

Warranty Card

(To be mailed by owner)

Owner's Name: _____

Addresss: _____

Product: AIR FRYER Model: _____

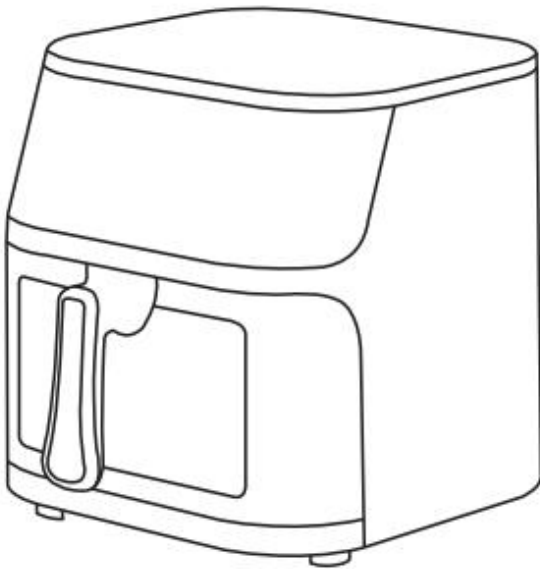
Serial No: _____

Date of Purchases: _____

Dealer's Chop

Frytkownica powietrzna

Instrukcja obsługi



i Ostrzeżenie: Przed użyciem tego produktu przeczytaj uważnie tę instrukcję! Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego lub podobnego.

i Uwaga: Zdjęcia produktu mogą nieznacznie różnić się od rzeczywistego produktu. Aby uzyskać dokładne informacje, zapoznaj się z rzeczywistym produktem.

Panel sterowania



Podstawowe kroki operacyjne

Przycisk zasilania

1.1 Po włączeniu naciśnij przycisk zasilania, aby włączyć urządzenie. Delikatnie dotknij przycisku menu, aby wybrać jeden z sześciu trybów menu. Jeśli składnik, który chcesz ugotować, nie ma określonego trybu menu, wybierz dowolną funkcję i dostosuj czas i temperaturę gotowania. Naciśnij i przytrzymaj przycisk zasilania, aby wyłączyć.

Przycisk temperatury 2.1

Naciśnij przycisk temperatury, aby zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę. Każde naciśnięcie zwiększa temperaturę o 5°C, czemu towarzyszy krótki sygnał dźwiękowy brzęczyka.

2.2 Przytrzymanie przycisku temperatury powoduje zwiększenie temperatury o 5°C, przy czym maksymalna wartość wynosi 210°C, a minimalna 80°C.

2.3 Ten przycisk przełącza ustawienia. Gdy temperatura osiągnie maksimum dla wybranego trybu, ponowne naciśnięcie przycisku temperatury spowoduje jej zresetowanie do najniższego ustawienia.

Przycisk czasu

3.1 Naciśnij przycisk czasu, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas gotowania. Każde naciśnięcie zwiększa czas o 1 minutę, czemu towarzyszy krótki sygnał dźwiękowy brzęczyka.

3.2 Po przytrzymaniu przycisku czasu czas zwiększa się o 5 minut, maksymalnie o 65 minut i minimalnie o 5 minut.

3.3 Ten przycisk również przełącza ustawienia. Gdy czas osiągnie maksimum dla wybranego trybu, ponowne naciśnięcie przycisku czasu spowoduje jego zresetowanie do najniższego ustawienia.

Przycisk „Utrzymaj ciepło”

4.1 Naciśnij przycisk podtrzymywania ciepła, domyślny czas to 2 godziny.

4.2 Maksymalny czas to 2 godziny, a minimalny to 5 minut. Na wyświetlaczu pojawi się „bb”.

i Ciepło wskazówki: Po zakończeniu pracy produktu element grzewczy wyłączy się, ale wentylator będzie działał jeszcze przez około 30 sekund, aby zapewnić wewnętrzne chłodzenie produktu.

Instrukcja użytkownika

Środki ostrożności

Aby zapobiec porażeniu prądem, pożarowi, poparzeniom i innym wypadkom, należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:

• Ten produkt jest urządzeniem klasy I. Proszę używać go z dedykowanym gniazdem 10A lub wyższym i

upewnić się, że gniazdo jest prawidłowo uziemione przed użyciem. Upewnij się również, że źródło zasilania wejściowego jest 220 V–50 Hz.

• Ten produkt jest urządzeniem elektrycznym o dużej mocy. Nie używaj przedłużaczy ani nie dziel gniazdka z inne urządzenia elektryczne.

• Urządzenia tego nie można obsługiwać za pomocą niezależnego systemu zdalnego sterowania.

• Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, w celu uniknięcia zagrożenia, musi zostać wymieniony przez producenta,

dział serwisowy lub podobnie wykwalifikowany specjalista.

• Nie ciągnij, nie naciskaj ani nie pozwól, aby przewód zwisał nad ostrymi krawędziami lub narożnikami, a także trzymaj go z dala od źródeł ciepła.

• i źródła wilgoci. Nie wkładaj metalu ani innych obcych przedmiotów do otworów wentylacyjnych ani

szczeliny, gdyż może to spowodować uszkodzenie lub porażenie prądem.

• W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego lub wtyczki albo nieprawidłowego działania produktu należy natychmiast zaprzestać jego używania.

• unikać niebezpieczeństwa. Proszę wysłać produkt do autoryzowanego punktu napraw, serwisu producenta

lub podobnie wykwalifikowanych specjalistów w celu naprawy lub wymiany. Nie ciągnij za zasilanie

przewód zasilający, odłącz urządzenie od zasilania przed jego przeniesieniem i nie zanurzaj przewodu zasilającego, wtyczki ani

urządzenia nie należy zanurzać w wodzie ani innych płynach, aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym.

• Podczas pracy frytkownicy powietrznej nie należy umieszczać na niej żadnych przedmiotów, a także nie należy zakrywać ani blokować przepływu powietrza.

• wentylacja frytkownicy zapobiegająca zagrożeniu pożarem.

• Nie umieszczaj zamkniętych pojemników w urządzeniu do podgrzewania potraw, gdyż może to spowodować wybuch.

• Nie używaj frytkownicy powietrznej w pobliżu materiałów łatwopalnych lub źródeł ciepła. Trzymaj ją z dala od zasłon i

podobne przedmioty zapobiegające pożarom.

• Umieść frytkownicę powietrzną w suchym miejscu i nie używaj jej na zewnątrz.

• Używaj frytkownicy powietrznej na powierzchni odpornej na ciepło i zachowaj co najmniej 20 cm odstępu wokół niej.

• urządzenie.

• Aby zapobiec zanieczyszczeniu mebli dymem olejowym lub zagrożeniu pożarem spowodowanym ciepłem urządzenia, należy utrzymywać

zachowanie określonej odległości między produktem a ścianami, szafkami i materiałami łatwopalnymi.

• Nie zezwalaj na wstępną dzieci, osób z niepełnosprawnością fizyczną, sensoryczną lub umysłową lub

osób nieposiadających odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, aby obsługiwać ten produkt bez nadzoru. Jeśli dzieci

są obecne, należy stosować produkt ze szczególną ostrożnością. Nie umieszczać produktu w zasięgu dzieci.

• Nie uszkadzaj, nie zginać, nie rozciągaj ani nie skracaj nadmiernie przewodu zasilającego i nie stawiaj na nim ciężkich przedmiotów.

• przedmiotów na przewodzie zasilającym ani go nie ścisnąć.

• Odłącz frytkownicę powietrzną od gniazdka po użyciu lub jeśli nie będzie używana przez dłuższy czas.

• unikać ryzyka porażenia prądem lub wycieku spowodowanego starzeniem się izolacji.

• Podczas pracy frytkownicy powietrznej należy zachować ostrożność podczas jej przenoszenia, aby uniknąć poparzeń spowodowanych wysoką temperaturą.

• temperatura.

• Używaj tylko akcesoriów dostarczonych przez producenta. Unikaj używania akcesoriów innych producentów.

• aby zapobiec pożarowi lub obrażeniom ciała na skutek niewłaściwej obsługi.

• Przed czyszczeniem, przenoszeniem lub serwisowaniem frytkownicy należy odłączyć ją od zasilania i odczekać, aż ostygnie.

• Regularnie czyść frytkownicę powietrzną, aby zapobiec zapalaniu się resztek tłuszczu lub powstawaniu nieprzyjemnych zapachów.

• nie wycieraj elementu grzejnego bezpośrednio szmatką.

• Podczas smażenia z otworu wylotowego wydobywa się para o wysokiej temperaturze. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości.

• odległość od pary i otworu wentylacyjnego. Uważaj na gorącą parę podczas wyjmowania koszyka do smażenia

z urządzenia. Powierzchnie produktu mogą stać się bardzo gorące podczas użytkowania.

• Ostrzeżenie: Nie używaj węgla drzewnego ani podobnych paliw w tym urządzeniu. Nie umieszczaj oleju ani żadnych płynów

wewnątrz koszyka do smażenia podczas korzystania z frytkownicy powietrznej.

• Nie przesuwaj urządzenia, jeśli w środku znajduje się jedzenie.

• Jeśli podczas użytkowania frytkownica powietrzna zacznie wydzielać czarny dym, należy natychmiast odłączyć ją od zasilania i zaccakać, aż przestanie dymić.

• przed wyjęciem koszyka do smażenia.

• Urządzenia nie należy zanurzać w wodzie.

• Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego i nie należy go używać do innych celów.

• Środki ostrożności przy pierwszym użyciu:

• Przed użyciem należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi.

• Przed pierwszym użyciem wyjmij wszystkie akcesoria i części z wnętrza frytkownicy lub jej opakowania.

• Wycyść wewnętrzne akcesoria frytkownicy ciepłą wodą i przetrzyj wnętrze frytkownicy miękką ściereczką.

• wilgotną ściereczką. Przed użyciem odczekaj, aż całkowicie wyschnie.

• Zapewnij odpowiednią ilość miejsca wokół frytkownicy, zachowując odległość co najmniej 20 cm między

powierzchni frytkownicy i innych przedmiotów. Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na górze frytkownicy.

• Przed pierwszym użyciem ustaw temperaturę na maksymalną i podgrzewaj przez 10-15 minut, aby

usuń olej antykorozyjny z powierzchni elementu grzewczego. Nieznaczna emisja dymu podczas pierwszego użycia

jest normalne.

Tabela analizy FAQ

Zjawisko usterki	Powody wyjaśnienia	Metoda wykluczenia
Ekran dotykowy nie jest jasny	<i>przebiega w kierunku przodu</i>	Sprawdź i konserwuj sprzęt zasilający
	Gniazdo zasilania nie jest włączone lub ma słaby styk	
	Napięcie zasilania nie jest zgodne ze znamionowym napięciem produktu	
	Awaria płyty głównej	Wyślij to do wyznaczonego działu konserwacji w celu przeprowadzenia konserwacji
Surowe/spalone jedzenie	Wybrane pieczenie temperatura lub czas są nieprawidłowe	Kompleksowy język kulinarny i osobiste doświadczenie ustawiania foliiTemperatura i czas pieczenia
	Jest za dużo składników w koszyku do smażenia	Podziel składniki na małe porcje i włóż je do frytkownicy; Podzielone na mniejsze partie można podgrzewać równomiernie. Ustaw przycisk kontroli temperatury na żądany poziom Temperatury, dostosuj czas pieczenia
	Temperatura pieczenia jest ustawiona jako za niski	
	Czas pieczenia jest po prostu za krótki	
Z niego wydobywa się dym pierwsze użycie	Pozostawiony na ruszce grzewczej olej zapobiegający rdzewieniu frytkownicy powietrznej	Ustaw temperaturę na maksymalnie i najpierw podgrzej 10-15 minut na usunięcie strumienia powietrza Olej antykorozyjny do rury grzewczej
Odświeżyć	Ciało obce na pieczeniu tacka lub rurka grzewcza	Wyczyść ciało obce
Obsługa ekranu dotykowego nie jest responsywna	Do płam oleju lub wody na ekranie	Proszę wytrzeć ręce i ekran dotykowy szmatką
	Czy ręka ma olej płamy lub zacieki wodne	
Pojawia się 1111	Przewód czujnika odpada	1. Sprawdź, czy czujnik jest dobrze włożony 2. Wymień czujnik 3. Wymień płytkę drukowaną
Pojawia się 2222	Przewód czujnika odpada	1 Wymień czujnik 2. Wymień płytkę drukowaną
Pojawia się 3333	Bez gorączki	1. Sprawdź, czy ogrzewanie linia jest dobrze włożona 2. Wymień rurę grzewczą 3. Wymień płytkę drukowaną
Menu nie jest wyświetlane	Maszyna jest w trybie czuwania	Pojedynczy klucz otwierający, wybierz klawisz funkcyjny

i Uwaga: Po przeanalizowaniu powyższych zjawisk, usterek nie można już wyeliminować. Prosimy o kontakt z punktem napraw lub dealerem naszej firmy. Osobom niebędącym profesjonalistami surowo zabrania się samodzielnego demontażu tej maszyny.

Pikantne Palki Z Kurczaka

Składniki:

500 g pałek z kurczaka; 1 łyżek czosnku, posiekany; 2 łyżki wina do gotowania; 1 łyżeczka czerwonej papryczki chili w proszku; 10 g zielonej cebulki, posiekanej; 1 łyżka oliwy z oliwek; 2 łyżki sosu sojowego; 3 plasterki imbiru

Kroki:

Rozgrzej frytkownicę powietrzną do 180°C przez 5 minut.

• Wymieszaj czosnek z winem do gotowania, sosem sojowym, chili w proszku i zieloną cebulką. Dopraw odrobiną soli i wymieszaj z oliwą z oliwek.

• Dokładnie natrzyj udka z kurczaka marynatą i marynuj przez 20-50 minut.

• Umieść tłuszczoodporną blachę wewnątrz frytkownicy, włóż udka z kurczaka na grill i grilluj w air fryrze przez 30 minut (czas i temperaturę dostosuj do ilości i osobistych preferencji).

• 10 g zielonej cebulki, posiekanej; 1 łyżka oliwy z oliwek; 2 łyżki sosu sojowego; 3 plasterki imbiru

• Smażyć, aż udka z kurczaka zbrązowieją.

Uwaga: Aby nadać potrawie odpowiedni smak, możesz użyć różnych przypraw.

Chrupiąca smażona ryba w pasie

Składniki:

500 g ryby w paski; 1 łyżka soli; odrobina cytryny; 2 łyżki oliwy z oliwek; 5 plasterków imbiru; niewielka ilość esencji z kurczaka; odrobina wysokoprocentowego alkoholu; pieprz w proszku; niewielka ilość octu; 10 g zielonej cebulki

Kroki:

• Podgrzej powietrze

• „Oczyszć rybę pasową, usuń łuski i wnętrzności, osusz. Nacinaj co 1 cm wzdłuż powierzchni, ale nie tnij.

przez. Zamarynuj oczyszczoną rybę w przyprawach przez 30-50 minut.

• Zamontuj płytę odporną na tłuszcz we frytkownicy, umieść rybę w grillu i grilluj ją w air fryrze przez 12 minut (temperaturę i czas można regulować).

• Smażyć, aż ryba zbrązowieje. Uwaga: Można użyć różnych przypraw, aby dostosować smak.

Pikantne krewetki

Składniki:

10 dużych krewetek (mrożonych), rozmrożonych; 1 łyżka oleju krewetkowego; 1 łyżka pasty czosnkowej; świeży czarny pieprz w proszku; Proszek chili

Kroki:

Rozgrzej frytkownicę powietrzną do temperatury 160°C przez 5 minut.

• Natnij grzbiet krewetek i oczyść je.

• Dokładnie natrzyj krewetki marynatą i marynuj przez 20 minut.

• Zamontuj płytę odporną na tłuszcz we frytkownicy, umieść krewetki na grillu i smaż je w air fryrze przez 12 minut.

(temperaturę i czas można dostosować), gotując do momentu, aż będą chrupiące. Uwaga: Możesz użyć różnych przypraw, aby dostosować smak.

Tabela parametrów funkcjonalnych

Wprowadzenie do funkcji płyty głównej 11-klawiszowej

Funkcja	Zakres długości	Zakres temperatur	Uwagi
frytki	I 5min-65min	80°C-210 °C	Domyślny czas 40 min, temperatura 180°C
pieczone skrzydełka	I 5min-65min	80°C-210°C	Domyślny czas wynosi 30 min, o temperaturze 185°C
dziesięcionóg	I 5min-60min	80°C-210°C	Domyślny czas wynosi 25 min, o temperaturze 185°C
ryba	I 5min-60min	80°C-210°C	Domyślny czas wynosi 30 min, o temperaturze 190°C
mięso	I 5min-60min	80°C-210°C	Domyślny czas wynosi 35 min, o temperaturze 185°C
Owoc wertykalny	I 5min-40min	80°C-210°C	Domyślny czas wynosi 20 min, o temperaturze 190°C
trzymaj się ciepło	Przez 5 minut2 godziny	60°C	Domyślny czas: 2 godziny, wyświetlacz -bb-

książka kucharska

Frytki w stylu amerykańskim

Składniki:

800g ziemniaków; 1 łyżka oliwy z oliwek; 1 łyżka soli

Kroki:

Rozgrzej frytkownicę powietrzną do 180°C przez 5 minut.

• Umij ziemniaki w wodzie, a następnie pokrój je wzdłuż na wąskie paski o szerokości 8 mm. Namocz frytki w wodzie przez co najmniej 20 minut, a następnie odcieśl.

• Wymieszaj w misce oliwę z solą i równomiernie pokrój nią frytki.

• Zamontuj płytę odporną na tłuszcz we frytkownicy, włóż frytki do grilla i umieść je w air fryrze. Domyślnie czas gotowania wynosi 15 minut (czas i temperaturę można dostosować). Smażyć ziemniaki, aż będą złote brązowy, obracając je od czasu do czasu w trakcie. Podawaj frytki na talerzu.