

SOKANY[®]

Healthy AirFryer

MODEL:SK-ZG-8042

INSTRUCTION MANUAL



220–240V 50/60Hz 1700W MADE IN P.R.C

RoHS EAC  CE  

Zawartość opakowania

- 1 x 8.0L frytkownica
- 1 x Taca do smażenia
- 1 x Podręcznik użytkownika

SPECYFIKACJA

Nr modelu.	SK-ZG-8042
Moc znamionowa	1700W
Zasilanie	220-240V~, 50/60Hz
Pojemność	8.0 L
Zakres temperatur	80-200°C
Zakres timera	0-60min

Bezpieczne instrukcje

To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym, a nie w: kuchniach pracowniczych w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy, gospodarstwach rolnych:

przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych; w pensjonatach.

Ważne zabezpieczenia

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa.

Obejmują one następujące elementy:

1. Przeczytać wszystkie instrukcje.
2. Nie dotykać gorących powierzchni.
3. W celu ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym nie zanurzać przewodu, wtyczek ani podstawy w wodzie lub innej cieczy.
4. **OSTRZEŻENIE:** To urządzenie elektryczne posiada funkcję ogrzewania. Powierzchnie, również inne niż powierzchnie funkcjonalne, mogą osiągać wysokie temperatury. Ponieważ temperatury są różnie odbierane przez różne osoby, z urządzenia należy korzystać z zachowaniem OSTROŻNOŚCI. Urządzenia należy dotykać wyłącznie w przeznaczonych do tego celu uchwytach i powierzchniach chwytnych, w rękawicach chroniących przed wysoką temperaturą lub podobnych. Powierzchnie inne niż przeznaczone do chwytania powinny mieć wystarczająco dużo czasu na ostygnięcie przed dotknięciem.
5. Nieużywane urządzenie należy odłączyć od gniazdka przed czyszczeniem. Przed założeniem lub zdjęciem części należy odczekać, aż ostygną.
6. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowane osoby w celu uniknięcia zagrożenia.
7. Używanie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować obrażenia.
8. Nie używać na zewnątrz.
9. Nie pozwalać, aby przewód zwisał ponad krawędzią stołu lub blatu, co może spowodować kontakt z gorącą powierzchnią.
10. Nie umieszczać urządzenia na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego ani w rozgrzanym piekarniku.
11. Podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny należy zachować szczególną ostrożność.
12. Zawsze najpierw podłączaj wtyczkę do urządzenia, a następnie podłącz przewód do gniazdka ściennego. Aby odłączyć urządzenie, należy ustawić dowolny element sterujący w położeniu „wyłączone”, a następnie wyjąć wtyczkę z gniazdka ściennego.
13. Nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.
14. To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają więcej niż 8 lat i są nadzorowane.
15. Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.
16. Urządzenia nie są przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

Wprowadzenie

Ta frytkownica na gorące powietrze zapewnia łatwy i zdrowy sposób przygotowywania ulubionych składników. Wykorzystując szybki obieg gorącego powietrza i górny grill, jest w stanie przygotować wiele potraw. Najlepsze jest to, że frytkownica na gorące powietrze podgrzewa żywność we wszystkich kierunkach, a większość składników nie wymaga oleju.

DANE TECHNICZNE:

-----Napięcie:220-240V 50-60Hz

-----Moc:1700 W

-----Capacity:8.0Litre

-----Adjustable temperature:80°C-200°C

-----Timer (0-60 min)

OPIS OGÓLNY (Fig. 1)

1. Panel wyświetlacza
2. Kosz
3. Przycisk zwalniania kosza
4. uchwyt kosza
5. Obudowa główna
7. Wylot powietrza
6. Garnek do smażenia
8. Główny przewód (przewód elektryczny)

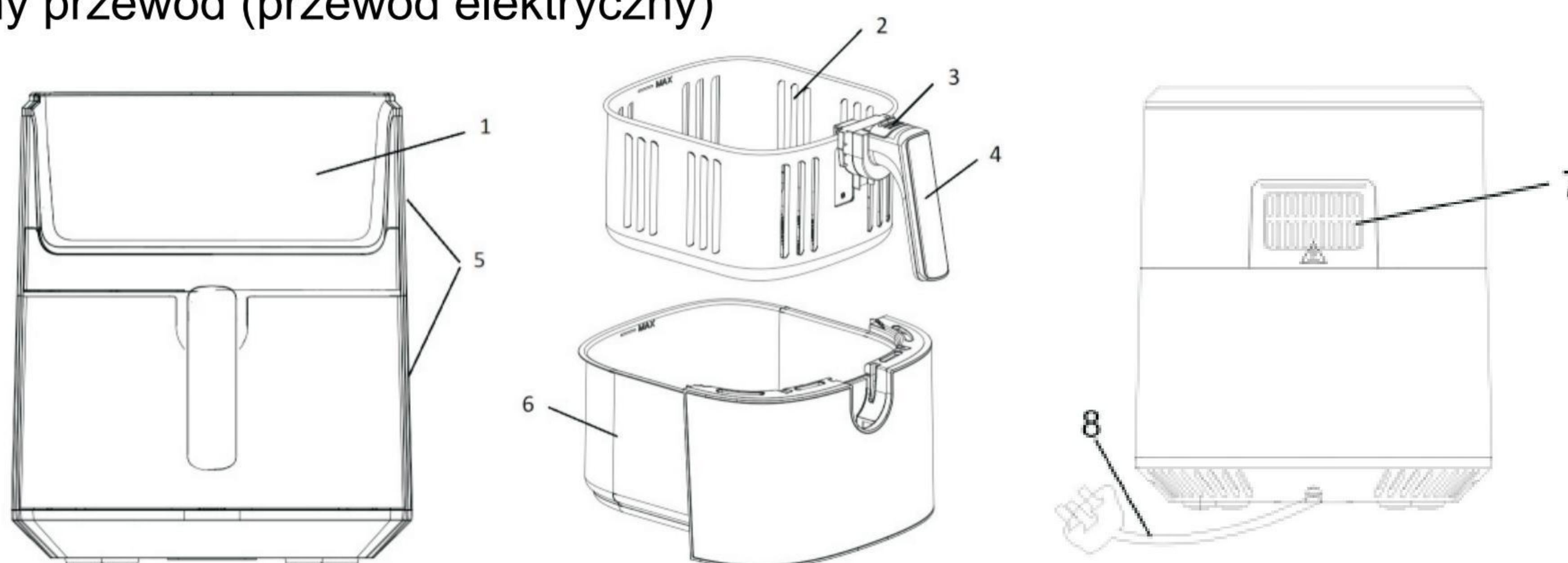


Fig.1



Fig.2

WAŻNE

Niebezpieczeństwo

-To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, zdolności sensorycznej lub umysłowej lub brak doświadczenia i wiedzy,

TYLKO jeśli są nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one więcej niż 8 lat i są nadzorowane.

-Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.

-Nigdy nie zanurzać obudowy, w której znajdują się podzespoły elektryczne i elementy grzejne, w wodzie ani nie płukać jej pod bieżącą wodą.

-Nie dopuścić do przedostania się wody lub innego płynu do wnętrza urządzenia, aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym.

-Składniki przeznaczone do smażenia należy zawsze umieszczać w koszu, aby zapobiec ich kontaktowi z elementami grzejnymi.

-Nie zakrywać wlotu i wylotu powietrza podczas pracy urządzenia.

-Nie napełniać garnka olejem, ponieważ może to spowodować zagrożenie pożarem.

-Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas jego pracy.

Podczas pracy urządzenia temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka.

OSTRZEŻENIE

-Sprawdź, czy napięcie wskazane na urządzeniu jest zgodne z lokalnym napięciem sieciowym.

- Nie używaj urządzenia, jeśli wtyczka, przewód zasilający lub inne części są uszkodzone.

- Nie należy zwracać się do osób nieupoważnionych w celu wymiany lub naprawy uszkodzonego przewodu zasilającego.

-Przewód zasilający należy trzymać z dala od gorących powierzchni.

- Nie podłączać urządzenia ani nie obsługiwać panelu sterowania mokrymi rękami.

- Nie umieszczać urządzenia przy ścianie lub innych urządzeniach. Należy pozostawić co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu i po bokach oraz 10 cm wolnej przestrzeni nad urządzeniem. Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów na urządzeniu.

-Nie używaj urządzenia do celów innych niż opisane w niniejszej instrukcji.

-Nie pozwalać na pracę urządzenia bez nadzoru.

- Podczas smażenia gorącym powietrzem przez otwory wylotu powietrza wydostaje się gorąca para.

Ręce i twarz należy trzymać w bezpiecznej odległości od pary i otworów wylotowych powietrza.

Należy również uważać na gorącą parę i powietrze podczas zdejmowania garnka z urządzenia.

-Wszelkie dostępne powierzchnie mogą się nagrzewać podczas użytkowania (rys. 2). Natychmiast odłącz urządzenie, jeśli zauważysz, że z urządzenia wydobywa się ciemny dym. Przed wyjęciem garnka z urządzenia należy poczekać, aż dym ustanie.

Uwaga

- Urządzenie należy ustawić na poziomej, równej i stabilnej powierzchni.

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie może być bezpiecznie używane w środowiskach takich jak kuchnie pracownicze, gospodarstwa rolne, motele i inne środowiska niemieszkalne. Nie jest również przeznaczone do użytku przez klientów w hotelach, motelach, pensjonatach i innych środowiskach mieszkalnych.

- Jeśli urządzenie jest używane nieprawidłowo lub do celów profesjonalnych lub półprofesjonalnych lub nie jest używane zgodnie z instrukcjami zawartymi w instrukcji obsługi, gwarancja traci ważność i możemy odmówić jakiegokolwiek odpowiedzialności za spowodowane szkody.

- Nieużywane urządzenie należy zawsze odłączać od zasilania.

- Urządzenie musi ostygnąć przez około 30 minut, aby można je było bezpiecznie obsługiwać lub czyścić.

Przed pierwszym użyciem

1. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.
 2. Usunąć wszelkie naklejki lub etykiety z urządzenia.
 3. Dokładnie wyczyścić garnek i stojak gorącą wodą, niewielką ilością płynu do mycia naczyń i nieścierną gąbką.
 4. Wytrzyj wewnątrz i zewnętrzną część urządzenia wilgotną ściereczką. Jest to frytkownica bezolejowa, która działa w oparciu o gorące powietrze. Nie należy napełniać garnka bezpośrednio olejem lub tłuszczem do smażenia.
- Uwaga:** Podczas pierwszego nagrzewania frytkownica może wydzielać niewielki dym lub zapach. Jest to normalne zjawisko w przypadku wielu urządzeń grzewczych. Nie ma to wpływu na bezpieczeństwo urządzenia.

Przygotowanie do użycia

1. Umieść urządzenie na stabilnej, poziomej i równej powierzchni.
Nie umieszczaj urządzenia na powierzchni nieodpornej na wysoką temperaturę.
2. Umieść stojak w garnku.
Nie napełniaj garnka olejem ani żadnym innym płynem. Nie kładź żadnych przedmiotów na urządzeniu, ponieważ przepływ powietrza zostanie zakłócony, co wpłynie na wyniki smażenia gorącym powietrzem.

KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

Smażenie gorącym powietrzem

1. Podłącz wtyczkę sieciową do uziemionego gniazdka ściennego.
2. Ostrożnie wyciągnij garnek z frytkownicy na gorące powietrze.
3. Umieść składniki w naczyniu do smażenia.
4. Wsuń garnek z powrotem do frytkownicy na gorące powietrze. Należy zwrócić uwagę na dokładne wyrównanie z prowadnicami w korpusie frytkownicy.
Nigdy nie używaj garnka bez stojaka.

Przeestroga: Nie dotykaj garnka podczas i po użyciu, ponieważ bardzo się nagrzewa. Należy zawsze trzymać garnek za uchwyt.

5. Określ wymagany czas przygotowania składników (patrz sekcja „Ustawienia” w tym rozdziale).
6. Niektóre składniki wymagają wstrząśnięcia w połowie czasu przygotowywania (patrz sekcja „Ustawienia” w tym rozdziale). Aby wstrząsnąć składnikami, wyciągnij garnek z urządzenia za uchwyt i potrząśnij nim. Następnie wsuń garnek z powrotem do frytkownicy.

Przeestroga: Nie naciskaj przycisku na uchwycie podczas potrząsania.

Wskazówka: Po ustawieniu timera na połowę czasu przygotowania, usłyszysz brzęczyk timera, gdy będziesz musiał potrząsnąć składnikami. Oznacza to jednak, że po wstrząśnięciu należy ponownie ustawić minutnik na pozostały czas przygotowania.

7. Po usłyszeniu brzęczyka timera, który wskazuje, że upłynął ustawiony czas przygotowania, wyjmij garnek z urządzenia.

Wskazówka: Podczas użytkowania można dostosować temperaturę lub czas do własnych upodobań. Ustawienia zostaną zachowane przez około minutę po wyjęciu garnka z urządzenia.

8. Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, po prostu wsuń garnek z powrotem do urządzenia i ustaw minutnik na kilka dodatkowych minut.

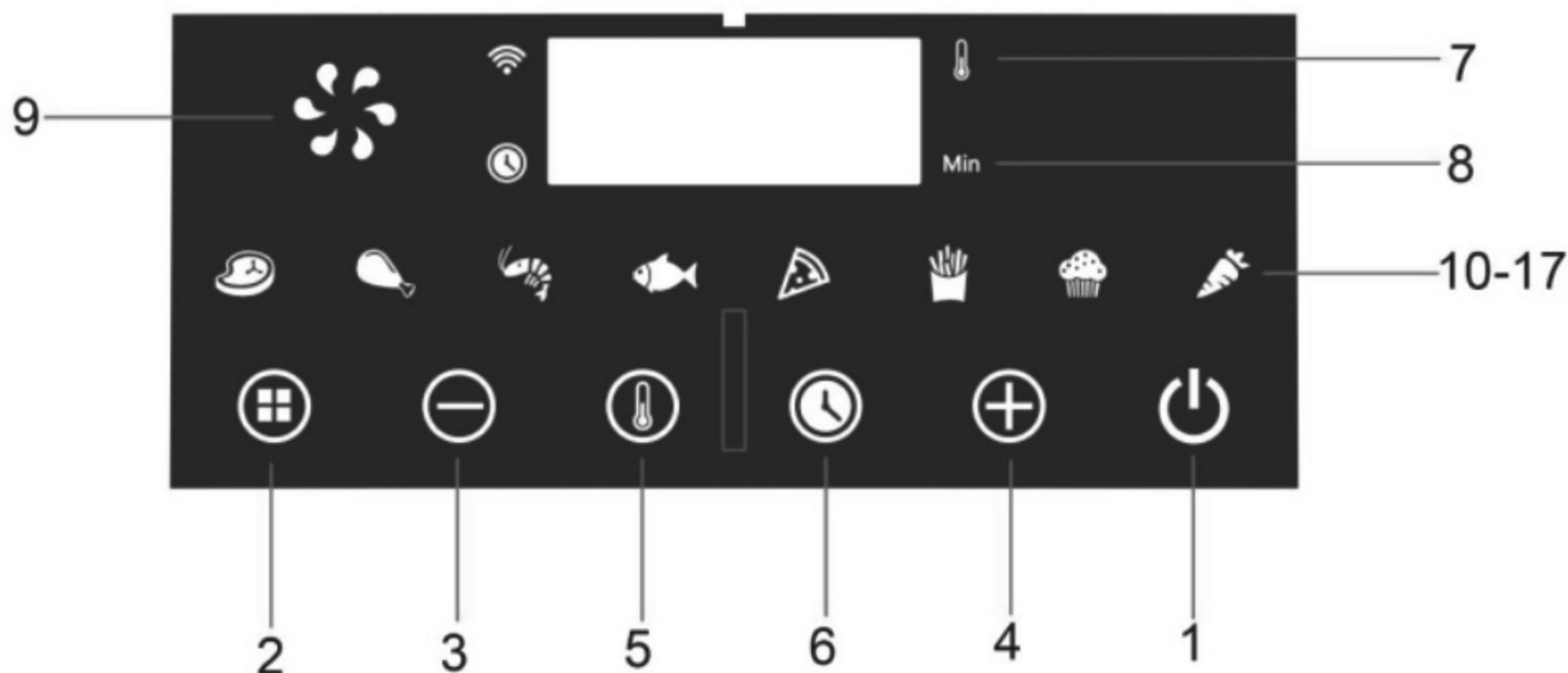
9. Aby wyjąć składniki (np. frytki), wyciągnij garnek z frytownicy na gorące powietrze i umieść go na ramie próbnej.

Nie należy odwracać garnka do góry dnem, gdy stojak jest nadal przymocowany, ponieważ nadmiar oleju, który zebrał się na dnie garnka, wycieknie na składniki. Garnek i składniki są gorące, para może wydostawać się z garnka w zależności od rodzaju składników we frytownicy powietrznej.

10. Opróżnić kosz do miski lub na talerz.

11. Gdy partia składników jest gotowa, frytownica na gorące powietrze jest natychmiast gotowa do przygotowania kolejnej partii.

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE PANELU STEROWANIA



Instrukcja obsługi:

Przycisk 1  - Klucz zasilania

Po prawidłowym umieszczeniu kosza i garnka w głównej obudowie zaświeci się kontrolka zasilania. Naciskając przycisk zasilania przez 3 sekundy, urządzenie ustawi domyślną temperaturę 200°C, a czas gotowania zostanie ustawiony na 15 minut. Drugie naciśnięcie przycisku zasilania rozpocznie proces gotowania. Naciśnięcie przycisku zasilania przez 3 sekundy spowoduje zamknięcie całego urządzenia podczas gotowania. Na ekranie pojawi się komunikat „OFF”. Dioda „OFF” zgaśnie, a wentylator przestanie działać 20 sekund później, a całe urządzenie całkowicie przestanie działać.

Uwaga: Podczas gotowania można dotykać przycisków, aby kontrolować pauzę i rozpoczęcie gotowania

Przycisk 2  -Przycisk ustawień wstępnych

Wybór klucza „” umożliwia przewijanie 8 popularnych potraw.

Po dokonaniu wyboru rozpoczyna się ustawianie określonego czasu i temperatury gotowania.

Przycisk  &  - Timer / Kontrola temperatury Przyciski zmniejszania i zwiększania

Wybór klucza 5 „” Przyciski 3 i 4 umożliwiają zwiększenie lub zmniejszenie temperatury gotowania o 5 °C na raz. Przytrzymanie wciśniętego przycisku 5 spowoduje szybką zmianę temperatury. Zakres regulacji temperatury: 80°C-200°C.

Wybór klucza 6 „” Przyciski 3 i 4 umożliwiają zwiększanie lub zmniejszanie czasu gotowania, minuta po minucie. Przytrzymanie wciśniętego przycisku 6 spowoduje szybką zmianę czasu.

Klucza  &  - Wskaźniki temperatury / timera

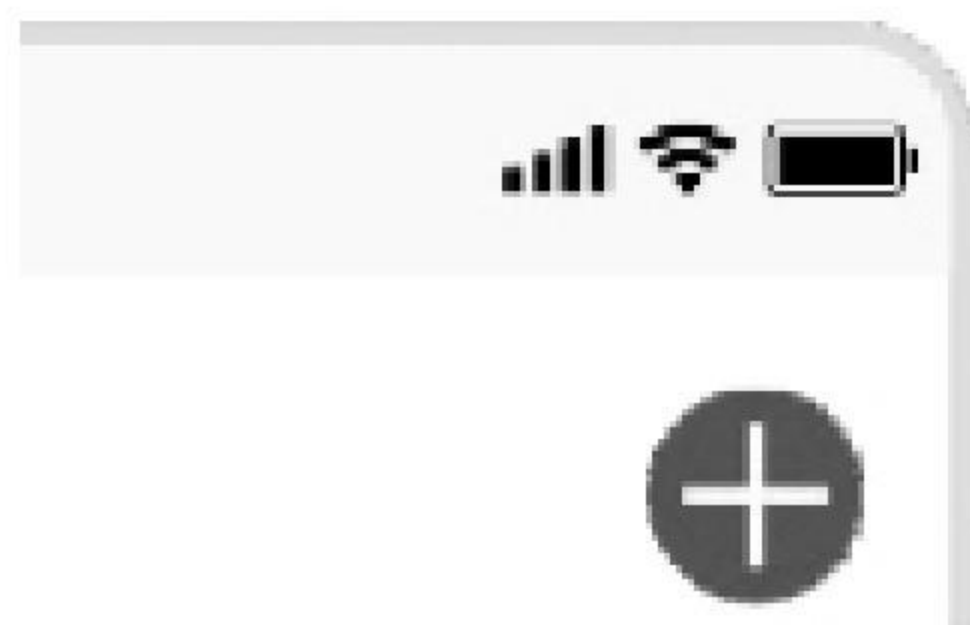
Lampka kontrolna „ 9” - wskaźnik wentylatora

Lampka kontrolna „ 10-17” - wskaźnik przepisu

Obsługa frytkownicy za pomocą APP

Pobierz aplikację „ tuya”  ze sklepu z aplikacjami na telefon.

1. Włącz frytownicę powietrzną.
2. Otwórz aplikację TUYA Smart. Jeśli masz już konto, stuknij Zaloguj się. Aby utworzyć nowe konto, stuknij Zarejestruj się.
3. Po zalogowaniu się na stronie głównej dotknij „ +” w prawym górnym rogu ekranu.
Uwaga: Upewnij się, że Wi-Fi i Bluetooth urządzenia mobilnego są włączone.



4. Naciśnij i przytrzymaj przycisk Menu  przez 3 sekundy, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy, a wskaźnik WiFi zacznie szybko migać.

5. Wybierz zakładkę Auto Scan (Automatyczne skanowanie). Urządzenie automatycznie wykryje frytownicę Air Fryer, a następnie naciśnij przycisk Next (Dalej).

6. Wybierz tę samą sieć Wi-Fi urządzenia mobilnego, wprowadź hasło i stuknij dalej.

7. Frytownica i aplikacja rozpoczną teraz proces parowania.

8. Po pomyślnym skonfigurowaniu urządzenia dotknij done, aby zakończyć parowanie.

Sparuj z „Dodaj ręcznie”

Alternatywnie frytkownicę można sparować za pomocą opcji Dodaj ręcznie w aplikacji, stuknij przycisk „+” w prawym górnym rogu i wybierz kartę Dodaj ręcznie. Znajdź i wybierz Air Fryer, a następnie postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie.

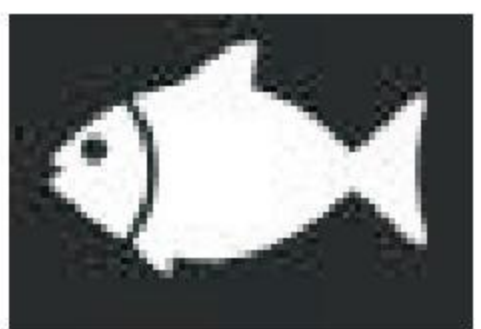
Uwaga: Zawsze wybieraj sieć WiFi 2,4 GHz, jeśli jest taka opcja. Domyślnym ustawieniem parowania jest tryb EZ. W trybie EZ, długie naciśnięcie przycisku WiFi przez 3 sekundy może przełączyć na tryb AP, a wskaźnik WiFi zacznie powoli migać. W przypadku parowania w trybie AP należy postępować zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie urządzenia mobilnego.

Ustawienia

Poniższa tabela pomoże wybrać podstawowe ustawienia dla składników. Uwaga: Należy pamiętać, że ustawienia te są orientacyjne. Ponieważ składniki różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką, nie możemy zagwarantować najlepszego ustawienia dla danych składników. Ponieważ technologia Rapid Air natychmiastowo podgrzewa powietrze wewnątrz urządzenia, wyciągnięcie naczynia na chwilę z urządzenia podczas smażenia gorącym powietrzem prawie nie zakłóca procesu.

Wskazówki

- Mniejsze składniki zazwyczaj wymagają nieco krótszego czasu przygotowania niż większe składniki.
- Większa ilość składników wymaga tylko nieco dłuższego czasu przygotowania, a mniejsza ilość składników wymaga tylko nieco krótszego czasu przygotowania.
- Potrząsanie mniejszymi składnikami w połowie czasu przygotowania optymalizuje efekt końcowy i może zapobiec nierównomiernemu usmażeniu składników.
- Dodaj trochę oleju do świeżych ziemniaków, aby uzyskać chrupiący efekt. Smażyć składniki we frytkownicy na gorące powietrze w ciągu kilku minut od dodania oleju.
- Nie należy przygotowywać we frytkownicy na gorące powietrze bardzo tłustych składników, takich jak kielbaski.
- Przekąski, które można przygotować w piekarniku, można również przygotować we frytkownicy na gorące powietrze.
- Optymalna ilość do przygotowania chrupiących frytek wynosi 500 gramów.
- Użyj gotowego ciasta, aby szybko i łatwo przygotować nadziewane przekąski. Gotowe ciasto wymaga również krótszego czasu przygotowania niż ciasto domowe.
- Umieść formę do pieczenia lub naczynie żaroodporne w koszu frytownicy na gorące powietrze, jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche lub jeśli chcesz usmażyć kruche lub nadziewane składniki.
- Frytownicy na gorące powietrze można również używać do odgrzewania składników. Aby podgrzać składniki, ustaw temperaturę na 300°F na maksymalnie 10 minut.

Wzór	Składniki	Min-max Ilość (g)	Czas (min)	Temperatura (°C)	Wstrząsnąć
	Stek	100-400	16	180	
	Pałeczki	100-400	25	180	Wstrząsnąć
	Krewetki	100-400	12	180	
	Ryba	100-400	18	180	
	Pizza	100-400	20	200	
	Chipsy	100-400	17	200	
	Ciasto	100-400	17	160	
	Warzywa	100-400	17	160	

Uwaga: W przypadku rozpoczęcia smażenia, gdy frytownica na gorące powietrze jest jeszcze zimna, należy dodać 3 minuty do czasu przygotowania.

Czyszczenie

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.

Garnek i stojak z powłoką nieprzywierającą. Do ich czyszczenia nie należy używać metalowych przyborów kuchennych ani ściernych środków czyszczących, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki nieprzywierającej.

1. Wyjąć wtyczkę sieciową z gniazdka ściennego i odczekać, aż urządzenie ostygnie. Uwaga: Wyjąć garnek, aby frytownica na gorące powietrze szybciej ostygła.

2. Przetrzyj zewnętrzną część urządzenia wilgotną ściereczką.

3. Wyczyść garnek i stojak gorącą wodą, niewielką ilością płynu do mycia naczyń i nieścierną gąbką. Można użyć płynu odtłuszczającego, aby usunąć wszelkie pozostałe zabrudzenia.

Wskazówka: Jeśli brud przywarł do stojaka lub dna garnka, napełnij garnek gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Umieść stojak w garnku i pozostaw garnek i stojak do namoczenia na około 10 minut.

4. Wyczyścić wnętrze urządzenia gorącą wodą i nieścierną gąbką.
5. Wyczyścić element grzejny za pomocą szczotki do czyszczenia, aby usunąć wszelkie pozostałości żywności.

Przechowywanie

1. Odłącz urządzenie od zasilania i pozwól mu ostygnąć.
2. Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.

Środowisko

Nie należy wyrzucać urządzenia wraz ze zwykłymi odpadami domowymi po jego wyeksploatowaniu, lecz oddać je do oficjalnego punktu zbiórki w celu recyklingu. W ten sposób przyczyniasz się do ochrony środowiska.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
To nie działa.	Nie jest podłączony.	Włóż wtyczkę sieciową do uziemionego gniazdka ściennego.
	Timer nie jest ustawiony.	Ustaw przycisk timera na wymagany czas przygotowania do włączenia urządzenia.
Składniki smażone w urządzeniu airfryer nie są gotowe.	Rozmiar składników w koszyku jest zbyt duży.	Do kosza należy wkładać mniejsze porcje składników. Mniejsze partie są smażone bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Ustaw temperaturę zgodnie z wymaganym ustawieniem temperatury .
	Czas pracy jest zbyt krótki.	Ustaw timer na wymagany czas.
Składniki są smażone nierównomiernie.	Niektóre rodzaje składników należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania.	Składniki, które leżą jeden na drugim (np. frytki) należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania.
Smażone przekąski nie są chrupiące.	Użyłeś rodzaju przekąsek przeznaczonych do przygotowania w tradycyjnej frytkownicy.	Użyj przekąsek z piekarnika lub lekko posmaruj je olejem, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
Nie mogę prawidłowo wsunąć patelni do urządzenia.	W garnku jest za dużo składników.	Nie napełniać garnka powyżej oznaczenia MAX.
	Stojak nie został prawidłowo umieszczony w garnku.	Wciśnij stojak do garnka, aż nie będzie mógł się dalej poruszać.

Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowujesz z tłuste składniki.	Podczas smażenia tłustych składników we frytkownicy powietrznej do garnka wycieka duża ilość oleju. Olej wytwarza biały dym, a garnek może nagrzewać się bardziej niż zwykle. Nie ma to wpływu na działanie urządzenia ani na efekt końcowy.
	Garnek nadal zawiera pozostałości smaru z poprzedniego użytkowania.	Biały dym jest spowodowany nagrzewaniem się tłuszczu na patelni. Upewnij się, że patelnia jest prawidłowo wyczyszczona po użyciu.
Świeże frytki są nierówno usmażone.	Nie użyto właściwego typu ziemniaka.	Używaj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostają jędrne podczas smażenia.
	Paluszki ziemniaczane nie zostały prawidłowo opłukane przed smażeniem.	Dokładnie opłucz paluszki ziemniaczane, aby usunąć z nich skrobię.
Świeże frytki nie są chrupiące.	Chrupkość frytek zależy od ilości oleju i wody w frytkach.	Przed dodaniem oleju należy upewnić się, że paluszki ziemniaczane są odpowiednio wysuszone.
		Pokrój paluszki ziemniaczane na mniejsze kawałki, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.

Dodaj nieco więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.