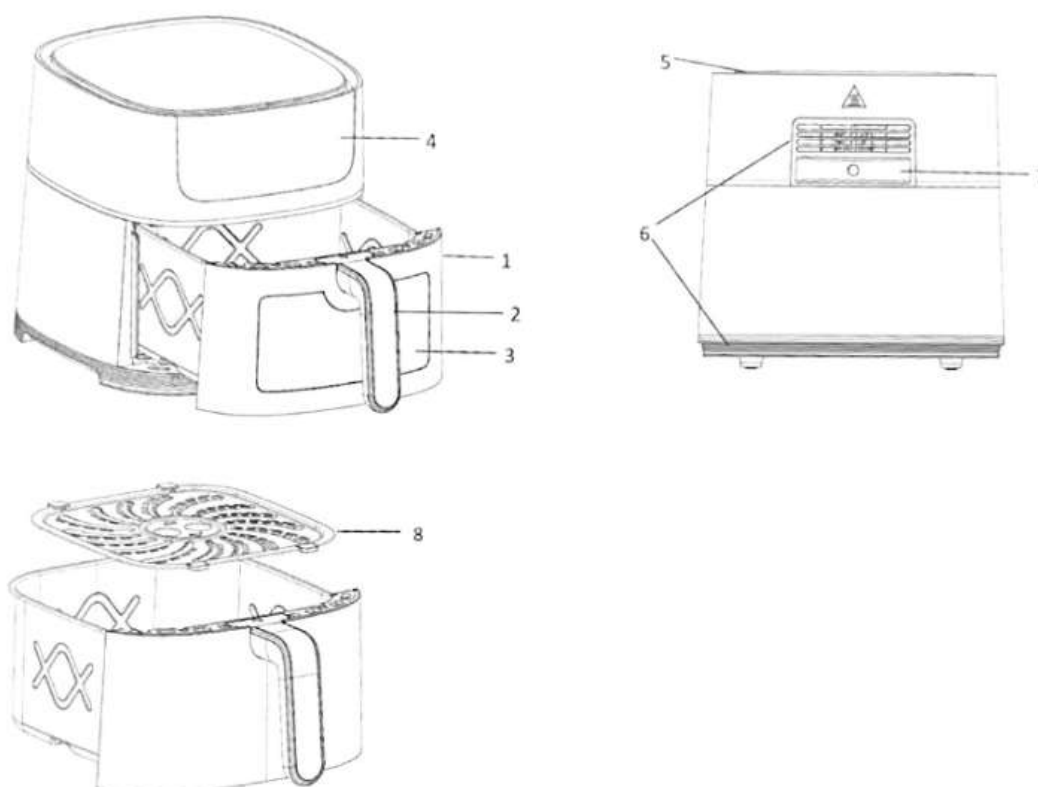


Opis Ogólny (Rys.1)



1 Kosz

2 uchwyt kosza

3 Przezroczyste okno

4 Cyfrowy Dotykowy Panel Sterowania

5 Wlot powietrza

6 otworów wylotowych powietrza

7 przewód sieciowy

8 Taca do smażenia

Mocowanie uchwyty kosza do smażenia:

Uchwyt kosza do smażenia można zdemonstować w opakowaniu urządzenia. Aby dołączyć narybek uchwyt kosza:

- Usuń papierową Etykię. Wyciągnij kosz do smażenia z urządzenia.
- Przesuń punkt mocowania na uchwycie w dół, aż kliknie na miejsce.



- Uchwyt kosza do smażenia powinien się zablokować i nie powinien się odłączać po zablokowaniu na miejscu.

Zdejmowanie uchwytu kosza do smażenia:

Aby wyjąć uchwyt kosza do smażenia:

1. Użyj narzędzia, takiego jak śrubokręt, aby podnieść silikon na uchwycie kosza do smażenia.
2. Wyrównaj narzędzie z otworem i dociśnij, a następnie przechyl narzędzie wewnątrz.
3. Chwyć uchwyt ręką i wyciągnij go. Zrobione.



Wstawianie

1. Umieść tacę do smażenia w koszu.
2. Wsuń kosz do urządzenia. Jeśli kosz zostanie prawidłowo umieszczony, zatrzaśnie się na swoim miejscu.

UWAGA: To urządzenie gotuje na gorącym powietrzu. Nie napełniaj kosza olejem ani tłuszczem do smażenia.

Znaczenie

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję, ponieważ może dojść do uszkodzenia urządzenia działającego nieprawidłowo. Zachowaj tę instrukcję do wykorzystania w przyszłości.

Niebezpieczeństwo

- Nie zanurzaj obudowy w wodzie ani nie płucz jej pod kranem, ponieważ istnieje kilka urządzeń elektrycznych i grzewczych zaangażowanych komponenty.
- Nie dopuść do przedostania się płynu do urządzenia, aby uniknąć porażenia prądem lub zwarcia.
- Przechowuj wszystkie składniki w koszu, aby zapobiec kontaktowi z elementami grzejnymi.
- Nie zakrywaj wlotu i wylotu powietrza podczas pracy frytownicy.
- Napełnianie miski olejem może spowodować zagrożenie pożarowe.
- Nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas jego pracy.

Ostrzeżenie

- Sprawdź, czy napięcie wskazane na urządzeniu odpowiada lokalnemu napięciu sieciowemu.

- Nie używaj urządzenia, jeśli wtyczka, przewód zasilający lub inne części są uszkodzone.
 - Nie kontaktuj się z osobą nieupoważnioną w celu wymiany lub naprawy uszkodzonego przewodu zasilającego.
 - Trzymaj urządzenie i jego przewód zasilający w miejscu niedostępnym dla dzieci
 - Trzymaj przewód zasilający z dala od gorących powierzchni.
 - Nie podłączaj urządzenia ani nie obsługuj Panelu sterowania mokrymi rękami. -
- Zawsze upewnij się, że wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka elektrycznego.
- Nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego timera.
 - Nie umieszczaj urządzenia na lub w pobliżu materiałów palnych, takich jak obrusy lub zastony. -
- Nie umieszczaj urządzenia przy ścianie lub innym urządzeniu. Pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni na tył i boki oraz co najmniej 10 cm nad urządzeniem. - Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- Nie używaj urządzenia do celów innych niż opisane w niniejszej instrukcji.
 - Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru.
 - Smażenie gorącym powietrzem uwalnia gorącą parę przez otwory wentylacyjne. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości z otworów parowych i wentylacyjnych. Należy również pamiętać o gorącej parze i powietrzu podczas wyjmowania patelni z Jednostka. Wszystkie dostępne powierzchnie mogą się nagrzewać podczas użytkowania. - Natychmiast odłącz urządzenie, jeśli z frytkownicy wydobywa się ciemny dym. Poczekać, aż dym zatrzyma się przed wyjęciem patelni z frytownicy powietrznej.

Uwaga

- Upewnij się, że urządzenie jest umieszczone na poziomej, równej i stabilnej powierzchni.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie nadaje się do bezpiecznego użytkowania w środowiskach takich jak kuchnie pracownicze, farmy, motele i inne środowiska niemieszkalne.
- Gwarancja jest nieważna, jeśli urządzenie jest używane do celów profesjonalnych lub półprofesjonalnych lub nie jest używany zgodnie z instrukcjami. (Nigdy nie używaj urządzenia, jeśli wtyczka jest uszkodzona.)
- Urządzenie potrzebuje około 30 minut, aby ostygło, zanim będzie można je bezpiecznie obsługiwać lub czyścić.

Automatyczne wyłączanie

Urządzenie ma wbudowany timer, który automatycznie wyłącza urządzenie, gdy odliczanie osiągnie zero. Możesz wyłączyć urządzenie ręcznie, naciskając przycisk off. Urządzenie wyłączy się automatycznie po 20 sekund.

Pola elektromagnetyczne (EMF)

Urządzenie spełnia wszystkie normy dotyczące pól elektromagnetycznych (EMF). Przy prawidłowym obchodzeniu się nie ma szkody dla ludzkiego ciała w oparciu o dostępne dowody naukowe.

Przed Pierwszym Użyciem

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe i naklejki lub etykiety.
2. Wyczyść kosz i podstawkę do gotowania gorącą wodą, odrobiną płynu do mycia naczyń i nieściernym gąbką. Te części można czyścić w zmywarce.

3. Wytrzyj wewnętrzną i zewnętrzną stronę urządzenia czystą szmatką. Nie musisz napełniać patelni olejem i tłuszczem, ponieważ urządzenie działa z gorącym powietrzem.

Korzystanie z urządzenia

1. Włóż wtyczkę zasilania do uziemionego gniazdka ściennego.
2. Ostrożnie wyciągnij kosz z frytkownicy.
3. Umieść składniki w koszu.
4. Wsuń kosz do frytownicy na gorące powietrze.

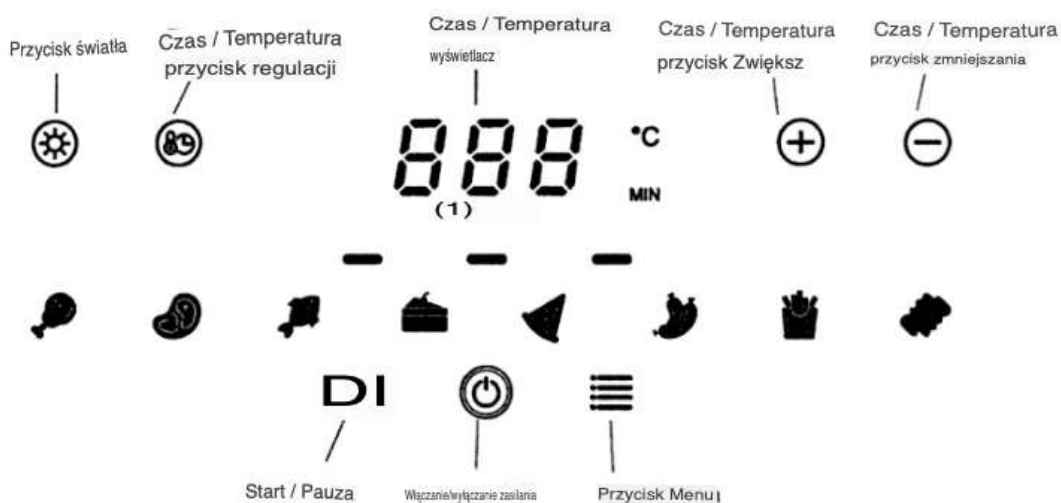
Uwaga: nie przekraczaj specyfikacji MAX (patrz sekcja "Ustawienia" w tym rozdziale), ponieważ może to mieć wpływ na jakość gotowania żywności

Uwaga: nie dotykaj kosza podczas i krótko po użyciu, ponieważ staje się bardzo gorący. Tylko trzymaj kosz za rączkę.

5 nie napełniaj patelni olejem ani żadnym innym płynem.

6. Naciśnij przycisk włączania/wyłączania palcem przez kilka sekund.
7. Naciśnij przycisk Menu, aby wybrać funkcję(8 funkcje w sumie).

Prezentacja Panelu Sterowania



Uwagi: dostępnych jest 8 funkcji: udko kurczaka, stek, ryba, ciasto, pizza, kielbasa, frytki i bekon. Z przycisk menu można wybrać różne potrawy.

Ustawienia Menu:

Menu	Przycisk Ikony	Domyślna Temperatura	Domyślny Czas	Wstrząsnąć
Default	/	185°C	15Min	Wstrząsnąć
Udko Z Kurczaka	/	175°C	40Min	Wstrząsnąć

Stek	/	200°C	12Min	Wstrząsnać
Ryby	/	195°C	10Min	Wstrząsnać
Piec	/	160°C	30Min	/
Pizza	/	185 °C	15Min	/
Hot Dog	/	185°C	8Min	Wstrząsnać
Frytki	/	200°C	18Min	Wstrząsnać
Bekon	/	175°C	12Min	Wstrząsnać
Zakres Temp	80°C-200°C	/	/	/
Zakres Czasu	1Min-60Min	/	/	/

Po dotknięciu przycisku menu możesz wybrać żądane menu. Po tym, jak maszwybrano funkcję, proszę nacisnąć przycisk start / Pauza, aby rozpocząć proces gotowania.

Jeśli chcesz ustawić czas lub temperaturę podczas procesu gotowania, Naciśnij czas/temperaturę przycisk  pierwszy. Gdy na ekranie pojawi się czas, naciśnij przycisk+/-, aby zwiększyć / zmniejszyć czas o 1 minuta na naciśnięcie. Gdy na ekranie pojawi się Temperatura, naciśnij przycisk+/-, aby zwiększyć / zmniejszyć Temperatura o 5 stopni na prasę.

Uwagi: przycisk Start / Pauza : podczas procesu smażenia gorącym powietrzem Lampa LED działa, a kiedyty naciśnij ten przycisk, Lampa LED będzie migać. W tej chwili ten przycisk służy jako funkcja pauzy. W stan pauzy, możesz przełączyć menu, aby wybrać inne ustawienia wstępne. Po ponownym naciśnięciu tego przycisku  powróci fryter kontynuuje proces gotowania. W tej chwili ten klucz działa jako funkcja restartu.

Przycisk Menu : dotknij tego przycisku, aby wybrać różne funkcje gotowania. Po wybraniu menu naciśnij przycisk start. Jeśli chcesz przełączyć się z frytek na ciasto podczas gotowania, najpierw naciśnij przycisk pauzy , a następnie naciśnij ten przycisk menu, aby przejść do innej funkcji gotowania.

Uwaga: jeśli urządzenie jest w trybie gotowania i naciśniesz i przytrzymasz przycisk menu przez 7 sekund, urządzenie zresetuje i powróci do trybu początkowego.

Przycisk światła : dotknij tego przycisku, wewnętrzna lampka włącza się; dotknij tego przycisku ponownie, światło zgaśnie. Światło wyłącza się automatycznie po 10 sekundach.

Shake wskaźnik  SHAKE: wskaźnik shake świeci się, gdy proces gotowania osiągnie połowę czas. Po połowie czasu możesz potrząsnąć lub odwrócić jedzenie w koszu frytownicy powietrznej, aby zapewnić równomierne gotowanie.

Uwaga: Jeśli nie wyjmiesz kosza i nie potrząsniesz jedzeniem, lampka wstrząsania na panelu sterowania pozostanie oświetlony.

8. Niektóre składniki należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania (patrz sekcja " Ustawienia w tego rozdziału). Wyciągnij patelnię za uchwyt i potrząśnij nią. Następnie wepchnij patelnię z powrotem do frytownicy.

9. Po ugotowaniu rozlegnie się automatyczny dzwonek gotowości frytkownicy. Kiedy usłyszysz dzwonek 5 razy, oznacza to że cykl gotowania jest zakończony. Wyjmij patelnię z urządzenia i umieść ją na żaroodpornym uchwycie.

Uwaga: Gdy czas się skończy, element grzejny przestanie działać, ale wentylator będzie nadal działał około 20 sekund, aby zdmuchnąć gorące powietrze dla bezpieczeństwa. Na koniec dzwonek timera zadzwoni 5 razy, aby wskazać Koniec czasu.

10. Sprawdź, czy składniki są gotowe.

Uwaga: jeśli składniki nie są gotowe, po prostu wsuń patelnię z powrotem do frytownicy powietrznej. Naciśnij temperaturę przycisk sterowania (a), aby ustawić temperaturę, i naciśnij przycisk sterowania czasowego (a), aby ustawić czas. Następnie

naciśnij przycisk start, aby uruchomić urządzenie.

11. Aby usunąć składniki (np. wołowinę, kurczaka, mięso, wszelkie składniki, które pierwotnie zawierały olej i gdzie nadmiar oleju ze składników zbiera się na dnie patelni), użyj szczypiec, aby usunąć składniki jeden po drugim.

Uwaga: zachowaj ostrożność, gdy chcesz odwrócić kosz, ponieważ olej, który zbiera się na dnie kosz wyleje się na składniki.

12. Aby wyjąć składniki (takie jak frytki, warzywa lub składniki bez nadmiaru oleju), wyłącz frytownicę powietrzną i wlej składniki na zastawę stołową.

13. Gdy jedna partia składników jest gotowa, frytownica jest natychmiast gotowa do przygotowania kolejnej partii.

Ustawienia

Poniższa tabela pomoże Ci wybrać podstawowe ustawienia składników.

Uwaga: Pamiętaj, że te ustawienia są przybliżone. Ponieważ składniki różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem, i marki, nie możemy zagwarantować najlepszego ustawienia dla twoich składników.

Ponieważ technologia Rapid Air natychmiast ponownie podgrzewa powietrze w urządzeniu, prawie nie zakłóca procesu, jeśli podczas smażenia na gorącym powietrzu na krótko wyciągasz patelnię z urządzenia.

	Min-Max (g)	Czas (Min)	Temp °C	Wstrząsnąć	Uwaga
Frytki					
Cienkie mrożone frytki	300-700	9-16	200	Y	
Grube mrożone frytki	300-700	11-20	200	Y	
Domowe frytki (8X8mm)	300-800	10-16	200	Y	Dodaj 1/2 łyżki oleju
Domowe ziemniaki kliny	300-800	18-22	180	Y	Dodaj 1/2 łyżki oleju
Domowe ziemniaki kostki	300-750	12-18	180	Y	Dodaj 1/2 łyżki oleju
	250	15-18	180	Y	
Zapiekarka ziemniaczana	500	15-18	200	Y	
Stek	100-500	8-12	180		
Kotlety mięsne	100-500	10-14	180		

Hamburger	100-500	7-14	180		
Bułka z kielbasą	100-500	13-15	200		
Podudzia	100-500	18-22	180		
Pierś z kurczaka	100-500	10-15	180		
Przekąski					
Sajgonki	100-400	8-10	200	Y	Użyj gotowego do piekarnika
Mrożony kurczak bryłki	100-500	6-10	200	Y	Użyj gotowego do piekarnika
Paluszki rybne mrożone	100-400	6-10	200		Użyj gotowego do piekarnika
Mrożony chleb crumb	100-400	8-10	180		Użyj gotowego do piekarnika
Faszerowane warzywa	100-400	1-10	160		
Ciasto	300	20-25	160		Użyj Formy do pieczenia
Quiche	400	20-22	180		Użyj pieczenia naczynie z cyny / piekarnika
Muffinki	300	15-18	200		Użyj Formy do pieczenia
Słodkie przekąski	400	1-20	160		Użyj pieczenia naczynie z cyny / piekarnika

Porady

- Małe składniki zwykle wymagają nieco krótszego czasu przygotowania niż większe składniki.
- Większa ilość składników wymaga tylko nieco dłuższego czasu przygotowania.
mniejsza ilość składników wymaga tylko nieco krótszego czasu przygotowania.
- Wyrząsanie mniejszych składników w połowie czasu przygotowania optymalizuje efekt końcowy może pomóc zapobiegaj nierównomiernemu smażeniu składników.
- Dodaj trochę oleju do świeżych ziemniaków i smaż je przez kilka więcej minut, aby uzyskać chrupiący efekt.
- Nie przygotowywaj w frytownicy na gorące powietrze wyjątkowo tłustych składników, takich jak kielbaski. - Jeśli przekąski można przygotować w piekarniku, można je również przygotować we frytownicy na gorące powietrze.
- Optymalna ilość dla chrupiących frytek to 500 gramów.
- Użyj gotowego ciasta, aby szybko i łatwo przygotować przekąski. Gotowe ciasto wymaga również krótszy czas przygotowania niż domowe ciasto.
- Użyj Formy do pieczenia w koszu do smażenia, jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche lub usmażyć delikatne składniki lub nadziewane składniki.
- Możesz użyć frytownicy powietrznej do podgrzania składników. Aby podgrzać składniki, ustaw temperaturę na 150 °C do góry do 10 minut.

Robienie domowych frytek

Aby zrobić domowe frytki, wykonaj poniższe czynności:

1. Obierz i pokrój ziemniaki.
2. Dokładnie umyj paluszki ziemniaczane i wysusz je papierem kuchennym.
3. Wlej 1/2 łyżki oliwy z oliwek do miski, połóż paluszki ziemniaczane na wierzchu i mieszaj, aż paluszki ziemniaczane są pokryte olejem.

4. Wyjmij paluszki ziemniaczane z miski palcami lub naczyniem kuchennym, pozostawiając nadmiar oleju miska. Włóż paluszki ziemniaczane do kosza.
5. Smażyć paluszki ziemniaczane zgodnie z Instrukcją w ten rozdział.

Czyszczenie

Wyczyść urządzenie po każdym użyciu.

Nie czyść kosza, tacy do smażenia i wnętrza urządzenia metalowymi przyborami kuchennymi lub materiałem ściernym materiały czyszczące, ponieważ może to uszkodzić ich nieprzywierającą powłokę.

1. Wyjmij wtyczkę sieciową z gniazdka ściennego, aby urządzenie ostygło. Uwaga: wyjmij kosz, aby frytownica szybciej ostygła.
2. Wytrzyj zewnętrzną część urządzenia wilgotną szmatką.
3. Wyczyść patelnię i kosz gorącą wodą, odrobiną detergentu i nieścierną gąbką.

Pozostały brud można usunąć, odtłuszczając płyn.

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

Wskazówka: jeśli Brud przyklei się do kosza, napełnij go gorącą wodą i płynem do mycia naczyń. Miejsce kosz w wodzie i pozwól mu moczyć przez około 10 minut.

4. Wyczyść wnętrzfrytownicy powietrznej ciepłą wodą i nieścierną gąbką.
5. Wyczyść element grzejny szczotką do czyszczenia, aby usunąć resztki jedzenia.

Przechowywanie

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

Środowisko

Nie wyrzucaj urządzenia do zwykłych odpadów domowych, gdy jest zużyte, ale oddaj je urzędnikowi punkt zbiórki do recyklingu. W ten sposób pomożesz chronić środowisko (rys.12)

Gwarancja i serwis

Jeśli potrzebujesz usługi lub informacji lub jeśli masz jakiegokolwiek problemy, odwiedź naszą stronę internetową lub skontaktuj się z dystrybutor.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Frytownica powietrzna nie praca	Urządzenie nie jest podłączone	Podłącz wtyczkę zasilania do uziemionego outlet
	Nie ustawiłeś timera	Obróć pokrętło timera dożądanego czas trwania Czas włączenia urządzenia
Niedogotowane jedzenie	Ilość składników w kosz jest za duży	Dodaj mniejsze partie składników do kosz. Mniejsze partie są smaione równomiernie
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska	Przekręć pokrętło regulacji temperatury na żądane ustawienie temperatury (patrz sekcji" Ustawienia")
Składniki to smaione: nierównomiernie w frytownica na gorące powietrze	Niektóre rodzaje składników muszą być wstrząśnięty podczas połowy preparatu czas	Składniki, które są na wierzchu każdego inne lub naprzeciw siebie (np., Frytki) należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania. Zobacz "Ustawienia")
Smaione przekąski nie są chrupiące, gdy WYJDŹ z powietrza frytownica	Użyłeś rodzaju przekąsek przeznaczony do przygotowania w konwencjonalna Frytownica	Używaj przekąsek z piekarnika lub przekąsek z pędzlem lekko z olejem, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt
Nie mogę przesunąć patelni do urządzenia prawidłowo	Jest zbyt wiele składników w kosz	Nie napełniaj kosza poza wskazanie MAX.
	Kosz nie jest prawidłowo umieszczony w frytownica powietrzna	Wciśnij kosz w dół do frytownicy powietrznej dopóki nie usłyszysz kliknięcia
Biały dym przychodzi z urządzenia	Przygotowujesz składniki tłuszczowe	Kiedy smażysz tłuste składniki w frytownica na gorące powietrze, duża ilość oleju do frytownicy powietrznej. Ropa produkuje dym i patelnia mogą się bardziej nagrzewać niż zwykle. Nie ma to wpływu na urządzenie lub wynik końcowy
Frytki są smaione nierównomiernie w powietrzu frytownica	Nie użyłeś odpowiedniego rodzaju ziemniak	Użyj świeżych ziemniaków i upewnij się pozostają twarde podczas smażenia
	Nie splukałeś paluszków ziemniaczanych prawidłowo przed smażeniem	Dobrze opłucz paluszki ziemniaczane, aby je usunąć skrobia z zewnątrz kije
Frytki nie są crispy	Chrupkość frytek zależy od ilość oleju i wody w frytkach	Upewnij się, że suszysz paluszki ziemniaczane dobrze przed dodaniem oleju
		Pokrój paluszki ziemniaczane na mniejsze bardziej chrupiący wynik Dodaj trochę więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt

UTYLIZACJA STAREGO URZĄDZENIA ELEKTRYCZNEGO



Europejska dyrektywa 2002/96 / WE w sprawie odpadów elektrycznych i elektronicznych Sprzęt (WEEE), wymaga, aby stare domowe urządzenia elektryczne nie mogły być usuwane w normalnym, nieposortowanym strumieniu odpadów komunalnych. Stare urządzenia muszą być zbierane oddzielnie w celu optymalizacji odzysku i recyklingu materiałów, które zawierają i zmniejszają wpływ na zdrowie ludzkie i środowisko. Przekreślony symbol "kosz na kółkach" na produkcie przypomina masz obowiązek, że przy utylizacji urządzenia należy je osobno odebrać. Konsument powinien skontaktować się z władzami lokalnymi lub sprzedawcą detalicznym w celu uzyskania informacji dotyczących prawidłowej utylizacji swojego starego urządzenia.

OGRANICZONA GWARANCJA

Ograniczona gwarancja dotyczy zakupów dokonanych od autoryzowanych sprzedawców iceagle. gwarancja iceagle dotyczy pierwotnego właściciela i tylko oryginalnego produktu nie jest zbywalne. iceagle gwarantuje, że urządzenie będzie wolne od wad materiałowych i wykonawczych. Limited Gwarancja obowiązuje tylko wtedy, gdy jest używana w normalnych warunkach domowych i utrzymywana zgodnie z zgodnie z wymaganiami określonymi w Przewodniku właściciela, z zastrzeżeniem następujących warunków i wyłączenia:

Co jest objęte niniejszą gwarancją?

1. Oryginalne urządzenie i / lub części nienadające się do noszenia uznane za wadliwe, według wyłącznego uznania iceagle, będą być naprawione lub wymienione
2. iceagle® zastrzega sobie prawo do wymiany jednostki na taką o równej lub większej wartości.

Co nie jest objęte niniejszą gwarancją?

1. Normalne zużycie części do noszenia (takich jak naczynia do mieszania, pokrywki, kubki, ostrza, blender podstawy, wyjmowane garnki, stojaki, patelnie itp.), które wymagają regularnej konserwacji i / lub wymiany aby zapewnić prawidłowe funkcjonowanie urządzenia, nie są objęte niniejszą gwarancją.
2. Dowolna jednostka, która została naruszona lub wykorzystana do celów komercyjnych.
3. Szkody spowodowane niewłaściwym użyciem, nadużyciem, niedbałym obchodzeniem się, niewykonaniem wymaganych konserwacji (np. brak utrzymania studni podstawy silnika z dala od wycieków żywności i innych gruzu) lub uszkodzenia spowodowane niewłaściwą obsługą podczas transportu.
4. Szkody wtórne i przypadkowe.
5. Wady spowodowane przez osoby naprawiające nieautoryzowane przez iceagle*. Wady te obejmują uszkodzenia spowodowane w procesie wysyłki, zmiany lub naprawy produktu iceagle* (lub którejkolwiek z jego części) gdy naprawa jest wykonywana przez osobę naprawczą, która nie jest upoważniona przez iceagle.
6. Produkty zakupione, używane lub eksploatowane poza Europą.

Ilustracje mogą różnić się od rzeczywistego produktu. Nieustannie dążymy do ulepszania naszych produktów, dlatego specyfikacje zawarte w niniejszym dokumencie mogą ulec zmianie bez powiadomienia.

WYDRUKOWANO W CHRL