



Instruction manual
Bedienungsanleitung
Notice d'utilisation
Manuale di istruzioni
Manual de instrucciones
取扱説明書

Air Fryer T22

Proscenic Technology Co., Ltd.
Service support
Web: www.proscenic.com
E-mail: support@proscenic.com

V2.31



C Lista pakowania

(1) Frytownica powietrzna Proscenic 5L x1		(2) Przepis x1	
(3) Skrócona instrukcja x1		(4) Instrukcja obsługi x1	
(5) Kosz do smażenia x1			

N Specyfikacja produktu

Zasilanie znamionowe (USA)	AC 120V, 60Hz
Zasilanie znamionowe (UK)	AC 220V-240V, 50Hz
Zasilanie znamionowe (UE)	AC 220V-240V, 50Hz
Moc znamionowa	1500W
Pojemność znamionowa	5L / 5.2qt
Zakres temperatur	75-205° G (165-400° F)
Zakres czasowy	1-60 minut
Waga	5,5 KG

Ważna gwarancja

Warning

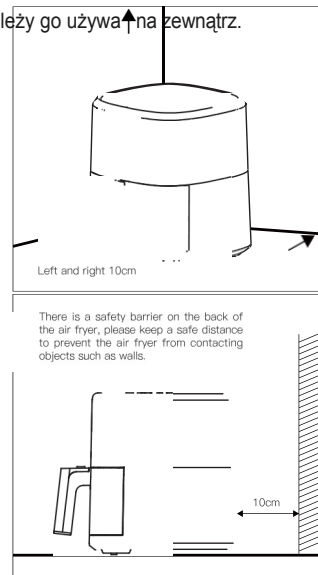
Być e p e d ad instrukcje i szkolenia. Nieprzestrzeganie tych środków bezpieczeństwa i instrukcji może spowodować
s era g!heU e t d

d edele sho C Należy zawsze używać gniazdka z uziemieniem. Nie używaj
g ee

Aby uniknąć zagrożenia pożarem, należy usunąć z frytownicy wszystkie opakowania, w tym wszystkie tymczasowe etykiety.

I Bezpieczeństwo i środki ostrożności

1. Osuszacz powietrza należy umieścić w suchym miejscu. Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego, nie należy go używać na zewnątrz.
2. Aby uniknąć zanieczyszczenia mebli oparami lub pożaru spowodowanego wysoką temperaturą podczas pracy produktu, należy zachować pewną odległość od ścian i szafek.
3. należy umieścić na płaskiej powierzchni z izolacją cieplną, w odległości co najmniej 10 cm lub 4 cali od ściany i powierzchni, aby zapewnić cyrkulację powietrza.
4. Nie należy umieszczać osuszacza powietrza w pobliżu łatwopalnych materiałów lub źródeł ciepła, w celu uniknięcia pożaru należy trzymać go z dala od zasłon i innych podobnych przedmiotów.
5. OSTRZEŻENIE: Nie zanurzać przewodu, wtyczki ani korpusu w wodzie lub innych płynach, aby uniknąć porażenia prądem.
6. Avoid the power cord entangled with the body, and do not contact with other hot bodies such as high-temperature gas, electric heaters, heating lamps, or heating appliances.
7. NIGDY nie ciągnąć za przewód zasilający. Przed odłączeniem należy przesunąć frytownicę powietrzną i używać do tego obu rąk.
8. Nie należy przenosić powietrznej, gdy w jej wnętrzu znajduje się olej o wysokiej temperaturze lub inny płyn.
9. Podczas korzystania z frytownicy powietrznej nie należy przykrywać produktu łatwopalnymi przedmiotami (takimi jak tkanina, papier, plastik itp.). Nie należy przechowywać takich przedmiotów we frytkownicy, aby uniknąć ryzyka pożaru.



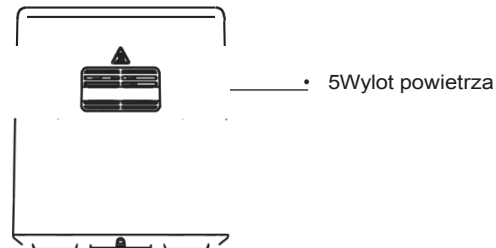
10. Aby uniknąć pożaru lub obrażeń, użytkownik powinien prawidłowo korzystać z akcesoriów pomocniczych dostarczonych przez . Nie należy umieszczać w produkcji akcesoriów, które nie zostały dostarczone przez producenta, ani używać akcesoriów niezalecanych przez .
11. Podczas wkładania i wyjmowania żywności należy nosić rękawice z ochroną termiczną i izolacją.
12. Nie dotykać zewnętrznej powierzchni frytownicy powietrznej, gdy jest ona gorąca podczas lub po użyciu.
13. Podczas pracy frytownicy powietrznej należy używać wyłącznie pokrętle lub uchwytu, aby uniknąć oparzeń.
14. Podczas czyszczenia frytownicy powietrznej należy odłączyć ją od gniazdka elektrycznego i poczekać, aż ostygnie do temperatury pokojowej.
15. Do czyszczenia frytownicy powietrznej należy używać miękkiej, wilgotnej ściereczki. Aby zapobiec uszkodzeniom, nie używaj ostrych narzędzi do czyszczenia.
16. Nigdy nie pozwalać dzieciom na obsługę produktu. Frytownica powietrzna powinna być umieszczona poza zasięgiem dzieci. Nie należy pozwalać osobom niepełnosprawnym i starszym na samodzielne korzystanie z urządzenia.
17. Nigdy nie używaj frytownicy powietrznej do innych celów niż podgrzewanie lub rozmrażanie żywności.
18. Ostrzeżenie: Aby uniknąć pożaru, nigdy nie umieszczaj żadnych przedmiotów na górnej części frytownicy powietrznej podczas jej .
19. Ostrzeżenie: Nigdy nie podgrzewać zamkniętego pojemnika we frytownicy powietrznej, aby uniknąć wybuchu.
20. Po użyciu frytownicy lub gdy nie jest ona używana przez dłuższy , należy ją wyłączyć i odłączyć wtyczkę zasilania. Ten produkt nie może być obsługiwany pomocą zewnętrznego timera lub systemu zdalnego sterowania.
21. Podczas korzystania z tego produktu, jeśli obwód jest przeciążony, frytownica powietrzna może nie działać prawidłowo. Frytownica powietrzna powinna być zasilana osobnym przewodem.
22. Podczas podgrzewania żywności należy pozostawić wystarczająco dużo miejsca w pojemniku, aby wrzeniu i wylaniu się płynu. W przypadku korzystania z pojemników szklanych lub metalowych należy zachować ostrożność, aby uniknąć niebezpieczeństwa lub oparzeń.
23. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez profesjonalistów z działu konserwacji producenta lub podobnych działów, aby uniknąć niebezpieczeństwa.

I Ostrzeżenie: Wysoka temperatura!



Ostrzeżenie: Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Urządzenie należy w miejscu niedostępnym dla dzieci. Produkt generuje ciepło podczas pracy, a temperatura elementu grzejącego frytownicy jest bardzo wysoka. Zewnętrzna powierzchnia frytownicy powietrznej logo "High Temperature Caution" nagrzewa się podczas użytkowania. Po pracy temperatura zewnętrznej powierzchni może przez pewien czas pozostawać bardzo wysoka. NIE WOLNO jej dotykać ani przesuwąć.

V Wprowadzenie produktu



Instrukcje

I Przed pierwszym użyciem

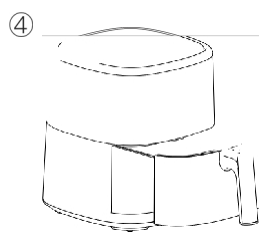
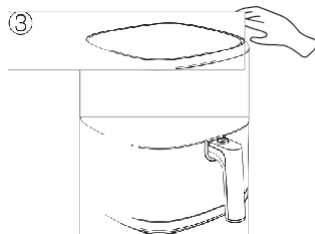
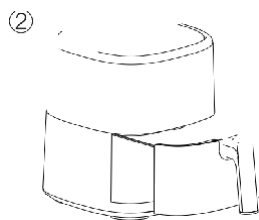
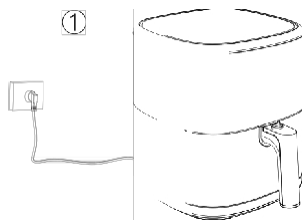
Warning!

* Sprawdź, czy napięcie w domu odpowiada napięciu na urządzeniu.

* Usuń wszystkie opakowania frytownicy powietrznej, w tym wszystkie tymczasowe etykiety.

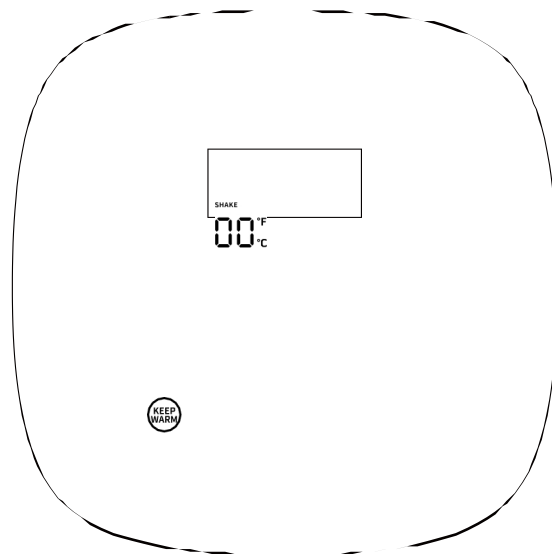
* Aby uniknąć poparzeń, podczas wyjmowania żywności należy nosić rękawice termoizolacyjne.

Używając go po raz , dotknij przepisu i wybierz " ", ustaw temperaturę na najwyższą, a czas na ponad 15 minut. Wyłącz kosz do smażenia i uruchom program pustego pieczenia. Po zakończeniu smażenia otwórz kosz do smażenia, aby usunąć tłusty dym. Ze względu powłokę ochronną zapobiegającą korozji soli na przewodach grzejnych, normalne jest, że przy pierwszym może pojawić się nieprzyjemny zapach lub sadza.



- ① Podłącz zasilanie i zwróć uwagę na pozycję umieszczenia, aby zachować odległość co najmniej 10 cm lub 4 cali od otaczających ścian lub mebli. (Zdjęcie 1)
- ② Umieść składniki na blasze do pieczenia lub innych powiązanych akcesoriach, włóż je do wnętrza frytownicy powietrznej i zamknij drzwiczki (rysunek 2).
- ③ Zgodnie z przepisem wyświetlanym na panelu operacyjnym, dotknij , aby wybrać odpowiedni przepis. Można również ustawić czas i temperaturę zgodnie z własnymi preferencjami i dotknąć , aby rozpocząć gotowanie. (Zdjęcie 3)
- @ Wyjmij jedzenie po ugotowaniu. Należy uważać na przypalenie. Po wyjęciu żywności należy wyłączyć zasilanie frytownicy powietrznej (zdjęcie 4).

I Panel operacyjny



①		Włączanie lub wyłączanie frytownicy powietrznej
②		Rozpoczęcie lub wstrzymanie gotowania
③		Aby włączyć lub anulować funkcję zachowania ciepła, można dodać funkcję kombinacji (szczegółowe informacje znajdują się w części Funkcja kombinacji).

@ %

Włącz podgrzewanie lub wyłącz podgrzewanie, funkcję kombinacji. 11 inteligentnych

5 Reipe

programów do automatycznego kontrolowania czasu i temperatury gotowania

⑥ 400 °F
°C

Wyświetlanie temperatury w bieżącym trybie

⑦ 168

Wyświetlanie czasu w bieżącym trybie



Naciśnij, aby dostosować temperaturę lub czas
Długie naciśnięcie, aby szybko dostosować temperaturę lub czas

Gdy potrawa wymaga, ikona i)SHAKE§ będzie migać.

@)SHAKE(\

⑩



Niepodłączony funkcja
wyłączona Miga podczas
połączenia Podłączony
zawsze włączony

* Uwaga: Wskazuje stan konfiguracji aplikacji. Więcej informacji można znaleźć w opisie aplikacji Proscenic.

⑪



Gdy" ' ' - " miga, oznacza to, że jest receptura w sieci.

Gdy na wyświetlaczu czasu pojawi komunikat "End" (Koniec), oznacza to zakończenie gotowania.

Koniec

I Gotowanie żywności

Podgrzewanie wstępne

Zalecamy wstępne podgrzanie suszarki powietrznej przed włożeniem żywności, chyba że frytownica powietrzna jest już bardzo gorąca. Wstępne podgrzanie sprawi, że gotowanie będzie bardziej efektywne.

1. Podłącz źródło zasilania. Naciśnij przycisk aby uruchomić program.
2. Naciśnij przycisk "Podgrzewanie". Na wyświetlaczu pojawi się "205°C" i "5 minut".
3. Naciśnij przycisk "+" lub "-" (opcjonalnie), aby dostosować temperaturę. Czas zostanie dostosowany automatycznie.
4. Naciśnij przycisk aby rozpocząć wstępne nagrzewanie.
5. Po podgrzewania frytownica wyemituje sygnał dźwiękowy.

Temperature	Time
205°C (400°F)	5 minut
200°C (390°F)	5 minut
195°C (385°F)	5 minut
190°C (375°F)	4 minuty
185°C (365°F)	4 minuty
180°C (355°F)	4 minuty
170°C (340°F)	4 minuty
165°C (330°F) lub niższy	3 minuty

Gotowanie

Uwaga:

- Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów na górnej części frytownicy. W przeciwnym razie zakłóci to przepływ powietrza i wpłynie na efekt gotowania.
- Frytownica powietrzna nie jest frytownicą olejową. Do frytownicy powietrznej nie wolno wlewać oleju kuchennego, tłuszczu do smażenia ani żadnych innych płynów.
- Podczas wyjmowania żywności z frytownicy powietrznej należy uważać na gorącą parę.
- Czas (1-60 minut) i temperaturę (75-205° C lub 165-400° F) można regulować, o ile nie określono inaczej.
- Rzeczywiste wyniki smażenia mogą się różnić. Zapoznaj się z instrukcją smażenia i przepisem, aby opanować i dostosować wstępnie ustawioną metodę.

1. Podłącz do , naciśnij" "aby uruchomić program.
2. Naciśnij dowolny przycisk "Recipe" (Przepis). Na wyświetlaczu pojawi się ustawiona temperatura i czas bieżącej receptury.
Szczegółowe informacje znajdują się w poniższej tabeli.
3. Naciśnij przycisk" , aby ustawić temperaturę lub czas.
4. Naciśnij przycisk aby rozpocząć gotowanie.
5. Po zakończeniu gotowania frytownica wyda sygnał dźwiękowy.

Symbol	Preset	Preset temperature	Range of temperature	Preset time*	Range of time	Supplementary functions**
	SHRIMP	370° F 190° C	75-205°C 165-400° F	6 min	1-60 min	
	FRIES	385° F 195° C		20 min		{Y:i}SHAKE(i
	SKRZYDŁA	385° F 195° C		25 min		§SHAKE(I
	STEK	400° F 205° C		6 min		

Symbol	Preset	Preset temperature	Range of temperature	Preset time*	Range of time	Supplementary functions**
	WARZYWA	300° F 150° C	75-205° C 165-400° F	10 min	1-60 min	§SHAKE(i)
	RYBY	350° F 175° C		8 min		
	Pierścienie cebulowe	370° F 190° C		20 min		§SHAKE(i)
	PIZZA	350° F 175° C		8 min		
	BACON	320° F 160° C		8 min		
	CIASTO	300° F 150° C		30 min		
	TOAST	380° F 195° C		3 min		

* Ustawiony czas jest wartością odniesienia. Zaleca się, aby użytkownik dostosował czas gotowania do wagi potrawy.

** Funkcje dodatkowe oznaczone symbolem " §SHAKE § " oznaczają, że przepis automatycznie przypomni użytkownikowi obróceniu lub zamieszaniu potrawy podczas gotowania.

Utrzymuj ciepło

1. Podłącz źródło zasilania. Naciśnij "aby uruchomić program.
2. Naciśnij dowolny przycisk "Przepis".
3. Naciśnij " ", aby ustawić czas utrzymywania ciepła.
4. Naciśnij " ", aby rozpocząć ustawianie temperatury gotowania.

Symbol	Ustawienie wstępne	Temperatura zadana	Zakres temperatur	Wstępnie ustawiony czas	Zakres czasu
	Utrzymuj ciepło	170° F 75° C	/	5 min	1-60 min

*Jeśli czas przechowywania w cieple jest zbyt długi, może to mieć wpływ na smak potrawy.

Tryb kombinowany

1. Rozgrzej+ Przepis
2. Przepis+ Utrzymuj ciepło
3. Rozgrzej+ Przepis+ Utrzymuj w cieple

Obracanie żywności

Jak odwrócić jedzenie na drugą stronę :

1. Podczas procesu smażenia wyjmij jedzenie z frytkownicy powietrznej i obróć lub wymieszaj jedzenie.
2. Umieść naczynie do pieczenia na żaroodpornej podstawie lub powierzchni.
3. Użyj szczypec do mieszania lub obracania żywności.

Uwaga:

Po otwarciu kosza frytkownica automatycznie wstrzyma . Dla bezpieczeństwa wyświetlacz tymczasowo wyłączony do momentu zamknięcia kosza. Operacja smażenia zostanie automatycznie wznowiona. Nie włączaj urządzenia na dłużej niż 30 sekund, ponieważ frytownica może szybko ostygnąć.

Żywność, którą należy obrócić:

- Małe składniki ułożone razem, takie jak frytki lub filety z kurczaka, które zwykle wymagają wstrząśnięcia.
- Jeśli potrawa nie zostanie wstrząśnięta, może nie stać się chrupiąca lub nie będzie równomiernie ugotowana.
- Możesz obracać inne potrawy, takie jak steki, aby zapewnić równomierne przyrumienienie.

Czas i godziny obrotu:

- Potrząśnij lub odwróć potrawę raz podczas smażenia, a w razie potrzeby potrząśnij lub odwróć więcej razy.
- Niektóre ustawienia wstępne są wyposażone w funkcję "przypomnienia o potrząśnięciu" (patrz sekcja "Gotowanie").

Przypomnienie o zmianie:

- "Przypomnienie o potrząsaniu" zostanie sygnałem dźwiękowym, a na ekranie pojawi się migający napis "i)SHAKEŚ".
- Jeśli drzwiczki nie zostaną otwarte w celu wyjęcia żywności, po upływie 1 minuty ponownie rozlegnie się sygnał dźwiękowy "Shaking Reminder", a na wyświetlaczu pojawi się komunikat "\SHAKE(I)".
- Po otwarciu drzwiczek w celu wyjęcia jedzenia przypomnienie o potrząsaniu zatrzyma się i komunikat \SHAKE(i).

I Przewodnik gotowania

Przepelniony:

1. Zbyt duża ilość jedzenia spowoduje jego nierównomierne

ugotowanie. Stosowanie oleju:

1. Nałóż niewielką ilość oleju do gotowania, aby zwiększyć chrupkość żywności. Nie przekraczaj 30 ml oleju.
2. Niewielką ilość oleju spożywczego można równomiernie rozprowadzić na powierzchni wszystkich produktów spożywczych poprzez spryskanie.

Wskazówki dotyczące gotowania i smażenia potraw:

1. We frytownicy powietrznej można gotować wszystkie składniki, takie jak mrożonki, które można upiec we frytownicy powietrznej.
2. Jeśli chcesz przygotować ciasta, ręcznie robione placki lub jakiegokolwiek nadziewane lub papkowate przysmaki, umieść składniki w żaroodpornym pojemniku, a następnie włóż je do blachy do pieczenia.
3. Gotowanie potraw o wysokiej zawartości tłuszczu spowoduje kapanie tłuszczu na frytownicy powietrznej. Po zakończeniu smażenia należy wylać pozostały olej.
4. Marynowana żywność powoduje pryskanie i nadmierne dymienie. Dlatego przed smażeniem należy dotknąć, aby wchłonąć wodę.

Frytki:

1. Nałóż 8-15 ml oleju, aby zwiększyć chrupkość.
2. W przypadku przygotowywania frytek z surowych ziemniaków, przed smażeniem należy moczyć surowe frytki w wodzie przez 15 minut w celu usunięcia skrobi. Przed posmarowaniem olejem osuszyć ręcznikiem.
3. Pokrój surowe frytki na drobniejsze kawałki, aby zwiększyć ich chrupkość. Spróbuj pokroić frytki w paski o wymiarach 0,6x7,6 cm.

Mięso:

1. Przed gotowaniem dużych kawałków mięsa należy je całkowicie rozmrozić.
2. Do gotowania mięsa należy używać termometru, aby upewnić się, że osiąga ono minimalną temperaturę wewnętrzną, która jest bezpieczna do . Poniższa tabela służy do sprawdzania temperatury gotowanego mięsa.

Food	Type	Internal Temperature
Wołowina+ Cielęcina	Uziemienie	160° F (70° C)
	Steki, Pieczenie: Średni	160° F (70° C)
	Steki, pieczenie: rzadko	145° F (63° C)
Kurczak+ Indyk	Piersi	165° F (75° C)
	Mielone, nadziewane	165° F (75° C)
	Cały ptak, nogi, uda, skrzydełka	165° F (75° C)
Ryby+ Skorupiaki	Dowolny typ	145° F (63° C)
Baranek	Uziemienie	160° F (70° C)
	Steki, pieczenie: średnie	160° F (70° C)
	Steki, Pieczeń: Rare	145° F (63° C)
Wieprzowina	Kotlety, mielone, żeberka,	160° F (70° C)
	pieczeń Szynka w pełni ugotowana	140° F (60° C)

Uwaga: aby uzyskać więcej informacji na temat kuchni Proscenic, zapoznaj się z książkami kucharskimi i poradami naszych profesjonalnych szefów kuchni, pobierz naszą Proscenic i zaloguj się do naszej społeczności przepisów.

I Więcej funkcji

Aby zmienić jednostkę temperatury*

1. Naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski" przez ponad 5 sekund, aby przełączać między stopniami Fahrenheita i Celsjusza.
2. Frytkownica wyda sygnał dźwiękowy, a jednostka temperatury zmieni się z Fahrenheita na Celsjusza.
3. Powtórz ten krok, aby przełączyć jednostkę temperatury z powrotem na Fahrenheita.

* Aby poprawić komfort użytkowania po przełączeniu jednostki temperatury, do wyświetlania temperatury po przełączeniu zastosowano skompensowaną metodę zaokrąglania.

Na przykład:

Przed zmianą	Po zmianie (z zaokrągleniem w górę)	Międzynarodowy standard
165 °F	75°C	165 °F= 73,8°C

Pauza

- Naciśnij %, aby wstrzymać smażenie. Frytkownica powietrzna przestanie się nagrzewać do momentu naciśnięcia przycisku aby kontynuować smażenie.
- Po 30 minutach od zatrzymania pracy frytkownica wyłączy się.

Automatyczny restart operacji smażenia

- Po otwarciu kosza do smażenia frytkownica automatycznie zawiesi . Dla bezpieczeństwa wyświetlacz zostanie tymczasowo wyłączony.
- Po zamknięciu kosza do smażenia frytkownica automatycznie wznowi smażenie i wprowadzi poprzednie ustawienia.

Automatyczne wyłączanie

- Po 5 minutach od zakończenia smażenia frytkownica wyczyści wszystkie ustawienia i wyłączy się.

Ochrona przed przegrzaniem

- W przypadku przegrzania frytkownica automatycznie wyłączy się w celu zapewnienia bezpieczeństwa. Osuszacz powietrza może być ponownie użyty po całkowitym ostygnięciu.

Rozwiązywanie problemów

Serial number	Error	Possible effective solutions
1	Podczas smażenia produkt wydziela dużo oleistego dymu	Zlać olej z frytkownicy i kontynuować użytkowanie.
2	Jedzenie nie jest w pełni usmażone	- Należy odpowiednio zmniejszyć ilość jedzenia. Jeśli jedzenie zostanie przepełnione, temperatura smażenia będzie niewystarczająca. - Zwiększyć temperaturę smażenia lub wydłużyć czas smażenia.
3	Jedzenie nie jest równomiernie ugotowane	Wymieszaj lub obróć żywność, która została ułożona jedna na drugiej lub skleiła się podczas smażenia (patrz "Obracanie żywności" na stronie 11).
4	Jedzenie po ugotowaniu nie jest wystarczająco chrupiące)	Spryskanie lub posmarowanie potrawy niewielką ilością oleju poprawi jej chrupkość (patrz "Instrukcje smażenia" na stronie 12).
5	Frytki nie są odpowiednio ugotowane	Patrz sekcja "Frytki" na stronie 12.
6	Nie można włączyć frytownicy powietrznej	- Podłącz zasilacz prawidłowo. - Zamknij kosz.
7	Frytkownica powietrzna pachnie plastikiem	Podczas pierwszego może być wyczuwalny zapach plastiku, co jest zjawiskiem normalnym. Postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w sekcji "Przed pierwszym użyciem" (strona 5), aby usunąć zapach plastiku.
8	Gdy zasilanie jest włączone, wyświetlany jest symbol E2	Odłącz zasilanie i włącz je ponownie, jeśli nadal wyświetlany jest komunikat E2, skontaktuj się z producentem w celu naprawy.
9	W trybie gotowości wyświetlany jest symbol E2	Odłącz zasilanie i włącz je ponownie, jeśli nadal wyświetlany jest komunikat E2, skontaktuj się z producentem w celu naprawy.
10	W warunkach roboczych wyświetlana jest wartość E1	Odłącz zasilanie i włącz je ponownie, jeśli nadal wyświetlany jest komunikat E2, skontaktuj się z producentem w celu naprawy.
11	Połączenie APP nie powiodło się	- Przed sparowaniem aplikacji należy wybrać sygnał WiFi 2,4 GHz w ustawieniach telefonu. - Połącz się ponownie z aplikacją po wprowadzeniu prawidłowego hasła WiFi. - Sprawdź, czy router jest poprawnie skonfigurowany.

V

Czyszczenie i konserwacja

Ten produkt powinien być używany regularnie, aby utrzymać urządzenie w dobrym stanie. Jeśli produkt nie będzie przez dłuższy , należy przechowywać go w suchym i wentylowanym miejscu, aby zapobiec jego zawilgoceniu. Urządzenie należy przechowywać w odpowiedniej kombinacji do następnego .

1. Sprzęt należy myć ostrożnie, aby utrzymać go w czystości. Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, należy odłączyć od zasilania i wyczyścić po ostygnięciu.
2. Użyj specjalnego kuchennego środka czyszczącego (do naczyń i przyborów kuchennych) oraz miękkiej gąbki lub szmatki.
3. Do czyszczenia urządzenia nie należy używać rozcieńczalnika, proszku do szorowania, proszku wybielającego, metalowej szpatułki, nylonowej szczotki itp. ani innych żrących środków czyszczących, co może zapobiec uszkodzeniu blachy do pieczenia i innych akcesoriów.
4. Nie należy wkładać urządzenia głównego do zmywarki, suszarki itp.
5. Nie należy nadmiernie szorować głównej obudowy zewnętrznej, pustej patelni, miski ociekowej i blachy do pieczenia, aby uniknąć
6. Nie należy zanurzać korpusu produktu w wodzie ani polewać go wodą.

Czyszczenie części

1. Zanurzyć na chwilę w ciepłej wodzie, jeśli są jakieś zabrudzenia.
2. Umyć gąbką w rozcieńczonym roztworze detergentu lub ciepłej wodzie, a następnie spłukać wodą.
3. Blachę do pieczenia, tacę ociekową itp. można namoczyć w gorącej wodzie, a następnie umyć lub umyć w zmywarce.
4. Zetrzeć wodę suchą szmatką i pozostawić wyschnięcia.
5. Nie należy wycierać przewodu grzejnego w sposób przypadkowy. Jeśli metalowa rura nie jest używana przez dłuższy , należy delikatnie przetrzeć jej niewielką ilością oleju kuchennego.

ICzyszczenie głównego korpusu

1. Podczas czyszczenia zewnętrznej obudowy jednostki głównej należy najpierw namoczyć szmatkę w rozcieńczonym roztworze detergentu, wykręcić ją i korpus. Wytrzyj pozostały detergent i wilgoć suchą szmatką.
2. Podczas czyszczenia wnętrza korpusu należy odłączyć zasilanie i wytrzeć je suchym ręcznikiem papierowym lub suchą szmatką po całego urządzenia.