

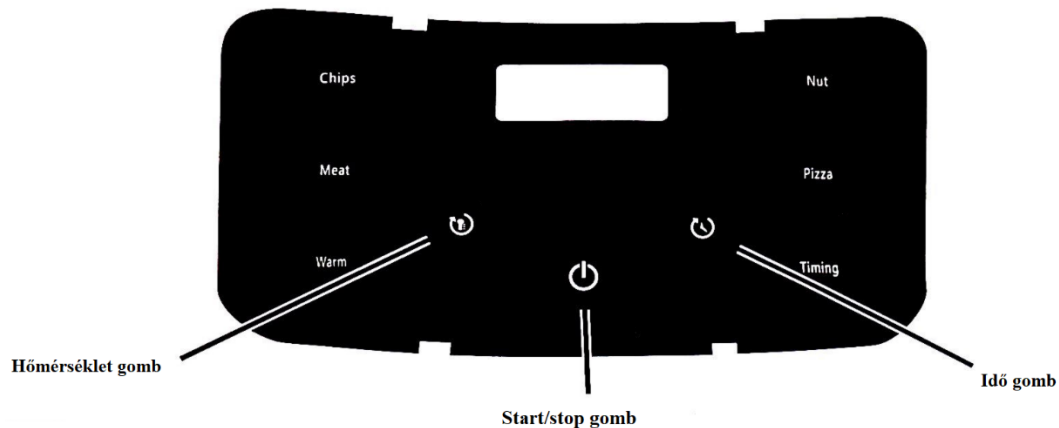
AIR FRYER HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

▲ Figyelmeztetés; Kérjük, használat előtt figyelmesen olvassa el a kezelési útmutatót. A termék csak akkor engedélyezett otthon vagy hasonló alkalmakkor használható.

Végrehajtási szabvány:

▲ Megjegyzés: A fizikai termék az irányadó abban az esetben, ha a kép és a fizikai termék között enyhe eltérés van.

Vezérlőpanel



- "Start/stop" gomb

A bekapcsolás után kattintson a bekapcsoló gombra az indításhoz, óvatosan érintse meg a menü gombot. Jelenleg 4 üzemmód áll rendelkezésre. Abban az esetben, ha a főzési hozzávalókhöz nem áll rendelkezésre menü üzemmód, bármelyik funkció kiválasztható a főzéshez szükséges idő és hőmérséklet beállításához. Tartsa lenyomva a bekapcsoló gombot a kikapcsoláshoz.

- "Hőmérséklet" gomb

1. A hőmérséklet gombra kattintva növelheti vagy csökkentheti a hőmérsékletet, és minden egyes kattintásnál 5°C-os lépésközzel, a hangjelző rövid zümmögése mellett.
2. Ha a hőmérséklet gombot nyomva tartja, a hőmérséklet 10°C-kal emelkedik minden alkalommal, a maximális hőmérséklet 210°C és a minimális hőmérséklet 80°C.
3. Ez egy kör alakú gomb. Amikor a hőmérsékletet a megfelelő programkóddal a maximális hőmérsékletre állította be, a hőmérséklet gombra kattintva automatikusan átvált a minimális hőmérsékletre.

- "Idő" gomb

1. Kattintson az idő gombra, hogy növelje vagy csökkentse azt, és minden egyes kattintás lépcsőfokozata 5 perc, a hangjelzés rövid zümmögésével.
2. Ha az idő gombot lenyomva tartja, az idő 10 percenként növekszik, a maximális idő 90 perc, a minimális idő pedig 5 perc.
3. Ez egy kör alakú gomb. Amikor a hőmérsékletet a megfelelő programkóddal a maximális hőmérsékletre állította be, a hőmérséklet gomb megnyomásával automatikusan átvált a minimális hőmérsékletre.

▲ Figyelmeztetés: A fűtőcső leáll, amint a termék működése befejeződik, és a ventilátor a belső disszipáció érdekében körülbelül 30 másodpercig tovább működik.

Működési utasítások

Megjegyzés

Az alábbi utasításokat be kell tartani az áramütés, a tűzkatasztrófa és a leforrzás elkerülése érdekében.

1. A termék I. osztályú készülék. Kérjük, külön-külön használjon 10A vagy annál nagyobb teljesítményű aljzatot. Használat előtt győződjön meg arról, hogy az aljzat jól földelt. Közben kérjük, győződjön meg arról, hogy a bemeneti tápegység 220V-50Hz.
2. A termék nagy teljesítményű elektromos készülék. Tilos a hajlékony kábellel ellátott levehető aljzatot használni, és megosztani egy aljzatot más készülékkel.
3. A készüléket nem lehet külön távirányító rendszerrel működtetni.
4. A sérült tápkábelt csak a gyártó, annak javítórészlege vagy hasonló részleg szakemberei cserélhetik ki a veszély elkerülése érdekében.
5. A kábelt nem szabad éles tárgy vagy él mentén végighúzni, és nem szabad megnyomni vagy lógni hagyni. Eközben tartsa távol a hő- és párák forrástól. Ne helyezzen idegen anyagokat, például fémet a hőkibocsátó nyílásba vagy részbe, különben a vezeték megsérülhet, vagy fennáll az áramütés veszélye.
6. A veszély elkerülése érdekében, kérjük, hagyja abba a használatot, ha a tápkábel, az aljzat vagy a termék sérültnek bizonyul. Eközben kérjük, küldje a terméket az engedélyezett javítóközpontba, javítási osztályra vagy hasonló osztályra, hogy a szakemberek javítsák vagy cseréljék ki. Tilos a tápkábelt húzni. Mielőtt a terméket mozgatná, kérjük, először húzza ki a csatlakozóból. Az áramütés veszélyének elkerülése érdekében tilos a tápkábelt, a csatlakozót vagy a terméket vízbe vagy más folyadékba áztatni.
7. Az air fryer tetejére nem szabad semmilyen tárgyat tenni működés közben. A hőkibocsátó részt nem szabad letakarni vagy elzárni a tűzkatasztrófa elkerülése érdekében.
8. Tilos zárt edényeket az air fryer-ben melegíteni, különben felrobbanhat.
9. Tilos az air fryer-t gyúlékony tárgy vagy hőforrás körül használni. A tűzkatasztrófa elkerülése érdekében távol kell tartani a függönytől vagy hasonló tárgyaktól.
10. Az air fryer-t száraz helyen kell tartani, és nem szabad a szabadban használni.
11. Az air fryer-t szigetelt felületre kell helyezni, és legalább 20 cm távolságra kell tartani az air fryer-től.
12. Annak érdekében, hogy megvédje a bútorokat az olajfüsttől, illetve elkerülje a tűzkatasztrófát, a terméknek bizonyos távolságot kell tartania a faltól, a szekrénytől és a gyúlékony tárgyaktól.
13. A működtetés során tilos, hogy gyermekek vagy fizikailag alkalmatlan, érzékszervi vagy szellemi fogyatékos, illetve megfelelő tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek egyedül működtessék. Kérjük, legyen óvatos a termék használatakor, ha gyermekek tartózkodnak a közelben. Kérjük, ne tartsa olyan helyen, ahol a gyermekek számára könnyen hozzáférhető.
14. A tápkábel ne legyen sérült, túlzottan meghajlítva, megnyújtva vagy megcsavarva, és ne tegyen nehéz tárgyakat a tápkábelre, illetve ne szorítsa meg a tápkábelt.
15. Kérjük, húzza ki az air fryer-t a csatlakozóból használat után vagy abban az esetben, ha hosszabb ideig nem használja, megelőzve ezzel az áramütést vagy a szigetelés öregedése miatti áramszivárgást.
16. Működés közben az air fryer-t óvatosan kell mozgatni, hogy elkerülje a magas hőmérséklet okozta leforrризást.
17. A gyártók által biztosított tartozékokat helyesen kell használni, és nem engedélyezett tartozékokat nem szabad használni, hogy elkerülhető legyen a tűzkatasztrófa vagy az üzemeltetési okok miatti személyi sérülés.

18. Az air fryer készüléket tisztítás, mozgatás vagy felújítás előtt először ki kell húzni a hálózathoz, és ezeket a műveleteket az air fryer készülék teljes lehűlése után kell elvégezni.
19. Az air fryer-t rendszeresen tisztítani kell, hogy a visszamaradt olaj miatt ne keletkezzen tűz vagy bűzös szag. Kérjük, ne használjon porrongyot a fűtőcső közvetlen letörléséhez.
20. Az air fryer légkifúvója magas hőmérsékletű gőzt bocsát ki sütés közben, a gőz és a légkifúvóhoz biztonságos távolságot kell tartani a kezektől és az arctól. Figyeljen a magas hőmérsékletű gőzre és a hőre, miközben a főzési termékeket a fritőzből mozgatja. Működés közben a megérinthető felület nagyon forró lehet.
21. Figyelmeztetés: A készülék nem használhat faszenet vagy más hasonló tüzelőanyagot, ne tegyen olajat vagy bármilyen folyadékot az air fryer belsejébe.
22. Az air fryer-t nem szabad mozgatni, amíg étel van benne.
23. Működés közben, amennyiben sötét füstöt észlel, azonnal húzza ki a csatlakozóból, és vegye le az air fryert a főkeretről, miután megszűnt a füstölés.
24. Nem szabad vízbe meríteni.

A termék kizárólag háztartási használatra készült, és ne alkalmazza más célra.

Az első használat során javasolt betartani a következő előírásokat:

1. Kérjük, használat előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót.
2. A tartozékokat és alkatrészeket az első használat előtt ki kell venni az air fryerből vagy a csomagoló dobozból.
3. Az air fryer alkatrészeinek tisztításához meleg vizet kell használni, az air fryer belsejét pedig puha, nedves ruhával kell megtörölni. Kérjük, hogy teljesen megszáradva használja.
4. Az air fryer perifériáján elegendő helyet kell hagyni, hogy az air fryer felületétől és a többi tárgytól való távolság több mint 20 cm legyen. Továbbá az air fryer tetejére nem szabad semmilyen tárgyat elhelyezni.
5. Az air fryer első üzembe helyezése előtt a hőmérsékletet a maximálisra kell állítani, és 10-15 percig elő kell melegíteni, hogy az air fryer fűtőcsöveiből a rozsdálló olaj eltávolodjon, és normális, ha az első használat során enyhe füstöt látunk.

A funkciók paramétereinek listája

Funkció neve	Alapértelmezett idő és beállítható időtartomány	Alapértelmezett hőmérséklet és állítható hőmérséklet-tartomány
Barbecue	23 - 33 perc	Alapértelmezett idő 28 perc, alapértelmezett hőmérséklet 200°C
Chips	28 38 perc	Alapértelmezett idő 33 perc, alapértelmezett hőmérséklet 180°C
Aszalt gyümölcsök	10 - 20 perc	Alapértelmezett idő 15 perc, alapértelmezett hőmérséklet 185°C
Pizza	5 - 15 perc	Alapértelmezett idő 10 perc, alapértelmezett hőmérséklet 190°C
Melegen tartás	5 perc - 2 óra	Alapértelmezett idő 2 óra, alapértelmezett hőmérséklet 60°C
Időzítés	15 perc - 6 óra	Az alapértelmezett idő és hőmérséklet a megfelelő funkciótól függ.

Recept

Szárított alma

Fő összetevő: Egy alma

Lépések:

1. Szeleteljük fel az almát 0,5-1 mm vastagságúra.
2. Melegítse elő az air fryert 2 percig, majd helyezze bele az olajálló lemezt, és helyezze a felszeletelt almát a készülékbe, 10 percig süsse 170°C-on. (Az idő és a hőmérséklet az étel mennyiségétől és a személyes preferenciáktól függően állítható be).

Amerikai sült krumpli

Fő összetevők: 800 g burgonya, 1 kanál olívaolaj és 1 kanál só.

Lépések:

1. Állítsa az air fryer hőmérsékletét 180°C-ra, hogy 5 percig előmelegítse.
2. Hámozzuk meg a burgonyát vízben, és hosszanti irányban vágjuk 8 mm-re. Legalább 20 percig áztassuk vízbe, majd szűrjük le a vizet.
3. Keverjük össze az olívaolajat és a sót egy tálban, és kenjük egyenletesen a keveréket a burgonyachipszre.
4. Helyezze bele az olajálló lemezt, és helyezze a burgonyachipset az air fryer belsejében lévő grillrácsra. Az alapértelmezett működési idő 15 perc (az idő és a hőmérséklet ennek megfelelően beállítható). Addig kell sütni a burgonyachipszet míg aranyárgára nem sülnek. Működés közben a chipset időről időre meg kell keverni. Végül helyezze a sültkrumplit tányérba.

Recept

Fűszeres csirkecomb

Fő hozzávalók: 500g csirkecomb; 1 gerezd fokhagyma (apróra vágva); 2 kanál fűzőbor; 1 teáskanál vörös chilipor; 10 g zöld kínai hagyma, 1 kanál olívaolaj, 2 kanál light szójaszósz és 3 darab friss gyömbér.

Lépések:

1. Állítsa az air fryer hőmérsékletét 180°C-ra, hogy 5 percig előmelegítse.
2. Keverje össze a fokhagymát a fűzőborral, a könnyű szójaszósszal, a friss gyömbérrel és a zöld kínai hagymával, és tegyen bele egy kis sót, majd adjon hozzá egy kevés olívaolajat.
3. Kenje a keveréket a csirkecombra, és merítse be 20-50 percig.
4. Helyezze be az olajálló lemezt az air fryerbe, és helyezze a csirkecombot az air fryer belsejében lévő rácsra. Az alapértelmezett munkaidő 30 perc (Az idő és a hőmérséklet az étel mennyiségének és a személyes preferenciáknak megfelelően beállítható.) .
5. Süsse a csirkecombot, amíg az rozsdabarna nem lesz.

Megjegyzés: A sült csirkecomb ízesítéséhez különböző fűszereket lehet hozzáadni.

Fűszeres garnélarák

Fő hozzávalók: 10 db (fagyasztott) garnélarák, kiolvasztva; 1 kanál salátaolaj, 1 kanál apróra vágott fokhagyma, friss fekete bors, chilipor.

Lépések:

1. Állítsa az air fryer hőmérsékletét 160°C-ra, hogy 5 percig előmelegítse.
2. Vágjuk le a garnélarákok hátát, és mossuk meg őket.
3. Kenje a keveréket a garnélarákokra, és hagyja állni 20 percig.
4. Szerelje fel az olajálló lemezt az air fryerbe, és tegye a garnélarákokat az air fryer belsejében lévő grillrácsra. Az alapértelmezett idő 12 perc (az idő és a hőmérséklet ennek megfelelően beállítható). Süsse ropogósra a garnélarákokat.

Megjegyzés: A garnélarák ízesítéséhez különböző fűszereket is tehetünk, hogy finomabbá tegyük a garnélarákok ízét.

Általános problémák

Hiba	Ok ismertetése	Megoldás
Az érintőpanel kikapcsolt	Áramkimaradás	Az áramellátó készülék ellenőrzése és karbantartása
	A hálózati aljzat nem kap áramot, vagy a kapcsolat nem megfelelő	
	A tápegység feszültsége nem felel meg a termék névleges feszültségének	
	Az áram meghibásodása	Küldje el javításra az erre felhatalmazott szervizbe
Az étel alul vagy túl van főzve.	Nem megfelelő sütési hőmérséklet vagy idő	Állítsa be a hőmérsékletet és az időt a receptnek és a személyes tapasztalatnak megfelelően
	Túl sok étel van a sütőkosárban	Válassza szét az élelmiszer-alapanyagot kis adagokra, hogy az air fryerbe helyezze;
	A sütési hőmérséklet túl alacsony	A kis adagok egyenletes hőkezelést tesznek lehetővé. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet és időt
	A sütési idő túl rövid	
Füst kibocsátás a kezdeti használat során	Az air fryer fűtőcsövén maradt rozsdagátló olaj	Állítsa be a hőmérsékletet a maximálisra, és 10-15 percig előmelegítse az air fryerben lévő fűtőcső rozsdagátló olajának eltávolításához
Büdös szag	Idegen anyagok a sütőedényen vagy a fűtőcsövön	Tisztítsa meg az idegen anyagoktól
Az érintőképernyő nem reagál	Győződjön meg róla, hogy nincs olaj vagy víz a képernyőn	Kérjük, törölje le a kezét és az érintőképernyőt egy ruhával
	Győződjön meg róla, hogy a keze nem vizes vagy olajos	