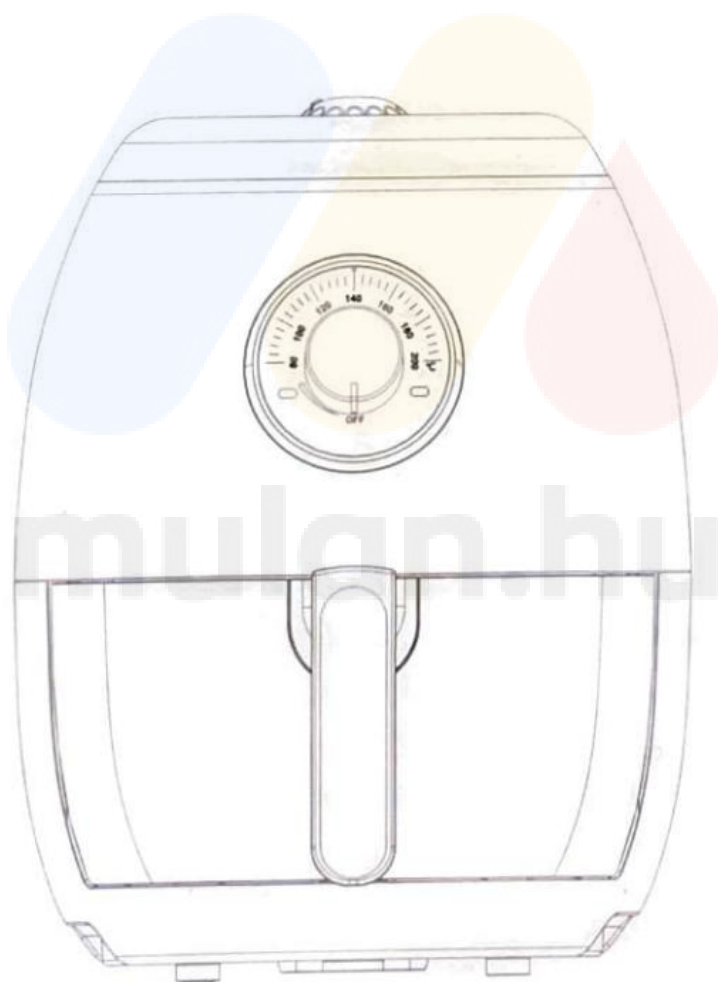




Air Fryer Kézikönyv



Kérem használat előtt olvassa el a használati utasítást
figyelmesen
Kizárólag háztartási használatra



Óvintézkedések a biztonságos használat érdekében

- Az elektromos készülék használata során be kell tartani a következő alapvető biztonsági intézkedéseket.
 - A termék bemeneti feszültsége AC220-240V, 50/60Hz 1350W. Kérjük, használat előtt erősítse meg.
 - Ha a termék javításra szorul, forduljon ügyfélszolgálatunkhoz, vagy forduljon közvetlenül a kijelölt karbantartási pontunkhoz javításra. Ne szerelje szét egyedül a veszély elkerülése érdekében.
 - A termék bármely részének szétszerelése, összeszerelése vagy beállítása előtt feltétlenül válassza le az áramellátást.
 - Használat előtt ellenőrizze, hogy a tápkábel, a csatlakozó és az egyéb alkatrészek nem sérültek-e. Ha a tápkábel sérülése elkerülhető a veszélyek elkerülése érdekében, a cserét a gyártó, a karbantartó részleg vagy hasonló részleg szakemberének kell elvégeznie.
 - Ne tegye a termék befogadóját vízbe vagy más folyadékba, és ne mossa le vízben vagy más folyadékban.
 - Ne tegye a tartóelemeket mosogatógépbe.
 - Víz közelében tilos használni. Tilos közvetlenül az üvegfelületen használni.
 - Tilos durva szivacsot vagy durva ruhát a készülékre helyezni.
 - Ne helyezze a készüléket hőforrás közelébe.
 - Ne lépje túl a fali aljzat, a tápkábel és az aljzat névleges feszültségét, hogy elkerülje a szivárgás okozta tüzet.
 - Ez a készülék nem alkalmas a használati utasítástól eltérő használatra.
 - Húzza ki a készüléket a konnektorból, ha nem használja, vagy amikor a készülék egyes részeit tisztítja.
 - Nem ajánlott hálózati hosszabbító vagy levehető tápkábel használata.
 - Ha tápkábelt vagy levehető tápkábelt használ, ügyeljen rá a következőkre. 1) A vezeték névleges feszültsége nem lehet kisebb, mint a berendezésé; 2) a hosszú vezetékeket jól kell elhelyezni, ne függesszék fel húzható asztalra vagy szekrényre, hogy megakadályozzák a gyermekek leesését vagy véletlen megbotlását.
- Tilos a készüléket mozgatni, ha élelmiszer van benne.
- A terméket gyermekek számára nem hozzáférhető helyen kell tárolni. Ne engedje, hogy olyan személyek (beleértve a gyermekeket is) használják a terméket, akik fizikailag egészségtelenek, érzékszervi vagy mentális zavarokkal rendelkeznek, vagy nem rendelkeznek megfelelő tapasztalattal és ismeretekkel.
 - Ez a termék csak családi használatra alkalmas.
 - Kérjük, ne dolgozzon nedves kézzel a munkaidő alatt, és ne mozgassa a készüléket, amikor be van kapcsolva.
 - Ne hagyja, hogy víz csöpögjön a kapcsolóra és a tápkábelre. Ellenkező esetben a szigetelési teljesítmény csökken. Ellenkező esetben ívkiütés, rövidzárlat és áramszivárgás veszélye áll fenn.
 - Használat után a balesetek elkerülése érdekében időben húzza ki a konnektorból.



- A használt hálózati feszültségnek meg kell egyeznie a készülék által jelzett feszültséggel, és ne ossza meg ugyanazt az aljzatot más elektromos készülékekkel.
- Ez a készülék nem játék, és nem használhatják gyermekek vagy alacsony IQ-jú emberek felügyelet nélkül.
- A termék használata közben, ha gyermek van a közelben. ,'könnyen vigyázzon. Soha ne engedje, hogy a gyermek egyedül használja, hogy elkerülje a gyermek leforrzását, és ne hagyja, hogy a készüléket olyan helyre tegye, ahol a baba elérheti.
- A készülék használata előtt minden alkatrészt a helyére kell szerelni. Az ételt a tepsibe vagy a sütővillára kell tenni. Ne hagyja hosszú ideig tétlenül melegíteni.
- Ne vigye a készülék közelébe a következő tárgyakat, beleértve az alkoholt, benzint, banánolajat, gyúlékony és egyéb tárgyakat.
- Megjegyzés: a hőkapcsoló hibás alaphelyzetbe állításának elkerülése érdekében a készüléket nem szabad külső kapcsolókészületről, például időzítőről táplálni, és nem szabad olyan áramkörhöz csatlakoztatni, amelyet egy közös áramkör rendszeresen be- vagy kikapcsol. összetevő.
- A termék sütőkosarát, üstjét és válaszfalát az első használat előtt forralt vízzel kell sterilizálni.
- Figyelmeztetés: ez a készülék ne használjon szén vagy hasonló tüzelőanyagokat.
- A veszély elkerülése érdekében a készüléket ne használja függöny és egyéb közelében éghető helyekre vagy a függöny alatt és más éghető anyagokra. A terméket a faltól 20-30 cm távolságra kell használni.
- A forrázás elkerülése érdekében ez a termék tilos elzárni a levegőkimenetet, vagy hozzáérni a levegőkimenethez.
- Ne hagyja, hogy a tápkábel hozzáérjen a magas hőmérsékletű felülethez. Enyhe füst után a termék első használata normális jelenség, mivel a fűtőcső felületén rozsdagátló olaj található.
- Helyezze a terméket szilárd, vízszintes, sima felületre. Ne helyezze a terméket hőálló felületre.
- Ha a terméket nem megfelelően, professzionális vagy félprofesszionális célokra használják, vagy nem a jelen kézikönyvben leírtak szerint használják, a garancia érvényét veszti, és a vállalat nem vállal felelősséget az ilyen károkért.
- Győződjön meg arról, hogy a termék nyersanyagai aranysárgák, nem pedig feketék vagy barnák. Az égett részeket le kell vágni vagy el kell dobni.
- Forró levegővel történő sütés közben forró gőz szabadul fel a levegőkimeneten. Tartsa a kezét és arcát biztonságos távolságban a gőz- és levegőkimenetektől. És ügyeljen a forró gőzre és a hőre, amikor eltávolítja a sütőt a termékből. A termék használata során az érintkező felülete nagyon felforrósodhat.
- Ha a termék fekete füstöt bocsát ki, azonnal húzza ki a konnektorból. Várja meg, amíg a termék abbahagyja a füstölést, mielőtt eltávolítaná a sütőt a termékből.



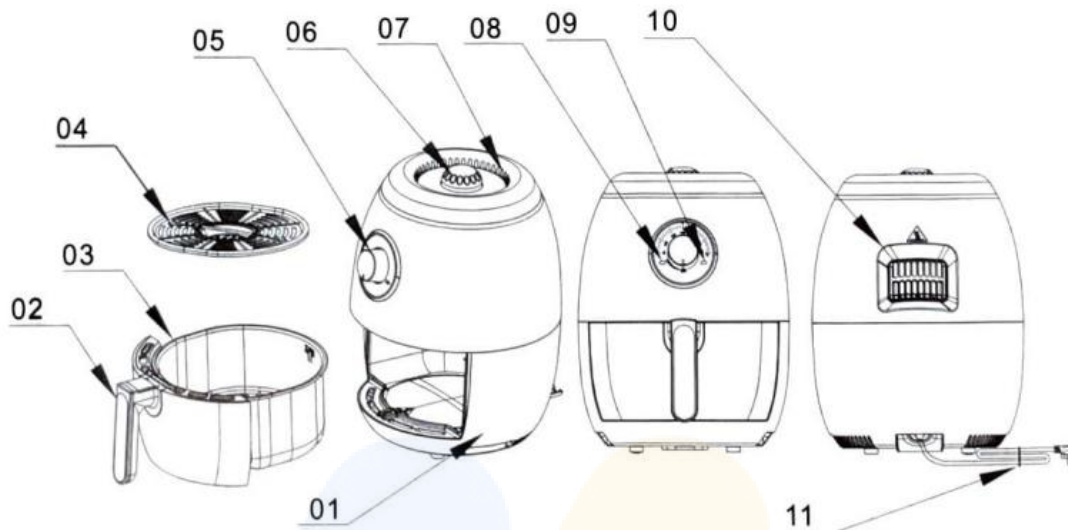
Leírás

Köszönjük, hogy cégünktől vásárolta a légsütőt. Újszerű megjelenéssel, sima vonalk, gyönyörű kialakítás, a légsütő turbófeltöltésű légkeringető sütést és kiváló minőségű rozsdamentes acél fűtőtestet alkalmaz. Hosszú élettartammal, magas hőhatékonysággal, energiatakarékossággal és környezetvédelemmel rendelkezik, így különféle ízű grill finomságokat készíthet. Ez a készülék könnyen kezelhető, kényelmes és pontos hőmérsékletszabályozással rendelkezik. A termék biztonságos és kényelmes, szennyezés nélkül használható, mivel a háztartási gépek első számú választása az egészséges táplálkozásban és a modern otthonban.

A légsütő a következő jellemzőkkel rendelkezik.

1. Finom dizájn, divatos megjelenés, többfunkciós szett egyben.
2. Egyedülálló olajbefogadó készülék, szuper nagy kapacitású sütőkosár.
3. Élelmiszer-minőségű anyag és speciális tapadásmentes serpenyőbevonat, környezetvédelem és higiénia.
4. Kiváló minőségű SUS304 fűtőelem, biztonságos és energiatakarékos.
5. Rejtett turbófeltöltős levegő 360 fokos légkeringés, kényelmes és aggodalommentes.
6. Az élelmiszerrel érintkező edény ehető, ROHS és LFGB/FDA által tanúsított biztonsági anyagból készül.
7. Állítható hőmérsékletszabályozás és precíz szabályozás az egyenletesebb ételmelegítés érdekében.
8. Beépített magas hőmérséklet elleni eszköz és automatikus tápfeszültség-lekapcsolás a készülék túlmelegedése miatt a biztonságosabb használat érdekében.
9. Használat előtt távolítsa el minden csomagolóanyagot, és távolítsa el a termékről a matricákat vagy címkéket.
10. Ez a készülék kihúzható fiókkal van felszerelve kikapcsolási funkcióval.

Alkatrészek és funkciók

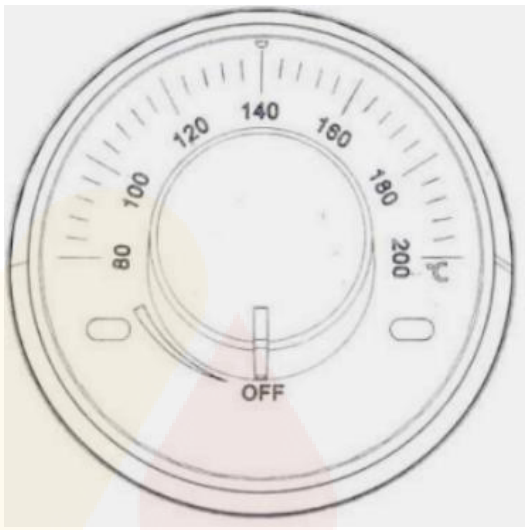


Szám	Alkatrész neve	Funkció	Szám	Alkatrész neve	Funkció
1	Ház	Sütés	7	Légbevezető	Motor turbófeltöltős levegő szívó
2	Olajsütő fogantyú	Fogja meg a fogantyút a sütőkosár kivételéhez	8	Tápellátás jelzőfény	Az időzítő vezérli a motor működési jelzőjét (sárga)
3	Sütő	Olaj hozzáadása és sütés	9	Fűtés jelzőfény	A fűtőcső működési jelzőjének hőmérséklet-szabá- lyozása (piros)
4	Sütő gőzölő állvány	Élelmiszer különválasztása és olajtól való védelem	10	Légkivezető nyílás	Levegő elvezetés sült ételekhez
5	Hőmérséklet szabályozó	Hőmérséklet beállítása sütéshez	11	Tápkábel	Tápegység a csatlakozóhoz
6	Időzítő	Idő beállítása sütéshez	12		



Használat

Kezelő panel

Időzítő kezelő		Hőmérséklet kezelő
		
Étel	Idő (perc)	Hőmérséklet (°C)
Sült krumplic	15-20 perc	180°C ± 15°C
Sertés	20-25 perc	180°C ± 15°C
Garnéla	15-20 perc	160°C ± 15°C
Torta	20-30 perc	160°C ± 15°C
Csirke	20-25 perc	180°C ± 15°C
Steak	10-20 perc	180°C ± 15°C
Hal	15-20 perc	180°C ± 15°C



Egyedényes telepítési útmutató



1. Kérjük, helyezze el a terméket a függönytől vagy a deszkától távol. A levegőkimenet magas hőmérsékletű. Kérjük, maradjon 20-30 cm távolságra a függönytől vagy a deszkától (1. ábra).
2. Kérjük, helyezze az olajsütőt sima helyre, és tegye a párolórácsot a sütőbe. Ne tegyen olajat vagy folyadékot a sütőbe (2. ábra).
3. Miután a párolórács a helyére került, tegye a hozzávalókat a tetejére. Megjegyzés: ha túl sok hozzávalónk van, ajánlatos a fiókot kivenni, és a sütés felénél felrázni (3. ábra).
4. Óvatosan nyomja be az olajsütőt a teljes készülékbe, és a fiókot a helyére kell helyezni, különben nem fog működni. Ez a termék a fiók kihúzásával kikapcsolás elleni védelemmel rendelkezik (4. ábra)
5. Indítsa el a sütést, és állítsa a hőmérséklet-szabályozó gombot a megfelelő hőmérsékletre (5. ábra).
6. Indítsa el a sütést, és állítsa az időzítő gombját a kívánt időre. Amikor hallja az időzítő csengését, az étel készen áll (6. ábra).
7. Óvatosan húzza ki az olajsütőt, és sütés után helyezze a lapos asztallap szigetelt szőnyegére. A hőmérséklet túl magas, ezért a hőálló kesztyű használata javasolt (7. ábra).
8. Sütés közben ajánlatos az olajsütőt kivenni, és a sütési idő felének lejártakor felrázni az ételt, majd a sütőkosarat a komplett készülékre tenni a sütéshez, így egyenletesebb lesz a sütés (8. ábra).).
9. Sütés után helyezze az olajsütőt laposan az asztallap szigetelőszőnyegére, és hagyja hűlni 2-3 perccel a bilincsek használata előtt az étel kivételéhez. Ne öntse ki az ételt a sütővel együtt, mert az olajsütő alján zsír van. Legyen óvatos, nehogy leforrázza magát (8. ábra).



Élelmiszer sütés

Megjegyzés: vegye figyelembe, hogy ezek a beállítások csak tájékoztató jellegűek.

1. Távolítsa el minden címkét és szalagot az új készülékről, és tisztítsa meg a sütőt és a kosarat. Javasoljuk, hogy forralt vízzel mossuk és fertőtlenítsük, majd hagyjuk megszáradni.
2. Először mossa meg a hozzávalókat, majd adja hozzá kedvenc ízesítését, és pácolja 15-20 percig.
3. Tegye a tartósított élelmiszert a kosárba. Ha az olajsütő kihűlt, ajánlatos az ételt 3 percig előmelegíteni sütés előtt.
4. Állítsa be az összetevők idejét és hőmérsékletét. Javasoljuk, hogy vegye ki a sütőt és rázza fel az ételt, ha a sütési idő fele lejárt. majd tegye a sütőkosarat a kész készülékre sütéshez.
5. Ha hallja az időzítő csengését, az étel készen áll. Ezután öntse a sütőkosárban lévő ételt a tálba vagy edénybe.

Megjegyzés: ne öntse az ételt az olajsütővel együtt, mert az olajsütőben maradt zsír ráfolyhat az ételre.

6. Mivel az összetevők különböző eredetűek, méretűek, formájúak és márkájúak, a főzési hatások eltérőek. Kívül. az egyéni ízek eltérőek, ezért nem tudjuk garantálni, hogy az alábbi táblázatban szereplő sütési beállítások a legjobbak lesznek.
7. Mivel a gyors levegőcsere technológia azonnal, gyorsan felmelegítheti a termék levegőjét az olajsütő kihúzása a termékből forró levegővel történő sütés közben csekély hatással van a sütési folyamatra.
8. A kisebb összetevők főzése kevesebb időt vesz igénybe, mint a nagyobbak.
9. Amikor az összetevők nagyok, a sütési időt kissé meg kell növelni; kis mennyiségben azonban a sütési folyamat kissé lerövidíthető.
10. A sütési folyamat közepén a kisebb hozzávalók megforgatásával javítható a végső sütési hatás, és az összetevők egyenletesebben sülnek.
11. Adjunk hozzá egy kis olajat a friss burgonyához, hogy ropogósabbak legyenek, és javasolt spray palackok használata az egyenletesebb eloszlás érdekében. Adjunk hozzá olajat, és hagyjuk a burgonyát néhány percig sütés előtt.
12. Ebben a termékben nem ajánlott erősen olajos összetevőket, például zsíros húst főzni. kolbász stb.
13. Ebben a termékben a sütőben süthető keksz is süthető.
14. Ropogós burgonyarudak sütéséhez az alapanyagok optimális mennyisége 300-500 gramm.
5. Az előerjesztett tésztával gyorsan és egyszerűen megsüthető a szendvics. Az előerjesztett tészta sütése kevesebb időt vesz igénybe, mint a házi tészta.
16. Ha süteményt vagy tojástartát süt, vagy ha törékeny vagy szendvics alapanyagokat süt. a tepszi vagy forma (melyet Önnek kell előkészíteni) használható és a sütőkosárba helyezhető.
17. Ezzel a termékkel felmelegítheti az összetevőket. Állítsa be a hőmérsékletet 150 fokra, és a főzési idő legfeljebb 10 perc. Megjegyzés: a tepszi felét ne használja fel a kelesztéshez szükséges hozzávalók (például sütemény, quiche, muffin stb.) használatakor.



Tisztítás és karbantartás

1. Az olajsütő külseje elektronikus elemmel és fűtőberendezéssel rendelkezik, így nem áztatható vízbe és nem mosható víz alatt.
2. Az áramütés elkerülése érdekében ne engedje, hogy víz vagy más folyadék kerüljön a termékbe.
3. Helyezze a hozzávalókat a sütőkosárba, hogy ne érjen hozzá a fűtőelemhez.
4. Ne töltse meg az olajsütőt olajjal, mert az tűzvesztélyt okozhat. 5. Ne érintse meg a termék belső részét működés közben. 6. Minden használat után azonnal tisztítsa meg a terméket.
7. A serpenyő, a párolórács belülről bevonattal van ellátva. Ne használjon fém konyhai eszközöket vagy súroló hatású tisztítószerket a tisztításhoz, mert ez károsítja a tapadásmentes bevonatot.
8. A főzés után húzza ki a tápkábelt a konnektorból, hogy a légsütő lehűljön, és távolítsa el az olajsütőt, hogy a sütő teste 15-20 percig gyorsabban lehűljön.
9. Ha szennyeződés tapadt a kosár és az olajsütő alján, töltsön forró vizet a sütőbe, és hagyja ázni körülbelül 10 percig, mielőtt megtisztítja. Ezután adjon hozzá tisztítószer és nem karcoló szivacsot a tisztításhoz. 10. Az olajsütők és a sütőkosár mosogatógépben moshatóak.
11. Ha meg kell tisztítani a készülék tetején lévő fűtőcsövet, tisztítókefével távolítsa el az ételmaradékokat.

Termékbiztonsági mutatók

Termék Modell	A19A
Névleges Teljesítmény	1350W
Névleges Feszültség	220-240V — 50/60Hz
Névleges Kapacitás	Sütő kapacitása 3.0 L
Végrehajtási szabvány	EN60335-2-9
Folyamatos Üzemidő	2 óra
Időköz	20 perc



Hibaelemzés

Hibakezelési módszer

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A termék nem működik	Nincs bedugva. Nem állította be az időzítőt vagy a hőmérséklet gombot, vagy a fiók nincs a helyére szerelve.	Dugja be a dugót egy földelt konnektorba. Nyissa ki az időzítőt és a hőmérséklet-szabályozó kapcsolót. Kérjük, helyezze be a fiókot a helyére.
Az összetevők nincsenek teljesen megfőzve	Túl sok összetevő van a sütőben. Túl alacsony hőfokon sütjük. A sütési idő túl rövid.	A hozzávalókat kis adagokra osztjuk, és az egyenletesebb melegítés érdekében a sütőbe tesszük. Állítsa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérsékletre (lásd "Beállítások"), és állítsa be az időt a kívánt sütési időre.
Nem egyenletesen sült	Néhány hozzávalót meg kell fordítani sütés közben.	Ha egyes összetevők a tetején vannak, vagy átfedésben vannak másokkal (például burgonyarudak), sütés közben meg kell őket fordítani.
Sült snack nem ropogós	A választott sült snacket hagyományos serpenyőben kell megfőzni.	Választhat sütőből készült rágcálnivalót, vagy – esetleg megkenheti egy kevés olajjal a rágcálnivalót a ropogósság fokozása érdekében.
A sütőt nem lehet visszanyomni a termékbe megfelelően	Túl sok összetevő van a sütőben.	Ne hagyja, hogy a sütő túllépje a maximális kapacitását.
Fehér füst jön ki a termékből	A sütéshez használt összetevők magas olajtartalmúak.	Ha valamilyen magasabb olajtartalmú hozzávalót süt, sok olajgőz szivárog be a sütőbe. Az olaj fehér füstöt termel, és a sütő a szokásosnál melegebb lehet. Ez nem befolyásolja a sült étel végső hatását.



A friss burgonya rudak nem egyenletesen sülnek át	Nem a szokásos burgonyát használtad. Nem áztatta be megfelelően a burgonyarudat sütés előtt.	Használjon friss burgonyát, és ügyeljen arra, hogy sütés közben ne váljon szét. A burgonyát beáztatjuk egy tálba, majd kivesszük és leszűrjük.
A sült burgonya rúd nem ropogós	A burgonyarudak ropogóssága a bennük lévő olaj és víz mennyiségétől függ.	Vedd ki őket és csepegtesd le. Ügyeljen arra, hogy a burgonyaszemeket megfelelő módon ürítse ki az olajkefélés előtt. A burgonyát apróra vágjuk. Kenjük meg olajjal a burgonyaszemek felületét, hogy ropogósabbak legyenek.

Tájékoztatás a hulladékkezelésről az elektromos és elektronikus berendezések fogyasztói számára.

Ez a jelölés a terméken és/vagy a kísérő dokumentumokon azt jelzi, hogy az ártalmatlanításakor azt hulladékként kell kezelni.

Elektromos és elektronikus berendezések (WEEE).

A WEEE jelzéssel ellátott termékeket nem szabad az általános háztartási hulladékkal keverni, hanem elkülönítve kell tárolni a felhasznált anyagok kezelése, hasznosítása és újrahasznosítása céljából. A megfelelő kezeléshez, hasznosításhoz és újrahasznosításhoz; kérjük kövesse a helyi szabályozásokat.

Ha az ügyfelek megfelelően ártalmatlanítják az elektromos és elektronikus berendezések hulladékait, akkor értékes erőforrásokat takarítanak meg, és megakadályozzák az emberi egészségre és a környezetre gyakorolt esetleges negatív hatásokat, valamint minden olyan veszélyes anyagot, amely a hulladék tartalmazhat.