștergeți interiorul și exteriorul aparatului cu o cârpă umedă.

Acest aparat este o friteuză care utilizează aer cald. Nu turnați ulei în vasul de prăjit.

PREGĂTIREA PENTRU MUNCĂ CU APARATUL

1. Plasați produsul pe o suprafață plană, netedă și stabilă, nu așezați produsul pe o suprafață care nu este rezistentă la căldură.
2. Așezați corect coșul de prăjit în friteuză (Figura 3).
3. Scoateți cablul de alimentare din compartimentul din partea inferioară a produsului.

4. Nu vărsați niciodată ulei sau alt lichid în friteuză.
5. Nu așezați niciodată obiecte pe produs deoarece acest lucru va împiedica fluxul de aer și va reduce efectul încălzirii cu aer cald.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

Friteuza poate fi utilizată pentru a găti mai multe tipuri de alimente.

I. Prăjire fără grăsime

1. Introduceți ștecherul în priză.
2. Trageți ușor vasul din friteuză. (Figura 4)
3. Puneți ingredientele alimentare în vasul de gătit.
4. Așezați recipientul înapoi în friteuză.
Nu utilizați friteuza înainte de a așeza coșul de prăjit.

Notă: Nu atingeți recipientul în timpul și la scurt timp după utilizare, deoarece devine foarte fierbinte. Utilizați întotdeauna mânerul.

5. Setați temperatura prin intermediul regulatorului. Mai multe informații sunt disponibile în secțiunea de configurare. (Figura 7)
6. Pentru a porni aparatul, setați cronometrul (Figura 8). Dacă friteuza este doar pornită, timpul de gătit trebuie să fie mărit cu aproximativ 3 minute.
Indicatoarele de pornire / oprire și pentru încălzire se va aprinde. (Figura 9)
Cronometrul va începe să numere timpul de gătit.
În timpul funcționării friteuzei, indicatorul luminos de încălzire se aprinde și se oprește continuu. Acest lucru indică faptul că încălzitoarele sunt pornite și oprite continuu, menținând astfel temperatura setată.
Excesul de grăsime din nutrienți va fi colectat în partea de jos a recipientului.
7. Unele ingrediente alimentare necesită amestecare în timpul gătitului (consultați secțiunea "Configurare"). Pentru a amesteca mâncarea, apucați mânerul și scoateți recipientul din aparat și apoi amestecați. Apoi, așezați vasul înapoi în friteuză (Figura 10).
Notă: Nu apăsați butonul de eliberare a coșului în timpul procesului de amestecare. (Figura 11)
8. Semnalul sonor al temporizatorului înseamnă că timpul a trecut. Apoi scoateți recipientul cu produsele și plasați-l pe o suprafață rezistentă la căldură .
9. Verificați dacă mâncarea este gătită.
10. Pentru a îndepărta ingrediente de dimensiuni mici (de exemplu, chips-uri), apăsați butonul de eliberare a coșului și scoateți-l din recipient.
Nu răsturnați coșul de prăjit înainte de a-l scoate din recipient deoarece acest lucru va determina scurgerea excesului de grăsime care se colectează pe fundul recipientului peste ingredientele alimentare.
După gătitul cu friteuza, este posibil să iasă abur din aparat.
11. Se toarnă toate ingredientele alimentare în farfurii.
Notă: Puteți utiliza palete pentru a scoate ingredientele mari sau ingredientele fragede.

12. După finalizarea gătirii unei porții de ingrediente alimentare, friteuza poate începe să pregătească altă porție de ingrediente alimentare în orice moment.

II. Notă:

1. Comparativ cu ingredientele nutritive mari, nutrienți mici vor necesita mai puțin timp de gătit.
2. În timpul procesului de gătire, răsturnarea alimentelor mici poate contribui la obținerea rezultatelor finale și poate ajuta ingredientele pentru hrănire să se prăjească mai uniform.
3. Prin adăugarea unei cantități mici de grăsimi la ingredientele proaspete, produsele alimentare pot deveni mai crocante. După adăugarea grăsimii, ingredientele alimentare trebuie ținute câteva minute înainte de a fi prăjite în friteuză.
4. Gustările care pot fi coapte în cuptor pot fi de asemenea pregătite în friteuză.
5. Sandvișurile pot fi preparate rapid și confortabil cu aluat pregătit în prealabil. În comparație cu aluatul de casă, aluatul pregătit în prealabil necesită perioade mai scurte de gătit.

III. Cartofi și chipsuri

Tip	Cantitatea minimă și maximă	Timp (minute)	Temperatură ° C	Amestecare	Informații suplimentare
Chipsuri subțiri înghețate	300-700	12-16	200	Amestecare	
Chipsuri înghețate groase	300-700	12-20	200	Amestecare	
Chipsuri de casă	300-800	18-22	180	Amestecare	Adăugați 1/2 linguriță de ulei

IV. Carne

Tip	Cantitatea minimă și maximă	Timp (minute)	Temperatură ° C	Amestecare	Informații suplimentare
Friptură de vită	100-500	8-12	180	Întoarcere	
Bucățele de pui	100-500	10-14	180	Întoarcere	
Hamburgeri	100-500	7-14	180	Întoarcere	Adăugați 1/2 linguriță de ulei
Cârnați	100-500	13-15	200	Întoarcere	Adăugați 1/2 linguriță de ulei
Copane de pui	100-500	18-22	180	Întoarcere	Adăugați 1/2 linguriță de ulei
Piept de pui	100-500	10-15	180	Întoarcere	

V. Gustări

Tip	Cantitatea minimă și maximă	Timp (minute)	Temperatură ° C	Amestecare	Informații suplimentare
Rulouri de primăvară	100-400	8-10	200	Amestecare	Adăugați 1/2 linguriță de ulei
Legume fierte	100-400	10	180	Amestecare	

Notă: Dacă friteuza este abia pornită, timpul de gătire trebuie să fie mărit cu aproximativ 3 minute.

CURĂȚIRE ȘI ÎNTREȚINERE

Curățați produsul de fiecare dată după utilizare.

Interiorul recipientului, al compartimentului de prăjire și al aparatului sunt acoperite cu un strat de acoperire neaderent. Nu folosiți ustensile de bucătărie din metal sau agenți de curățare abrazivi pentru a curăța, deoarece acest lucru va deteriora stratul de protecție anti-adeziv.

1. Deconectați ștecherul de la priză, lăsați aparatul să se răcească.
Notă: Scoateți coșul de prăjit, astfel friteuza se răcește mai repede.
2. Utilizați o cârpă umedă pentru a curăța partea exterioară a aparatului.
3. Curățați recipientul sau fundul recipientului cu apă fierbinte, detergent și burete neabraziv. Puneți coșul de prăjire în vas și apoi înmuiați-l timp de 10 minute.
4. Curățați interiorul aparatului cu apă fierbinte și cu un burete neabraziv.
5. Utilizați o perie de curățare pentru a curăța încălzitoarele, pentru a îndepărta reziduurile rămase.

ÎNDEPĂRTAREA DEFECȚIUNILOR

Problemă	Cauze	Soluție
Aparatul nu funcționează	Ștecherul nu este conectat la priză. Cronometrul nu este setat.	Conectați ștecherul la o priză cu împământare. Setați cronometrul la timpul de gătire și porniți aparatul.
Mâncarea nu s-a gătit bine	Sunt prea multe alimente în coș. Temperatura este prea scăzută. Timpul de gătire este prea mic.	Puneți ingredientele alimentare în recipientul de prăjit în porții mici. În porții mici, prăjirea poate fi distribuită mai uniform. Setați temperatura de gătire conform instrucțiunilor de mai sus. Setați timpul de gătire conform instrucțiunilor de mai sus.
Mâncarea nu este gătită uniform	Unele alimente ar trebui să fie întoarse în timpul gătitului.	Dacă unele ingrediente alimentare se află în partea superioară sau sunt combinate cu alte ingrediente alimentare (de ex. Chipsuri), acestea ar trebui amestecate în procesul de gătire.
Gustările nu sunt bine gătite	Aceste gustări ar trebui să fie gătite în mod tradițional.	Puteți alege să coaceți alimentele în cuptor sau să adăugați ulei pentru a crește claritatea.

Din aparat iese fum alb	1. Gătiți alimente bogate în grăsimi. 2. A rămas grăsime în vas de la gătitul anterior.	1. La pregătirea ingredientelor alimentare cu un conținut relativ ridicat de grăsimi, o cantitate mare de vapori grași cu temperatură ridicată se vor acumula în recipient, dar acest lucru nu va afecta rezultatul final. 2. Fumul alb produs este datorat încălzirii grăsimii din recipient. Asigurați-vă că recipientul este curat de fiecare dată când îl utilizați.
Cartofii prăjiți nu sunt suficient de crocanți	Nu ați stropit cartofii cu grăsime înainte de prăjire.	Folosiți cartofi proaspeți și asigurați-vă că nu se separă în timpul prăjirii.
Crispitatea cartofilor este determinată de grăsimea și umiditatea din cartofi.	Nu ați înmuiat cartofii în mod corespunzător înainte de prăjire.	1. Asigurați-vă că cartofii sunt uscați înainte de a adăuga ulei. 2. Prin tăierea unor dimensiuni mai mici, cartofii devin mai buni și crocanți. 3. Chipsurile pot deveni mai ușoare și mai clare prin adăugarea unei cantități mici de ulei.

FIGURA 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12

