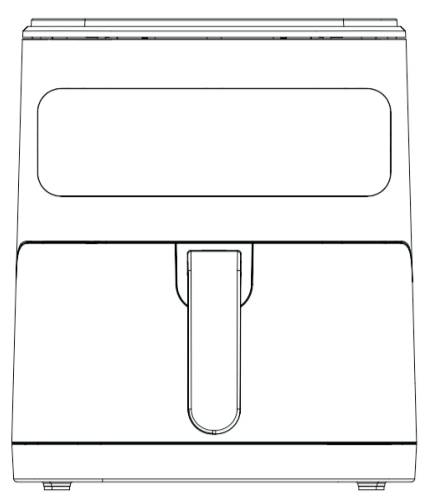




Extralink Home Frytkownica beztluszczowa 5.2L Instrukcja obsługi



II. Środki ostrożności

Przed rozpoczęciem korzystania z produktu należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi i zachować ją na przyszłość.
ZAGROZENIE! Gorąca powierzchnia, nie dotykaj aby uniknąć poparzeń!
Nie wolno zamrażać obiektywów w lodówce ani mrozić w zamrażalniku, ponieważ obiektyw może ulec uszkodzeniu elektrycznemu i przegrzać.

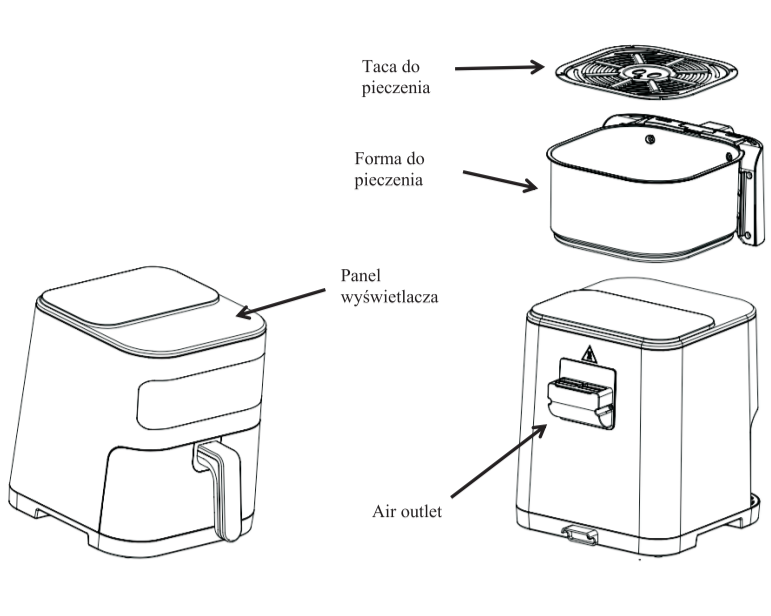
*Nie wolno wkładać wtyczki produktu ani obłąkowego panelu sterowania między różnicowe.
*Produkt musi być prawidłowo podłączony do systemu grounding.
*Produkt nie może być obsługiwany za pomocą zewnętrznego timera lub zewnętrznego systemu zdalnego sterowania.

Model: SI-520 Specyfikacja: 220-240V-50/60Hz 1600W
Drogi użytkowniku, prosimy o uważne zapoznanie się z instrukcją obsługi przed rozpoczęciem korzystania z produktu, aby prawidłowo obsługiwać produkt.

Wprowadzenie

Frytkownica łączy w sobie grzejny poszarzownik z szklaną szybą ochronną powietrza (złoty wymiar), posiada 6 trybów wstępnych i 10 trybów wstępnych, które można wybrać, aby uzyskać idealny smak potrawy.

1. Opis produktu



- W tym trybie grzewczyi kłkik nar, aby przejść do trybu ustawiana temperatura i czas. W tym momencie czas i temperatura są wyświetlane numerami, a ON/OFF zaczyna migać.
W tym trybie ustawiania kłkik nar, aby przejść do trybu obrębowy. W tym czasie ON/OFF jest zawsze włączony.
W tym trybie ustawiania kłkik nar, aby wstrzymać urządzenie i przejść do trybu ustawiania, a dalsze nastawienie wymiarów wykonanie (przejdź do trybu ustawiania).

Jeśli produkt został uruchomiony na zimno, czas gotowania należy wydłużyć o 3 minuty.
Uwaga: W razie potrzeby można również podgrzać produkt bez składników. W tym czasie należy sprawdzić, czy wewnątrz nie ma żadnych dodatków, które mogą być uszkodzone w wyniku gotowania.
*W trybie ustawiania kłkik nar, ON/OFF, aby uruchomić produkt i rozpocząć podgrzewanie żywności. Jeśli ON/OFF jest zawsze włączony, oznacza to, że produkt działa.

Po smażeniu w gorącym powietrzu patelni i składniki są nadane gorące. W zależności od rodzaju składników w frytkownicy beztluszczowej i maczyni masa wydobywa się parę.
12. Wypełnij składowki i Należy do pieczenia do miski lub na talerz.
Wskazówki: Aby wyjąć duży lub delikatny składnik, można użyć szpiczaka, aby wyjąć składnik i lekko do smażenia.

Table with 5 columns: Uwaga, Stwierdzono uszkodzenia, Czas (minuty), Temperatura C, Oznaczenie. Contains various cooking recommendations for different ingredients like French fries, onion rings, etc.

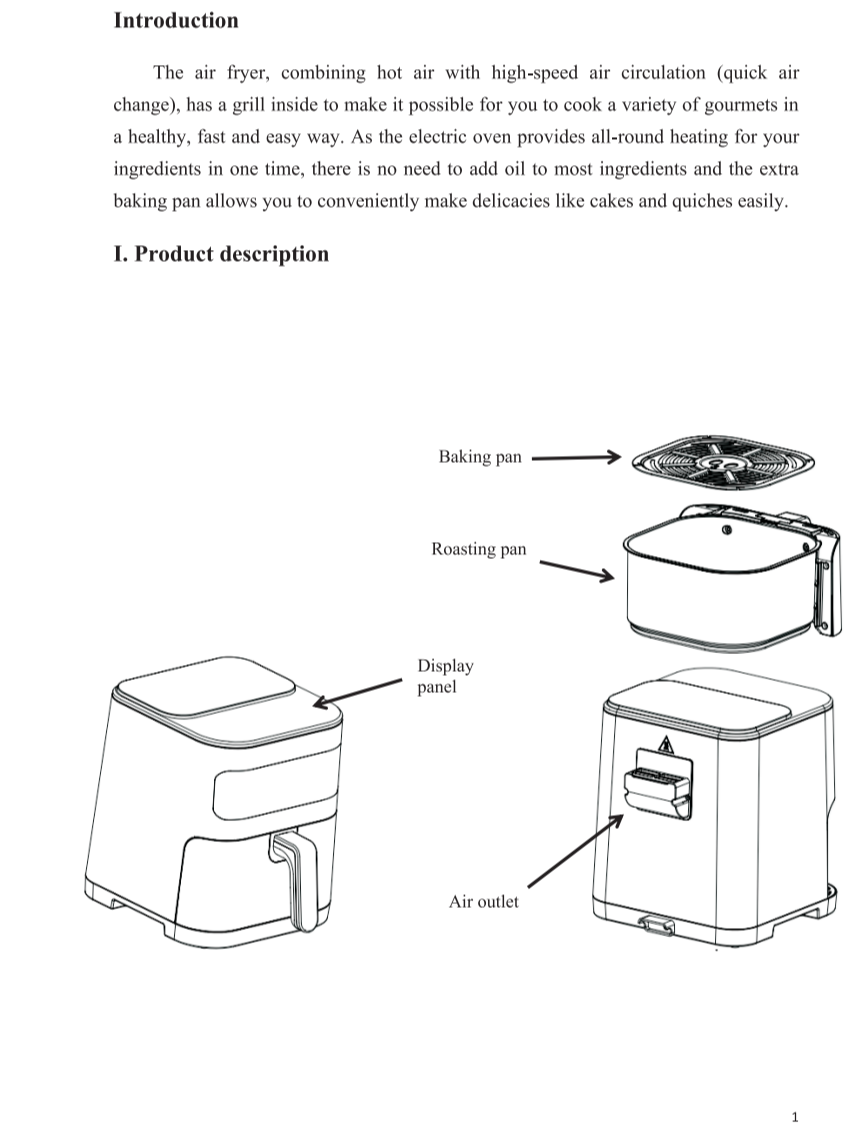
W tym trybie grzewczyi kłkik nar, aby przejść do trybu ustawiana temperatura i czas. W tym momencie czas i temperatura są wyświetlane numerami, a ON/OFF zaczyna migać.
Uwaga: Nie należy podgrzewać przez krótko czas po ugotowaniu, ponieważ jest bardzo gorące.
Możesz także przemyć szklaną szybę przed rozpoczęciem.
Uwaga: Nie należy wkładać składników niż więcej niż 100g na jeden raz w ustawianym trybie.
Uwaga: Nie należy wkładać składników niż więcej niż 100g na jeden raz w ustawianym trybie.

Podczas grzania grill się pokrywa powłoką antyprzylepną.
Nie czyścić nożami pryzmatami lub innymi metalowymi przedmiotami, ponieważ mogą to spowodować uszkodzenie patelni z powłoką antyprzylepną.
1. Odkładaj wtyczkę zasilania od gniazda zasilania, aby uniknąć elektryczności.
Uwaga: Wymagajmy czyszczenia części produktu wyłącznie ręcznie.

Table with 3 columns: Problem, Przyczyna, Rozwiązanie. Lists common troubleshooting scenarios like power not working, product not heating, or error messages.

Product Manual of Air Fryer

Do read user, please read the Product Manual carefully before using the product to ensure that you can use this product correctly.
The product must be plugged into a grounded socket correctly.
The product cannot be operated with an external timer or a separate remote control system.



II. Precautions
Before using this product, please read the Product Manual carefully and keep it properly for future reference.
[DANGER] Hot surface to prevent scalding!
Do not immerse the heating in water or wash it under the tap, because there are electric elements and heating elements in the heating.
Do not place metal or other objects onto the product to avoid electric shock.
Always place the ingredients in the grill for frying to avoid contact with the heating elements.

III. First use
1. Remove all packaging materials.
2. Clean the grill and frying pan thoroughly with hot water, detergent, and a non-abrasive sponge.
3. Wipe the inside and outside of the product with a damp cloth.
4. Do not use the product until it is completely dry.

IV. Preparation for use
1. Place this product on a stable, level, and flat surface, and never place the product on a surface that is not heat-resistant.
2. Place the baking pan correctly in the frying pan.
3. Do not pour oil or other liquids into the frying pan.
4. Do not use the product otherwise the product, otherwise the airflow will be blocked and the effect of air heating will be affected.

V. Instructions
The air fryer can be used to cook many ingredients.
Heat air fryer:
1. Insert the plug into the grounded 220-240V-50/60Hz power socket, and the product will enter the standby mode.
2. Carefully pull out the frying pan from the air fryer.
3. Put the ingredients into the heating pan.

VI. Cleaning
Clean the product immediately after each use.
1. Do not use hot water to clean the product, and do not use abrasive detergents.
2. Use a soft cloth to clean the product.

VII. Storage
1. Unplug the product to cool it completely.
2. Make sure all parts are clean and dry.
VIII. Environment protection
When disposing of products, please do not pile them up with general household waste, but hand them over or use an officially designated recycling point for the sake of environmental protection.
IX. Warranty and service
If you need service or information, or if you have any questions, please contact the customer service team.

After frying in hot air, the frying pan and ingredients are still hot. Depending on the type of ingredients used in the electric oven, steam may emerge from the frying pan.
12. Pour all the ingredients in the baking tray into a bowl or plate.
13. After cooking a batch of ingredients, the electric oven can start cooking the next batch of ingredients at any time.

Table with 6 columns: Setting, Max. Max. Ingredients (Amount) (g), Time (minutes), Temperature (°C), Turning, Additional message. Lists recommended cooking times and temperatures for various items like French fries, chicken breast, steak, etc.

X. Types of faults and handling methods
The air fryer does not work:
1. Check if the power plug is inserted correctly into the power socket.
2. Check if the frying pan is correctly placed in the electric oven.
3. Check if the power cord is plugged into a grounded power socket.

There is smoke coming from the product:
1. Check if the power cord is plugged into a grounded power socket.
2. Check if the frying pan is correctly placed in the electric oven.
3. Check if the power cord is plugged into a grounded power socket.

There is no sound during cooking:
1. Check if the power cord is plugged into a grounded power socket.
2. Check if the frying pan is correctly placed in the electric oven.
3. Check if the power cord is plugged into a grounded power socket.

There is a smell during cooking:
1. Check if the power cord is plugged into a grounded power socket.
2. Check if the frying pan is correctly placed in the electric oven.
3. Check if the power cord is plugged into a grounded power socket.