

Wprowadzenie

Dziękujemy za zakup tego najwyższej jakości Frytownica powietrza. Będziesz teraz mógł ugotować szeroki asortyment żywności w zdrowszy sposób-z niewielkim albo bez oleju!

Frytownica powietrzna wykorzystuje gorące powietrze w połączeniu z szybką cyrkulacją powietrza i górnym grillem do przygotuj swoje potrawy szybko i łatwo. Składniki są podgrzewane ze wszystkich stron jednocześnie, w większości przypadków nie ma potrzeby dodawania oleju.

Opis ogólny

Odp: Kosz

B: taca

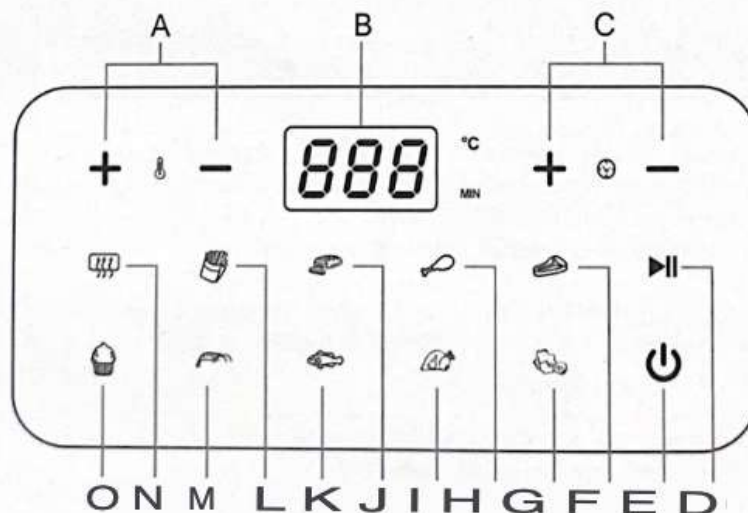
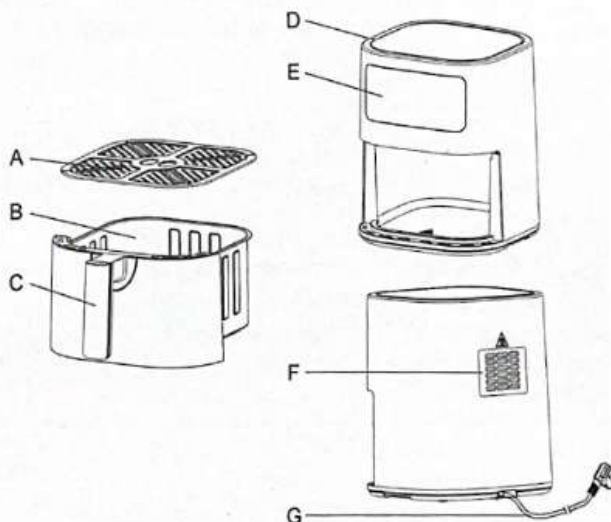
C: uchwyt kosza

D: wlot powietrza

E: Panel sterowania

F: okna wentylacyjne

G: przewód zasilający



Odp.: podgrzewanie wstępne B: Temperatura plus / minus C: frytki D: mięso
E: czas / Temperatura F: podudzia G: stek H: Czas plus / minus
I: pauza J: START K: warzywa L: kurczak M: ryba
N: Krewetki N: Ciasto

Ważne

Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję obsługi przed użyciem urządzenia i przechowuj ją bezpiecznie na przyszłość odniesienie.

Niebezpieczeństwo

- Nigdy nie zanurzaj obudowy, która zawiera elementy elektryczne i ogrzewanie elementy, w wodzie ani spłukać go pod kranem.
- Nie dopuścić do przedostania się wody lub innego płynu do urządzenia - aby zapobiec porażeniu prądem.
- Zawsze wkładaj składniki do smażenia do kosza, aby zapobiec jego kontaktowi z elementami grzejnymi.
- Nie zakrywaj otworów wlotowych i wylotowych powietrza podczas pracy urządzenia.
 - Nie napełniaj patelni olejem, ponieważ może to spowodować zagrożenie pożarowe.
 - Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas jego pracy.
- Sprawdzić, czy napięcie wskazane na urządzeniu odpowiada lokalnej sieci napięcie w Twoim kraju przed podłączeniem urządzenia.
- Nie używaj urządzenia, jeśli wtyczka, przewód zasilający lub samo urządzenie jest uszkodzone. - Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić w Autoryzowanym Centrum Serwisowym przez osoby o podobnych kwalifikacjach w celu uniknięcia zagrożenia.
- To urządzenie nie jest odpowiednie dla dzieci ani dla osób fizycznych lub upośledzonych umysłowo lub pozbawionych doświadczenia i wiedzy. Czy chcesz kogoś w przeciwnym razie, aby korzystać z urządzenia, osoba ta powinna być odpowiednio prowadzona w zakresie jego użytkowania.
- Trzymaj urządzenie i jego przewód sieciowy poza zasięgiem dzieci, gdy urządzenie włączony lub stygnie. jest
- Trzymaj przewód sieciowy z dala od gorących powierzchni.
- Nie podłączaj urządzenia ani nie obsługuj Panelu sterowania mokrymi rękami.
- Podłącz urządzenie tylko do uziemionego gniazdka ściennego. Zawsze upewnij się, że wtyczka jest prawidłowo włożony do gniazdka ściennego.
- Nigdy nie podłączaj tego urządzenia do zewnętrznego wyłącznika czasowego.
- Nie umieszczaj urządzenia na lub w pobliżu materiałów palnych, takich jak obrus lub zastony.
- Nie umieszczaj urządzenia na ścianie ani na innych urządzeniach. Zostaw przynajmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu i po bokach oraz 10 cm wolnej przestrzeni nad urządzeniem. Robić nie umieszczaj niczego na urządzeniu.
- Nie używaj urządzenia do celów innych niż opisane w niniejszej instrukcji.
- Nie pozwól, aby urządzenie działało bez nadzoru.
- Podczas smażenia gorącym powietrzem gorąca para jest uwalniana przez otwory wylotowe powietrza. Zachowaj swoje ręce i twarz w bezpiecznej odległości od pary i otworów wylotowych powietrza. Uważaj również na gorącą parę i gorące powietrze, gdy wyjmujesz tacę do smażenia z urządzenia.
- Powierzchnia pod urządzeniem może się nagrzewać podczas użytkowania. - Natychmiast odłącz urządzenie, jeśli z urządzenia wydobywa się ciemny dym.

Poczekaj, aż emisja dymu ustanie, zanim wyjmiesz tacę do smażenia z urządzenia.

Uwaga

- Ustaw urządzenie na poziomej, równej i stabilnej powierzchni.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do normalnego użytku domowego. Nie jest przeznaczony do użytku w środowiska takie jak kuchnie dla pracowników, biura, farmy lub inne środowiska pracy. Ani nie jest przeznaczone do użytku przez klientów w hotelach lub innych podobnych środowiskach.
- Jeśli urządzenie jest używane nieprawidłowo lub jeśli nie jest używane zgodnie z instrukcjami zawartymi w Instrukcja obsługi, gwarancja traci ważność, a sprzedawca odmawia jakiejkolwiek odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, które mogą być spowodowane.
- Zawsze odłączaj urządzenie po użyciu.
- Pozostawić urządzenie do ostygnięcia przez ok. 30 minut przed obsługą lub czyszczeniem.
- Usuń spalone resztki.

Przed pierwszym użyciem

1. Usuń Cały materiał opakowaniowy.
 2. Usuń wszelkie naklejki lub etykiety z urządzenia-inne niż ocena Etykieta.
 3. Dokładnie wyczyść kosz i tacę do smażenia gorącą wodą i płynem do mycia mydło za pomocą nieściernej gąbki.
- Uwaga: Możesz również wyczyścić te części w zmywarce.
4. Wytrzyj wewnątrz i na zewnątrz urządzenia wilgotną szmatką.

Przygotowanie do użycia

1. Umieść urządzenie na stabilnej, poziomej i równej powierzchni, która jest również odporna na ciepło.
 2. Prawidłowo umieść kosz na tacy do smażenia.
- Nie napełniaj patelni olejem ani żadnym innym płynem.
- Nie umieszczaj niczego na urządzeniu. Zakłóca to przepływ powietrza i wpływa na wynik smażenia na powietrzu.

Korzystanie z urządzenia

1. Włącz zasilanie

Podłącz, słychać dźwięki. Zapal się. 1 sekund będzie z powrotem do trybu gotowości: wszystkie światła będą wyłączone oczekiwać .

2. Wybór Menu / Temperatura / Czas

Podłącz, jest w trybie gotowości. naciśnij, domyślna temperatura i domyślny czas 

programu są 180°C, 15 min odpowiednio, w tym czasie można dostosować czas i temperatura swobodnie za pomocą czasu +/- i temperatury +/- przycisk. Możesz także nacisnąć dowolną ikonę funkcji, aby ugotować różne potrawy. Po naciśnięciu ikony funkcji, światła migotały, a następnie naciśnij Jednostka zacząć działać. Każda funkcja ma swoje własne domyślne czas i temperatura (jak pokazano w tabeli). Klient może dostosować czas i temperatura swobodnie za pomocą czasu + / - i temperatury + / - przycisk.

(1). Zakres regulacji temperatury wynosi 50-200°C, każde kliknięcie na + / - Temperatura będzie zwiększyć lub zmniejszyć 10°C. W 200°C, naciśnij przycisk "+", będzie pętli z powrotem do temperatury 50°C, naciśnij przycisk " - " w temperaturze 50°C powróci do 200°C. w procesie kontrola temperatury, Cyfrowy wyświetlacz temperatury będzie migotać na ekranie (nie miga podczas pracy), po migotaniu 3 razy, temperatura została wykonana ustawienie;

(2). Zakres czasu regulacji wynosi od 1 do 60 minut. każde kliknięcie na + / - czas będzie zwiększ lub zmniejsz 1 min. Po 60 minutach, jeśli naciśniesz "+", czas powróci do 01 min, Przy 01 min, Jeśli naciśniesz " - ", temperatura powróci do 60 min. W procesie kontroli czasu Cyfrowy Wyświetlacz czasu będzie migotał na ekranie (nie miga podczas pracy), po migotanie 3 razy, Czas został zrobione z ustawienie.

3. Start, pauza / stop

Po wybraniu funkcji ustaw odpowiedni czas i odpowiednią temperaturę, naciśnij II ,
Dzie zacznie migotać, po dźwiękach dźwiękowych, maszyna zacznie działać. Podczas praca maszyny, naciśnij DII, po dźwiękach dźwiękowych, maszyna przestaje działać, DII przestań migotać. podczas pracy maszyny naciśnij, po sygnałach dźwiękowych zatrzymaj maszynę i pracy, a maszyna z powrotem do trybu gotowości.

Zauważono:

(1). Podczas pracy możesz wyjąć tacę do smażenia, przestać działać i możesz sprawdzić wynik gotowania lub dodaj więcej jedzenia, maszyna kontynuuje pracę nad zaprogramuj, jeśli pociągniesz tacę do smażenia.

(2). Odcięcie zasilania lub odłączenie podczas pracy, maszyna przestaje działać, wszystkie światła wyłączone, urządzenie kontynuuje pracę nad programem po włączeniu zasilania lub ponownym podłączeniu.

3, podczas pracy, pięćczerwone światła migają przez cały czas.

4. Koniec programu

Element grzewczy przestaje działać po zakończeniu czasu pracy, Pokaż 00 min, silnik nadal działa, Ostrzeżenie brzęczyka. silnik kontynuuje pracę 1 min, chłodzenie maszyna, a następnie maszyna przechodzi w tryb gotowości.

Tabela Menu

program logistyka			
	menu	Default czas (min)	Domyślna temperatura (°C)
funkcja	 podgrzewanie wstępne	3	180
	 frytki	18	200
	 Mięso	12	200
	 podudzia	20	200
	 stek	12	180
	 ciasto	25	160
	 krewetki	8	180
	 ryby	10	180
	 kurczak	30	200
	 warzywa	10	160

Uwaga: nie dotykaj patelni podczas i około 30 minut po użyciu, ponieważ robi się bardzo gorąco.

Trzymaj patelnię tylko za uchwyt.

Krok operacji

1. Włóż wtyczkę sieciową do uziemionego gniazdka ściennego.
2. Włóż składniki do kosza i włóż kosz na tacę do smażenia
3. umieść tacę do smażenia we właściwej pozycji. Wybierz funkcję z menu i naciśnij START / Pauza, aby rozpocząć gotowanie.

4. ekran wyświetlacza'

Pokaże temperaturę i czas. Temperatura to ustawiona temperatura, a czas to pozostań czas pracy

Wybrana przez nas Funkcja to migotanie

5.Niektóre składniki wymagają wstrząsania w połowie czasu przygotowania (patrz punkt

"Ustawienia" w tym rozdziale). Aby wstrząsnąć składnikami, wyciągnij tacę do smażenia z urządzenia za uchwyt i potrząśnij nim. Następnie wsuń tacę do smażenia z powrotem do frytownicy powietrznej.

Uwaga: nie naciskaj przycisku zwalniającego kosz podczas potrząsania.

6. Po usłyszeniu dzwonka timera upłynął ustawiony czas przygotowania. Wyciągnij patelnię z urządzenia i umieść go na powierzchni odpornej na ciepło.

7. Sprawdź, czy składniki są gotowe. Jeśli

składniki nie są jeszcze gotowe, po prostu wsuń tacę do smażenia z powrotem do urządzenia i gotuj dodatkowe minuty

Wskazówka: dozmniejszyć wagę, możesz wyjąć kosz z patelni i potrząsnąć koszem tylko. Aby to zrobić, wyciągnij patelnię z urządzenia, umieść ją na żaroodpornej powierzchni i **prasa przycisk zwalniający kosz.**

8. Aby usunąć małe składniki, naciśnij przycisk zwalniający kosz i wyjmij kosz z tacy do smażenia.

Nie odwracaj kosza do góry nogami, gdy taca do smażenia jest nadal do niego przymocowana, jak każda inna nadmiar oleju, który zebrał się na dnie tacy do smażenia, wyleje się i wycieknie na składniki.

Po smażeniu na gorącym powietrzu taca do smażenia i składniki są gorące. W zależności od rodzaj składników we frytownicy powietrznej para może wydostawać się z tacy do smażenia.

9. Opróżnij kosz do miski lub na talerz.

Wskazówka: Aby usunąć duże lub delikatne składniki, użyj szczypiec, aby wyjąć składniki kosz.

10. Gdy partia składników jest gotowa, frytownica powietrzna jest natychmiast gotowa do przygotowania kolejna partia.

Uwaga: przy pierwszym użyciu frytownicy zdrowotnej może pojawić się lekki dym lub zapach być emitowane. Jest to normalne i wkrótce ustąpi. Upewnij się, że jest wystarczająca wentylacja wokół frytownicy zdrowotnej.

Ustawienia

Z wyjątkiem zaprogramowanego menu, możesz również użyć tej frytownicy powietrznej do przygotowania innych potraw, ustawiając czas i temperaturę. Poniższa tabela pomaga wybrać podstawowe ustawienia składniki, które chcesz przygotować.

Uwaga: Należy pamiętać, że te ustawienia są tylko w celach informacyjnych. Ponieważ składniki różnią się pochodzeniem, rozmiar, kształt, a także marka, nie możemy zagwarantować najlepszego ustawienia dla twoich składników. Ponieważ technologia Rapid Air natychmiast podgrzewa powietrze wewnątrz urządzenia, ciągnąc tacę do smażenia na krótko z urządzenia podczas smażenia gorącym powietrzem ledwo zakłóca proces.

Porady:

- Mniejsze składniki zwykle wymagają nieco krótszego czasu przygotowania niż większe składniki.

- Większa ilość składników wymaga tylko nieco dłuższego czasu przygotowania, mniejszego ilość składników wymaga tylko nieco krótszego czasu przygotowania. -

Potrząsanie mniejszymi składnikami w połowie czasu przygotowania zoptymalizowało koniec

wynik i może pomóc w zapobieganiu nierównomiernie smażonym składnikom.

- Możesz obtoczyć świeże ziemniaki odrobiną oleju, aby uzyskać chrupiący efekt. Usmaż swoje składniki w frytownicy powietrzna w ciągu kilku minut po dodaniu oleju.
- Nie przygotuj w frytownicy wyjątkowo tłustych składników, takich jak kielbaski.
- Przekąski, które można przygotować w piekarniku, można również przygotować we frytownicy powietrznej.
- Optymalna ilość do przygotowania chrupiących frytek to 500 gramów.
- Użyj gotowego ciasta, aby szybko i łatwo przygotować wypełnione przekąski. Gotowe ciasto również wymaga krótszego czasu przygotowania niż domowe ciasto.
- Możesz również użyć frytownicy powietrznej do podgrzania składników, ustawiając temperaturę na 150°C i timer do około 10 minut.

	Czas (min.)	Temperatura (°C)	Wstrząsnąć	Dodatkowe informacje
--	-------------	------------------	------------	----------------------

Ziemniaki i frytki

Cienkie mrożone frytki	12-16	200	Wstrząsnąć	
Grube mrożone frytki	12-20	200	Wstrząsnąć	
Domowe frytki (8x8mm)	18-25	180	Wstrząsnąć	dodaj 1/2 łyżki oleju
Strona główna-madepotato kliny	18-22	180	Wstrząsnąć	dodaj 1/2 łyżki oleju
Domowe kostki ziemniaczane	12-18	200	Wstrząsnąć	dodaj 1/2 łyżki oleju
Rösti	15-18	180		
Zapiekanka ziemniaczana	18-22	180		

Mięso I Drób

Stek	8-12	180		
Kotlety wieprzowe	10-14	180		
Hamburger	7-14	180		
Bułka z kielbasą	13-15	200		
Podudzia	18-22	180		
Pierś z kurczaka	10-15	180		

Przekąski

Sajgonki	8-10	200	Wstrząsnąć	Użyj gotowego do piekarnika
Mrożony kurczak Bryłki	6-10	200	Wstrząsnąć	Użyj gotowego do piekarnika

Ryby mrożone palce	6-10	200		Użyj gotowego do piekarnika
Mrożony Chleb- ser pokruszony przekąski	10	200		Użyj gotowego do piekarnika
Nadziewane warzywa	10	160		Użyj gotowego do piekarnika

Uwaga: dodaj 3 minuty do czasu przygotowania przed rozpoczęciem smażenia, jeśli urządzenie jest zimno.

Robienie domowych frytek

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zalecamy stosowanie wstępnie upieczonych frytek. Jeśli chcesz zrobić domowe frytki, wykonaj poniższe czynności:

1. Ziemniaki obrać i pokroić w patyczki.
2. Namocz paluszki ziemniaczane w misce wody przez co najmniej 30 minut, wyjmij je i osusz je papierem kuchennym.
3. Wlej 1/2 łyżki oliwy z oliwek do miski, połóż patyczki na wierzchu i mieszaj, aż patyczki są pokryte olejem.
4. Wyjmij patyczki z miski palcami lub naczyniem kuchennym, aby nadmiar oleju pozostał w misce. Włóż patyki do kosza. Uwaga: nie przechylaj miski, aby umieścić wszystkie patyczki w koszu za jednym razem, aby zapobiec nadmiernemu olejowi od zbierania na dnie tacy do smażenia.
5. Smażyć paluszki ziemniaczane zgodnie z instrukcjami w tym rozdziale.

Czyszczenie

Wyczyść urządzenie po każdym użyciu.

Taca do smażenia, kosz i wnętrze urządzenia mają nieprzywierającą powłokę. Nie do ich czyszczenia używaj metalowych przyborów kuchennych lub ściernych materiałów czyszczących, ponieważ może to uszkodzić nieprzywierającą powłokę.

1. Wyjmij wtyczkę sieciową z gniazdka ściennego i pozwól urządzeniu ostygnąć.
Uwaga: wyjmij tacę do smażenia, aby frytownica ostygła bardziej szybko.
2. Wytrzyj zewnętrzną część urządzenia wilgotną szmatką.
3. Wyczyść tacę do smażenia i kosz gorącą wodą, trochę praniamydło w płynie i niegąbka ścierna.

Możesz użyć płynu do prania, aby usunąć pozostały brud.

Uwaga: taca do smażenia i kosz można myć w zmywarce.

Wskazówka: jeśli Brud przyklei się do kosza lub na dnie tacy do smażenia, napełnij tacę do smażenia ciepłą wodą i niektóremy mydło w płynie do prania. Umieść kosz na tacy do smażenia i pozwól tacy do smażenia i kosz moczyć przez około 10 minut.

1. Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i nieścierną gąbką.
2. Wyczyść element grzejny szczotką do czyszczenia, aby usunąć resztki jedzenia.

Przechowywanie

1. Odłącz urządzenie i niech ostygnie.
2. Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Frytownica powietrzna robi nie działa	Urządzenie nie jest podłączony do sieci.	Włóż wtyczkę sieciową do uziemienia Gniazdko Ścienne.
	Nie ustawiłeś timera.	Obróć pokrętkę timera do wymaganego Czas przygotowania do włączenia urządzenie.
Składniki smażone z frytownica powietrzna nie jest zrobione.	Kwota składniki w Koszyku to za dużo.	Umieść mniejsze partie składników w kosz. Mniejsze partie to smażone bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest zbyt nisko.	Przekręć pokrętkę regulacji temperatury na wymagane ustawienie temperatury (patrz sekcja "Ustawienia").
	Czas przygotowania jest zbyt krótko.	Obróć pokrętkę timera do wymaganego czas przygotowania (patrz sekcja "Ustawienia").
Składniki smażone są nierównomiernie w frytownica powietrzna.	Niektóre rodzaje składniki muszą być wstrząśnięty w połowie czas przygotowania.	Składniki, które leżą na wierzchu lub naprzeciw siebie (np. frytki) trzeba wstrząsnąć w połowie czas przygotowania (patrz sekcja "Ustawienia").
Smażone przekąski arenot użyłeś rodzaju przekąsek użyj przekąsek z piekarnika lub lekko szorstkuj chrupiące, gdy miały być przygotowane w oleju na przekąski dla WYJDŹ z powietrza tradycyjna Frytkownica. bardziej		chrupiący wynik.
Nie mogę przesunąć pan do urządzenie prawidłowo.	Za dużo jedzenia w kosz.	Nie napełniaj kosza poza Maksymalna kwota wskazana w tabeli na wcześniejszej stronie.
	Kosz nie jest umieszczony w patelnia prawidłowo.	Wciśnij kosz na patelnię dopóki nie usłyszysz kliknięcia.

Biały smokecomes przygotowujesz tłuste ze składników urządzenia.	Zwróć uwagę, że temperatura jest dobrze kontrolowany, aby być poniżej 180°C, kiedy smażyysz tłuste składniki w frytownica powietrzna.
--	---

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
	Patelnia nadal zawiera tłuste pozostałości z poprzednie użycie.	Biały dym jest powodowany przez tłuszcz podgrzewanie na patelni. Upewnij się prawidłowo czyścisz patelnię po każde użycie.
Frytki ze świeżych ziemniaków arefried nierównomiernie w frytownicy powietrznej.	Nie moczyłeś ziemniaka przykleja się prawidłowo przed tobą usmaż je.	Namocz paluszki ziemniaczane w misce z wodą przez co najmniej 30 minut; weź je i wysuszyć je w kuchni papier.
	Nie użyłeś prawa Typ ziemniaka.	Użyj świeżych ziemniaków i upewnij się pozostają twarde podczas smażenia.
Frytki ze świeżych ziemniaków arenot crispy kiedy przyjdą z frytkownicy.	Chrupkość frytek zapewnia wysuszenie paluszków ziemniaczanych zależy od ilości prawidłowo przed pokryciem ich olejem. olej i woda w frytkach.	
		Pokrój ziemniaka w cieńsze patyczki na bardziej chrupiący wynik.
		Dodaj nieco więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiące wynik.