

 **TurboTronic**
Kitchen Electronics

 **TurboAir Fryer**
Multi Smart Oven

PIEKARNIK AIR FRYER



INSTRUKCJA OBSŁUGI M ANUAL

TT-AF2

www.zline-World.com

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zachować podstawowe środki ostrożności należy zawsze przestrzegać. Nie używaj pieca Air Fryer dopóki nie przeczytasz dokładnie niniejszej instrukcji.

Specyfikacja urządzenia

Model No.	Zasilanie	Power	Pojemność	Temperatura	Wyświetl
TT-AF2	220-240V, 50/60Hz	1500W	12L	30°C -200°C	Ekran dotykowy LED

WAŻNE ZABEZPIECZENIA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym:

- NIGDY NIE WOLNO Zanurzać w wodzie obudowy jednostki głównej, w której znajdują się elementy elektryczne i ogrzewanie.

elementów, w wodzie. Nie należy płukać pod kranem.

- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie wolno wkładać żadnych płynów do obudowy urządzenia głównego zawierającej elementy elektryczne.

- To urządzenie ma spolaryzowaną wtyczkę (jedno ostrze jest szersze niż drugie). Aby zmniejszyć ryzyko

Wtyczka ta jest przeznaczona do podłączenia do spolaryzowanego gniazdka tylko w jeden sposób. Jeśli wtyczka nie pasuje całkowicie do gniazdka, należy odwrócić ją. Jeśli nadal nie pasuje, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.

NIE WOLNO w żaden sposób modyfikować wtyczki.

- UPEWNIJ SIĘ, że urządzenie jest podłączone do dedykowanego gniazdka ściennego. Zawsze upewnij się, że wtyczka jest włożona do gniazdka ściennego prawidłowo i bez innych urządzeń na tym samym gniazdku.

- Aby zapobiec kontaktowi żywności z wewnętrznym górnym ekranem i elementem grzejnym, NIE NALEŻY PRZELEWAĆ.

okrągły kosz.

- Nie wolno zakrywać otworu wlotowego lub wylotowego powietrza podczas pracy frytkownicy. Uniemożliwi to równomierne gotowanie i może spowodować uszkodzenie urządzenia lub jego przegrzanie.

- NIGDY nie wlewaj oleju do okrągłego kosza. Może to spowodować pożar i obrażenia ciała.

- Podczas gotowania temperatura wewnętrzna urządzenia osiąga kilkaset stopni Fahrenheita.

Aby uniknąć obrażeń ciała, nie wolno wkładać rąk do wnętrza urządzenia, jeśli nie jest ono dokładnie schłodzone.

- Urządzenie NIE JEST PRZEZNACZONE DO UŻYCIA przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub osoby nie posiadające

doświadczenia i wiedzy, chyba że są one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej lub otrzymały odpowiednie instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci.

- Podczas gotowania NIE WOLNO umieszczać urządzenia przy ścianie lub przy innych urządzeniach. Pozostaw co najmniej 5 cali wolnej przestrzeni z tyłu i po bokach oraz nad urządzeniem. Nie umieszczaj niczego na górze urządzenia.

- NIE UŻYWAJ tego urządzenia, jeśli wtyczka, przewód zasilający lub samo urządzenie jest w jakikolwiek sposób uszkodzone.

- NIE WOLNO umieszczać urządzenia na powierzchniach kuchennych.

- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy zlecić jego wymianę producentowi, jego przedstawicielowi serwisowemu lub osobie o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.

- Urządzenie i jego przewód zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci, gdy urządzenie pracuje lub jest w trakcie chłodzenia.

- Przewód zasilający należy trzymać z dala od gorących powierzchni. NIE WOLNO podłączać przewodu zasilającego ani obsługiwać elementów sterujących urządzenia mokrymi rękami.

- NIGDY nie podłączać tego urządzenia do zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

- NIGDY nie używaj tego urządzenia z przedłużaczem jakiegokolwiek rodzaju.

- NIE UŻYWAJ urządzenia na lub w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak obrusy i zasłony.

- NIE UŻYWAJ piekarnika Air Fryer do celów innych niż opisane w niniejszej instrukcji.

- NIGDY nie uruchamiać urządzenia bez nadzoru.

- Podczas pracy powietrze jest uwalniane przez otwór wylotowy powietrza. **TRZYMAJ RĘCE I TWARZ**

w bezpiecznej odległości od otworu wylotowego powietrza. Podczas wyjmowania okrągłego kosza należy również unikać powietrza.

z urządzenia.

Powierzchnie zewnętrzne urządzenia mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Okrągły kosz będzie gorący. Podczas pracy z gorącymi elementami należy zakładać rękawice kuchenne lub używać narzędzia do pobierania. Podczas pracy z gorącymi powierzchniami należy nosić rękawice kuchenne.

- Jeśli z urządzenia wydobywa się czarny dym, należy natychmiast odłączyć zasilanie i poczekać, aż przestanie się palić.

usuwanie zawartości piekarnika.

- Po upływie czasu gotowanie zostanie przerwane, ale wentylator będzie pracował przez 20 sekund, aby ostudzić urządzenie.

- Zawsze obsługuj urządzenie na poziomej powierzchni, która jest równa, stabilna i niepalna.

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do normalnego użytku domowego. Nie jest przeznaczone do użytku w środowisku komercyjnym lub handlowym.

- Jeśli piekarnik Power Air Fryer jest używany niezgodnie z przeznaczeniem lub do celów profesjonalnych lub półprofesjonalnych

lub jeśli jest używany niezgodnie z instrukcją obsługi, gwarancja traci ważność a producent nie będzie ponosił odpowiedzialności za szkody.

- Po użyciu zawsze odłączaj urządzenie od prądu.

- Przed przystąpieniem do obsługi, czyszczenia lub przechowywania należy pozostawić urządzenie

na około 30 minut do ostygnięcia.

- Upewnij się, że składniki przygotowane w tym urządzeniu wyjdą ugotowane na złoto-żółty kolor. niż ciemne lub brązowe. Usunąć przypalone resztki.

Ważne

- Przed pierwszym użyciem i po kolejnych należy umyć ręcznie okrągły kosz i inne elementy służące do gotowania.

akcesoria. Następnie należy przetrzeć zewnętrzną i wewnętrzną stronę urządzenia ciepłą, wilgotną ściereczką z dodatkiem łagodnego detergentu. Na koniec należy podgrzać urządzenie przez kilka minut, aby wypalić wszelkie pozostałości.

- Płyta kuchenna może dymić przy pierwszym użyciu. Nie jest to wadliwe i dym wypali się w ciągu kilku minut.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Jeśli system kontroli temperatury wewnętrznej ulegnie awarii, włączy się system ochrony przed przegrzaniem i urządzenie nie będzie działać. W takim przypadku należy odłączyć przewód zasilający. Przed ponownym uruchomieniem lub przechowywaniem należy pozostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia.

Energia elektryczna

Jeśli obwód elektryczny jest przeciążony innymi urządzeniami, nowe urządzenie może nie działać prawidłowo.

Powinien być zasilany z dedykowanego obwodu elektrycznego.

Automatyczne wyłączenie

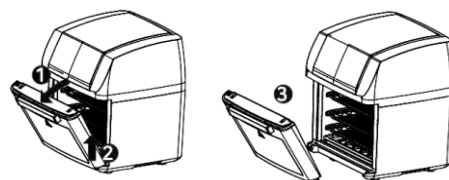
Urządzenie posiada wbudowane urządzenie wyłączające, które automatycznie wyłączy urządzenie, gdy dioda LED timera osiągnie zero. Urządzenie można wyłączyć ręcznie, wybierając przycisk zasilania. Wentylator będzie pracował jeszcze przez około 20 sekund, aby schłodzić urządzenie.

Pola elektromagnetyczne

Urządzenie spełnia wszystkie normy dotyczące pól elektromagnetycznych. Jeśli urządzenie jest obsługiwane prawidłowo i zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi, jest ono bezpieczne w użyciu w oparciu o dostępne obecnie dowody naukowe.

ZACHOWAĆ TĘ INSTRUKCJĘ - TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO.

Części i akcesoria



1. Jednostka główna

Drzwi można wyjąć z jednostki głównej w celu wyczyszczenia.

(Wyjmij go około 30 kątów, odnieś się do prawego zdjęcia).

2. Panel sterowania

Umożliwia sterowanie funkcjami urządzenia

3. Otwory wlotowe powietrza

NIE NALEŻY zakrywać otworów wlotowych powietrza podczas pracy urządzenia.

4. Otwory wylotowe gorącego powietrza

NIE NALEŻY zakrywać otworów wylotowych powietrza podczas pracy urządzenia.

5. Regały

Może być używany nie tylko do dehydracji, ale także do gotowania chrupiących przekąsek lub odgrzewania elementów takich jak pizza.

6. Kosz okrągły

Doskonały do frytek, prażonych orzechów i innych przekąsek. Użyj narzędzia Rotisserie Fetch Tool, aby umieścić kosz w urządzeniu.

7. Taca ociekowa

Gotuj z założoną tacą ociekową, co ułatwia sprzątanie.

8. Wałek rożna, widelce i śruby ustalające

Stosować do pieczenia i całych kurczaków. Przełóż wałek wzdłuż mięsa do środka. Przesuń widelce

na wał z obu końców do mięsa, a następnie zablokować w miejscu za pomocą śrub nastawczych. Na wale znajdują się wgłębienia na śruby ustalające. W razie potrzeby można wyregulować śruby bliżej środka, ale nigdy, ale to nigdy na zewnątrz w kierunku końców.

UWAGA: Upewnij się, że pieczeń lub kurczak nie są zbyt duże, aby swobodnie obracać się w piekarniku.

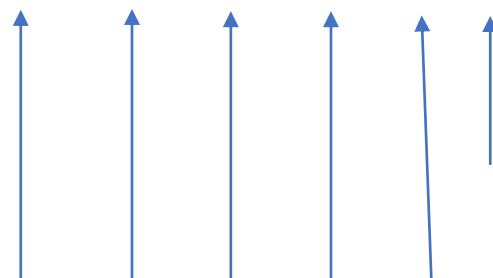
9. Narzędzie do pobierania z rożna

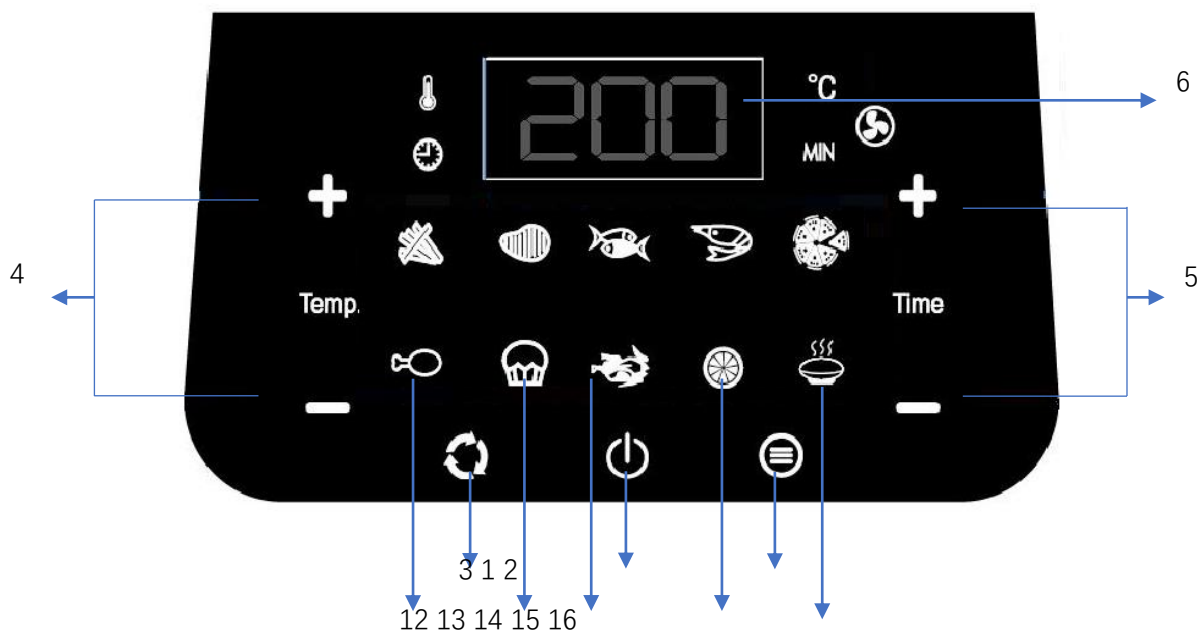
Służy do wyjmowania ugotowanych pieczeni i kurczaków, które zostały przygotowane metodą rożna lub szaszłyka. Umieść pod wałkiem rożna i podnieś, a następnie delikatnie wyciągnij jedzenie.

UWAGA: Prosimy o usunięcie wszelkich przezroczystych lub niebieskich folii ochronnych na elementach.

Korzystanie z cyfrowego panelu sterowania

7 8 9 10 11 17





1. Przycisk Power/Start-Stop - Po podłączeniu urządzenia do prądu, przycisk Power zaświeci się. Jednokrotne wybranie przycisku zasilania spowoduje podświetlenie całego panelu. Wciśnięcie przycisku zasilania w dowolnym momencie procesu gotowania spowoduje wyłączenie urządzenia, co spowoduje natychmiastowe ściemnienie wyświetlacza oraz zgaszenie światła roboczego w ciągu 20 sekund. Wentylator będzie pracował jeszcze przez 20 sekund, aby schłodzić urządzenie.
2. Menu - Naciśnij ten przycisk, aby wybrać początkową funkcję, z której będziesz korzystać.
3. Przycisk Rotacji - Wybierz ten przycisk podczas gotowania czegokolwiek z wykorzystaniem trybu Rotisserie. Funkcja może być używana z każdym ustawieniem. Ikona będzie migać podczas używania.
4. Przyciski regulacji temperatury - Przyciski te umożliwiają podniesienie lub obniżenie temperatury gotowania w zakresie od 65°C do 200°C. Odwadnianie w zakresie od 30°C do 80.
5. Przyciski kontroli czasu - Przyciski te umożliwiają wybór dokładnego czasu gotowania z dokładnością do minuty, od 1 min. do 90 min. we wszystkich trybach, z wyjątkiem odwadniania, w którym stosuje się 30-minutowe odstępy i czas pracy od 2 do 24 godz.
6. Wyświetlacz cyfrowy LED - Cyfrowy wyświetlacz numeryczny będzie przełączał się pomiędzy temperaturą i czasem pozostałym do końca gotowania.
- 7-16. Presety gotowania - Naciśnij przycisk Menu, aby wybrać dowolną funkcję presetu, a następnie naciśnij przycisk Power/start, aby rozpocząć gotowanie. Możesz zmienić te ustawienia za pomocą przycisków Czas i Temperatura.
17. Ikona wentylatora - Ta ikona będzie migać w sekwencji podczas gotowania i kontynuować miganie do 20 sekund. Po wyłączeniu urządzenia.

Ustawienia gotowania

Wstępnie ustawiona funkcja Temperatura Czas

7. French Fry 200°C 15mins	
8. Steki/Chops 180°C 25min.	
9. Ryba 165°C 15mins	
10. Krewetki 160°C 12mins	
11. Pizza 180°C 15mins	
12. Skrzydełka/nogi z kurczaka 185°C 40min.	
13. Pieczenie	160°C30mins
14. Kurczak(Rotisserie)	190°C30mins
15. Dehydrator30°C2hrs	(2-24hrs)
16. Ponownie podgrzać 115°C12mins	

Ogólna instrukcja obsługi

Przed użyciem piekarnika Air Fryer po raz pierwszy,

1. Przeczytaj wszystkie materiały, naklejki ostrzegawcze i etykiety.
2. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, etykiety i naklejki.
3. Umyj wszystkie części i akcesoria używane w procesie gotowania ciepłą wodą z mydłem.
UWAGA: Tylko akcesoria nadają się do mycia w zmywarce.
4. Przetrzyj wnętrze i zewnętrzną stronę jednostki kuchennej czystą, wilgotną szmatką.
UWAGA: Nigdy nie myj ani nie zanurzaj urządzenia do gotowania w wodzie.
UWAGA: Podczas używania tego urządzenia nigdy nie należy napełniać żadnego naczynia do gotowania olejem lub płynem jakiegokolwiek rodzaju. Urządzenie gotuje wyłącznie za pomocą gorącego powietrza.

Przygotowanie do użycia

1. Umieścić urządzenie na stabilnej, równej, poziomej i odpornej na wysokie temperatury powierzchni.
2. Wybierz akcesorium do gotowania dla swojego przepisu.
UWAGA: Przed pierwszym użyciem i po kolejnych użyciach należy ręcznie umyć okrągły kosz i inne akcesoria do gotowania. Następnie przetrzyj zewnętrzną i wewnętrzną stronę urządzenia ciepłą, wilgotną ściereczką z dodatkiem łagodnego detergentu. Na koniec podgrzej urządzenie przez kilka minut, aby spalić wszelkie pozostałości.

Wszechstronne urządzenie

Piekarnik Air Fryer został zaprojektowany do gotowania szerokiej gamy Twoich ulubionych potraw. Wykresy i tabele zawarte w niniejszej instrukcji oraz w Przewodniku po przepisach pomogą Ci uzyskać wspaniałe rezultaty. Prosimy o zapoznanie się z tymi informacjami w celu uzyskania właściwych ustawień czasu/temperatury oraz odpowiednich ilości jedzenia.

Ostrzeżenie:

- NIGDY nie stawiaj niczego na wierzchu urządzenia.
- NIGDY nie zakrywać otworów wentylacyjnych znajdujących się na górze i z tyłu urządzenia.
- NIGDY nie napełniaj żadnego naczynia do gotowania olejem lub płynem jakiegokolwiek rodzaju. Urządzenie gotuje wyłącznie za pomocą gorącego powietrza.
- NIGDY nie używaj drzwi piekarnika jako miejsca do oparcia gorącego kosza do smażenia wypełnionego jedzeniem. Gorący koszyk może uszkodzić drzwiczki piekarnika lub spowodować przewrócenie się urządzenia. Może to spowodować obrażenia ciała.
- ZAWSZE używaj rękawic kuchennych podczas wyjmowania gorących tac chrupiących.

Ogólna instrukcja obsługi

Gotowanie z piecem Air Fryer

1. Umieść składniki na stojaku, na jednym z akcesoriów Rotisserie lub w okrągłym koszu.
2. Włóż tacę do chrupania, okrągły kosz lub rożen do urządzenia i zamknij drzwi piekarnika. Podłączyć przewód zasilający do dedykowanego gniazdka 220-240V.
3. Gdy kosz okrągły lub rożen i jedzenie są na miejscu, naciśnij przycisk zasilania raz
4. Wybierz zaprogramowaną funkcję lub ręcznie ustaw temperaturę, a następnie czas.
5. Naciśnij przycisk zasilania, aby rozpocząć cykl gotowania natychmiast po wybraniużądanego czasu i temperatury.

UWAGA: W każdym momencie procesu można otworzyć drzwi piekarnika, aby zobaczyć rożen.

aby sprawdzić postęp.

Porady

- Potrawy o mniejszych rozmiarach wymagają zwykle nieco krótszego czasu gotowania niż te większe.
- Duże ilości jedzenia wymagają jedynie nieco dłuższego czasu gotowania niż mniejsze ilości.
- Przewracanie lub obracanie mniejszych potraw w połowie procesu gotowania gwarantuje, że wszystkie kawałki są równomiernie usmażone.
- Aby uzyskać bardziej chrupiący efekt, zaleca się dodanie odrobiny oleju roślinnego do świeżych ziemniaków. Jeśli dodajesz odrobinę oleju, rób to tuż przed gotowaniem.
- Przekąski normalnie gotowane w piekarniku mogą być również przyrządzane w Air Fryer Oven.
- Użyj gotowego ciasta, aby szybko i łatwo przygotować nadziewane przekąski. Gotowe ciasto wymaga również krótszego czasu gotowania niż ciasto domowe.
- Umieść formę lub naczynie do pieczenia w piekarniku Air Fryer podczas pieczenia ciasta lub quiche. Blaszkę lub naczynie sugeruje się również w przypadku gotowania delikatnych lub wypełnionych potraw.

Ważne

Usuwanie ugotowanej lub gorącej żywności

Przy wyjmowaniu gotowanych lub gorących potraw należy użyć narzędzia do pobierania z rożna lub rękawice do piekarnika. Narzędzie może być również używane z Rotisserie Spit.



Ostrzeżenie

- Podczas procesu gotowania kosz okrągły i inne akcesoria będą bardzo gorące. Gdy wyjmujesz kosz, aby sprawdzić postępy, upewnij się, że w pobliżu znajduje się podstawa lub żaroodporna

powierzchnia, na której możesz go postawić. NIGDY nie umieszczaj okrągłego kosza bezpośrednio na blacie lub stole.

- Akcesoria do gotowania nagrzewają się podczas procesu smażenia w powietrzu. Aby uniknąć obrażeń, należy nosić rękawice kuchenne i obchodzić się z nimi ostrożnie.

Karta kucharska

Pozycja żywnościowa Min-Max Czas Temperatura Uwagi

Cienkie frytki mrożone 1 1/4-3 filiżanki 15-16 min. 200° C

Grube frytki mrożone 1 1/4-3 filiżanki 15-20 min. 200° C

Domowe frytki 1 1/4-3 1/4 szklanki 10-16 min. 200° C Dodaj 1/2 łyżki oleju

Domowe kluski ziemniaczane 1 1/4-3 1/4 szklanki 18-22 min. 180° C Dodaj 1/2 łyżki oleju

Domowe kostki ziemniaczane 1 1/4-3 filiżanki 12-18 min. 180° C Dodaj 1/2 łyżki oleju

Hash Browns 1 filiżanka 15-18 min. 180° C

Potato Gratin 2 filiżanki 15-18 min. 200° C

Stek 1/4-1,1 lb 8-12 min. 180° C

Kotlety wieprzowe 1/4-1,1 lb 10-14 min. 180° C

Hamburger 1/4-1,1 lb 7-14 min. 180° C

Bułka z kielbasą 1/4-1,1 lb 13-15 min. 200° C

Pałeczki z kurczaka 1/4-1,1 lb 18-22 min. 180° C

Pierś z kurczaka 1/4-1,1 lb 10-15 min. 180° C

Spring Rolls 1/4-3/4 lb 15-20 min. 200° C Używać gotowych do pieczenia

Frozen Chicken Nuggets 1/4-1.1 lb 10-15 min. 200° C Używać gotowych do pieczenia

Frozen Fish Sticks 1/4-1.1 lb 6-10 min. 200° C Używać gotowych do pieczenia

Mozzarella Sticks 1/4-1,1 lb 8-10 min. 180° C Używać gotowych do pracy w piekarniku

Warzywa faszerowane 1/4-1,1 lb 10 min. 160° C

Ciasto 1 1/4 szklanki 20-25 min. 160° C Użyj formy do pieczenia

Quiche 1 1/2 filiżanki 20-22 min. 180° C Użyj formy do pieczenia/ naczynia do pieczenia

Muffiny 1 1/4 kubka 15-18 min. 200° C Użyj formy do pieczenia

Słodkie przekąski 1 1/2 filiżanki 20 min. 160° C Użyj formy do pieczenia/ naczynia do pieczenia

Frozen Onion Rings 1 lb 15 min. 200° C

Karta kucharska

Ustawienia

Tabela gotowania na stronie 9 pomoże Ci wybrać odpowiednią temperaturę i czas dla najlepszych rezultatów. W miarę zapoznawania się z procesem gotowania w Air Fryer Oven, można dostosować te ustawienia do własnych upodobań.

UWAGA: Należy pamiętać, że te ustawienia to wskazówki. Ponieważ składniki różnią się pochodzeniem, wielkością, kształtem i marką, nie możemy zagwarantować najlepszych ustawień dla Twoich składników.

Porady

- Ustaw timer na połowę czasu potrzebnego do wykonania przepisu, a dzwonek timera poinformuje Cię, kiedy nadejdzie czas na odwrócenie potrawy. Gdy usłyszysz dzwonek timera, upłynie ustawiony czas przygotowania.

- W przypadku rozpoczęcia gotowania na zimnym urządzeniu należy dodać 3 minuty do czasu gotowania.

Czyszczenie i przechowywanie

Czyszczenie

Czyść piekarnik Air Fryer po każdym użyciu. Okrągły kosz i inne akcesoria wykonane są z trwałej stali nierdzewnej i nadają się do mycia w zmywarce. Nigdy nie używaj ściernych materiałów lub przyborów do czyszczenia tych powierzchni. Przyklejone jedzenie należy namoczyć w ciepłej wodzie z mydłem, aby ułatwić jego usunięcie. Przed czyszczeniem należy wyjąć przewód zasilający z gniazdka i upewnić się, że urządzenie jest dokładnie schłodzone.

1. Przetrzyj zewnętrzną stronę urządzenia ciepłą, wilgotną szmatką i łagodnym detergentem.
 2. Aby wyczyścić szybę, otwórz drzwi urządzenia. Nacisnąć przycisk na dolnej stronie drzwi, aby wypchnąć szybę przez górną część drzwi. Chwyć wypustkę u góry szyby i ostrożnie wyjmij szybę z drzwi.
 3. Wyczyść wnętrze urządzenia za pomocą ciepłej wody, łagodnego detergentu i nieścieralnej gąbki.
 4. W razie potrzeby usunąć niepożądane resztki jedzenia z górnego ekranu za pomocą szczotki do czyszczenia.
-

Przechowywanie

1. Odłącz urządzenie od zasilania i pozwól mu dokładnie ostygnąć.
2. Upewnij się, że wszystkie elementy są czyste i suche.
3. Umieścić urządzenie w czystym, suchym miejscu.

Rozwiązywanie problemów

1. Podłącz przewód zasilający do gniazda ściennego.
2. Ustawić temperaturę i czas.
Sprawdź, czy drzwi są zamknięte.

Problem Możliwa przyczyna Rozwiązanie

Piekarnik Air Fryer nie działa	1. Urządzenie nie jest podłączone do prądu. 2. Urządzenie nie zostało włączone poprzez ustawienie czasu przygotowania	
Żywność niegotowana	1. Kosz okrągły jest przeciążony. 2. Temperatura jest ustawiona zbyt nisko.	1. Używaj mniejszych partii dla większej ilości nawet smażenie. 2. Podnieść temperaturę i kontynuować gotowanie
Jedzenie nie jest smażone równomiernie z jednostki	Niektóre pokarmy muszą być obrócone podczas procesu gotowania.	Patrz rozdział Operacje ogólne w niniejszej instrukcji.
		White smoke coming
	1. Używany jest olej. 2. Akcesoria mają nadmiar smaru	1. Przetrzeć, aby usunąć nadmiar oleju.
Frytki są nie równomiernie usmażony	1. Użyte niewłaściwego rodzaju ziemniaka. 2. Ziemniaki nie są odpowiednio blanszowane podczas przygotowania.	2. Wyczyść okrągły kosz po każdym użyciu. 1. Używaj świeżych, jędrnych ziemniaków. 2. Użyj pociętych patyczków i osusz je, aby usunąć nadmiar skrobi.
	Surowe frytki mają zbyt dużo wody.	Files are not crispy Wysusz odpowiednio patyczki ziemniaczane przed olej do zamglenia. Można też pociąć patyczki na mniejsze kawałki

Kody błędów

Wyświetlany ekran Możliwa przyczyna Rozwiązanie

E1 Uszkodzony obwód czujnika termicznego Zadzwoń do działu obsługi klienta

E2 Zwarcie czujnika termicznego Wezwij serwis.

Najczęściej zadawane pytania

1. Czy za pomocą urządzenia Air Fryer Oven mogę przygotować potrawy inne niż smażone?

Można w nim przygotować różne potrawy, w tym steki, kotlety, burgery i pieczywo.

2. Czy piekarnik Air Fryer jest dobry do przygotowywania lub odgrzewania zup i sosów?

Nigdy nie gotować ani nie podgrzewać płynów w piecu Air Fryer.

3. Co zrobić, jeśli urządzenie wyłączy się podczas gotowania?

Jako zabezpieczenie, piekarnik Air Fryer posiada urządzenie Auto Shut-Off, które zapobiega uszkodzeniom spowodowanym przegrzaniem. Odłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć. Podłącz z powrotem i uruchom ponownie za pomocą przycisku zasilania.

4. Czy urządzenie potrzebuje czasu na rozgrzanie?

W przypadku gotowania na zimno konieczne jest wstępne podgrzanie, aby to zrekompensować należy dodać 3 minuty do czasu gotowania.

5. Czy istnieje możliwość wyłączenia Jednostki w dowolnym momencie?

Naciśnij raz przycisk zasilania lub otwórz drzwi.

6. Czy mogę sprawdzić potrawę podczas procesu gotowania?

Okrągły kosz można wyjąć w dowolnym momencie, gdy trwa gotowanie. W tym czasie można przerzucić zawartość na tacach chrupiących, jeśli jest to konieczne, aby zapewnić równomierne gotowanie. Czas i temperatura zostaną wznowione od miejsca, w którym zostały przerwane.

7. Czy Air Fryer Oven można myć w zmywarce?

Tylko akcesoria można myć w zmywarce. Samego urządzenia zawierającego spiralę grzejną i układy elektroniczne nie należy zanurzać w jakiegokolwiek cieczy ani czyścić niczym innym niż gorącą, wilgotną szmatką lub nieścieralną gąbką z niewielką ilością łagodnego detergentu.

8. Co się stanie, jeśli po wypróbowaniu wszystkich sugestii dotyczących rozwiązywania problemów urządzenie nadal nie będzie działać?

Nigdy nie podejmuj prób naprawy w domu. Skontaktuj się z producentem i postępuj zgodnie z procedurami określonymi w gwarancji. W przeciwnym razie gwarancja może zostać unieważniona.

9. Czy drzwi można zdjąć do czyszczenia?

Tak, drzwi piekarnika Air Fryer można zdjąć za pomocą 45°angel. Dzięki temu można go łatwiej wyczyścić.

Dziękujemy za wybór naszego pieca do frytowania!