

yoer

Beautiful and Intelligent Home Appliances

DualCrisp AF02BK



CZ	●	INSTRUKCE K OBSLUZE	3
DE	●	INSTRUKTIONEN ZUR BEDIENUNG	20
EN	●	INSTRUCTION MANUAL	38
ES	●	INSTRUCCIONES DE USO	55
FR	●	INSTRUCTIONS D'UTILISATION	73
HRV	●	UPUTE ZA UPORABU	90
HU	●	HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ	108
IT	●	ISTRUZIONI PER L'USO	125
PL	●	INSTRUKCJA OBSŁUGI	143
RO	●	INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE	161
SK	●	NÁVOD NA OBSLUHU	178
SL	●	NAVODILA ZA UPORABO	195
UA	●	ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ	212

DŮLEŽITÉ ZABEZPEČENÍ

Když použitím elektrický spotřebiče, základní bezpečnost opatření je třeba vždy dodržovat, vč následující:

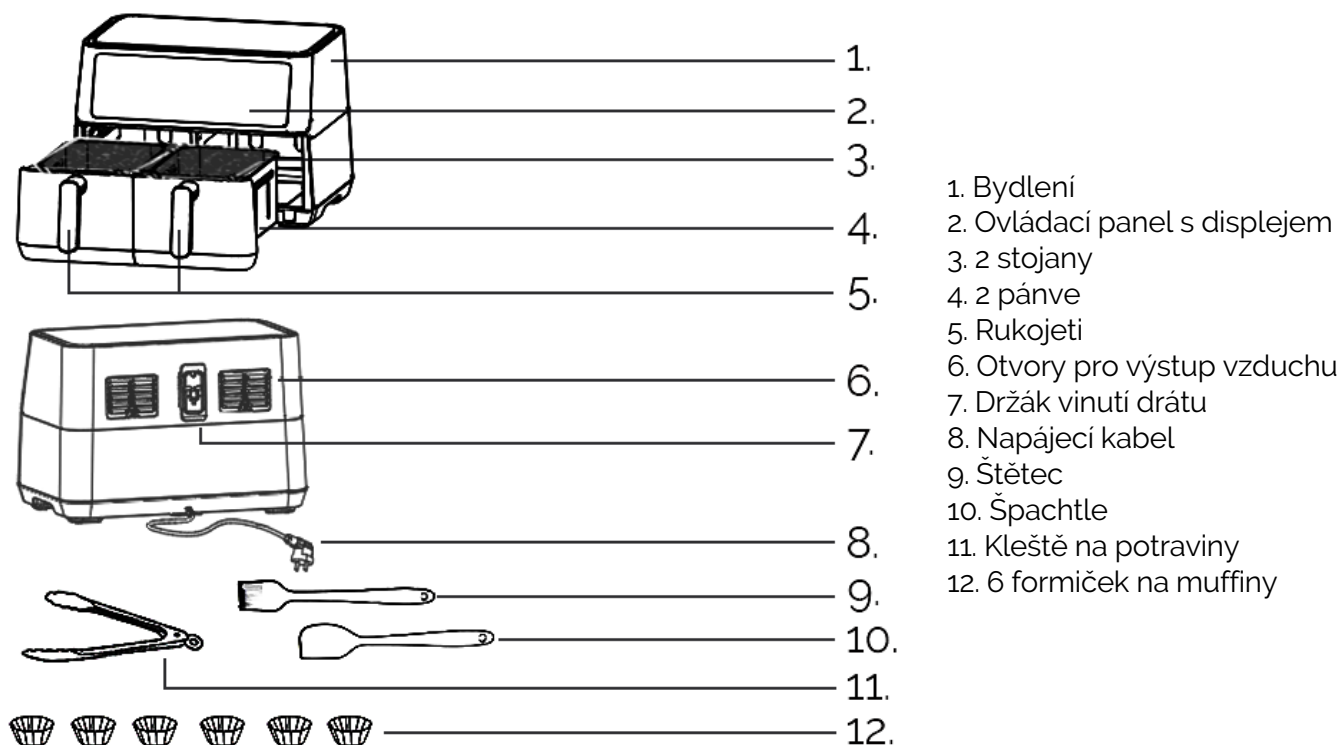
1. Číst vše instrukce před pomocí a zachovat pro budoucnost odkaz.
2. Make jistě že vaše vývod napětí odpovídá na a napětí uvedeno na štítku s hodnocením.
3. Make jistě a vývod je správně uzemněný.
4. Místo a zařízení na A byt, stabilní a schnout povrch který je odolný vůči vysokým teplotám.
5. Nechat a zařízení na nejméně 10 cm pryč z zeď nebo ostatní blízké spotřebiče.
6. Udržujte spotřebič v dostatečné vzdálenosti od vlhkých zdrojů, benzínu, hořlavých plynů, sporáků nebo jiných zdrojů tepla.
7. Nedovolte, aby byl spotřebič zakrytý nebo se dotýkal hořlavých materiálů, jako jsou záclony.
8. Nepokládejte zařízení na rozpálený plynový nebo elektrický sporák ani do jejich těsné blízkosti. Nevkládejte horkovzdušnou fritézu do trouby.
9. Nenechávejte napájecí kabel viset přes okraj stolu, pultu nebo se dotýkat horkých povrchů.
10. Na chránit proti oheň, elektrický šokovat a zranění dělat ne ponořit kabel, zástrčku nebo jednotku ve vodě nebo jiných kapalinách.
11. Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo bez z zažit a znalost -li oni mít byl daný dohled nebo pokyny týkající se používání spotřebiče bezpečným způsobem a porozumět souvisejícím nebezpečím. Děti by si se spotřebičem neměly hrát. Čištění a uživatel údržba mošt ne vyrobeno podle děti bez dozoru.

12. Děti z méně než 3 let by měl být zachováno pryč ledaže nepřetržitě pod dohledem. Děti ve věku od 3 let do 8 let smějí spotřebič zapínat/vypínat pouze za předpokladu, že byl umístěn nebo nainstalován v jeho zamýšlený normální provozní pozice a oni mít byli pod dohledem nebo byli poučeni o používání spotřebiče v trezoru způsobem a pochopit související nebezpečí. Děti ve věku od 3 let do 8 let nesmí spotřebič zapojovat, regulovat a čistit ani provádět uživatelskou údržbu.
13. Vyhněte se pomoci an rozšíření vést.
14. POZOR: Pokud používáte prodlužovací kabel, ujistěte se, že nepřekračujete maximální jmenovitý provozní výkon/zatížení prodlužovacího kabelu.
15. Před použitím se ujistěte, že fritéza a její příslušenství jsou kompletní a nepoškozené.
16. Nepoužívejte spotřebič s poškozeným tělem, napájecím kabelem nebo zástrčkou nebo poté, co zařízení nefunguje správně nebo bylo jakkoli poškozeno.
17. Nevkládejte jídlo přímo do pánví spotřebiče. Vložte jídlo do přiloženého příslušenství.
18. Li a zásobování šňůra nebo žádný ostatní živel je poškozený, to mošt být nahrazen servisním zástupcem výrobce nebo kvalifikovanou osobou s příslušnou certifikací, aby se předešlo nebezpečí.
19. Otočte se a zařízení vypnuto před odpojení. Vždy odpojit a zařízení když se nepoužívá, před přenášením nebo čištěním.
20. Před přenášením nebo čištěním nechte spotřebič zcela vychladnout .
21. Dělat ne dotek žádný horký povrchy a zařízení. Použití a rukojeti při vyjímání pánví. Doporučuje se používat kuchyňské chňapky.
22. Neplňte horkovzdušnou fritézu olejem ani jinými tekutinami, protože by to mohlo způsobit požár.

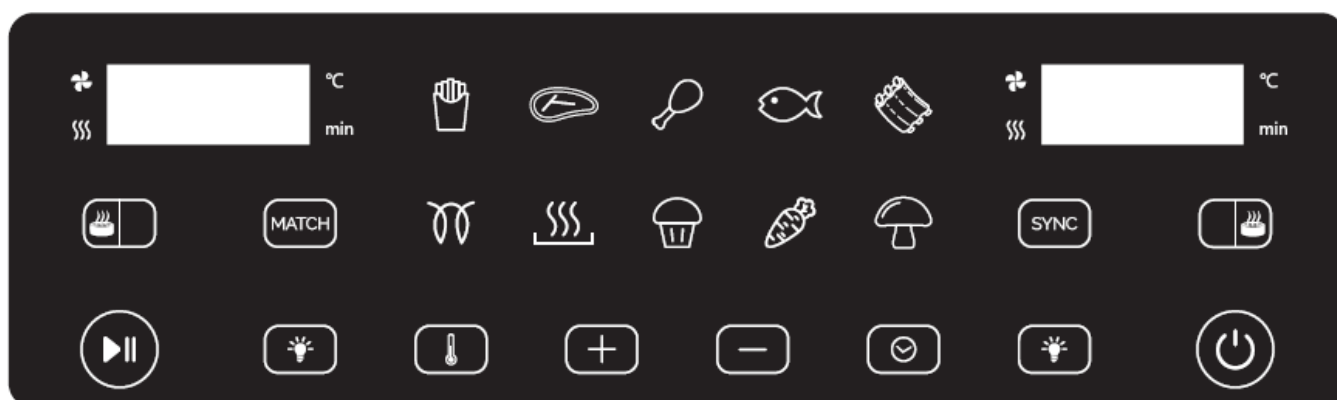
23. Zajistěte, aby ingredience nepřišly do kontaktu s topnými tělesy spotřebiče.
24. Nezapínejte spotřebič s nesprávně nainstalovanými pánvemi.
25. Dělat ne OTEVŘENO a horní pokrýt z a zařízení. Tento je ne A víčko.
26. Na fritézu nepokládejte žádné předměty.
27. Dělat ne blok a vzduch vtok a vývod během a operace z a vzduch smažák.
28. Dělat ne pohyb ani protřepat a zařízení během jeho operace.
29. Dělat ne dotek a moc zástrčka s mokré ruce, protože to moc způsobit úraz elektrickým proudem.
30. Dělat ne provozovat a zařízení s mokré ruce nebo naboso.
31. Dělat ne přeplnit a zařízení. Následovat a výrobce pokyny pro množství přísad přiřazených každému režimu.
32. Dělat ne vložit kov nádobí v a vzduch smažák jako oni květen příčina A oheň nebo nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
33. Při vkládání kovových nádob nebo žáruvzdorného nádobí do ní dbejte zvláštní opatrnosti zařízení kvůli jejich vysoké teplotě.
34. Během provozu fritézy se uvolňuje horká pára a vzduch vývod otvory. Nechat vaše tvář, ruce a ostatní části těla mimo otvory pro výstup vzduchu.
35. Být zvláště opatrný při odstraňování pánve z fritézy a vyprázdnění jejich obsahu.
36. Li během a operace z a zařízení an neobvyklý hluk, vůně nebo objeví se tmavý kouř, okamžitě jej vypněte a odpojte. Pokud je přítomen tmavý kouř, nechte jej přestat vycházet a před vyjmutím pánví nechte fritézu úplně vychladnout.
37. Pokud spotřebič náhle přestane fungovat, okamžitě jej odpojte a nechte zařízení vychladnout po dobu alespoň 60 minut, poté jej znovu zapojte a znovu zapněte.
38. Když odpojení a zařízení, držet podle a zástrčka, ne a šňůra.

39. Nepokoušejte se spotřebič opravovat, rozebírat nebo upravovat. Uvnitř nejsou žádné uživatelsky opravitelné díly.
40. Spotřebič není určen k ovládání externím časovačem nebo samostatným systémem dálkového ovládání.
41. Nikdy nepoužívejte ani neskladujte žádné příslušenství, které není doporučeno výrobcem v zařízení, protože by mohlo způsobit nesprávnou funkci zařízení, jeho poškození nebo poškození.
42. K vyjímání nádobí z pánví nikdy nepoužívejte kovové náčiní! Místo toho použijte kleště nebo jiné kuchyňské náčiní ze dřeva nebo žáruvzdorného plastu.
43. Do pánví nevkládejte sklo, papír, karton, hliníkovou fólii, plast atd.
44. Dělat ne otřít nebo umýt a zařízení s erozivní čištění agenti jako alkohol nebo benzín.
45. Odpojit a zařízení před instalace nebo odstranění příslušenství.
46. Pouze použití a zařízení pro jeho zamýšlený účely.
47. Dělat ne dovolená a zařízení bez dozoru když otočil na.
48. The zařízení je ne zamýšlený pro venkovní použití.
49. Tento zařízení je zamýšlený pro domácnost krytý použití pouze. Žádný jiné použití je považováno za nevhodné a nebezpečné. The výrobce dělá ne přijmout odpovědnost pro poškození výsledný nedodržením návodu.

VĚDĚT VAŠE VZDUCH FRITÉR



ZOBRAZIT



Symbol	Popis
	Automatické programy
	Nastavení levé pánve
MATCH	Funkce MATCH (automatické přizpůsobení nastavení pan 2 tak, aby odpovídalo nastavení pan 1)
	Předehřejte
	Udržujte v teple
SYNC	Funkce SYNC (automatická synchronizace časů pečení)
	Nastavení pravé pánve
	Aktivace a přerušující naprogramovat / funkce
	Přepínač podsvícení pro levou pánev
	Nastavení teploty
	Tlačítko pro zvýšení teploty/času
	Tlačítko pro snížení teploty/času
	Úprava času
	Přepínač podsvícení pro pravou pánev
	ON/OFF

PŘED THE PRVNÍ POUŽITÍ

1. Rozbalit a zařízení s vše z jeho příslušenství. Odstranit a ochranný fólie a umýt vše z příslušenství, a pánve v horký voda s mýdlo, a pak schnout jim důkladně. Otřete uvnitř z a zařízení s A vlhký tkanina, a pak opláchněte s A papír ručník. Před pomoci a zařízení se ujistěte, že jsou všechny jeho prvky zcela suché.
2. Tam může být stopa z zápach během a první pár minut z počáteční použití. Tento je normální a vůle rychle zmizí.

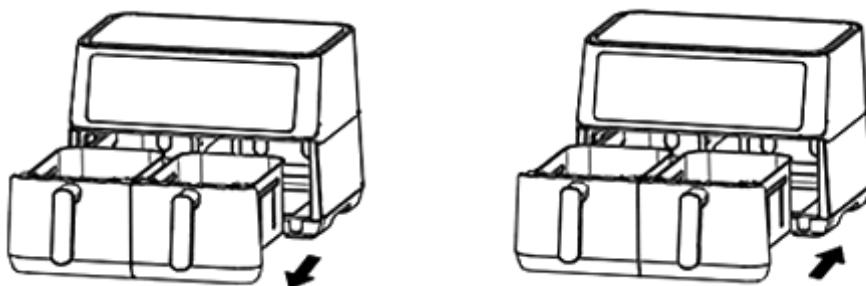
POUŽÍVÁNÍ THE ZAŘÍZENÍ

VLOŽENÍ / ODSTRAŇOVÁNÍ THE PAN S

Pozor: Použití extrémní péče když odstranění a pánve z a vzduch smažák a když jejich doplňování nebo vyprázdnění. Doporučuje se používat kuchyňské chňapky.

Důležité: Nevkládejte jídlo přímo do pánve zařízení. Umístěte jídlo do dodaného příslušenství.

1. Na odstranit a pánev, rukojeť a zacházet s z a pánev jemně zatáhněte za rukojeť směrem k sobě. Vyjměte pánev z těla zařízení.
2. Vyplnit nebo prázdný a obsah z a pánev.
3. Misto a pánev zadní do a zařízení tělo a stiskněte pevně.



SOUSTRUŽENÍ NA

Po zapojení vzduchové fritézy přejde do pohotovostního režimu. Ikony na displeji se automaticky rozsvítí. The zařízení vůle udělat A charakteristický zvuk signál, a pak vše z a ikony kromě pro tlačítko ON/OFF bude vypnuto.

Stiskněte  na zatočit na a zařízení. The ikony budou osvětlit v bílý.

PŘEDEHŘÁT FUNKCE

To je doporučeno na použití a předehřát funkce před pomocí a programy.

Použití  nebo  si vybrat .

The výchozí teplota z 180 °C a A čas z 5 zápis vůle být zobrazeno na a obrazovka.

Na upravit a teplotu, stiskněte  a poté použijte  a . Chcete-li upravit čas, stiskněte  a poté použijte  a .

The teplota rozsah může být soubor z 80 na 200 °C. Časový rozsah lze nastavit od 1 do 60 minut.

Stiskněte  na zatočit na a předehřát funkce.

The teplota a zbývajících čas vůle střídat na a zobrazit.

Pozor: Během předehřát funkce to není možné na upravit a teplota a čas.

Po a specifikováno čas má uplyne, a zařízení vůle vysílat charakteristický zvuk signály a přejděte do pohotovostního režimu.

PEČENÍ NA LEVÉ PÁNVE / PEČENÍ NA PRAVÉ PÁNVE

Stiskněte  pro pečení v levé pánvi, stiskněte  pro pečení v pravé pánvi. Dalším stisknutím tlačítka vyberte požadovaný program. Vyberte si mezi: hranolky, steak, kuře, ryba, žebra, koláč, zelenina a dehydratace.

POUŽÍVÁNÍ THE PROGRAMY

Každý naprogramovat má A výchozí teplota a čas že může být upraveno podle na vaše preference.

Stiskněte  a poté použijte  a  do upravit a teplota. The teplota rozsah může být soubor z 80 na 200 °C. Teplotní rozsah pro dehydrataci lze nastavit od 50 na 80 °C

Stiskněte  a poté použijte  a  do upravit a trvání z a režimu. The čas rozsah může být soubor z 1 na 60 zápis. The čas rozsah pro dehydrataci může být soubor z 1 na 24 hodin.

Stiskněte  na zatočit na a režimu.

The teplota a zbývajících čas vůle střídát na a zobrazit.

Po a specifikováno čas má uplynulo, a zařízení vůle vyzařovat charakteristiku zvuk signály a vstoupit pohotovostním režimu.

Poznámka: Během a operace z A konkrétní naprogramovat, přebytek šťáva z jídlo květen akumulovat v a pánve. To je normální jev.

Poznámka: Nikdy použití kov nádobí na odstranit jídlo z a pánve! Místo toho, použití kleště nebo ostatní kuchyně pro tento účel nádobí vyrobené ze dřeva nebo žáruvzdorného plastu.

Důležité: Před umístění klobásy v a pánve, pamatovat si na skóre jim. Dělat ne vařit klobásy aniž byste je předem skórovali.

Tip: Chcete-li pečení na obou pánvích, stiskněte  nebo  a poté pečení v příslušné pánvi pozastavte 

Tipy:

- Při přípravě domácích hranolků použijte malé množství oleje na vaření, abyste dosáhli křupavého efektu. Také ostatní potraviny, které mají tendenci se lepit, lehce postříkejte malým množstvím oleje. Nezapomeňte po přidání oleje počkat několik minut, než spustíte zvolený režim.
- Během a příprava z určitý nádobí, to je nutné na protřepat a obsah z a pánve. Třepání umožňuje lepší výsledky a rovnoměrné smažení jídla. V polovině programu vydá spotřebič charakteristický zvukový signál a na displeji se zobrazí „TURN“, což vám připomene, že máte zatřepat obsahem pánvi. Chcete-li obsah protřepat, vyjměte pánev podle pokynů v části „POUŽÍVÁNÍ PŘÍSTROJE“. Opatrně, ale důkladně obsah protřepejte. Vložte nádobu zpět do těla spotřebiče podle kroků v části „POUŽÍVÁNÍ PŘÍSTROJE“ a spotřebič automaticky obnoví provoz.

FUNKCE SYNC (netýká se dehydratace)

Funkce SYNC umožňuje automatickou synchronizaci časů pečení a zajišťuje, že pečení na obou pánvích skončí současně, i když byly pro každý plech nastaveny různé doby pečení.

Upravte dobu a teplotu pečení zvlášť pro levou a pravou pánev podle pokynů v části PEČENÍ V LEVÉ PÁNVE / PEČENÍ NA PRAVÉ pánvi.

Stisknutím **SYNC** vyberte funkci SYNC a poté stiskněte  jej aktivovat.

Pokud je pro jednu z pánví nastavena kratší doba pečení, na displeji se zobrazí symbol „HOLD“, což znamená pauzu v pečení pro tuto pánev. Spotřebič automaticky upraví začátek pečení tak, aby bylo zajištěno, že oba plechy skončí současně.

FUNKCE MATCH

Funkce MATCH umožňuje automatickou úpravu nastavení pánve 2 tak, aby odpovídala nastavení pánve 1, čímž se eliminuje potřeba samostatných konfigurací.

Upravte dobu a teplotu pečení pro vybranou pánev podle pokynů v části PEČENÍ V LEVÉ PÁNVE / PEČENÍ NA PRAVÉ Pánvi.

Stisknutím **MATCH** vyberte funkci MATCH a poté ji stisknutím  aktivujte.

ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ PODSVĚTLA

Stisknutím zapnete/vypnete podsvícení levé/pravé pánve.

Poznámka: Podsvícení se automaticky vypne po přibližně 70 sekundách nečinnosti.

VÝCHOZÍ AUTOMATICKÝ REŽIMY

MODE	VÝCHOZÍ TEPLOTA	VÝCHOZÍ ČAS
Hranolky 	200 °C	22 min
Steak 	200 °C	12 min
Kuře 	200 °C	20 min
Ryba 	180 °C	18 min
Žebra 	150 °C	40 min
Dort 	180 °C	15 min
Zelenina 	175 °C	20 min
Dehydratace 	65 °C	8 h

DOPORUČUJEME MNOŽSTVÍ, PŘÍPRAVA ČAS A TEPLOTA

Jídlo	Min.- max. množství (g)	Čas (min.)	Teplota (°C)	Třes
Tenké mražené hranolky	900-1000 g	18-25	200	Ano
Tlusté mražené hranolky	900-1000 g	20-25	200	Ano
Steak	100-1000 g	12-18	200	Ano
Vepřové kotlety	100-1000 g	12-18	180	Ano
Hamburger	100-1000 g	10-20	180	Ano
Klobásová roláda	100-1000 g	13-15	200	Ano
Paličky	100-1000 g	25-30	180	Ano
Kuřecí prsa	100-1000 g	18-25	180	Ano
Jarní závitky	100-1000 g	8-10	200	Ano
Zmražené kuře nugety	100-1000 g	8-12	180	Ano
Zmražené rybí prsty	100-1000 g	6-10	200	Žádný
Mražený chléb ve strouhance sýrové občerstvení	100-1000 g	8-10	180	Žádný
Plněná zelenina	100-1000 g	12-20	160	Žádný
Dort	1000 G	20-25	150	Žádný
Quiche	1000 G	12-20	180	Žádný
Muffiny	1000 g	15-18	200	Žádný
Sladké občerstvení	1000 g	20	160	Žádný

Důležité: Hodnoty doporučeného minimálního a maximálního množství ingrediencí (g) uvedené v tabulce se vztahují na použití dvou mís. Pokud používáte pouze jednu mísu, nezapomeňte doporučené množství ingrediencí snížit na polovinu.

UDRŽTE TEPLÝ

Použití  nebo  si vybrat .

The výchozí teplota z 80 °C a A čas z 30 zápis vůle být zobrazeno na a obrazovka.

Na upravit a teplota stiskněte  a poté použijte  a .

The teplota rozsah může být soubor z 65 na 95 °C.

Na upravit a stiskněte čas  a poté použijte  a .

Časový rozsah lze nastavit od 1 do 60 minut.

Stiskněte  na zatočit a zachovat teplý funkce na.

Pozor: Během a zachovat teplý funkce to je není možné na upravit a teplota a čas.

Na vymazat tento funkce,  stiskněte.

Po a specifikováno čas má uplynulo, a zařízení vůle vyzařovat charakteristiku zvuk signály a jít do pohotovostním režimu.

Další funkce

Spotřebič se po přibližně 5 minutách nečinnosti automaticky přepne do pohotovostního režimu .

Pokud během programu nebo funkce vyjmete nádobu, spotřebič automaticky pozastaví provoz. Pokud nádobu znovu vložíte do 5 minut, spotřebič obnoví provoz s předchozím nastavením. Po této době se pečení trvale zastaví a spotřebič přejde do pohotovostního režimu.

SOUSTRUŽENÍ VYPNUTO ZAŘÍZENÍ

Stiskněte a  podržte asi na 2 sekundy zatočit vypnuto a zařízení. Počkejte, až se ventilátor úplně zastaví, a poté odpojit a zařízení.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

POZOR: Čistý a zařízení po každý použití.

POZOR: Dělat ne použití kov nádobí nebo korozivní chemikálie na čistý žádný díly z tento zařízení.

POZOR: Ne ponořte zařízení do vody nebo jiné kapaliny, a ne opláchněte fritézu pod proudem voda. Zabraňte vniknutí vody nebo jiných kapalin do otvorů zařízení.

1. Před vystupování žádný z a následující akce, obrat vypnuto a zařízení a odpojit to od a zdroj energie.
2. Počkejte až a zařízení a vše z a prvky mít ochlazené dolů zcela.
3. Rozebrat vše z a použitý příslušenství.
4. Chcete-li vyčistit vnější část krytu zařízení a odstranit zaschlé skvrny z vnitřku fritézy, použijte vlhký hadřík a poté všechny součásti důkladně osušte měkkým suchým hadříkem.
5. Chcete-li odstranit zbytky jídla, naplňte pánve teplou vodou s mýdlem a nechte je asi 10 minut odstát. Přibližně po 10 minutách umyjte pánve podle níže uvedených pokynů.
6. Veškeré příslušenství omyjte teplou vodou s mýdlem. Důkladně součásti opláchněte a osušte. Pánve a stojany může také být bezpečně umýt v myčce na nádobí.

TECHNICKÝ SPECIFIKACE

Hodnoceno moc	2850W
Moc zásobování	220-240V ~ 50-60 Hz

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možné příčina	Řešení
The zařízení dělá ne práce	The moc zástrčka je odpojena ze zásuvky.	Připojit a moc zástrčka na a zásuvka.
	Pánve nejsou umístěny správně uvnitř a vzduch smažák.	Místo a pánve podle do sekce POUŽÍVÁNÍ ZAŘÍZENÍ.
The nádoby jsou nedovařené	Tam je příliš mnoho přísad v pánvích.	Dělat ne přeplnit a vzduch smažák. Místo vhodné množství z přísad v pánve podle DOPORUČENÝCH MNOŽSTVÍ, DOBY PŘÍPRAVY A TEPLOTA sekce.
	The soubor teplota je příliš nízký.	Vybrat a přivlastnit si teplota dle sekce DOPORUČENÁ MNOŽSTVÍ, DOBA PŘÍPRAVY A TEPLOTA.
	The soubor čas je příliš krátký.	Vybrat a přivlastnit si čas podle do sekce DOPORUČENÁ MNOŽSTVÍ A PŘÍPRAVA ČAS.
The připravený občerstvení nejsou křupavé	The přísad použitý jsou není vhodné pro příprava bez tuku nádobí.	Lehce sprej a přísad s A malé množství oleje pro lepší výsledky.
Připravené občerstvení je nerovnoměrně propečené.	Obsah pánví nebyl během programu protřepán.	Některá jídla vyžadují protřepání. Obsah pánví protřepejte podle pokynů v částech POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ a DOPORUČENÁ MNOŽSTVÍ, DOBA PŘÍPRAVY A TEPLOTA.
Je obtížné vyjmout pánve z fritézy.	Tam je příliš mnoho přísad v pánvích.	Dělat ne přeplnit a vzduch fritéza; místo vhodné množství z přísad v pánve podle DOPORUČENÝCH MNOŽSTVÍ, DOBY PŘÍPRAVY A TEPLOTA sekce.
	Pánve nejsou umístěny správně uvnitř a vzduch smažák.	Místo a pánve podle do sekce POUŽÍVÁNÍ ZAŘÍZENÍ.
E1, E2, E3, E4	Vyskytl se problém s teplotním čidlem.	Kontaktujte zákaznický servis Yoer.
E5	Zařízení bylo poškozeno.	Kontaktujte zákaznický servis Yoer.

E6	Zařízení dosáhlo příliš vysoké teploty.	Odpojte zařízení a nechte jej vychladnout.
Tam je A ze zařízení vychází velké množství páry.	Ingredience s A vysoký byl použit tekutý obsah.	Během a příprava z určitý nádobí, kapky a šťávy se mohou hromadit u dno z a pánve, přispívající na generace z pára. Tento dělá ne ovlivnit konečný výsledek a nepoškodí zařízení.
	Tam jsou zbytky z šťávy z předchozích potravin v pánvích.	Ohřáté šťávy v pánvích přispívají k formace z pára. Vždy čistý zařízení po každém použití.
The připravený hranolky byly nejsou rovnoměrně propečené nebo křupavé.	The vaření čas a teplota nebyla správně nastavena.	Vyberte vhodný čas a teplotu podle části DOPORUČUJEME MNOŽSTVÍ A PŘÍPRAVA ČAS.
	The obsah z a pánve byly ne otřesený během a proces na přípravu hranolků.	Některá jídla vyžadují protřepání. Obsah pánvi protřepejte podle pokynů v částech POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ a DOPORUČENÁ MNOŽSTVÍ, DOBA PŘÍPRAVY A TEPLOTA.
	Čerstvý brambor hranolky byly použity	Když příprava čerstvý brambor hranolky, lehce je postříkejte olejem na vaření.

PROSTŘEDÍ



■ Tento výrobek obsahuje recyklovatelné materiály. Nelikvidujte tento výrobek jako netříděný komunální odpad. Ohledně nejbližšího sběrného místa se prosím obraťte na místní obec.

ZÁRUKA A OPRAVA

Záruka na produkt zahrnuje vady způsobené materiálovými nebo výrobními vadami. Tato záruka je platná pouze v případě, že byl spotřebič používán v souladu s pokyny a za předpokladu, že nebyl upravován, opravován nebo do něj zasahováno neoprávněnou osobou nebo poškozen nesprávným používáním nebo přepravou. Záruka se nevztahuje na vady vzniklé přirozeným opotřebením součástí nebo na rozbitné předměty, jako jsou skleněné a keramické předměty.

Tato záruka neomezuje základní ani žádná jiná práva zákazníka týkající se nákupu spotřebiče udělená zákony.

V případě reklamace se prosím obraťte na ověřeného prodejce nebo na Yoer Service. K reklamaci přiložte informace o povaze závady a doklad o koupi.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch von elektrischen Geräten sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden, einschließlich der folgenden:

1. Lesen alle Anweisungen vor mit Und halten für Zukunft Referenz.
2. Machen Sicher Das dein Auslauf Stromspannung entspricht Zu Die Stromspannung ist auf dem Typenschild angegeben.
3. Machen Sicher Die Auslauf Ist richtig geerdet.
4. Ort Die Gerät An A Wohnung, stabil Und trocken Oberfläche welche Ist beständig gegen hohe Temperaturen.
5. Halten Die Gerät bei am wenigsten 10 cm weg aus die Wand oder andere in der Nähe befindliche Geräte.
6. Halten Sie das Gerät von Feuchtigkeitsquellen, Benzin, brennbaren Gasen, Öfen oder anderen Wärmequellen fern.
7. Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht abgedeckt wird und nicht mit brennbaren Materialien wie Vorhängen in Berührung kommt.
8. Stellen Sie das Gerät nicht auf einen heißen Gas- oder Elektroherd oder in die unmittelbare Nähe eines solchen. Stellen Sie die Heißluftfritteuse nicht in einen Backofen.
9. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Tisch- oder Thekenkante hängt oder heiße Oberflächen berührt.
10. Zu schützen gegen Feuer, elektrisch Schock Und Verletzung Tun nicht tauchen Kabel, Stecker oder Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
11. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an von Erfahrung Und Wissen Wenn Sie haben gewesen gegeben Beaufsichtigte Personen oder Personen, die in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder sollten

nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung Und Benutzer Wartung muss nicht gemacht von Kinder ohne Aufsicht.

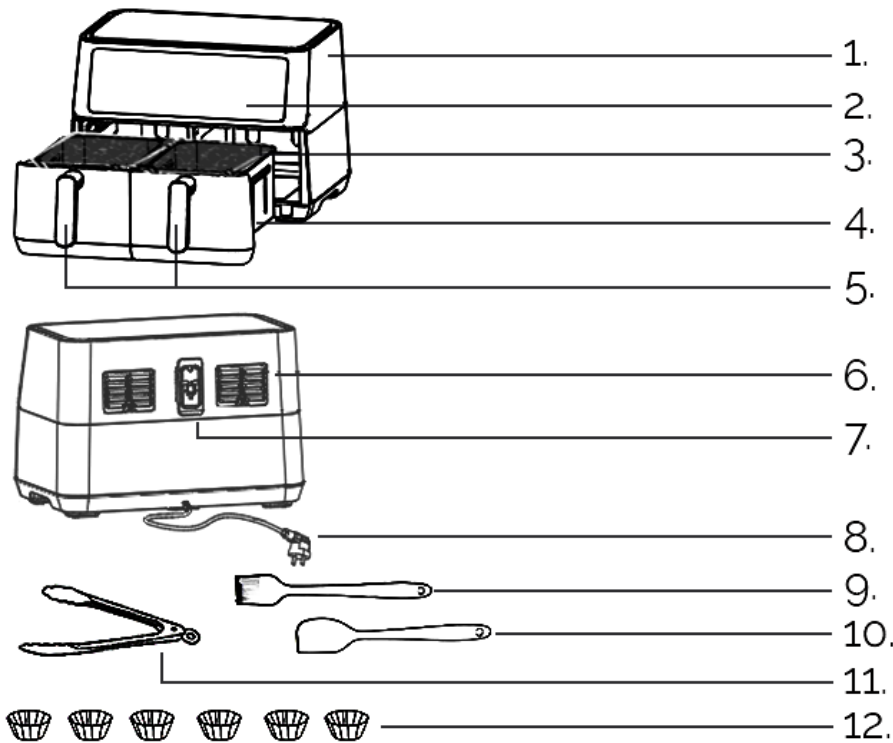
12. Kinder von weniger als 3 Jahre sollen Sei gehalten weg es sei denn ständig beaufsichtigt werden. Kinder im Alter von 3 Jahren und unter 8 Jahren dürfen das Gerät nur ein- und ausschalten, wenn es aufgestellt oder installiert wurde In es ist beabsichtigt Normal Betriebs Position Und Sie haben beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen worden Weg und verstehen die Gefahren. Kinder gealtert im Alter von 3 bis 8 Jahren dürfen das Gerät nicht anschließen, regulieren und reinigen oder eine Benutzerwartung durchführen.
13. Vermeiden mit ein Verlängerung führen.
14. ACHTUNG: Achten Sie bei Verwendung eines Verlängerungskabels darauf, die maximale Nennleistung/Belastung des Verlängerungskabels nicht zu überschreiten.
15. Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme, dass die Heißluftfritteuse und das Zubehör vollständig und unbeschädigt sind.
16. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Gehäuse, das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind oder wenn am Gerät eine Fehlfunktion vorliegt oder es auf sonstige Weise beschädigt wurde.
17. Legen Sie Lebensmittel nicht direkt in die Pfannen des Geräts. Legen Sie die Lebensmittel in das mitgelieferte Zubehör.
18. Wenn Die liefern Kabel oder beliebig andere Element Ist beschädigt, Es muss Sei Um Gefährdungen zu vermeiden, muss der Austausch durch den Kundendienst des Herstellers oder eine qualifizierte Person mit der entsprechenden Zertifizierung erfolgen.
19. Drehen Die Gerät aus vor Ausstecken. Stets Stecker ziehen Die Gerät bei Nichtgebrauch, vor dem Tragen oder Reinigen.
20. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es tragen oder reinigen.

21. Tun nicht berühren beliebig heiß Oberflächen von Die Gerät.
Verwenden Sie Die Griff beim Herausnehmen der Pfannen. Es empfiehlt sich die Verwendung von Küchenhandschuhen.
22. Füllen Sie die Heißluftfritteuse nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten, da dies einen Brand verursachen könnte.
23. Achten Sie darauf, dass die Zutaten nicht mit den Heizelementen des Gerätes in Berührung kommen.
24. Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn die Pfannen falsch eingesetzt sind.
25. Tun nicht offen Die obere Abdeckung von Die Gerät. Das Ist nicht A Deckel.
26. Stellen Sie keine Gegenstände auf die Heißluftfritteuse.
27. Tun nicht Block Die Luft Einlass Und Auslauf während Die Betrieb von Die Luft Fritteuse.
28. Tun nicht bewegen noch Shake Die Gerät während es ist Betrieb.
29. Tun nicht berühren Die Leistung Stecker mit nass Hände, Weil Es könnte einen elektrischen Schlag verursachen.
30. Tun nicht arbeiten Die Gerät mit nass Hände oder barfuß.
31. Tun nicht Überfüllung Die Gerät. Folgen Die Hersteller Richtlinien für die Menge der Zutaten, die jedem Modus zugewiesen ist.
32. Tun nicht einfügen Metall Utensilien In Die Luft Fritteuse als Sie Mai Ursache A Feuer oder es besteht die Gefahr eines Stromschlags.
33. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie Metallbehälter oder hitzebeständiges Geschirr in den Gerät aufgrund ihrer hohen Temperatur.
34. Während des Betriebs der Heißluftfritteuse wird heißer Dampf freigesetzt durch Die Luft Auslauf Öffnungen. Halten dein Gesicht, Hände Und andere Körperteile von den Luftaustrittsöffnungen fernhalten.
35. Sei besonders vorsichtig beim Entfernen die Pfannen aus der Heißluftfritteuse und Entleeren des Inhalts.

36. Wenn während Die Betrieb von Die Gerät ein ungewöhnlich Lärm, Geruch oder dunkler Rauch auftritt, schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Stecker. Wenn dunkler Rauch auftritt, warten Sie, bis dieser aufhört und die Fritteuse vollständig abkühlen lässt, bevor Sie die Pfannen herausnehmen.
37. Wenn das Gerät plötzlich seinen Betrieb einstellt, ziehen Sie sofort den Stecker und lassen Sie das Gerät mindestens 60 Minuten lang abkühlen. Stecken Sie es dann wieder ein und schalten Sie es wieder ein.
38. Wann Ausstecken Die Gerät, halten von Die Stecker, nicht Die Kabel.
39. Versuchen Sie nicht, das Gerät zu reparieren, zu zerlegen oder zu modifizieren. Es enthält keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden können.
40. Das Gerät ist nicht für die Steuerung über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem vorgesehen.
41. Verwenden oder lagern Sie niemals Zubehör im Gerät, das nicht vom Hersteller empfohlen wird, da dies zu Funktionsstörungen oder Schäden am Gerät führen kann.
42. Benutzen Sie zum Herausnehmen von Geschirr aus den Töpfen niemals Metallutensilien! Benutzen Sie stattdessen Zangen oder andere Küchenhelfer aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff.
43. Legen Sie kein Glas, Papier, Pappe, Alufolie, Plastik usw. in die Pfannen.
44. Tun nicht wischen oder waschen Die Gerät mit erosiv Reinigung Agenten wie Alkohol oder Benzin.
45. Ziehen Sie den Stecker Die Gerät vor Installieren oder Entfernen Zubehör.
46. Nur verwenden Die Gerät für es ist beabsichtigt Zwecke.
47. Tun nicht verlassen Die Gerät unbeaufsichtigt Wann gedreht An.
48. Der Gerät Ist nicht beabsichtigt für im Freien verwenden.

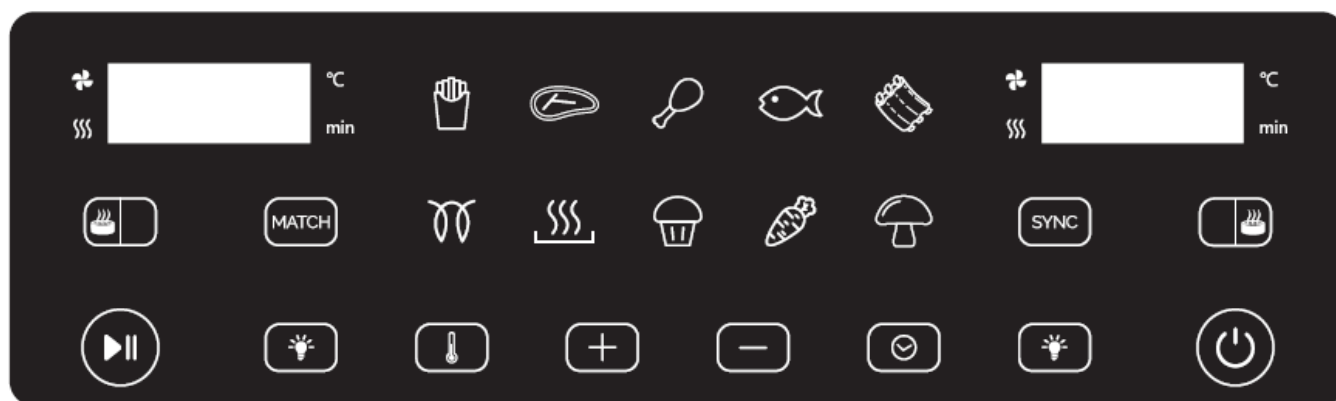
49. Das Gerät ist beabsichtigt für Haushalt innen verwenden nur.
Beliebig Eine andere Verwendung gilt als ungeeignet und gefährlich. Hersteller tut nicht akzeptieren Haftung für Schaden resultierende durch Nichtbefolgen der Gebrauchsanweisung.

WISSEN DEIN LUFT FRITEUSE



1. Gehäuse
2. Bedienfeld mit Display
3. 2 Roste
4. 2 Backbleche
5. Griff
6. Luftauslassöffnungen
7. Kabelaufwickler
8. Netzkabel
9. Bürste
10. Spatel
11. Küchenzange
12. 6 Muffinförmchen

ANZEIGE



Symbol	Beschreibung
	Automatikprogramme
	Linke Schwenkeinstellung
MATCH	MATCH-Funktion (Automatische Anpassung der Einstellungen von Pfanne 2 an die Einstellungen von Pfanne 1)
	Vorheizen
	Warm halten
SYNC	SYNC-Funktion (Automatische Synchronisierung der Backzeiten)
	Rechte Schwenkeinstellung
	Aktivieren Und unterbrechend Programm / Funktion
	Hintergrundbeleuchtungsschalter für die linke Pfanne
	Temperatureinstellung
	Taste zur Erhöhung der Temperatur/Zeit
	Taste zur Temperatur-/Zeitverringerung
	Zeiteinstellung
	Hintergrundbeleuchtungsschalter für die rechte Pfanne
	EIN/AUS

VOR DER ERSTE VERWENDEN

1. Auspacken Die Gerät mit alle von es ist Zubehör. Entfernen Die Schutz Folie Und waschen alle der Zubehör, Die Pfannen In heiß Wasser mit Seife, Und Dann trocken ihnen gründlich. Wischen Sie die innen von Die Gerät mit A Feuchte Tuch, Und Dann spülen mit A Papier Handtuch. Vor mit Die Stellen Sie sicher, dass alle Elemente des Geräts vollständig trocken sind.
2. Dort Vielleicht verfolgen von Geruch während Die Erste wenige Minuten von anfänglich verwenden. Diese ist normal Und Wille schnell verschwinden.

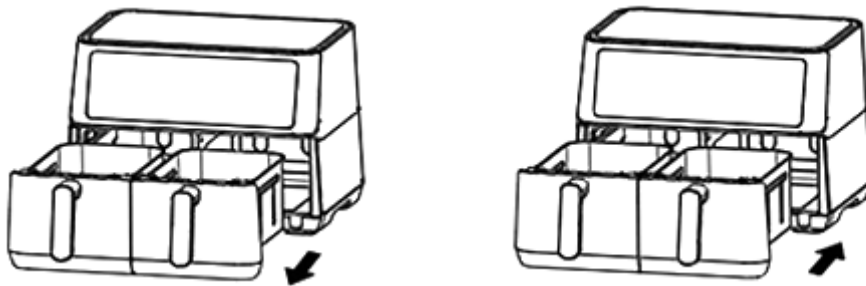
VERWENDUNG DER GERÄT

EINSETZEN / ENTFERNEN DER PFANNES

Vorsicht: Verwenden extrem Pflege Wann Entfernen Die Pfannen aus Die Luft Fritteuse Und Wann zum Nachfüllen oder Entleeren. Es empfiehlt sich die Verwendung von Küchenhandschuhen.

Wichtig: Legen Sie keine Lebensmittel direkt in die Schüssel des Geräts. Platzieren Sie die Lebensmittel in den mitgelieferten Zubehöerteilen.

1. Zu entfernen Die Pfanne, Griff Die handhaben von Die Pfanne Ziehen Sie den Griff vorsichtig zu sich heran. Nehmen Sie die Pfanne aus dem Gerätekörper.
2. Füllen oder leer Die Inhalt von Die Pfanne.
3. Ort Die Pfanne zurück hinein Die Gerät Körper und drücken fest.



DREHEN AN

Nach dem Einstecken in die Steckdose wechselt die Heißluftfritteuse in den Standby-Modus. Die Symbole auf dem Display leuchten automatisch auf. Der Gerät Wille machen A Merkmal Klang Signal, Und Dann alle von Die Symbole außer für die EIN/AUS-Taste ist ausgeschaltet.

Drücken Sie  zu drehen An Die Gerät. Das Symbole werden beleuchten In Weiß.

VORHEIZEN FUNKTION

Es Ist empfohlen Zu verwenden Die vorheizen Funktion vor mit Die Programme.

Verwenden Sie  oder , um auszuwählen .

Der Standard Temperatur von 180 °C Und A Zeit von 5 Minuten Wille Sei angezeigt An Die Bildschirm.

Zu anpassen Die Temperatur, drücken Sie  und verwenden Sie dann  und . Um die Zeit einzustellen, drücken Sie  und verwenden Sie dann  und .

Der Temperatur Reichweite dürfen Sei Satz aus 80 Zu 200°C. Der Zeitbereich ist von 1 bis 60 Minuten einstellbar.

Drücken Sie  zu drehen An Die vorheizen Funktion.

Der Temperatur Und übrig Zeit Wille wechseln An Die Anzeige.

Vorsicht: Während vorheizen Funktion Es ist nicht möglich Zu anpassen Die Temperatur und Zeit.

Nach Die angegeben Zeit hat verstreicht, Die Gerät Wille emittieren Merkmal Klang Signale Und in den Standby-Modus wechseln.

BACKEN IN DER LINKEN PFANNE / BACKEN IN DER RECHTEN PFANNE

Drücken Sie  zum Backen in der linken Pfanne, drücken Sie  zum Backen in der rechten Pfanne. Drücken Sie die Taste erneut, um das gewünschte Programm auszuwählen. Wählen Sie zwischen: Pommes, Steak, Hähnchen, Fisch, Rippchen, Kuchen, Gemüse und Dehydrieren.

VERWENDUNG DER PROGRAMME

Jede Programm hat A Standard Temperatur Und Zeit Das dürfen Sei angepasst nach Zu dein Einstellungen.

Drücken Sie  und verwenden Sie dann  und  zu anpassen Die Temperatur. Der Temperatur Reichweite dürfen Sei Satz aus 80 Zu 200 °C. Der Temperaturbereich für die Dehydratisierung kann von 50 Zu 80 °C

Drücken Sie  und verwenden Sie dann  und  zu anpassen Die Dauer von Die Modus. Der Zeit Reichweite dürfen Sei Satz aus 1 Zu 60 Minuten. Die Zeit Bereich für Dehydration kann Sei Satz aus 1 Zu 24 Stunden.

Drücken  zu drehen An Die Modus.

Der Temperatur Und übrig Zeit Wille wechseln An Die Anzeige.

Nach Die angegeben Zeit hat verstrichen, Die Gerät Wille Emissionscharakteristik Klang Signale Und eingeben in den Standby -Modus.

Notiz: Während Die Betrieb von A spezifisch Programm, Überschuss Saft aus Essen Mai akkumulieren In Die Dies ist ein normales Phänomen.

Notiz: Niemals verwenden Metall Utensilien Zu entfernen Essen aus Die Pfannen! Stattdessen, verwenden Zange oder andere Küche Besteck aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff eignet sich hierfür am besten.

Wichtig: Vor Platzierung Würstchen In Die Pfannen, erinnern Zu Punktzahl ihnen. Tun nicht kochen Würstchen ohne sie vorher zu bewerten.

Tipp: Zum Backen in beiden Blechen drücken Sie  oder  und dann , um das Backen in dem jeweiligen Blech zu unterbrechen.

Tipps:

- Wenn Sie selbstgemachte Pommes frites zubereiten, verwenden Sie eine kleine Menge Speiseöl, um einen knusprigen Effekt zu erzielen. Besprühen Sie auch andere Lebensmittel, die zum Anhaften neigen, leicht mit einer kleinen Menge Öl. Denken Sie daran, nach dem Hinzufügen des Öls einige Minuten zu warten, bevor Sie den ausgewählten Modus starten.
- Während Die Vorbereitung von bestimmt Gerichte, Es Ist notwendig Zu Shake Die Inhalt von Die Pfannen. Durch Schütteln erzielen Sie bessere Ergebnisse und ein gleichmäßigeres Braten der Speisen. Nach der Hälfte des Programms gibt das Gerät ein deutliches Tonsignal ab und auf dem Display wird „TURN“ angezeigt, um Sie daran zu erinnern, den Inhalt der Pfannen zu schütteln. Um den Inhalt zu schütteln, nehmen Sie die Pfanne heraus und befolgen Sie dabei die Anweisungen im Abschnitt „VERWENDUNG DES GERÄTS“. Schütteln Sie den Inhalt vorsichtig, aber gründlich. Setzen Sie die Pfanne wieder in das Gerätegehäuse ein und befolgen Sie dabei die Schritte im Abschnitt „VERWENDUNG DES GERÄTS“. Das Gerät nimmt den Betrieb automatisch wieder auf.

SYNC-FUNKTION (bezieht sich nicht auf Dehydration)

Die SYNC-Funktion ermöglicht die automatische Synchronisierung der Backzeiten und stellt sicher, dass der Backvorgang in beiden Formen gleichzeitig beendet wird, auch wenn für die Formen unterschiedliche Backzeiten eingestellt sind.

Passen Sie Backzeit und Temperatur separat für die linke und rechte Pfanne an, indem Sie den Anweisungen im Abschnitt BACKEN IN DER LINKEN PFANNE / BACKEN IN DER RECHTEN PFANNE folgen.

Drücken Sie **SYNC**, um die SYNC-Funktion auszuwählen, und drücken Sie dann  um es zu aktivieren.

Wenn für eine der Formen eine kürzere Backzeit eingestellt ist, wird auf dem Display das Symbol „HOLD“ angezeigt, das eine Backpause für diese Form anzeigt. Das Gerät passt den Backbeginn automatisch an, um sicherzustellen, dass beide Formen gleichzeitig fertig sind.

MATCH-FUNKTION

Die MATCH-Funktion ermöglicht die automatische Anpassung der Einstellungen von Pfanne 2 an diejenigen von Pfanne 1, wodurch separate Konfigurationen überflüssig werden.

Passen Sie die Backzeit und Temperatur für die ausgewählte Pfanne an, indem Sie den Anweisungen im Abschnitt BACKEN IN DER LINKEN PFANNE / BACKEN IN DER RECHTEN PFANNE folgen.

Drücken Sie **MATCH**, um die Funktion MATCH auszuwählen, und drücken Sie dann , um sie zu aktivieren.

HINTERGRUNDBELEUCHTUNG EIN-/AUSSCHALTEN

Drücken,  um die Hintergrundbeleuchtung für die Links-/Rechtsschwenkung ein-/auszuschalten.

Hinweis: Die Hintergrundbeleuchtung schaltet sich nach etwa 70 Sekunden Inaktivität automatisch ab.

STANDARD AUTOMATISCH MODI

MODUS	STANDARDTEMPERATUR	STANDARDZEIT
Pommes 	200 °C	22 Min
Steak 	200 °C	12 Min
Huhn 	200 °C	20 Min
Fisch 	180 °C	18 Min
Rippen 	150 °C	40 Min
Kuchen 	180 °C	15 Min
Gemüse 	175 °C	20 Min
Dehydration 	65 °C	8 H

EMPFOHLEN MENGEN, VORBEREITUNG ZEIT UND TEMPERATUR

Mahlzeit	Min. – max. Menge (g)	Zeit (min.)	Temperatur (°C)	Schütteln
Dünne Tiefkühlpommes	900-1000 g	18-25	200	Ja
Dicke gefrorene Pommes	900-1000 g	20-25	200	Ja
Steak	100-1000 g	12-18	200	Ja
Schweinekoteletts	100-1000 g	12-18	180	Ja
Hamburger	100-1000 g	10-20	180	Ja
Wurstbrötchen	100-1000 g	13-15	200	Ja
Schlagzeu gstöcke	100-1000 g	25-30	180	Ja
Hühnerbrust	100-1000 g	18-25	180	Ja
Frühlingsrollen	100-1000 g	8-10	200	Ja
Gefroren Huhn Nuggets	100-1000 g	8-12	180	Ja
Gefrorene Fischstäbchen	100-1000 g	6-10	200	Nein
Tiefgekühlte Panade Käsesnacks	100-1000 g	8-10	180	Nein
Gefülltes Gemüse	100-1000 g	12-20	160	Nein
Kuchen	1000 G	20- 25	150	Nein
Quiche	1000 G	12 – 20	180	Nein
Muffins	1000 g	15-18	200	Nein
Süße Snacks	1000 g	20	160	Nein

Wichtig: Die in der Tabelle angegebenen empfohlenen Mindest- und Höchstmengen der Zutaten (g) beziehen sich auf die Verwendung von zwei Schüsseln. Wenn Sie nur eine Schüssel verwenden, denken Sie daran, die empfohlenen Mengen um die Hälfte zu reduzieren.

HALTEN WARM

Verwenden Sie  oder , um auszuwählen .

Der Standard Temperatur von 80 °C Und A Zeit von 30 Minuten Wille Sei angezeigt An Die Bildschirm.

Zu anpassen Die Temperatur drücken  und dann  und  verwenden.
Der Temperatur Reichweite dürfen Sei Satz aus 65 Zu 95 °C.

Zu anpassen Die Zeit: Drücken Sie  und verwenden Sie dann  und .
Der Zeitbereich ist von 1 bis 60 Minuten einstellbar.

Drücken  zu drehen Die halten warm Funktion An.

Vorsicht: Während Die halten warm Funktion Es Ist nicht möglich Zu anpassen Die Temperatur Und Zeit.

Zu löschen Das Funktion,  drücken.

Nach Die angegeben Zeit hat verstrichen, Die Gerät Wille Emissionscharakteristik Klang Signale Und gehen hinein in den Standby -Modus.

Zusätzlich Merkmale

Das Gerät wechselt nach etwa 5 Minuten Inaktivität automatisch in den Standby-Modus.

Das Gerät unterbricht den Betrieb automatisch, wenn die Pfanne während eines Programms oder einer Funktion entfernt wird. Wenn die Pfanne innerhalb von 5 Minuten wieder eingesetzt wird, nimmt das Gerät den Betrieb mit den vorherigen Einstellungen wieder auf. Nach dieser Zeit wird das Backen dauerhaft gestoppt und das Gerät wechselt in den Standby-Modus.

DREHEN AUS DAS GERÄT

Drücken und halten  etwa 2 Sekunden lang, um drehen aus Die Gerät. Warten Sie, bis der Lüfter vollständig zum Stillstand gekommen ist, und Stecker ziehen Die Gerät.

REINIGUNG UND WARTUNG

VORSICHT: Sauber Die Gerät nach jede verwenden.

VORSICHT: Tun nicht verwenden Metall Utensilien oder ätzend Chemikalien Zu sauber beliebig Teile von Das Gerät.

ACHTUNG: Nicht das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen, und nicht Spülen Sie die Fritteuse unter fließendem Wasser. Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in die Öffnungen des Geräts gelangen.

1. Vor Durchführung beliebig von Die folgende Aktionen, drehen aus Die Gerät Und trennen es von Die Stromquelle .
2. Warten bis Die Gerät Und alle von Die Elemente haben gekühlt runter vollständig.
3. Zerlegen alle von Die gebraucht Zubehör.
4. Um das äußere Gerätegehäuse zu reinigen sowie angetrocknete Flecken im Inneren der Fritteuse zu entfernen, verwenden Sie ein feuchtes Tuch und trocknen Sie alle Teile anschließend mit einem weichen, trockenen Tuch gründlich ab.
5. Um Speisereste zu entfernen, füllen Sie die Pfannen mit warmem Seifenwasser und lassen Sie sie etwa 10 Minuten stehen. Waschen Sie die Pfannen nach etwa 10 Minuten gemäß den nachstehenden Anweisungen.
6. Waschen Sie alle Zubehöerteile mit warmem Wasser und Seife. Spülen Sie die Komponenten gründlich ab und trocknen Sie sie ab. Die Pfannen und Gestelle dürfen Auch Sei sicher in der Spülmaschine gewaschen.

TECHNISCH SPEZIFIKATION

Bewertet Leistung	2850 W
Leistung liefern	220-240 V ~ 50-60 Hz

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Möglich Ursache	Lösung
Der Gerät tut nicht arbeiten	Der Leistung Stecker Ist aus der Steckdose gezogen ist.	Verbinden Die Leistung Stecker Zu Die Buchse.
	Die Töpfe sind nicht richtig innen Die Luft Fritteuse.	Ort Die Pfannen nach zum Abschnitt VERWENDUNG DES GERÄTS.
Der Gerichte Sind nicht durchgegart	Dort Ist zu viel Zutaten in den Pfannen.	Tun nicht überfüllen Die Luft Fritteuse. Ort die entsprechende Menge von Zutaten In die Pfannen entsprechend den EMPFOHLENEN MENGEN, ZUBEREITUNGSZEITEN UND TEMPERATUR Abschnitt.
	Der Satz Temperatur Ist zu niedrig.	Wählen Die geeignet Temperatur gemäß Abschnitt EMPFOHLENE MENGEN, ZUBEREITUNGSZEIT UND TEMPERATUR.
	Der Satz Zeit Ist zu kurz.	Wählen Die geeignet Zeit nach zum Abschnitt EMPFOHLENE MENGEN UND ZUBEREITUNG ZEIT.
Der vorbereitet Snacks sind nicht knusprig	Der Zutaten gebraucht Sind nicht geeignet für Vorbereitung fettfrei Gerichte.	Leicht Spray Die Zutaten mit A kleine Menge Öl für bessere Ergebnisse.
Die zubereiteten Snacks sind ungleichmäßig gegart.	Der Inhalt der Pfannen wurde während des Programms nicht geschüttelt.	Manche Gerichte müssen geschüttelt werden. Schütteln Sie den Inhalt der Pfannen gemäß den Anweisungen in den Abschnitten VERWENDUNG DES GERÄTS und EMPFOHLENE MENGEN, ZUBEREITUNGSZEIT UND TEMPERATUR.
Es ist schwierig, die Pfannen aus der Fritteuse zu nehmen.	Dort Ist zu viel Zutaten in den Pfannen.	Tun nicht überfüllen Die Luft Fritteuse; Ort die entsprechende Menge von Zutaten In die Pfannen entsprechend den EMPFOHLENEN MENGEN, ZUBEREITUNGSZEITEN UND TEMPERATUR Abschnitt.
	Die Töpfe sind nicht richtig innen Die Luft Fritteuse.	Ort Die Pfannen nach zum Abschnitt VERWENDUNG DES GERÄTS.
E1, E2, E3, E4	Es liegt ein Problem mit dem Temperatursensor vor.	Kontaktieren Sie den Yoer-Kundendienst.
E5	Das Gerät wurde beschädigt.	Kontaktieren Sie den Yoer-Kundendienst.

E6	Das Gerät hat eine zu hohe Temperatur erreicht.	Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
Dort Ist A Aus dem Gerät kommt große Menge Dampf.	Zutaten mit A hoch Es wurden Flüssigkeitsinhalte verwendet.	Während Die Vorbereitung von bestimmt können sich Geschirreste, Tropfen und Säfte am unten von Die Pfannen, Beitragen Zu die Generation von Dampf. Das tut nicht hat keinen Einfluss auf das Endergebnis und beschädigt das Gerät nicht.
	Dort Sind Rückstände von Säfte von vorherigen Speiseresten in den Pfannen.	Erhitzte Säfte in den Pfannen tragen zur Bildung von Dampf. Stets sauber das Gerät nach jedem Gebrauch.
Der vorbereitet Pommes war nicht gleichmäßig gegart oder knusprig.	Der Kochen Zeit Und Temperatur wurde nicht richtig eingestellt.	Wählen Sie die entsprechende Zeit und Temperatur gemäß dem Abschnitt EMPFOHLEN MENGEN UND VORBEREITUNG ZEIT.
	Der Inhalt von Die Pfannen waren nicht erschüttert während Die Verfahren der Zubereitung der Pommes Frites.	Manche Gerichte müssen geschüttelt werden. Schütteln Sie den Inhalt der Pfannen gemäß den Anweisungen in den Abschnitten VERWENDUNG DES GERÄTS und EMPFOHLENE MENGEN, ZUBEREITUNGSZEIT UND TEMPERATUR.
	Frisch Kartoffel Pommes war gebraucht	Wann Vorbereitung frisch Kartoffel Pommes frites, Besprühen Sie sie leicht mit Speiseöl.

UMFELD



■ Dieses Produkt enthält wiederverwertbare Materialien. Entsorgen Sie dieses Produkt nicht im unsortierten Hausmüll. Bitte wenden Sie sich an Ihre Gemeindeverwaltung, um die nächstgelegene Sammelstelle zu erfahren.

GARANTIE UND REPARATUR

Die Produktgarantie umfasst Mängel, die auf Material- oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind. Diese Garantie gilt nur, wenn das Gerät gemäß den Anweisungen verwendet wurde und sofern es nicht von unbefugten Personen verändert, repariert oder manipuliert oder durch Missbrauch oder Transport beschädigt wurde. Die Garantie gilt nicht für Mängel, die auf natürlichen Verschleiß von Komponenten oder zerbrechliche Gegenstände wie Glas und Keramik zurückzuführen sind.

Diese Garantie schränkt die grundlegenden oder sonstigen Rechte des Kunden, die ihm durch das Gesetz beim Kauf von Geräten zustehen, nicht ein.

Im Garantiefall wende Dich bitte an den verifizierten Händler oder an den Yoer Service. Bitte füge der Reklamation eine Beschreibung der Störung sowie einen Kaufbeleg bei.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

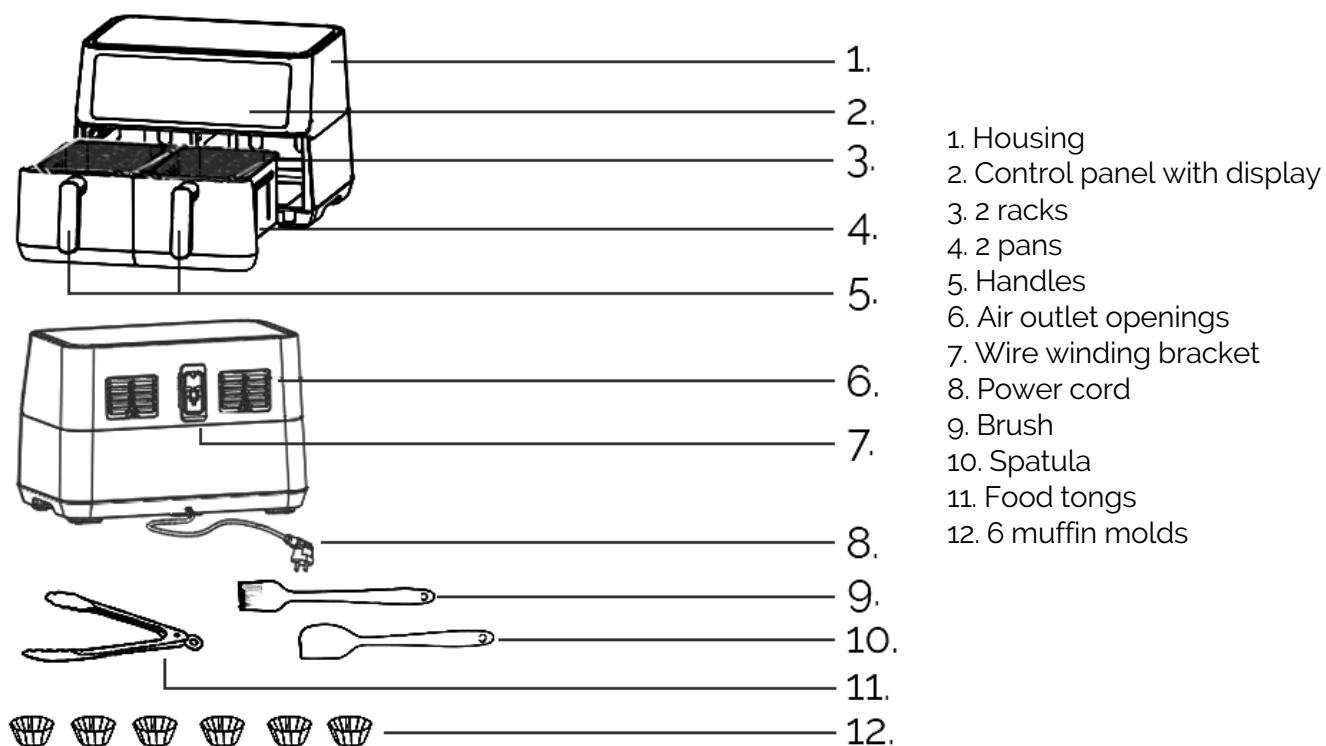
1. Read all instructions before using and keep for future reference.
2. Make sure that your outlet voltage corresponds to the voltage stated on the rating label.
3. Make sure the outlet is properly grounded.
4. Place the appliance on a flat, stable and dry surface which is resistant to high temperatures.
5. Keep the appliance at least 10 cm away from the wall or other nearby appliances.
6. Keep the appliance away from any damp sources, gasoline, flammable gases, stoves or any other heat sources.
7. Do not allow the appliance to be covered or to touch flammable materials such as curtains.
8. Do not place the device on a heated gas or electric stove or in close proximity to them. Do not insert the air fryer into an oven.
9. Do not allow the power cord to hang over the edge of the table, counter, or to touch hot surfaces.
10. To protect against fire, electrical shock and injury do not immerse cord, plug or unit in water or other liquids.
11. This appliance can be used by children aged 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be made by children without supervision.

12. Children of less than 3 years should be kept away unless continuously supervised. Children aged from 3 years and less than 8 years shall only switch on/off the appliance provided that it has been placed or installed in its intended normal operating position and they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children aged from 3 years and less than 8 years shall not plug in, regulate and clean the appliance or perform user maintenance.
13. Avoid using an extension lead.
14. CAUTION: If using an extension lead please ensure you do not exceed the maximum rated running wattage/load of the extension lead.
15. Before use, make sure the air fryer and its accessories are complete and undamaged.
16. Do not use the appliance with a damaged body, power cord or plug or after the device malfunctions, or has been damaged in any manner.
17. Do not place food directly into the pans of the appliance. Place the food in the included accessories.
18. If the supply cord or any other element is damaged, it must be replaced by the manufacturer's service agent or a qualified person with the appropriate certification in order to avoid hazard.
19. Turn the device off before unplugging. Always unplug the device when not in use, before carrying or cleaning.
20. Allow the appliance to cool down completely before carrying or cleaning.
21. Do not touch any hot surfaces of the appliance. Use the handles when removing the pans. It is recommended to use kitchen gloves.
22. Do not fill the air fryer with oil or any other fluids as this may cause a fire.

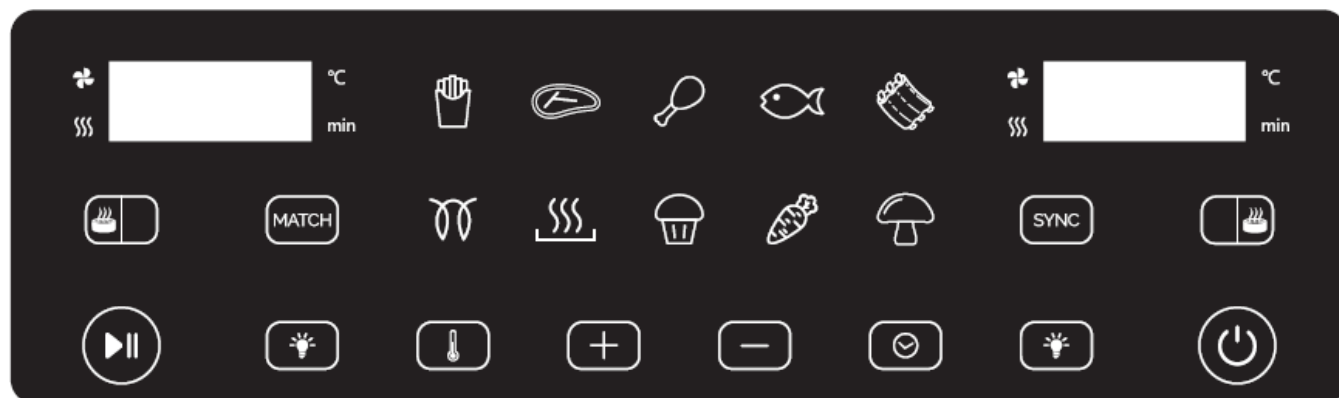
23. Ensure that the ingredients do not come into contact with the heating elements of the appliance.
24. Do not turn on the appliance with the pans installed incorrectly.
25. Do not open the upper cover of the appliance. This is not a lid.
26. Do not place any objects on the air fryer.
27. Do not block the air inlet and outlet during the operation of the air fryer.
28. Do not move nor shake the appliance during its operation.
29. Do not touch the power plug with wet hands, because it might cause electrical shock.
30. Do not operate the device with wet hands or barefoot.
31. Do not overfill the device. Follow the manufacturer's guidelines for the amount of ingredients assigned to each mode.
32. Do not insert metal utensils in the air fryer as they may cause a fire or risk of electric shock.
33. Exercise special caution when placing metal containers or heat-resistant dishes in the device due to their high temperature.
34. During the operation of the air fryer, hot steam is being released through the air outlet openings. Keep your face, hands and other parts of body away from the air outlet openings.
35. Be especially careful when removing the pans from the air fryer and emptying their contents.
36. If during the operation of the appliance an unusual noise, smell or dark smoke appears, immediately turn it off and unplug it. If dark smoke is present, allow it to stop emitting and allow the fryer to cool down completely before removing the pans.
37. If the appliance suddenly ceases its operation, unplug it immediately and allow the unit to cool down for at least 60 minutes, then plug it back in and turn it back on.
38. When unplugging the device, hold by the plug, not the cord.

- 39. Do not attempt to repair, disassemble or modify the appliance.
There are no user-serviceable parts inside.
- 40. The appliance is not intended to be controlled by an external timer or separate remote-control system.
- 41. Never use or store any accessories not recommended by the manufacturer in the device, because it might cause the device to operate improperly, damage it, or cause harm.
- 42. Never use metal utensils to remove dishes from the pans! Instead, use tongs or other kitchen utensils made of wood or heat-resistant plastic.
- 43. Do not place glass, paper, cardboard, aluminum foil, plastic etc. in the pans.
- 44. Do not wipe or wash the appliance with erosive cleaning agents like alcohol or gasoline.
- 45. Unplug the appliance before installing or removing accessories.
- 46. Only use the appliance for its intended purposes.
- 47. Do not leave the appliance unattended when turned on.
- 48. The device is not intended for outdoor use.
- 49. This appliance is intended for household indoor use only. Any other use is considered inappropriate and dangerous. The manufacturer does not accept liability for damage resulting from failure to follow the instruction sheet.

KNOW YOUR AIR FRYER



DISPLAY



Symbol	Description
	Automatic programs
	Left pan adjustment
MATCH	MATCH function (Automatic adjustment of pan 2 settings to match pan 1 settings)
	Preheat
	Keep warm
SYNC	SYNC function (Automatic synchronization of baking times)
	Right pan adjustment
	Activating and interrupting program / function
	Backlight switch for the left pan
	Temperature adjustment
	Temperature/time increment button
	Temperature/time decrement button
	Time adjustment
	Backlight switch for the right pan
	ON/OFF

BEFORE THE FIRST USE

1. Unpack the device with all of its accessories. Remove the protective foil and wash all of the accessories, the pans in hot water with soap, and then dry them thoroughly. Wipe the inside of the device with a damp cloth, and then rinse with a paper towel. Before using the device make sure all of its elements are completely dry.
2. There may be trace of odor during the first few minutes of initial use. This is normal and will quickly disappear.

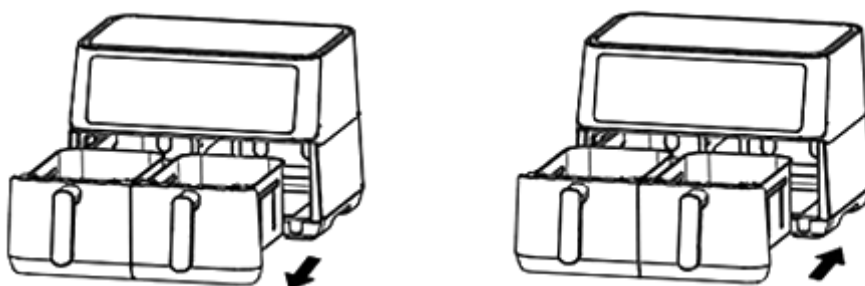
USING THE DEVICE

INSERTING / REMOVING THE PANS

Caution: Use extreme care when removing the pans from the air fryer and when refilling or emptying them. It is recommended to use kitchen gloves.

Important: Do not place food directly in the device's pan. Place the food in the provided accessories.

1. To remove the pan, grip the handle of the pan gently pull the handle towards yourself. Take out the pan from the device body.
2. Fill or empty the content of the pan.
3. Place the pan back into the device body and press firmly.



TURNING ON

After plugging in the air fryer, it will enter into standby mode. The icons on the display will illuminate automatically. The device will make a characteristic sound signal, and then all of the icons except for the ON/OFF button will be off.

Press  to turn on the device. The icons will illuminate in white.

PREHEAT FUNCTION

It is recommended to use the preheat function before using the programs.

Use  or  to choose .

The default temperature of 180 °C and a time of 5 minutes will be displayed on the screen.

To adjust the temperature, press  and then use  and . To adjust the time, press , and then use  and .

The temperature range can be set from 80 to 200°C. The time range can be set from 1 to 60 minutes.

Press  to turn on the preheat function.

The temperature and remaining time will alternate on the display.

Caution: During preheat function it is not possible to adjust the temperature and time.

After the specified time has elapsed, the device will emit characteristic sound signals and enter the standby mode.

BAKING IN THE LEFT PAN / BAKING IN THE RIGHT PAN

Press  for baking in the left pan, press  for baking in the right pan. Press the button again to select the desired program. Choose between: fries, steak, chicken, fish, ribs, cake, vegetables, and dehydration.

USING THE PROGRAMS

Each program has a default temperature and time that can be adjusted according to your preferences.

Press , and then use  and  to adjust the temperature. The temperature range can be set from 80 to 200 °C. The temperature range for dehydration can be set from 50 to 80 °C

Press , and then use  and  to adjust the duration of the mode. The time range can be set from 1 to 60 minutes. The time range for dehydration can be set from 1 to 24 hours.

Press  to turn on the mode.

The temperature and remaining time will alternate on the display.

After the specified time has elapsed, the device will emit characteristic sound signals and enter standby mode.

Note: During the operation of a specific program, excess juice from food may accumulate in the pans. This is a normal phenomenon.

Note: Never use metal utensils to remove food from the pans! Instead, use tongs or other kitchen utensils made of wood or heat-resistant plastic for this purpose.

Important: Before placing sausages in the pans, remember to score them. Do not cook sausages without scoring them beforehand.

Tip: For baking in both pans, press  or , and then  to pause baking in the respective pan.

Tips:

- When preparing homemade French fries, use a small amount of cooking oil to achieve a crispy effect. Also, lightly spray other food items that tend to stick with a small amount of oil. Remember to wait a few minutes after adding the oil before starting the selected mode.
- During the preparation of certain dishes, it is necessary to shake the content of the pans. Shaking allows for better results and even frying of the food. At the halfway point of the program, the appliance will emit a distinctive sound signal, and the display will show "TURN," reminding you to shake the content of the pans. To shake the content, remove the pan following the instructions in the "USING THE APPLIANCE" section. Carefully but thoroughly shake the content. Place the pan back into the appliance body, following the steps in the "USING THE APPLIANCE" section, and the appliance will automatically resume operation.

SYNC FUNCTION (does not relate to dehydration)

The SYNC function allows for the automatic synchronization of baking times, ensuring that baking in both pans finishes simultaneously, even if different baking times have been set for each pan.

Adjust the baking time and temperature separately for the left and right pan by following the instructions in the section BAKING IN THE LEFT PAN / BAKING IN THE RIGHT PAN.

Press **SYNC** to select the SYNC function, and then press  to activate it.

If a shorter baking time is set for one of the pans, the display will show the "HOLD" symbol, indicating a pause in baking for that pan. The appliance will automatically adjust the start of baking to ensure that both pans finish simultaneously.

MATCH FUNCTION

The MATCH function allows for the automatic adjustment of pan 2 settings to match those of pan 1, eliminating the need for separate configurations.

Adjust the baking time and temperature for the selected pan by following the instructions in the section BAKING IN THE LEFT PAN / BAKING IN THE RIGHT PAN.

Press **MATCH** to select the MATCH function, and then press  to activate it.

TURNING THE BACKLIGHT ON/OFF

Press  to turn the backlight for the left / right pan on/off.

Note: The backlight will automatically turn off after approximately 70 seconds of inactivity.

DEFAULT AUTOMATIC MODES

MODE	DEFALT TEMPERATURA	DEFAULT TIME
Fries 	200 °C	22 min
Steak 	200 °C	12 min
Chicken 	200 °C	20 min
Fish 	180 °C	18 min
Ribs 	150 °C	40 min
Cake 	180 °C	15 min
Vegetables 	175 °C	20 min
Dehydration 	65 °C	8 h

RECOMMENDED QUANTITIES, PREPARATION TIME AND TEMPERATURE

Meal	Min.- max. amount (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Shaking
Thin frozen fries	900-1000 g	18-25	200	Yes
Thick frozen fries	900-1000 g	20-25	200	Yes
Steak	100-1000 g	12-18	200	Yes
Pork chops	100-1000 g	12-18	180	Yes
Hamburger	100-1000 g	10-20	180	Yes
Sausage roll	100-1000 g	13-15	200	Yes
Drumsticks	100-1000 g	25-30	180	Yes
Chicken breast	100-1000 g	18-25	180	Yes
Spring rolls	100-1000 g	8-10	200	Yes
Frozen chicken nuggets	100-1000 g	8-12	180	Yes
Frozen fish fingers	100-1000 g	6-10	200	No
Frozen bread-crumbed cheese snacks	100-1000 g	8-10	180	No
Stuffed vegetables	100-1000 g	12-20	160	No
Cake	1000 g	20-25	150	No
Quiche	1000 g	12-20	180	No
Muffins	1000 g	15-18	200	No
Sweet snacks	1000 g	20	160	No

Important: The suggested minimum and maximum ingredient quantities (g) listed in the table apply to the use of two pans. If you are cooking in only one pan, please remember to reduce the recommended ingredient amounts by half.

KEEP WARM

Use  or  to choose .

The default temperature of 80 °C and a time of 30 minutes will be displayed on the screen.

To adjust the temperature press , and then use  and .
The temperature range can be set from 65 to 95 °C.

To adjust the time press , and then use  and .
The time range can be set from 1 to 60 minutes.

Press  to turn the keep warm function on.

Caution: During the keep warm function it is not possible to adjust the temperature and time.

To delete this function, press .

After the specified time has elapsed, the device will emit characteristic sound signals and go into standby mode.

Additional features

The appliance will automatically enter standby mode after approximately 5 minutes of inactivity.

The appliance will automatically pause operation if the pan is removed during a program or function. If the pan is reinserted within 5 minutes, the appliance will resume operation with the previous settings. After this time, baking will be permanently stopped, and the appliance will enter standby mode.

TURNING OFF THE DEVICE

Press and hold  for about 2 seconds to turn off the device. Wait for the fan to stop its operation completely, and then unplug the device.

CLEANING AND MAINTENANCE

CAUTION: Clean the device after each use.

CAUTION: Do not use metal utensils or corrosive chemicals to clean any parts of this device.

CAUTION: Do not submerge the device in water or any other liquid, and do not rinse the fryer under running water. Do not allow water or other liquids to enter the openings of the device.

1. Before performing any of the following actions, turn off the device and disconnect it from the power source.
2. Wait until the device and all of the elements have cooled down completely.
3. Disassemble all of the used accessories.
4. To clean the external part of the device casing and remove dried-on stains from the inside of the fryer, use a damp cloth, and then thoroughly dry all components with a soft, dry cloth.
5. To remove food residue, fill the pans with warm water with soap, and let them sit for about 10 minutes. After approximately 10 minutes, wash the pans following the instructions below.
6. Wash all accessories using warm water with soap. Rinse and dry the components thoroughly. The pans and racks can also be safely washed in the dishwasher.

TECHNICAL SPECIFICATION

Rated power	2850W
Power supply	220-240V ~ 50-60Hz

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The device does not work	The power plug is disconnected from the socket.	Connect the power plug to the socket.
	The pans are not placed properly inside the air fryer.	Place the pans according to the section USING THE DEVICE.
The dishes are undercooked	There is too much ingredients in the pans.	Do not overcrowd the air fryer. Place the appropriate amount of ingredients in the pans according to the RECOMMENDED QUANTITIES, PREPARATION TIME AND TEMPERATURE section.
	The set temperature is too low.	Select the appropriate temperature according to the section RECOMMENDED QUANTITIES, PREPARATION TIME AND TEMPERATURE.
	The set time is too short.	Select the appropriate time according to the section RECOMMENDED QUANTITIES AND PREPARATION TIME.
The prepared snacks are not crispy	The ingredients used are not suitable for preparing fat-free dishes.	Lightly spray the ingredients with a small amount of oil for better results.
The prepared snacks are unevenly cooked.	The content of the pans was not shaken during the program.	Some dishes require shaking. Shake the contents of the pans following the instructions in the USING THE DEVICE and RECOMMENDED QUANTITIES, PREPARATION TIME AND TEMPERATURE sections.
It is difficult to remove the pans from the fryer.	There is too much ingredients in the pans.	Do not overcrowd the air fryer; place the appropriate amount of ingredients in the pans according to the RECOMMENDED QUANTITIES, PREPARATION TIME AND TEMPERATURE section.
	The pans are not placed properly inside the air fryer.	Place the pans according to the section USING THE DEVICE.
E1, E2, E3, E4	There is a problem with temperature sensor.	Contact Yoer customer service.
E5	The device has been damaged.	Contact Yoer customer service.

E6	The device has reached too high temperature.	Unplug the device and let it cool down.
There is a large amount of steam coming out of the device.	Ingredients with a high liquid content were used.	During the preparation of certain dishes, drippings and juices may accumulate at the bottom of the pans, contributing to the generation of steam. This does not affect the final outcome and does not damage the device.
	There are residues of juices from previous food items in the pans.	Heated juices in the pans contribute to the formation of steam. Always clean the device after each use.
The prepared fries were not evenly cooked or crispy.	The cooking time and temperature were not adjusted properly.	Select the appropriate time and temperature according to the section RECOMMENDED QUANTITIES AND PREPARATION TIME.
	The contents of the pans were not shaken during the process of preparing the fries.	Some dishes require shaking. Shake the contents of the pans following the instructions in the USING THE DEVICE and RECOMMENDED QUANTITIES, PREPARATION TIME AND TEMPERATURE sections.
	Fresh potato fries were used	When preparing fresh potato fries, lightly spray them with cooking oil.

ENVIRONMENT



■ This product contains recyclable materials. Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Please contact your local municipality for the nearest collection point.

WARRANTY AND REPAIR

The product warranty includes defects resulting from material or manufacturing defects. This warranty is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorized person or damaged by misuse or transportation. The warranty does not apply to defects resulting from natural wear of components or nor breakables such as glass and ceramic items.

This warranty does not limit the customer's basic or any other rights granted by laws regarding appliance purchase.

In the event of a warranty claim please contact the verified vendor or Yoer Service. While submitting the claim please attach information on the nature of the malfunction and a proof of purchase.

IMPORTANTE SALVAGUARDIAS

Cuando usando eléctrico accesorios, básico seguridad precauciones siem pre se debe seguir, incluyendo la siguiente:

1. Leer todo instrucciones antes usando y mantener para futuro referencia.
2. Hacer seguro eso su salida Voltaje corresponde a el Voltaje indicado en la etiqueta de clasificación.
3. Hacer seguro el salida es adecuadamente conectado a tierra.
4. Lugar el aparato en a departamento, estable y seco superficie cual es Resistente a altas temperaturas.
5. Mantener el aparato en el menos 10 centímetro lejos de La pared o otro electrodomésticos cercanos.
6. Mantenga el aparato alejado de fuentes de humedad, gasolina, gases inflamables, estufas o cualquier otra fuente de calor.
7. No permita que el aparato quede cubierto o entre en contacto con materiales inflamables como cortinas.
8. No coloque el dispositivo sobre una estufa de gas o eléctrica caliente ni cerca de ellas. No introduzca la freidora de aire en un horno.
9. No permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
10. A proteger contra fuego, eléctrico choque y lesión hacer no sumergirse cable, enchufe o unidad en agua u otros líquidos.
11. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que carezcan de de experiencia y conocimiento si ellos tener estado dado supervisión o instrucción sobre el uso del aparato de forma segura y comprender los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. Limpieza y usuario mantenimiento debe no hecho por niños sin supervisión.

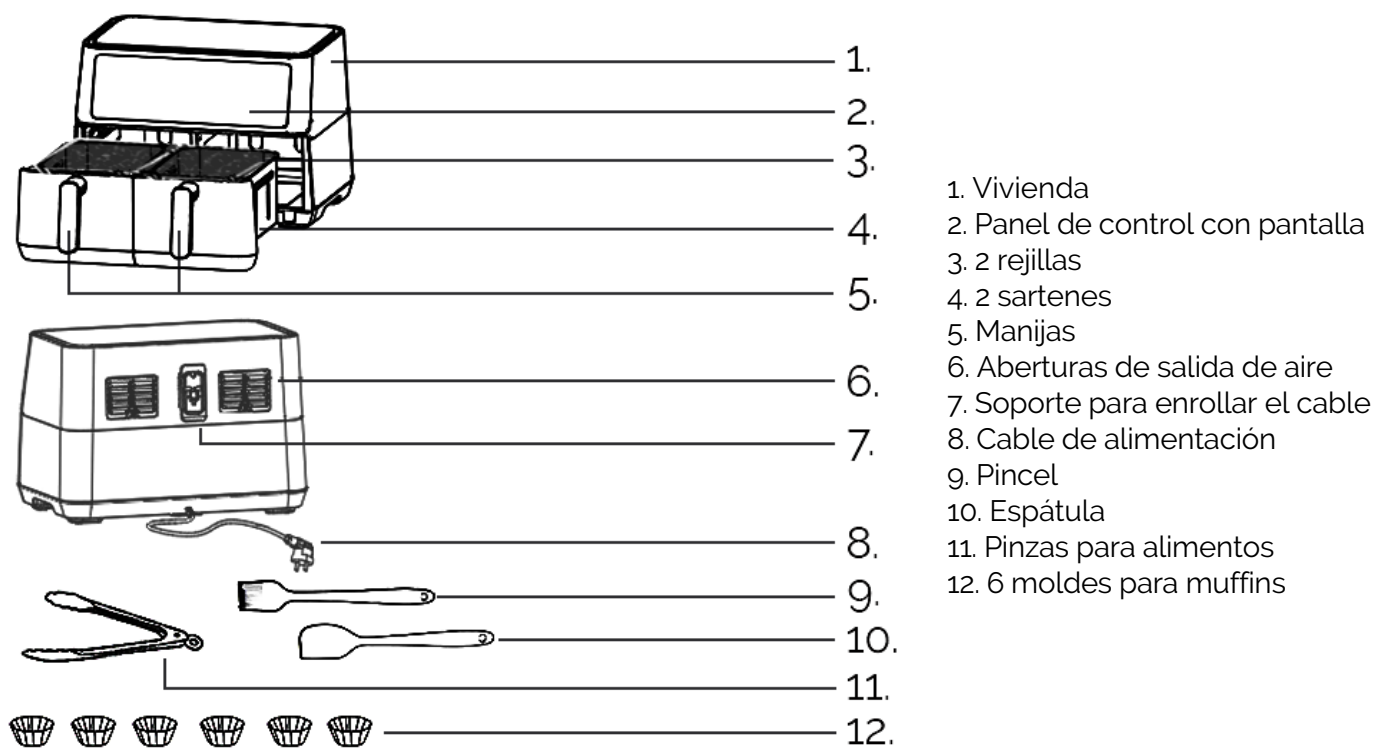
12. Niños de menos que 3 años debería ser conservó lejos a menos que
Los niños de 3 años o menos de 8 años solo deben encender y apagar el aparato si este se ha colocado o instalado en es destinado normal operante posición y ellos tener haber recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura camino y Entender el peligros que conlleva. Niños viejo a partir de los 3 años y menos de 8 años no deberán enchufar, regular ni limpiar el aparato ni realizar mantenimiento por parte del usuario.
13. Evitar usando un extensión dirigir.
14. PRECAUCIÓN: Si utiliza un cable de extensión, asegúrese de no exceder la potencia/carga nominal máxima de funcionamiento del cable de extensión.
15. Antes de usar, asegúrese de que la freidora de aire y sus accesorios estén completos y sin daños.
16. No utilice el aparato con el cuerpo, el cable de alimentación o el enchufe dañados o después de que el dispositivo funcione mal o haya sufrido algún daño.
17. No coloque los alimentos directamente en las bandejas del aparato. Coloque los alimentos en los accesorios incluidos.
18. Si el suministrar cable o cualquier otro elemento es dañado, él debe ser reemplazado por el agente de servicio del fabricante o una persona calificada con la certificación adecuada para evitar peligros.
19. Doblar el dispositivo apagado antes desenchufando. Siempre desenchufar el dispositivo Cuando no esté en uso, antes de transportarlo o limpiarlo.
20. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de transportarlo o limpiarlo.

21. Hacer no tocar cualquier caliente superficies de el aparato. Uso el Asas al retirar las cacerolas. Se recomienda utilizar guantes de cocina.
22. No llene la freidora de aire con aceite ni ningún otro líquido, ya que esto podría provocar un incendio.
23. Asegúrese de que los ingredientes no entren en contacto con los elementos calefactores del aparato.
24. No encienda el aparato con las cacerolas instaladas incorrectamente.
25. Hacer no abierto el superior cubrir de el aparato. Este es no a tapa.
26. No coloque ningún objeto sobre la freidora de aire.
27. Hacer no bloquear el aire entrada y salida durante el operación de el aire freidora.
28. Hacer no mover ni agitar el aparato durante es operación.
29. Hacer no tocar el fuerza enchufar con húmedo manos, porque él podría provocar una descarga eléctrica.
30. Hacer no funcionar el dispositivo con húmedo manos o descalzo.
31. Hacer no sobrellenar el dispositivo. Seguir el del fabricante pautas para la cantidad de ingredientes asignada a cada modo.
32. Hacer no insertar metal utensilios en el aire freidora como ellos puede causa a fuego o riesgo de descarga eléctrica.
33. Tenga especial cuidado al colocar recipientes de metal o platos resistentes al calor en el dispositivo debido a su alta temperatura.
34. Durante el funcionamiento de la freidora de aire, se libera vapor caliente a través de el aire salida Aberturas. Mantener su rostro, manos y otro partes del cuerpo alejadas de las aberturas de salida de aire.
35. Ser especialmente cuidadoso Al retirar Las sartenes de la freidora de aire y vaciando su contenido.

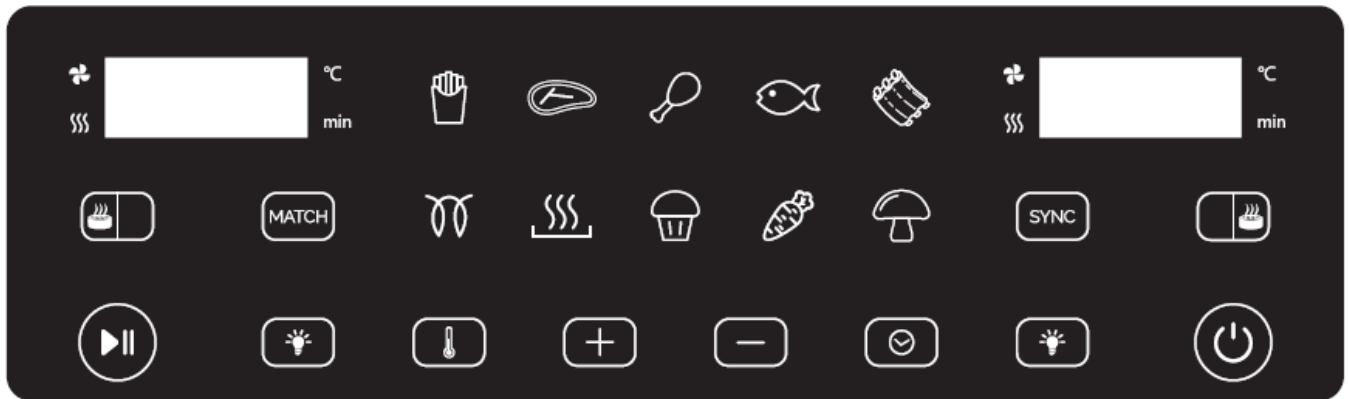
36. Si durante el operación de el aparato un inusual ruido, oler o Si aparece humo oscuro, apáguela inmediatamente y desenchúfela. Si aparece humo oscuro, espere a que deje de salir y deje que la freidora se enfríe por completo antes de retirar las cacerolas.
37. Si el aparato deja de funcionar repentinamente, desconéctelo inmediatamente y deje que la unidad se enfríe durante al menos 60 minutos, luego vuelva a enchufarlo y enciéndalo.
38. Cuando desenchufando el dispositivo, sostener por el enchufar, no el cable.
39. No intente reparar, desmontar ni modificar el aparato. No contiene piezas que el usuario pueda reparar.
40. El aparato no está diseñado para ser controlado por un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
41. Nunca utilice ni guarde ningún accesorio no recomendado por el fabricante en el dispositivo, ya que podría provocar que el dispositivo funcione incorrectamente, dañarlo o causarle daños.
42. No utilice nunca utensilios de metal para retirar los platos de las ollas. En su lugar, utilice pinzas u otros utensilios de cocina de madera o de plástico resistente al calor.
43. No coloque vidrio, papel, cartón, papel de aluminio, plástico, etc. en las cacerolas.
44. Hacer no limpiar o lavar el aparato con erosivo limpieza agentes como el alcohol o la gasolina.
45. Desenchufar el aparato antes Instalación o eliminando accesorios.
46. Solo usar el aparato para es destinado propósitos.
47. Hacer no dejar el aparato desesperado cuando transformado en.
48. El dispositivo es no destinado para exterior usar.

49. Este aparato es destinado para familiar interior usar solo. Cualquier
Cualquier otro uso se considera inapropiado y peligroso. fabricante
hace no aceptar responsabilidad para daño resultante por no seguir
la hoja de instrucciones.

SABER SU AIRE Freidora



MOSTRAR



Símbolo	Descripción
	Programas automáticos
	Ajuste de la panorámica izquierda
MATCH	Función MATCH (ajuste automático de la configuración de la sartén 2 para que coincida con la configuración de la sartén 1)
	Precalentar
	Mantenerse caliente
SYNC	Función SYNC (Sincronización automática de los tiempos de cocción)
	Ajuste de la panorámica derecha
	Activando y interrumpiendo programa / función
	Interruptor de luz de fondo para la bandeja izquierda
	Ajuste de temperatura
	Botón de incremento de temperatura/tiempo
	Botón de disminución de temperatura/tiempo
	Ajuste de hora
	Interruptor de luz de fondo para la bandeja derecha
	ENCENDIDO/APAGADO

ANTES EL PRIMERO USAR

1. Deshacer el dispositivo con todo de es accesorios. Eliminar el protector frustrar y lavar todo del accesorios, el sartenes en caliente agua con jabón, y entonces seco a ellos minuciosamente. Limpiar el adentro de el dispositivo con a húmedo paño, y entonces enjuagar con a papel toalla. Antes usando el dispositivo asegúrese de que todos sus elementos estén completamente secos.
2. Allá tal vez rastro de olor durante el primero pocos minutos de inicial utilizar. Este es normal y voluntad desaparecer rápidamente

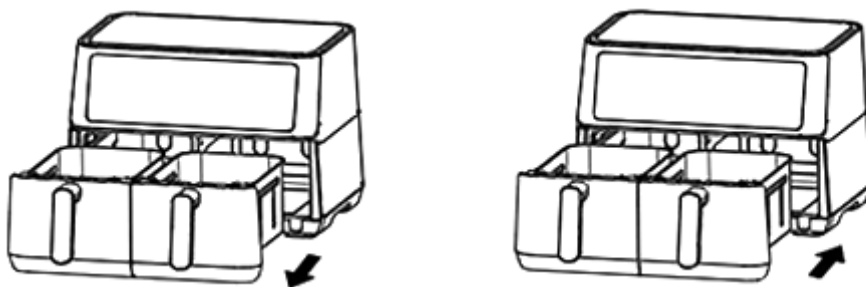
USANDO EL DISPOSITIVO

INSERTAR / ELIMINACIÓN EL PAN S

Precaución: Usar extremo cuidado cuando eliminando el sartenes de el aire freidora y cuando Para rellenarlos o vaciarlos, se recomienda utilizar guantes de cocina.

Importante: No coloque los alimentos directamente en la bandeja del aparato. Coloque los alimentos en los accesorios provistos.

1. A eliminar el cacerola, agarre el manejar de el cacerola Tire suavemente del mango hacia usted. Retire la sartén del cuerpo del dispositivo.
2. Llenar o vacío el contenido de el cacerola.
3. Lugar el cacerola atrás en el dispositivo cuerpo y prensa firmemente.



TORNEADO EN

Después de enchufar la freidora, entrará en modo de espera. Los íconos de la pantalla se iluminarán automáticamente. El dispositivo voluntad hacer a característica sonido señal, y entonces todo de el iconos excepto para que el botón ON/OFF esté apagado.

Prensa  a doblar en el dispositivo. El Los iconos estarán iluminar en blanco.

PRECALENTAR FUNCIÓN

Él es recomendado a usar el precalentar función antes usando el programas.

Usar  o  elegir .

El por defecto temperatura de 180 °C y a tiempo de 5 minutos voluntad ser desplegado en el pantalla.

A ajustar el temperatura, presione  y luego use  y  Para ajustar la hora, presione  y luego use  y .

El temperatura rango poder ser colocar de 80 a 200°C. El rango de tiempo se puede configurar de 1 a 60 minutos.

Prensa  a doblar en el precalentar función.

El temperatura y restante tiempo voluntad alternar en el mostrar.

Precaución: Durante precalentar función él No es posible a ajustar el temperatura y tiempo.

Después el especificado tiempo tiene transcurrir, el dispositivo voluntad emitir característica sonido señales y entrar en el modo de espera.

HORNEADO EN LA BANDEJA IZQUIERDA / HORNEADO EN LA BANDEJA DERECHA

Presione  para hornear en la bandeja izquierda, presione  para hornear en la bandeja derecha. Presione el botón nuevamente para seleccionar el programa deseado. Elija entre: papas fritas, bistec, pollo, pescado, costillas, pastel, vegetales y deshidratado.

USANDO EL PROGRAMAS

Cada programa tiene a por defecto temperatura y tiempo eso poder ser equilibrado de acuerdo a a su preferencias.

Presione  y luego use  y  a ajustar el temperatura. El temperatura rango poder ser colocar de 80 a 200 °C. El rango de temperatura para la deshidratación se puede configurar entre 50 a 80 °C

Presione  y luego use  y  a ajustar el duración de el modo. El tiempo rango poder ser colocar de 1 a 60 minutos. El tiempo El rango para la deshidratación puede ser colocar de 1 a 24 horas.

Prensa  a doblar en el modo.

El temperatura y restante tiempo voluntad alternar en el mostrar.

Después el especificado tiempo tiene transcurrido, el dispositivo voluntad emitir característica sonido señales y ingresar modo de espera .

Nota: Durante el operación de a específico programa, exceso jugo de alimento puede acumular en el Sartenes. Este es un fenómeno normal.

Nota: Nunca usar metal utensilios a eliminar alimento de el isartenes! En cambio, usar tenazas o otro cocina Utensilios de madera o plástico resistente al calor para este fin.

Importante: Antes colocación salchichas en el sartenes, recordar a puntaje a ellos. Hacer no cocinar salchichas sin puntuarlos previamente.

Consejo: Para hornear en ambas bandejas, presione  o  y luego para pausar la cocción en la bandeja respective .

Consejos:

- Al preparar papas fritas caseras, utilice una pequeña cantidad de aceite de cocina para lograr un efecto crujiente. Además, rocíe ligeramente otros alimentos que tienden a pegarse con una pequeña cantidad de aceite. Recuerde esperar unos minutos después de agregar el aceite antes de iniciar el modo seleccionado.
- Durante el preparación de cierto platos, él es necesario a agitar el contenido de el Sartenes. Agitar permite obtener mejores resultados y freír los alimentos de manera uniforme. A mitad del programa, el aparato emitirá una señal sonora distintiva y en la pantalla aparecerá "TURN", para recordarle que debe agitar el contenido de las sartenes. Para agitar el contenido, retire la sartén siguiendo las instrucciones del apartado "USO DEL APARATO". Agite el contenido con cuidado pero a fondo. Vuelva a colocar la sartén en el cuerpo del aparato siguiendo los pasos del apartado "USO DEL APARATO" y el aparato reanudará automáticamente su funcionamiento.

FUNCIÓN DE SINCRONIZACIÓN (no se relaciona con la deshidratación)

La función SYNC permite la sincronización automática de los tiempos de horneado, garantizando que la cocción en ambos moldes finalice simultáneamente, incluso si se han configurado tiempos de horneado diferentes para cada molde.

Ajuste el tiempo y la temperatura de horneado por separado para el molde izquierdo y el derecho siguiendo las instrucciones de la sección HORNEAR EN EL MOLDE IZQUIERDO / HORNEAR EN EL MOLDE DERECHO.

Presione SYNC para seleccionar la función SYNC y luego  presione para activarlo.

Si se establece un tiempo de cocción más corto para uno de los moldes, la pantalla mostrará el símbolo "HOLD", lo que indica una pausa en la cocción de ese molde. El aparato ajustará automáticamente el inicio de la cocción para garantizar que ambos moldes terminen de hornearse simultáneamente.

FUNCIÓN DE COINCIDENCIA

La función MATCH permite el ajuste automático de la configuración de la sartén 2 para que coincida con la de la sartén 1, eliminando la necesidad de configuraciones separadas.

Ajuste el tiempo y la temperatura de horneado para el molde seleccionado siguiendo las instrucciones de la sección HORNEAR EN EL MOLDE IZQUIERDO / HORNEAR EN EL MOLDE DERECHO.

Presione MATCH para seleccionar la función MATCH y luego  presione para activarla.

ENCENDIDO/APAGADO DE LA LUZ DE FONDO

Presione para  encender/apagar la luz de fondo del panel izquierdo/derecho.

Nota: La luz de fondo se apagará automáticamente después de aproximadamente 70 segundos de inactividad.

POR DEFECTO AUTOMÁTICO MODOS

MODO	TEMPERATURA PREDETERMINADA	HORA PREDETERMINADA
Papas fritas 	200 °C	22 mín.
Bife 	200 °C	12 minutos
Pollo 	200 °C	20 minutos
Pez 	180 °C	18 minutos
Costillas 	150 °C	40 minutos
Pastel 	180 °C	15 mín.
Verduras 	175 °C	20 minutos
Deshidratación 	65 °C	8 yo

RECOMENDADO CANTIDADES, PREPARACIÓN TIEMPO Y TEMPERATURA

Comida	Mín.-máx. cantidad (g)	Tiempo (min.)	Temperatura (°C)	Sacudida
Patatas fritas congeladas finas	900-1000 gramos	18-25	200	Sí
Papas fritas congeladas gruesas	900-1000 gramos	20-25	200	Sí
Bife	100-1000 gramos	12-18	200	Sí
Chuletas de cerdo	100-1000 gramos	12-18	180	Sí
Hamburguesa	100-1000 gramos	10-20	180	Sí
Rollo de salchicha	100-1000 gramos	13-15	200	Sí
Baquetas	100-1000 gramos	25-30	180	Sí
Pechuga de pollo	100-1000 gramos	18-25	180	Sí
Rollitos de primavera	100-1000 gramos	8-10	200	Sí
Congelado pollo pepitas	100-1000 gramos	8-12	180	Sí
Palitos de pescado congelados	100-1000 gramos	6-10	200	No
Pan rallado congelado bocadillos de queso	100-1000 gramos	8-10	180	No
Verduras rellenas	100-1000 gramos	12-20	160	No
Pastel	1000 gramo	20-25	150	No
Quiche	1000 gramo	12-20	180	No
Muffins	1000 gramos	15-18	200	No
Bocadillos dulces	1000 gramos	20	160	No

Importante: Los valores mínimos y máximos sugeridos de los ingredientes (g) indicados en la tabla se refieren al uso de dos recipientes. Si utilizas solo un recipiente, recuerda reducir a la mitad las cantidades recomendadas de los ingredientes.

MANTENER CÁLIDO

Usar  o  elegir .

El por defecto temperatura de 80 °C y a tiempo de 30 minutos voluntad ser desplegado en el pantalla.

A ajustar el Presione la temperatura  y luego use  y  .
El temperatura rango poder ser colocar de 65 a 95 °C.

A ajustar el tiempo presione  y luego use  y  .
El rango de tiempo se puede configurar de 1 a 60 minutos.

Prensa  a doblar el mantener cálido función en.

Precaución: Durante el mantener cálido función él es No es posible a ajustar el temperatura y tiempo.

A borrar este función, prensa .

Después el especificado tiempo tiene transcurrido, el dispositivo voluntad emitir característica sonido señales y ir en modo de espera.

Adicional características

El aparato entrará automáticamente en modo de espera después de aproximadamente 5 minutos de inactividad.

El aparato pausará automáticamente su funcionamiento si se retira el recipiente durante un programa o una función. Si se vuelve a introducir el recipiente en un plazo de 5 minutos, el aparato reanudará su funcionamiento con los ajustes anteriores. Después de este tiempo, el horneado se detendrá de forma permanente y el aparato entrará en modo de espera.

TORNEADO APAGADO EL DISPOSITIVO

Mantenga  pulsado durante unos 2 segundos para doblar apagado el dispositivo. Espere a que el ventilador deje de funcionar por completo y luego desenchufar el dispositivo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

PRECAUCIÓN: Limpio el dispositivo después cada usar.

PRECAUCIÓN: Hacer no usar metal utensilios o corrosivo productos químicos a limpio cualquier regiones de este dispositivo.

PRECAUCIÓN: No Sumerja el dispositivo en agua o cualquier otro líquido, y no lo haga Enjuagar la freidora bajo el chorro de agua. No permita que entre agua ni otros líquidos en las aberturas del dispositivo.

1. Antes amaestrado cualquier de el siguiente acciones, turno apagado el dispositivo y desconectar Es de el fuente de poder.
2. Esperar hasta el dispositivo y todo de el elementos tener enfriado abajo completamente.
3. Desmontar todo de el usado accesorios.
4. Para limpiar la parte externa de la carcasa del dispositivo y eliminar las manchas secas del interior de la freidora, utilice un paño húmedo y luego seque completamente todos los componentes con un paño suave y seco.
5. Para eliminar los restos de comida, llene las cacerolas con agua tibia y jabón y déjelas reposar durante unos 10 minutos. Después de aproximadamente 10 minutos, lave las cacerolas siguiendo las instrucciones que se indican a continuación.
6. Lave todos los accesorios con agua tibia y jabón. Enjuague y seque bien los componentes. Las ollas y sartenes bastidores poder también ser sin peligro Lavado en lavavajillas.

TÉCNICO ESPECIFICACIÓN

Calificado fuerza	2850 W
Fuerza suministrar	220-240 V ~ 50-60 Hz

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El dispositivo hace no trabajar	El fuerza enchufar es desconectado del enchufe.	Conectar el fuerza enchufar a el enchufe.
	Las cacerolas no están colocadas adecuadamente adentro el aire freidora.	Lugar el sartenes de acuerdo a a la sección USO DEL DISPOSITIVO.
El platos son medio crudo	Allá es también mucho ingredientes en las sartenes.	Hacer no atestar el aire freidora. Lugar El apropiado cantidad de ingredientes en las cacerolas según las CANTIDADES RECOMENDADAS, TIEMPO DE PREPARACIÓN Y TEMPERATURA sección.
	El colocar temperatura es también bajo.	Seleccionar el adecuado temperatura según apartado CANTIDADES RECOMENDADAS, TIEMPO DE PREPARACIÓN Y TEMPERATURA.
	El colocar tiempo es también corto.	Seleccionar el adecuado tiempo de acuerdo a a la sección CANTIDADES RECOMENDADAS Y PREPARACIÓN TIEMPO.
El preparado bocadillos no estan crujientes	El ingredientes usado son no apto para preparante sin grasa platos.	Ligeramente pulverización el ingredientes con a pequeña cantidad de aceite para mejores resultados.
Los bocadillos preparados se cocinan de manera desigual.	El contenido de las cacerolas no se agitó durante el programa.	Algunos platos requieren agitación. Agite el contenido de las ollas siguiendo las instrucciones de los apartados USO DEL DISPOSITIVO y CANTIDADES RECOMENDADAS, TIEMPO DE PREPARACIÓN Y TEMPERATURA.
Es difícil sacar las cacerolas de la freidora.	Allá es también mucho ingredientes en las sartenes.	Hacer no atestar el aire freidora; lugar El apropiado cantidad de ingredientes en las cacerolas según las CANTIDADES RECOMENDADAS, TIEMPO DE PREPARACIÓN Y TEMPERATURA sección.
	Las cacerolas no están colocadas adecuadamente adentro el aire freidora.	Lugar el sartenes de acuerdo a a la sección USO DEL DISPOSITIVO.
E1, E2, E3, E4	Hay un problema con el sensor de temperatura.	Contacte con el servicio de atención al cliente de Yoer.
E5	El dispositivo ha sido dañado.	Contacte con el servicio de atención al cliente de Yoer.

E6	El dispositivo ha alcanzado una temperatura demasiado alta.	Desconecte el dispositivo y déjelo enfriar.
Allá es a Gran cantidad de vapor saliendo del dispositivo.	Ingredientes con a alto Se utilizaron contenidos líquidos.	Durante el preparación de cierto Los platos, los jugos y los restos de comida pueden acumularse en el abajo de el sartenes, contribuyendo a La generación de vapor. Este hace no afecta el resultado final y no daña el dispositivo.
	Allá son residuos de jugos de alimentos anteriores en las cacerolas.	Los jugos calentados en las cacerolas contribuyen a la formación de vapor. Siempre limpio el dispositivo después de cada uso.
El preparado papas fritas eran No está cocido de manera uniforme ni crujiente.	El cocinando tiempo y La temperatura no se ajustó correctamente.	Seleccione el tiempo y temperatura adecuados según el apartado RECOMENDADOS CANTIDADES Y PREPARACIÓN TIEMPO.
	El contenido de el Las cacerolas eran no agitado durante el proceso de preparar las patatas fritas.	Algunos platos requieren agitación. Agite el contenido de las ollas siguiendo las instrucciones de los apartados USO DEL DISPOSITIVO y CANTIDADES RECOMENDADAS, TIEMPO DE PREPARACIÓN Y TEMPERATURA.
	Fresco papa papas fritas eran usado	Cuando preparante fresco papa papas fritas, Rocíelos ligeramente con aceite de cocina.

AMBIENTE



Este producto contiene materiales reciclables. No deseche este producto junto con los residuos municipales sin clasificar. Póngase en contacto con su municipio local para conocer el punto de recolección más cercano.

GARANTÍA Y REPARACIÓN

La garantía del producto incluye los defectos resultantes de defectos de material o fabricación. Esta garantía sólo es válida si el aparato se ha utilizado de acuerdo con las instrucciones y siempre que no haya sido modificado, reparado o manipulado por ninguna persona no autorizada o dañado por un uso indebido o transporte. La garantía no se aplica a los defectos resultantes del desgaste natural de los componentes ni a los elementos frágiles como el vidrio y la cerámica.

Esta garantía no limita los derechos básicos del cliente ni ningún otro derecho otorgado por las leyes con respecto a la compra de electrodomésticos.

En caso de una reclamación de garantía, póngase en contacto con el vendedor verificado o con el servicio técnico de Yoer. Al presentar la reclamación, adjunte información sobre la naturaleza del mal funcionamiento y un comprobante de compra .

IMPORTANTES GARANTIES

Quand en utilisant électrique appareils électroménagers, basique sécurité précautions doit toujours être suivi, y compris ce qui suit:

1. Lire tous instructions avant en utilisant et garder pour avenir référence.
2. Faire bien sûr que ton sortie tension correspond à le tension indiqué sur l'étiquette signalétique.
3. Faire bien sûr le sortie est correctement fondé.
4. Lieu le appareil sur un plat, écurie et sec surface lequel est résistant aux hautes températures.
5. Garder le appareil à moins 10 cm loin depuis le mur ou autre appareils à proximité.
6. Gardez l'appareil éloigné de toute source d'humidité, d'essence, de gaz inflammables, de cuisinières ou de toute autre source de chaleur.
7. Ne laissez pas l'appareil être recouvert ou entrer en contact avec des matériaux inflammables tels que des rideaux.
8. Ne placez pas l'appareil sur une cuisinière à gaz ou électrique chauffée ou à proximité de celle-ci. N'insérez pas la friteuse à air dans un four.
9. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du bord de la table, du comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
10. À protéger contre feu, électrique choc et blessure faire pas immerger cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou d'autres liquids.
11. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant de de expérience et connaissance si ils avoir a été donné surveillance ou instruction concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et

comprendre les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Nettoyage et utilisateur entretien doit pas fait par enfants sans surveillance.

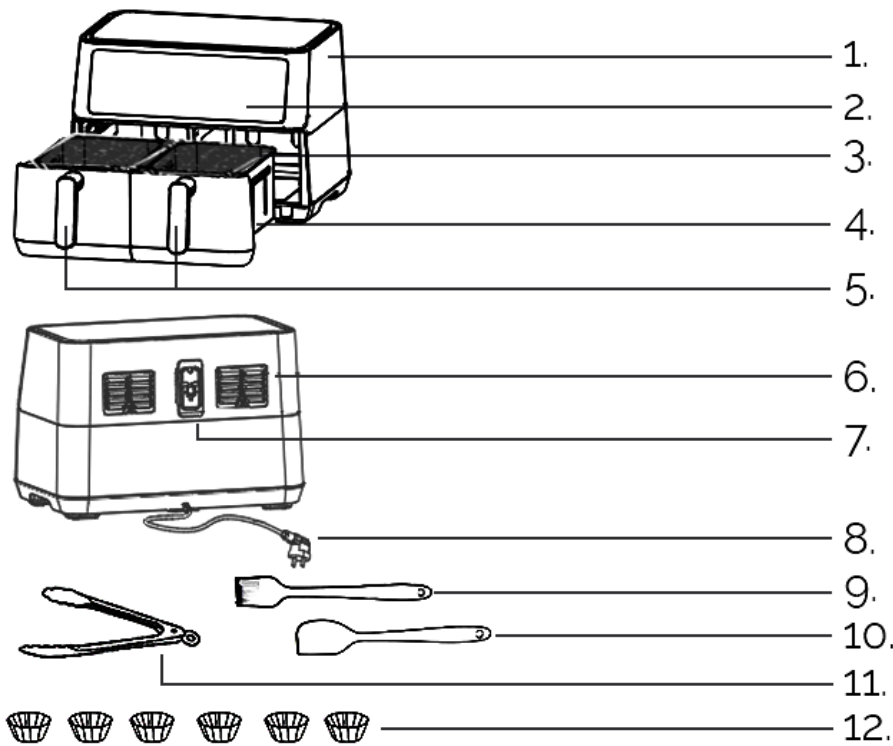
12. Enfants de moins que 3 années devrait être gardé loin sauf si surveillé en permanence. Les enfants âgés de 3 ans et moins de 8 ans ne doivent allumer/éteindre l'appareil que s'il a été placé ou installé dans c'est destiné normale en fonctionnement position et ils avoir reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité chemin et comprendre le dangers encourus. Enfants âgé de 3 ans à moins de 8 ans ne doivent pas brancher, régler, nettoyer l'appareil ni effectuer de maintenance utilisateur.
13. Éviter en utilisant un extension plomb.
14. ATTENTION: Si vous utilisez une rallonge, assurez-vous de ne pas dépasser la puissance/charge nominale maximale de la rallonge .
15. Avant utilisation, assurez-vous que la friteuse à air et ses accessoires sont complets et non endommagés.
16. N'utilisez pas l'appareil si le boîtier, le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, ou si l'appareil présente un dysfonctionnement ou a été endommagé de quelque manière que ce soit.
17. Ne placez pas les aliments directement dans les récipients de l'appareil. Placez les aliments dans les accessoires fournis.
18. Si le fournir corde ou n'importe lequel autre élément est endommagé, il doit être remplacé par l'agent de service du fabricant ou une personne qualifiée possédant la certification appropriée afin d'éviter tout danger.
19. Tourner le appareil désactivé avant débrancher. Toujours débrancher le appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de le transporter ou de le nettoyer.

20. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le transporter ou de le nettoyer.
21. Faire pas touche n'importe lequel chaud surfaces de le appareil. Utilisation le les poignées lors du retrait des casseroles. Il est recommandé d'utiliser des gants de cuisine.
22. Ne remplissez pas la friteuse à air avec de l'huile ou tout autre liquide car cela pourrait provoquer un incendie.
23. Assurez-vous que les ingrédients n'entrent pas en contact avec les éléments chauffants de l'appareil.
24. N'allumez pas l'appareil avec les casseroles mal installées.
25. Faire pas ouvrir le supérieur couverture de le appareil. Ce est pas un couvercle.
26. Ne placez aucun objet sur la friteuse à air.
27. Faire pas bloc le air entrée et sortie pendant le opération de le air friteuse.
28. Faire pas se déplacer ni secouer le appareil pendant c'est opération.
29. Faire pas touche le pouvoir prise avec mouillé mains, parce que il pourrait provoquer un choc électrique.
30. Faire pas fonctionner le appareil avec mouillé mains ou pieds nus.
31. Faire pas déborder le appareil. Suivre le du fabricant Lignes directrices pour la quantité d'ingrédients attribuée à chaque mode.
32. Faire pas insérer métal ustensiles dans le air friteuse comme ils peut cause un feu ou risque de choc électrique.
33. Soyez particulièrement prudent lorsque vous placez des récipients métalliques ou des plats résistants à la chaleur dans l'appareil en raison de leur température élevée.

34. Pendant le fonctionnement de la friteuse à air, de la vapeur chaude est libérée à travers les ouvertures. Garder ton visage, mains et autres parties du corps éloignées des ouvertures de sortie d'air.
35. Être particulièrement prudent lors du retrait des casseroles de la friteuse à air et vider leur contenu.
36. Si pendant l'opération de l'appareil un inhabituel bruit, odeur ou si de la fumée noire apparaît, éteignez-la immédiatement et débranchez-la. Si de la fumée noire apparaît, attendez qu'elle cesse.
37. Ne s'échapper et laissez la friteuse refroidir complètement avant de retirer les casseroles.
38. Si l'appareil cesse soudainement de fonctionner, débranchez-le immédiatement et laissez-le refroidir pendant au moins 60 minutes, puis rebranchez-le et rallumez-le.
39. Quand débrancher le appareil, prise par la prise, pas le cordon.
40. N'essayez pas de réparer, de démonter ou de modifier l'appareil. Il ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur.
41. L'appareil n'est pas destiné à être contrôlé par une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
42. N'utilisez et ne stockez jamais dans l'appareil des accessoires non recommandés par le fabricant, car cela pourrait entraîner un mauvais fonctionnement de l'appareil, l'endommager ou causer des dommages.
43. N'utilisez jamais d'ustensiles en métal pour retirer les aliments des casseroles ! Utilisez plutôt des pinces ou d'autres ustensiles de cuisine en bois ou en plastique résistant à la chaleur.
44. Ne placez pas de verre, de papier, de carton, de papier aluminium, de plastique, etc. dans les casseroles.

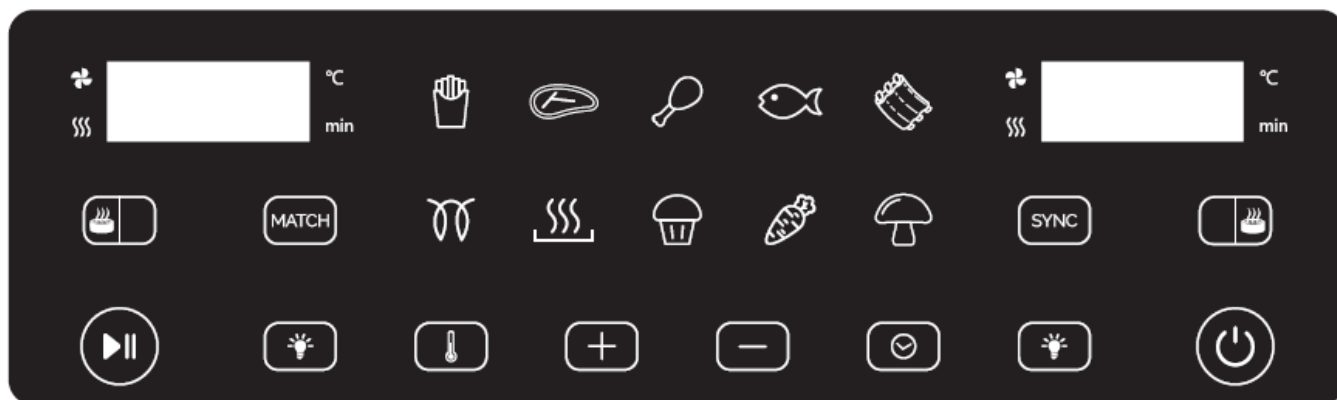
- 45. Faire pas essuyer ou laver le appareil avec érosif nettoyage agents comme l'alcool ou l'essence.
- 46. Débrancher le appareil avant installation ou suppression accessoires.
- 47. Seulement utiliser le appareil pour c'est destiné fins.
- 48. Faire pas partir le appareil sans surveillance quand tourné sur.
- 49. Le appareil est pas destiné pour de plein air utiliser. Ce appareil est destiné pour ménage intérieur utiliser seulement. N'importe lequel toute autre utilisation est considérée comme inappropriée et dangereuse. fabricant fait pas accepter responsabilité pour dommage résultant du non-respect de la notice d'instructions.

SAVOIR TON AIR FRITEUSE



1. Logement
2. Panneau de commande avec écran
3. 2 étagères
4. 2 casseroles
5. Poignées
6. Ouvertures de sortie d'air
7. Support d'enroulement de fil
8. Cordon d'alimentation
9. Brosse
10. Spatule
11. Pincès à nourriture
12. 6 moules à muffins

AFFICHER



Symbole	Description
	Programmes automatiques
	Réglage panoramique gauche
MATCH	Fonction MATCH (réglage automatique des paramètres du panoramique 2 pour correspondre aux paramètres du panoramique 1)
	Préchauffer
	Rester au chaud
SYNC	Fonction SYNC (Synchronisation automatique des temps de cuisson)
	Réglage panoramique droit
	Activation et interrompre programme / fonction
	Interrupteur de rétroéclairage pour le panoramique gauche
	Réglage de la température
	Bouton d'augmentation de la température/du temps
	Bouton de diminution de la température/du temps
	Réglage de l'heure
	Interrupteur de rétroéclairage pour le panoramique droit
	MARCHE/ARRÊT

AVANT LE D'ABORD UTILISER

1. Déballer le appareil avec tous de c'est accessoires. Retirer le protecteur déjouer et laver tous de la accessoires, le casseroles dans chaud eau avec savon, et alors sec eux soigneusement. Essuyez le à l'intérieur de le appareil avec un humide tissu, et alors rincer avec un papier serviette. Avant en utilisant le appareil assurez-vous que tous ses éléments sont complètement secs.
2. Là peut être tracer de odeur pendant le d'abord peu minutes de initial utiliser. Ceci c'est normal et volonté disparaître rapidement.

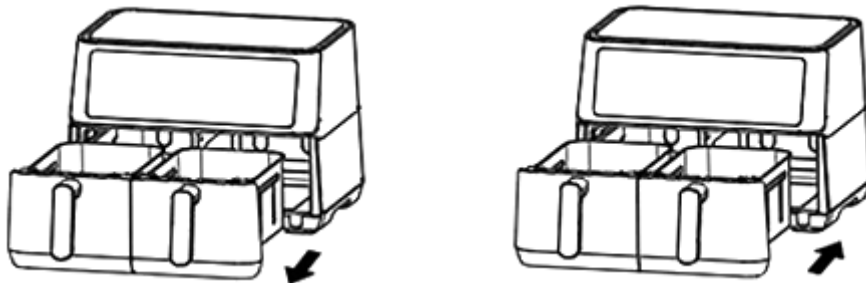
EN UTILISANT LE APPAREIL

INSERTION / ENLÈVEMENT LE PANIER S

Prudence: Utiliser extrême soins quand suppression le casseroles depuis le air friteuse et quand les remplir ou les vider. Il est recommandé d'utiliser des gants de cuisine.

Important: Ne placez pas les aliments directement dans le récipient de l'appareil. Placez les aliments dans les accessoires fournis.

1. À retirer le poêle, poignée le poignée de le poêle Tirez doucement la poignée vers vous. Retirez la casserole du corps de l'appareil.
2. Remplir ou vide le contenu de le poêle.
3. Lieu le poêle dos dans le appareil corps et presse fermement.



TOURNANT SUR

Après avoir branché la friteuse à air, elle passe en mode veille. Les icônes sur l'écran s'allument automatiquement. Le appareil volonté faire un caractéristiques son signal, et alors tous de le icônes sauf car le bouton ON/OFF sera éteint.

Presse  à tourner sur le appareil. Le les icônes seront éclairer dans blanc.

PRÉCHAUFFER FONCTION

Il est recommandé à utiliser le préchauffer fonction avant en utilisant le programmes.

Utiliser  ou  choisir .

Le défaut température de 180 °C et un temps de 5 minutes volonté être affiché sur le écran.

À ajuster le température, appuyez sur  puis utilisez  et  Pour régler l'heure, appuyez sur

, puis utilisez  et .

Le température gamme peut être ensemble depuis 80 à 200°C. La plage de temps peut être réglée de 1 à 60 minutes.

Presse  à tourner sur le préchauffer fonction.

Le température et restant temps volonté alterner sur le afficher.

Prudence: Pendant préchauffer fonction il ce n'est pas possible à ajuster le température et temps.

Après le spécifié temps a s'écoule, le appareil volonté émettre caractéristiques son Signaux et entrer en mode veille.

CUISSON DANS LE PLATEAU DE GAUCHE / CUISSON DANS LE PLATEAU DE DROITE

Appuyez sur  pour cuire dans le plat de gauche, appuyez sur  pour cuire dans le plat de droite. Appuyez à nouveau sur le bouton pour sélectionner le programme souhaité. Choisissez entre: frites, steak, poulet, poisson, côtes levées, gâteau, légumes et déshydratation.

EN UTILISANT LE PROGRAMMES

Chaque programme a un défaut température et temps que peut être ajusté selon à ton préférences.

Appuyez sur , puis utilisez  et  à ajuster la température. Le température gamme peut être ensemble depuis 80 à 200 °C. La plage de température pour la déshydratation peut être réglée de 50 à 80 °C

Appuyez sur , puis utilisez  et  à ajuster la durée de le mode. Le temps gamme peut être ensemble depuis 1 à 60 minutes. Le temps gamme pour la déshydratation être ensemble depuis 1 à 24 heures.

Presse  à tourner sur le mode.

Le température et restant temps volonté alterner sur le afficher.

Après le spécifié temps a écoulé, le appareil volonté émettre une caractéristique son Signaux et entrer mode veille.

Note: Pendant le opération de un spécifique programme, excès jus depuis nourriture peut accumuler dans le casseroles. C'est un phénomène normal.

Note: Jamais utiliser métal ustensiles à retirer nourriture depuis le des casseroles! Plutôt, utiliser pinces ou autre cuisine des ustensiles en bois ou en plastique résistant à la chaleur sont prévus à cet effet.

Important: Avant placement saucisses dans le casseroles, souviens-toi à score eux. Faire pas cuisiner saucisses sans les noter au préalable.

Astuce: Pour cuire dans les deux moules, appuyez sur  ou , puis sur pour mettre la cuisson en pause dans le moule respectif  .

Conseils:

- Lors de la préparation de frites maison, utilisez une petite quantité d'huile de cuisson pour obtenir un effet croustillant. Vaporisez également légèrement d'une petite quantité d'huile les autres aliments qui ont tendance à coller. N'oubliez pas d'attendre quelques minutes après avoir ajouté l'huile avant de démarrer le mode sélectionné.
- Pendant la préparation de certain plats, il est nécessaire à secouer le contenu de le Les casseroles. Le fait de secouer permet d'obtenir de meilleurs résultats et une cuisson homogène des aliments. À mi-parcours du programme, l'appareil émet un signal sonore distinctif et l'écran affiche « TURN » pour vous rappeler de secouer le contenu des casseroles. Pour secouer le contenu, retirez la casserole en suivant les instructions de la section « UTILISATION DE L'APPAREIL ». Secouez soigneusement mais vigoureusement le contenu. Remettez la casserole dans le corps de l'appareil en suivant les étapes de la section « UTILISATION DE L'APPAREIL » et l'appareil reprendra automatiquement son fonctionnement.

FONCTION DE SYNCHRONISATION (sans rapport avec la déshydratation)

La fonction SYNC permet la synchronisation automatique des temps de cuisson, garantissant que la cuisson dans les deux moules se termine simultanément, même si des temps de cuisson différents ont été définis pour chaque moule.

Régalez le temps et la température de cuisson séparément pour le moule gauche et le moule droit en suivant les instructions de la section CUISSON DANS LE MOULE GAUCHE / CUISSON DANS LE MOULE DROIT.

Appuyez SYNC pour sélectionner la fonction SYNC, puis  appuyez sur pour l'activer.

Si un temps de cuisson plus court est programmé pour l'un des moules, l'écran affichera le symbole « HOLD » indiquant une pause dans la cuisson de ce moule. L'appareil ajustera automatiquement le début de la cuisson pour garantir que les deux moules terminent la cuisson simultanément.

FONCTION MATCH

La fonction MATCH permet le réglage automatique des paramètres du panoramique 2 pour qu'ils correspondent à ceux du panoramique 1, éliminant ainsi le besoin de configurations séparées.

Régalez le temps et la température de cuisson du moule sélectionné en suivant les instructions de la section CUISSON DANS LE MOULE DE GAUCHE / CUISSON DANS LE MOULE DE DROIT.

Appuyez MATCH pour sélectionner la fonction MATCH, puis  appuyez pour l'activer.

ACTIVATION/DÉSACTIVATION DU RÉTROÉCLAIRAGE

Appuyez  pour activer/désactiver le rétroéclairage du panoramique gauche/droite.

Remarque: Le rétroéclairage s'éteint automatiquement après environ 70 secondes d'inactivité.

DÉFAUT AUTOMATIQUE MODES

MODE	TEMPÉRATURE PAR DÉFAUT	HEURE PAR DÉFAUT
Frites 	200 °C	22 min
Steak 	200 °C	12 minutes
Poulet 	200 °C	20 minutes
Poisson 	180 °C	18 minutes
Côtes 	150 °C	40 minutes
Gâteau 	180 °C	15 min
Légumes 	175 °C	20 minutes
Déshydratation 	65 °C	8 h

RECOMMANDÉ QUANTITÉS, PRÉPARATION TEMPS ET TEMPÉRATURE

Repas	Min.-max. quantité (g)	Temps (min.)	Température (°C)	Tremblement
Frites fines surgelées	900-1000 g	18-25	200	Oui
Frites épaisses surgelées	900-1000 g	20-25	200	Oui
Steak	100-1000 g	12-18	200	Oui
Côtelettes de porc	100-1000 g	12-18	180	Oui
Hamburger	100-1000 g	10-20	180	Oui
Rouleau de saucisse	100-1000 g	13-15	200	Oui
Baguettes	100-1000 g	25-30	180	Oui
Blanc de poulet	100-1000 g	18-25	180	Oui
Rouleaux de printemps	100-1000 g	8-10	200	Oui
Congelé poulet pépites	100-1000 g	8-12	180	Oui
Bâtonnets de poisson congelés	100-1000 g	6-10	200	Non
Panure surgelée collations au fromage	100-1000 g	8-10	180	Non
Légumes farcis	100-1000 g	12-20	160	Non
Gâteau	1000 g	20- 25	150	Non
Quiche	1000 g	12- 20	180	Non
Muffins	1000 g	15-18	200	Non
Collations sucrées	1000 g	20	160	Non

Important: Les quantités minimales et maximales suggérées des ingrédients (g) indiquées dans le tableau concernent l'utilisation de deux bols. Si vous n'utilisez qu'un seul bol, pensez à réduire de moitié les quantités recommandées.

GARDER CHAUD

Utiliser  ou  choisir .

Le défaut température de 80 °C et un temps de 30 minutes volonté être affiché sur le écran.

À ajuster le appuyez sur la température , puis utilisez  et .

Le température gamme peut être ensemble depuis 65 à 95 °C.

À ajuster le appuyez sur , puis utilisez  et .

La plage horaire peut être réglée de 1 à 60 minutes.

Presse  à tourner le garder chaud fonction sur.

Prudence: Pendant le garder chaud fonction il est pas possible à ajuster le température et temps.

À supprimer ce fonction, presse .

Après le spécifié temps a écoulé, le appareil volonté émettre une caractéristique son Signaux et aller dans mode veille.

Supplémentaire caractéristiques

L'appareil entrera automatiquement en mode veille après environ 5 minutes d'inactivité.

L'appareil interrompt automatiquement son fonctionnement si le récipient est retiré pendant un programme ou une fonction. Si le récipient est réinséré dans les 5 minutes, l'appareil reprend son fonctionnement avec les réglages précédents. Passé ce délai, la cuisson s'arrête définitivement et l'appareil passe en mode veille.

TOURNANT DÉSACTIVÉ L' APPAREIL

Appuyez  et maintenez pendant environ 2 secondes pour tourner désactivé le appareil.

Attendez que le ventilateur arrête complètement son fonctionnement, puis débrancher le appareil.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

PRUDENCE: Faire le ménage le appareil après chaque utiliser.

PRUDENCE: Faire pas utiliser métal ustensiles ou corrosif produits chimiques à faire le ménage n'importe lequel parties de ce appareil.

ATTENTION: Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, et ne le fais pas rincer la friteuse sous l'eau courante eau. Ne laissez pas d'eau ou d'autres liquides pénétrer dans les ouvertures de l'appareil.

1. Avant en train de performer n'importe lequel de le suivant actions, tour désactivé le appareil et déconnecter il vient de le source d'énergie.
2. Attendez jusqu'à le appareil et tous de le éléments avoir refroidi vers le bas complètement.
3. Démonter tous de le utilisé accessoires.
4. Pour nettoyer la partie extérieure du boîtier de l'appareil et éliminer les taches séchées de l'intérieur de la friteuse, utilisez un chiffon humide, puis séchez soigneusement tous les composants avec un chiffon doux et sec.
5. Pour éliminer les résidus alimentaires, remplissez les casseroles d'eau chaude savonneuse et laissez-les reposer pendant environ 10 minutes. Après environ 10 minutes, lavez les casseroles en suivant les instructions ci-dessous.
6. Lavez tous les accessoires à l'eau tiède et au savon. Rincez et séchez soigneusement les composants. Les casseroles et étagères peut aussi être sans risque lavé au lave-vaisselle.

TECHNIQUE SPÉCIFICATION

Noté pouvoir	2850 W
Pouvoir fournir	220-240V ~ 50-60 Hz

DÉPANNAGE

Problème	Possible cause	Solution
Le appareil fait pas travail	Le pouvoir prise est déconnecté de la prise.	Connecter le pouvoir prise à le douille.
	Les casseroles ne sont pas placées correctement à l'intérieur le air friteuse.	Lieu le casseroles selon à la section UTILISATION DE L'APPAREIL.
Le plats sont pas assez cuit	Là est aussi beaucoup ingrédients dans les poêles.	Faire pas surcharger le air friteuse. Lieu le approprié montant de ingrédients dans les casseroles selon les QUANTITÉS RECOMMANDÉES, LE TEMPS DE PRÉPARATION ET TEMPÉRATURE section.
	Le ensemble température est aussi faible.	Sélectionner le approprié température selon la section QUANTITÉS RECOMMANDÉES, TEMPS DE PRÉPARATION ET TEMPÉRATURE.
	Le ensemble temps est aussi court.	Sélectionner le approprié temps selon à la section QUANTITÉS ET PRÉPARATION RECOMMANDÉES TEMPS.
Le préparé collations ne sont pas croustillants	Le ingrédients utilisé sont ne convient pas pour préparation sans gras plats.	Légèrement pulvérisation le ingrédients avec un une petite quantité d'huile pour de meilleurs résultats.
Les collations préparées sont cuites de manière inégale.	Le contenu des casseroles n'a pas été secoué pendant le programme.	Certains plats nécessitent d'être agités. Agitez le contenu des casseroles en suivant les instructions des sections UTILISATION DE L'APPAREIL et QUANTITÉS, TEMPS DE PRÉPARATION ET TEMPÉRATURE RECOMMANDÉS.
Il est difficile de retirer les casseroles de la friteuse.	Là est aussi beaucoup ingrédients dans les poêles.	Faire pas surcharger le air friteuse; lieu le approprié montant de ingrédients dans les casseroles selon les QUANTITÉS RECOMMANDÉES, LE TEMPS DE PRÉPARATION ET TEMPÉRATURE section.
	Les casseroles ne sont pas placées correctement à l'intérieur le air friteuse.	Lieu le casseroles selon à la section UTILISATION DE L'APPAREIL.
E1, E2, E3, E4	Il y a un problème avec le capteur de température.	Contactez le service client Yoer.

E5	L'appareil a été endommagé.	Contactez le service client Yoer.
----	-----------------------------	-----------------------------------

E6	L'appareil a atteint une température trop élevée.	Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
Là est un grande quantité de vapeur sortant de l'appareil.	Ingrédients avec un haut Des contenus liquides ont été utilisés.	Pendant la préparation de certains plats, des jus et des égouttures peuvent s'accumuler au bas des casseroles, contribuant à la génération de vapeur. Ce fait ne n'affecte pas le résultat final et ne n'endommage pas l'appareil.
	Là sont résidus de jus des aliments précédents dans les casseroles.	Les jus chauffés dans les casseroles contribuent à la formation de vapeur. Toujours faire le ménage l'appareil après chaque utilisation.
Le préparé frites étaient pas cuit uniformément ou croustillant.	Le cuisson temps et la température n'a pas été réglée correctement.	Sélectionnez le temps et la température appropriés selon la section RECOMMANDÉ QUANTITÉS ET PRÉPARATION TEMPS.
	Le contenu de les casseroles étaient pas secoué pendant le processus de préparer les frites.	Certains plats nécessitent d'être agités. Agitez le contenu des casseroles en suivant les instructions des sections UTILISATION DE L'APPAREIL et QUANTITÉS, TEMPS DE PRÉPARATION ET TEMPÉRATURE RECOMMANDÉS.
	Frais pomme de terre frites étaient utilisés	Quand préparation frais pomme de terre frites, vaporisez-les légèrement d'huile de cuisson.

ENVIRONNEMENT



■ Ce produit contient des matériaux recyclables. Ne jetez pas ce produit avec les déchets municipaux non triés. Veuillez contacter votre municipalité pour connaître le point de collecte le plus proche.

GARANTIE ET RÉPARATION

La garantie du produit couvre les défauts résultant de défauts de matériaux ou de fabrication. Cette garantie n'est valable que si l'appareil a été utilisé conformément aux instructions et à condition qu'il n'ait pas été modifié, réparé ou altéré par une personne non autorisée ou endommagé par une mauvaise utilisation ou un transport. La garantie ne s'applique pas aux défauts résultant de l'usure naturelle des composants ou des objets cassants tels que les articles en verre et en céramique.

Cette garantie ne limite pas les droits fondamentaux du client ni aucun autre droit accordé par les lois concernant l'achat d'appareils électroménagers.

En cas de réclamation au titre de la garantie, veuillez contacter le vendeur vérifié ou le service Yoer. Lors de la soumission de la réclamation, veuillez joindre des informations sur la nature du dysfonctionnement et une preuve d'achat.

VAŽNO ZAŠTITE

Kada korištenjem električni uređaji, Osnovni, temeljni sigurnost mjere predostrožnosti treba uvijek slijediti, uključujući sljedeće:

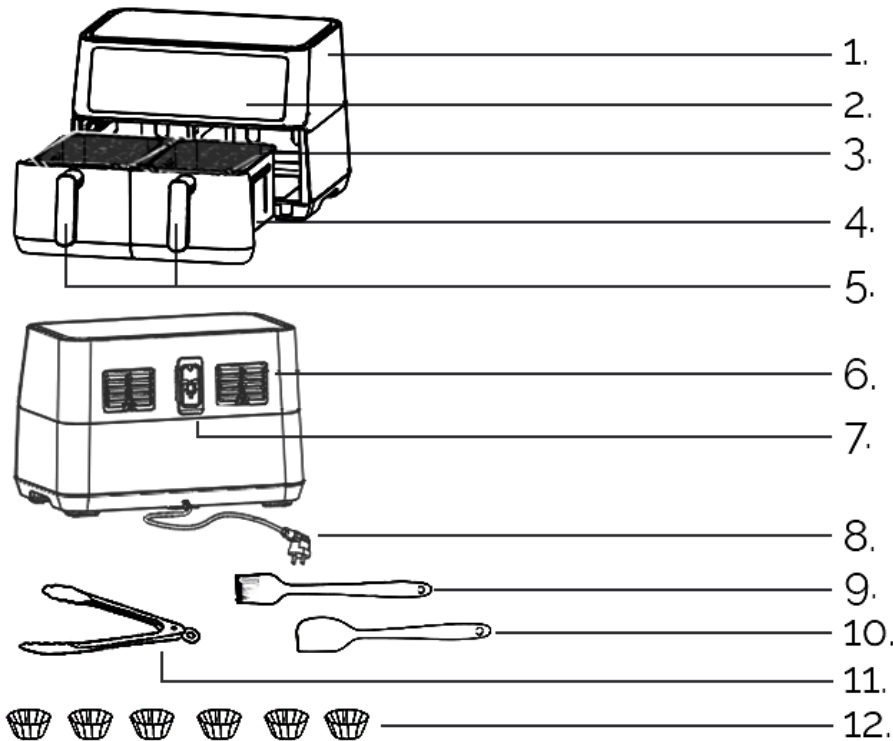
1. čitati sve upute prije korištenjem i zadržati za budućnost referenca.
2. Napraviti Naravno da tvoje utičnica napon odgovara do the napon navedeno na naljepnici s ocjenom.
3. Napraviti Naravno the utičnica je ispravno uzemljen.
4. Mjesto the uređaj na a stan, stabilan i suha površinski koji je otporan na visoke temperature.
5. Zadržati the uređaj na najmanje 10 cm daleko iz zid ili drugo aparate u blizini.
6. Držite uređaj dalje od izvora vlage, benzina, zapaljivih plinova, peći ili bilo kojih drugih izvora topline.
7. Nemojte dopustiti da uređaj bude pokriven ili da dodiruje zapaljive materijale poput zavjesa.
8. Ne stavljajte uređaj na zagrijani plinski ili električni štednjak niti u njihovoj neposrednoj blizini. Ne stavljajte fritezu u pećnicu.
9. Nemojte dopustiti da kabel za napajanje visi preko ruba stola, pulta ili da dodiruje vruće površine.
10. Do zaštititi protiv vatra, električni šok i ozljeda učiniti ne uroniti kabel, utikač ili jedinicu u vodi ili drugim tekućinama.
11. Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom od iskustvo i znanje ako oni imati bio dano nadzor ili upute u vezi s korištenjem uređaja na siguran način i razumjeti uključene opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i korisnik održavanje morati ne napravio po djeca bez nadzora.

12. Djeca od manje od 3 godina trebao bi biti zadržao daleko osim ako kontinuirano nadgledan. Djeca od 3 godine do 8 godina smiju uključivati/isključivati uređaj samo ako je postavljen ili instaliran u njegov namijenjeni normalan operativni položaj i oni imati pod nadzorom ili upute u vezi s korištenjem uređaja u sefu način i razumjeti uključene opasnosti. djeca ostario od 3 godine i manje od 8 godina ne smiju uključivati, regulirati i čistiti uređaj ili obavljati korisničko održavanje.
13. Izbjegavati korištenjem an proširenje dovesti.
14. OPREZ: Ako koristite produžni kabel, pobrinite se da ne premašite najveću nazivnu radnu snagu/opterećenje produžnog kabela.
15. Prije uporabe provjerite jesu li friteza i njezini dodaci kompletni i neoštećeni.
16. Nemojte koristiti uređaj s oštećenim kućištem, kabelom za napajanje ili utikačem ili nakon što uređaj ne radi ispravno ili je na bilo koji način oštećen.
17. Ne stavljajte hranu izravno u posude uređaja. Stavite hranu u priloženi pribor.
18. Ako the opskrbiti kabel ili bilo koji drugo element je oštećeno, to morati biti zamijeniti serviser proizvođača ili kvalificirana osoba s odgovarajućim certifikatom kako bi se izbjegle opasnosti.
19. Okrenuti the uređaj isključeno prije isključivanje iz struje. Uvijek isključiti iz struje the uređaj kada nije u uporabi, prije nošenja ili čišćenja.
20. Ostavite uređaj da se potpuno ohladi prije nošenja ili čišćenja.
21. Učiniti ne dodir bilo koji vruće površine od the uređaj. Koristiti the ručke prilikom vađenja posuda. Preporučljivo je koristiti kuhinjske rukavice.

22. Nemojte puniti fritezu uljem ili bilo kojom drugom tekućinom jer to može izazvati požar.
23. Pazite da sastojci ne dođu u dodir s grijaćim elementima uređaja.
24. Nemojte uključivati uređaj s neispravno postavljenim posudama.
25. Učiniti ne otvoriti the gornji poklopac od the uređaj. Ovaj je ne a poklopac.
26. Ne stavljajte nikakve predmete na fritezu.
27. Učiniti ne blokirati the zrak ulaz i utičnica tijekom the operacija od the zrak friteza.
28. Učiniti ne potez ni tresti the uređaj tijekom njegov operacija.
29. Učiniti ne dodir the vlast utikač s mokri ruke, jer to moć izazvati strujni udar.
30. Učiniti ne operirati the uređaj s mokri ruke ili bos.
31. Učiniti ne prepuniti the uređaj. Slijedite the proizvođača smjernice za količinu sastojaka dodijeljenu svakom načinu rada.
32. Učiniti ne umetnuti metal posude u the zrak friteza kao oni svibanj uzrok a vatra ili opasnost od strujnog udara.
33. Budite posebno oprezni kada stavljate metalne posude ili posude otporno na toplinu u uređaja zbog njihove visoke temperature.
34. Tijekom rada friteze, kroz nju se ispušta vruća para the zrak utičnica otvorima. Zadržati tvoje lice, ruke i drugo dijelove tijela dalje od otvora za izlaz zraka.
35. Biti posebno oprezan prilikom uklanjanja tave iz friteze i pražnjenje njihovog sadržaja.
36. Ako tijekom the operacija od the uređaj an neobičan buka, miris ili pojavi tamni dim, odmah ga isključite i izvucite utikač. Ako je prisutan taman dim, pustite da prestane izlaziti i ostavite fritezu da se potpuno ohladi prije uklanjanja posuda.

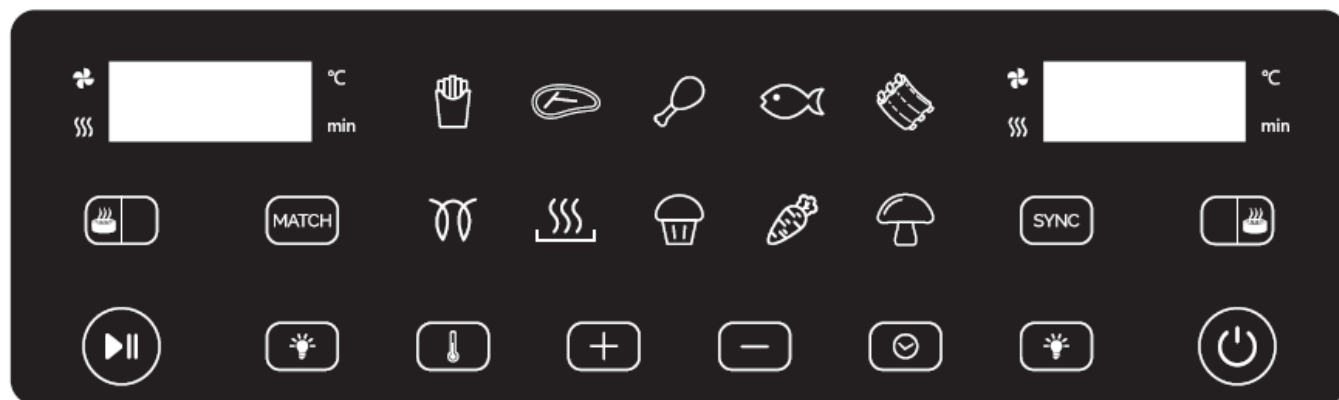
37. Ako uređaj iznenada prestane raditi, odmah ga isključite i ostavite uređaj da se ohladi najmanje 60 minuta, zatim ga ponovno uključite i ponovno uključite.
38. Kada isključivanje iz struje the uređaj, držati po the utikač, ne the kabel.
39. Ne pokušavajte popravljati, rastavljati ili modificirati uređaj. Unutra nema dijelova koje može servisirati korisnik.
40. Uređaj nije namijenjen za upravljanje vanjskim timerom ili zasebnim sustavom daljinskog upravljanja.
41. Nikada nemojte koristiti niti spremati dodatke koje nije preporučio proizvođač u uređaj jer to može uzrokovati neispravan rad uređaja, oštetiti ga ili prouzročiti štetu.
42. Nikada nemojte koristiti metalno posuđe za vađenje posuđa iz tava! Umjesto toga koristite hvataljke ili druge kuhinjske posuđe od drva ili plastike otporne na toplinu.
43. Ne stavljajte staklo, papir, karton, aluminijsku foliju, plastiku itd. u posude.
44. učiniti ne brisanje ili pranje the uređaj s erozivan čišćenje agenti poput alkohola ili benzina.
45. Isključite iz struje the uređaj prije instaliranje ili uklanjanje pribor.
46. Samo koristiti the uređaj za njegov namijenjeni svrhe.
47. učiniti ne otići the uređaj bez nadzora kada okrenuo na.
48. The uređaj je ne namijenjeni za vanjski koristiti.
49. Ovaj uređaj je namijenjeni za domaćinstvo zatvoreni koristiti samo. Bilo koje druga uporaba smatra se neprikladnom i opasnom. The proizvođač radi ne prihvatiti odgovornost za oštećenje rezultirajući zbog nepoštivanja uputa.

ZNATI TVOJ ZRAK FRITEZA



1. Stanovanje
2. Upravljačka ploča sa zaslonom
3. 2 stalka
4. 2 tave
5. Ručke
6. Otvori za izlaz zraka
7. Nosač za namatanje žice
8. Kabel za napajanje
9. Četka
10. Lopatica
11. Hvataljka za hranu
12. 6 kalupa za muffine

PRIKAZ



Simbol	Opis
	Automatski programi
	Podešavanje lijeve panorame
MATCH	Funkcija MATCH (automatsko prilagođavanje postavki pan 2 da odgovaraju postavkama pan 1)
	Prethodno zagrijte
	Držite na toplom
SYNC	SYNC funkcija (automatska sinkronizacija vremena pečenja)
	Podešavanje desne panorame
	Aktiviranje i prekidajući program / funkcija
	Prekidač pozadinskog osvjetljenja za lijevu tavu
	Podešavanje temperature
	Tipka za povećanje temperature/vremena
	Tipka za smanjenje temperature/vremena
	Podešavanje vremena
	Prekidač pozadinskog osvjetljenja za desnu tavu
	UKLJUČENO/ISKLJUČENO

PRIJE THE PRVI KORISTITI

1. Raspakirati the uređaj s sve od njegov pribor. Ukloniti the zaštitnički folija i pranje sve od pribor, the tave u vruće voda s sapun, i zatim suha ih temeljito. Obrišite iznutra od the uređaj s vlažna tkanina, i zatim ispiranje s a papir ručnik. Prije korištenjem the uređaj provjerite jesu li svi njegovi elementi potpuno suhi.
2. Tamo može biti trag od miris tijekom the prvi nekoliko minuta od početni koristiti. Ovaj je normalno i htjeti brzo nestati.

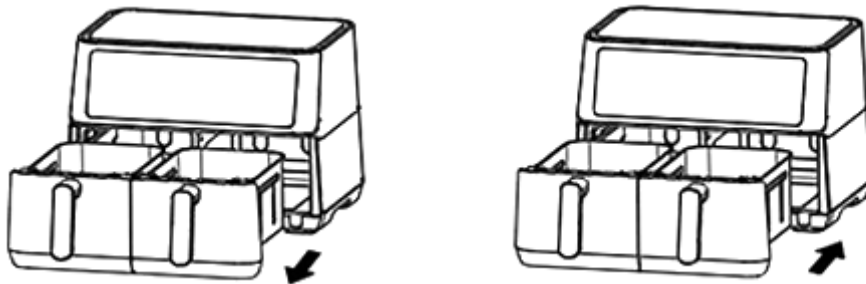
UPOTREBA THE UREĐAJ

UMETANJE / UKLANJANJE THE PAN S

Oprez: Koristiti ekstreman briga kada uklanjanje the tave iz the zrak friteza i kada njihovo ponovno punjenje ili pražnjenje. Preporučljivo je koristiti kuhinjske rukavice.

Važno: Ne stavljajte hranu izravno u posudu uređaja. Stavite hranu u isporučeni pribor.

1. Do ukloniti the tava, zahvat the drška od the tava nježno povucite ručicu prema sebi. Izvadite posudu iz tijela uređaja.
2. Ispunite ili prazan the sadržaj od the tava.
3. Mjesto the tava nazad u the uređaj tijelo i pritisnite čvrsto.



TOKARENJE NA

Nakon uključivanja friteze, ona će ući u stanje pripravnosti. Ikone na zaslonu će zasvijetliti automatski. The uređaj htjeti napraviti a karakteristika zvuk signal, i zatim sve od the ikone osim za gumb ON/OFF bit će isključen.

Pritisnite  do okrenuti se na the uređaj. The ikone će osvijetliti u bijela.

PRETHODNO ZAGRIJATI FUNKCIJA

To je preporučeno do koristiti the prethodno zagrijati funkcija prije korištenjem the programa.

Koristiti  ili  izabrati .

The zadana vrijednost temperatura od 180 °C i a vrijeme od 5 minuta htjeti biti prikazano na the zaslon.

Do prilagoditi se the temperaturu, pritisnite  i zatim koristite  i . Za podešavanje vremena

pritisnite , a zatim koristite  i .

The temperatura domet može biti postaviti iz 80 do 200°C. Vremenski raspon se može postaviti od 1 do 60 minuta.

Pritisnite  do okrenuti se na the prethodno zagrijati funkcija.

The temperatura i preostalih vrijeme htjeti naizmjenično na the prikaz.

Opres: Tijekom prethodno zagrijati funkcija to nije moguće do prilagoditi se the temperatura i vrijeme.

Nakon the navedeno vrijeme ima protječe, the uređaj htjeti emitirati karakteristika zvuk signale i uđite u stanje pripravnosti.

PEČENJE U LIJEVOJ TEPI / PEČENJE U DESNOJ TEPI

Pritisnite  za pečenje u lijevoj posudi, pritisnite  za pečenje u desnoj posudi. Ponovno pritisnite tipku za odabir željenog programa. Odaberite između: krumpirića, odreska, piletine, ribe, rebarca, kolača, povrća i dehidracije.

UPOTREBA THE PROGRAMI

Svaki program ima a zadana vrijednost temperatura i vrijeme da može biti prilagođena prema do tvoje preferencije.

Pritisnite , a zatim koristite  i  za prilagoditi se the temperatura. The temperatura domet može biti postaviti iz 80 do 200 °C. Raspon temperature za dehidraciju može se postaviti od 50 do 80 °C

Pritisnite  i zatim koristite  i  za prilagoditi se the trajanje od the način rada. The vrijeme domet može biti postaviti iz 1 do 60 minuta. The vrijeme raspon za dehidraciju može biti postaviti iz 1 do 24 sata.

Pritisnite  do okrenuti se na the način rada.

The temperatura i preostalih vrijeme htjeti naizmjenično na the prikaz.

Nakon the navedeno vrijeme ima proteklo, the uređaj htjeti emitirati karakterističan zvuk signale i ulaziti stanje čekanja.

Napomena: Tijekom the operacija od a specifičan program, višak sok iz hrana svibanj akumulirati u the tave. Ovo je normalna pojava.

Napomena: Nikada koristiti metal posuđe do ukloniti hrana iz the tave! umjesto toga, koristiti kliješta ili drugo kuhinja posuđe od drva ili plastike otporne na toplinu za tu svrhu.

Važno: Prije postavljanje kobasice u the tave, sjetiti se do postići ih. učiniti ne kuhati kobasice bez prethodnog bodovanja.

Savjet: Za pečenje u obje posude pritisnite  ili , a  zatim za pauzu pečenja u odgovarajućoj posudi.

Savjeti:

- Kod pripreme domaćeg pomfrita upotrijebite malu količinu ulja za pečenje kako bi se postigao učinak hrskavosti. Također, malom količinom ulja poprskajte ostale namirnice koje su sklone lijepljenju. Ne zaboravite pričekati nekoliko minuta nakon dodavanja ulja prije pokretanja odabranog načina rada.
- Tijekom the priprema od određeni posuđe, to je potrebno do tresti the sadržaj od the tave. Protresanje omogućuje bolje rezultate i ravnomjerno prženje hrane. Na polovici programa, uređaj će emitirati prepoznatljiv zvučni signal, a na zaslonu će se prikazati "OKREN", podsjećajući vas da protresete sadržaj posuda. Kako biste protresli sadržaj, uklonite posudu prema uputama u odjeljku "KORIŠTENJE APARATA". Pažljivo, ali temeljito protresite sadržaj. Vratite posudu natrag u kućište uređaja slijedeći korake u odjeljku "KORIŠTENJE APARATA" i uređaj će automatski nastaviti s radom.

FUNKCIJA SINKRONIZACIJE (ne odnosi se na dehidraciju)

Funkcija SYNC omogućuje automatsku sinkronizaciju vremena pečenja, osiguravajući da se pečenje u obje posude završi istovremeno, čak i ako su različita vremena pečenja postavljena za svaku posudu.

Podesite vrijeme pečenja i temperaturu odvojeno za lijevu i desnu posudu prema uputama u odjeljku PEČENJE U LIJEVOJ POSUDI / PEČENJE U DESNOJ PILI.

Pritisnite **SYNC** za odabir funkcije SYNC, a zatim pritisnite  da ga aktivirate.

Ako je za neku od tepsija postavljeno kraće vrijeme pečenja, na displeju će se prikazati simbol "HOLD", što označava pauzu u pečenju te posude. Uređaj će automatski prilagoditi početak pečenja kako bi osigurao da obje posude završe istovremeno.

FUNKCIJA PODUDARNOSTI

Funkcija MATCH omogućuje automatsko podešavanje postavki pan 2 kako bi odgovarale onima pan 1, eliminirajući potrebu za zasebnim konfiguracijama.

Podesite vrijeme pečenja i temperaturu za odabranu posudu prema uputama u odjeljku PEČENJE U LIJEVOJ POSUDI / PEČENJE U DESNOJ PILI.

Pritisnite **MATCH** za odabir funkcije MATCH, a zatim pritisnite  za aktivaciju.

UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE POZADINSKOG SVJETLA

Pritisnite  za uključivanje/isključivanje pozadinskog osvjetljenja za lijevo/desno pomicanje.

Napomena: Pozadinsko osvjetljenje automatski će se isključiti nakon približno 70 sekundi neaktivnosti.

ZADANO AUTOMATSKI NAČINI RADA

NAČIN RADA	DEFALT TEMPERATURA	ZADANO VRIJEME
 Pomfrit	200 °C	22 min
 Odrezak	200 °C	12 min
 Piletina	200 °C	20 min
 Riba	180 °C	18 min
 Rebra	150 °C	40 min
 Torta	180 °C	15 min
 Povrće	175 °C	20 min
 Dehidracija	65 °C	8 h

PREPORUČENO KOLIČINE, PRIPREMA VRIJEME I TEMPERATURA

Obrok	Min.- max. količina (g)	Vrijeme (min.)	Temperatura (°C)	Tresući se
Tanki smrznuti krumpirići	900-1000 g	18-25 (prikaz, stručni).	200	Da
Debeli smrznuti krumpirići	900-1000 g	20-25 (prikaz, ostalo).	200	Da
Odrezak	100-1000 g	12-18 (prikaz, stručni).	200	Da
Svinjski kotleti	100-1000 g	12-18 (prikaz, stručni).	180	Da
Hamburger	100-1000 g	10-20 (prikaz, stručni).	180	Da
Kobasica uvijena u tijesto i pečena	100-1000 g	13-15 (prikaz, ostalo).	200	Da
Bataki	100-1000 g	25-30 (prikaz, ostalo).	180	Da
Pileća prsa	100-1000 g	18-25 (prikaz, ostalo).	180	Da
Proletne rollice	100-1000 g	8-10 (prikaz, ostalo).	200	Da
Smrznuto piletina grumenčići	100-1000 g	8-12 (prikaz, ostalo).	180	Da
Smrznuti riblji prstići	100-1000 g	6-10 (prikaz, stručni).	200	Ne
Smrznuti krušni mrvice grickalice sa sirom	100-1000 g	8-10 (prikaz, ostalo).	180	Ne
Punjeno povrće	100-1000 g	12-20 (prikaz, ostalo).	160	Ne
Torta	1000 g	20- 25 (prikaz, stručni).	150	Ne
Quiche	1000 g	12- 20 (prikaz, stručni).	180	Ne
Muffini	1000 g	15-18 (prikaz, ostalo).	200	Ne
Slatki zalogaji	1000 g	20	160	Ne

Važno: Vrijednosti predloženih minimalnih i maksimalnih količina sastojaka (g) navedene u tablici odnose se na upotrebu dvije zdjele. Ako koristite samo jednu zdjelu, ne zaboravite smanjiti preporučene količine sastojaka na polovicu.

ZADRŽATI TOPLO

Koristiti  ili  izabrati .

The zadana vrijednost temperatura od 80 °C i a vrijeme od 30 minuta htjeti biti prikazano na the zaslon.

Do prilagoditi se the temperaturu pritisnite , a zatim koristite **+** i **-**.
The temperatura domet može biti postaviti iz 65 do 95 °C.

Do prilagoditi se the vrijeme pritisnite , a zatim koristite **+** i **-**.
Vremenski raspon se može postaviti od 1 do 60 minuta.

Pritisnite  do okrenuti se the zadržati toplo funkcija na.

Opres: Tijekom the zadržati toplo funkcija to je nije moguće do prilagoditi se the temperatura i vrijeme.

Do izbrisati ovaj funkcija, pritisnite .

Nakon the navedeno vrijeme ima proteklo, the uređaj htjeti emitirati karakterističan zvuk signale i ići u stanje čekanja.

Dodatni značajke

Aparat će automatski prijeći u stanje pripravnosti nakon otprilike 5 minuta neaktivnosti.

Uređaj će automatski pauzirati rad ako se posuda ukloni tijekom programa ili funkcije. Ako se posuda ponovno umetne unutar 5 minuta, uređaj će nastaviti s radom s prethodnim postavkama. Nakon tog vremena pečenje će se trajno zaustaviti, a uređaj će prijeći u stanje pripravnosti.

TOKARENJE ISKLJUČENO UREĐAJ

Pritisnite i držite  oko 2 sekunde do okrenuti se isključeno the uređaj. Pričekajte da ventilator potpuno prestane raditi, a zatim isključiti iz struje the uređaj.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

OPREZ: Čist the uređaj nakon svaki koristiti.

OPREZ: učiniti ne koristiti metal posuđe ili nagrizajući kemikalije do čist bilo koji dijelovi od ovaj uređaj.

OPREZ: Nemojte uronite uređaj u vodu ili bilo koju drugu tekućinu, i nemojte isperite fritezu pod strujom voda. Ne dopustite da voda ili druge tekućine uđu u otvore uređaja.

1. Prije izvodeći bilo koji od the slijedeći radnje, obrat isključeno the uređaj i prekinuti vezu to od the izvor napajanja.
2. Čekati do the uređaj i sve od the elementi imati ohlađena dolje potpuno.
3. Rastaviti sve od the koristi se pribor.
4. Za čišćenje vanjskog dijela kućišta uređaja i uklanjanje zasušenih mrlja s unutrašnjosti friteze koristite vlažnu krp, a zatim temeljito osušite sve komponente mekom, suhom krpom.
5. Kako biste uklonili ostatke hrane, napunite posude toplom vodom sa sapunom i ostavite ih da odstoje oko 10 minuta. Nakon otprilike 10 minuta, operite posude slijedeći upute u nastavku.
6. Operite sav pribor toplom vodom sa sapunom. Temeljito isperite i osušite komponente. Tave i regali može također biti sigurno oprati u perilici posuda.

TEHNIČKI SPECIFIKACIJA

Ocijenjeno vlast	2850 W
Vlast opskrbiti	220-240V ~ 50-60Hz

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Problem	moguće uzrok	Otopina
The uređaj radi ne raditi	The vlast utikač je isključen iz utičnice.	Poveži se the vlast utikač do the utičnica.
	Tave se ne postavljaju ispravno iznutra the zrak friteza.	Mjesto the tave prema u odjeljak KORIŠTENJE UREĐAJA.
The posude su nedovoljno kuhan	Tamo je također mnogo sastojci u tavama.	učiniti ne prenapučenost the zrak friteza. Mjesto odgovarajući iznositi od sastojci u tepsije prema PREPORUČENIM KOLIČINAMA, VRIJEMENU PRIPREME I TEMPERATURA odjeljak.
	The postaviti temperatura je također nizak.	Odaberite the prikladno temperature prema poglavlju PREPORUČENE KOLIČINE, VRIJEME PRIPREME I TEMPERATURA.
	The postaviti vrijeme je također kratak.	Odaberite the prikladno vrijeme prema u rubriku PREPORUČENE KOLIČINE I PRIPREMA VRIJEME.
The pripremljeni grickalice nisu hrskavi	The sastojci koristi se su nije prikladno za pripremajući se bez masti posude.	Lagano sprej the sastojci s a mala količina ulja za bolje rezultate.
Pripremljeni zalogaji su neravnomjerno kuhani.	Sadržaj posuda nije se mućkao tijekom programa.	Neka jela je potrebno protresti. Protresite sadržaj posuda prema uputama u odjeljcima UPORABA UREĐAJA i PREPORUČENE KOLIČINE, VRIJEME PRIPREME I TEMPERATURA.
Teško je izvaditi posude iz friteze.	Tamo je također mnogo sastojci u tavama.	učiniti ne prenapučenost the zrak friteza; mjesto odgovarajući iznositi od sastojci u tepsije prema PREPORUČENIM KOLIČINAMA, VRIJEMENU PRIPREME I TEMPERATURA odjeljak.
	Tave se ne postavljaju ispravno iznutra the zrak friteza.	Mjesto the tave prema u odjeljak KORIŠTENJE UREĐAJA.
E1, E2, E3, E4	Postoji problem sa senzorom temperature.	Obratite se Yoer korisničkoj službi.
E5	Uređaj je oštećen.	Obratite se Yoer korisničkoj službi.

E6	Uređaj je dosegnuo previsoku temperaturu.	Isključite uređaj i ostavite ga da se ohladi.
Tamo je a iz uređaja izlazi velika količina pare.	Sastojci s a visoka korišten je tekući sadržaj.	Tijekom the priprema od određeni posude, kapljice i sokovi mogu se nakupiti na dno od the tave, pridonoseći do generacija od pare. Ovaj radi ne utjecati na konačni ishod i ne oštećuje uređaj.
	Tamo su ostaci od sokovi od prethodnih namirnica u posudama.	Zagrijani sokovi u posudama pridonose formiranje od pare. Uvijek čist uređaj nakon svake uporabe.
The pripremljeni pomfrit bili nije ravnomjerno kuhano ili hrskavo.	The kuhanje vrijeme i temperatura nije pravilno podešena.	Odaberite odgovarajuće vrijeme i temperaturu prema odjeljku PREPORUČENO KOLIČINE I PRIPREMA VRIJEME.
	The sadržaj od the tave su bile ne uzdrman tijekom the proces pripreme krumpirića.	Neka jela je potrebno protresti. Protresite sadržaj posuda prema uputama u odjeljcima UPORABA UREĐAJA i PREPORUČENE KOLIČINE, VRIJEME PRIPREME I TEMPERATURA.
	svježe krumpir pomfrit bili koristi se	Kada pripremajući se svježe krumpir krumpirići, lagano ih poprskajte uljem za kuhanje.

OKOLIŠ

■ Ovaj proizvod sadrži materijale koji se mogu reciklirati. Ne odlažite ovaj proizvod kao nerazvrstani gradski otpad. Obratite se lokalnoj općini za najbliže sabirno mjesto.

GARANCIJA I POPRAVAK

Jamstvo proizvoda uključuje nedostatke koji proizlaze iz nedostataka u materijalu ili proizvodnji. Ovo jamstvo vrijedi samo ako je uređaj korišten u skladu s uputama i pod uvjetom da nije modificiran, popravljan ili da u njega nije utjecala neovlaštena osoba ili da nije oštećen neovlaštenom uporabom ili transportom. Jamstvo se ne odnosi na nedostatke koji su rezultat prirodnog trošenja komponenti ili lomljivih predmeta kao što su stakleni i keramički predmeti.

Ovo jamstvo ne ograničava kupčeva osnovna ili bilo koja druga prava dodijeljena zakonima u vezi s kupnjom uređaja.

U slučaju jamstvenog zahtjeva obratite se provjerenom dobavljaču ili servisu Yoer. Prilikom podnošenja reklamacije priložite podatke o vrsti kvara i dokaz o kupnji.

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Amikor segítségével elektromos készülékek, alapvető biztonság óvintézkedések mindig követni kell, beleértve a következő:

1. Olvas minden utasítás előtt segítségével és tartsa számára jövőbeli referencia.
2. Készíts Persze hogy a te kimenet feszültség megfelel hogy a feszültség szerepel a minősítő címkén.
3. Készíts Persze a kimenet van megfelelően földelt.
4. Hely a készülék -on a lakás, stabil és száraz felület melyik van ellenáll a magas hőmérsékletnek.
5. Tartsa a készülék at legkevésbé 10 cm el -től a falat vagy más közeli készülékek.
6. Tartsa távol a készüléket nedvességtől, benzintől, gyúlékony gázoktól, tűzhelyektől vagy egyéb hőforrásoktól.
7. Ne hagyja, hogy a készüléket letakarja, és ne érintse meg gyúlékony anyagokat, például függönyöket.
8. Ne helyezze a készüléket fűtött gáz- vagy elektromos tűzhelyre vagy azok közelébe. Ne helyezze a légsütőt sütőbe.
9. Ne hagyja, hogy a tápkábel lelógjon az asztal széléről, a pultról, és ne érjen hozzá forró felületekhez.
10. To védeni ellen Tűz, elektromos sokk és sérülés csináld nem bemerül a vezetéket, a dugót vagy az egységet vízben vagy más folyadékban.
11. Ezt a készüléket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű vagy hiányos személyek használhatják. a tapasztalat és tudás ha azok van volt adott felügyeletet vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó utasításokat, és megértse az ezzel járó veszélyeket. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. Tisztítás és felhasználó

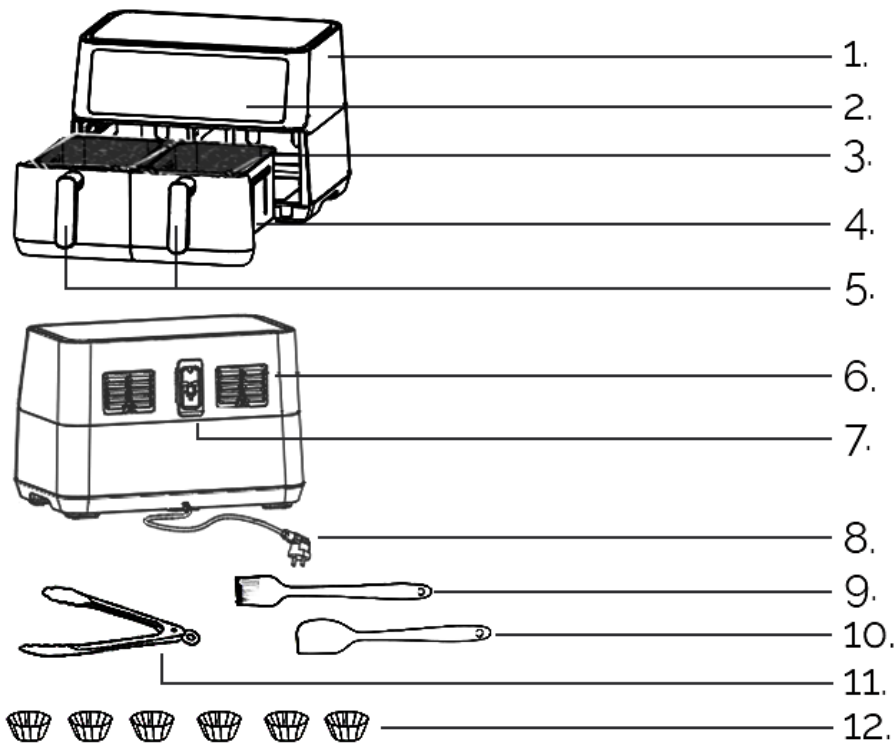
karbantartás kell nem készült által gyerekek felügyelet nélkül.

12. Gyermek a kevesebb mint 3 év kellene legyen tartotta el hacsak nem folyamatosan felügyelve. 3 évesnél fiatalabb és 8 évnél fiatalabb gyermekek csak akkor kapcsolhatják be/ki a készüléket, ha azt elhelyezték vagy felszerelték. be annak szándékolt normál üzemeltetési pozíció és azok van felügyeletet kapott, vagy utasítást kapott a készülék széfben történő használatára vonatkozóan módon és megérteni a veszélyeket. Gyermek idős 3 éves kortól és 8 évnél fiatalabbak nem csatlakoztathatják, szabályozhatják és tisztíthatják a készüléket, illetve nem végezhetnek felhasználói karbantartást.
13. Elkerül segítségével an kiterjesztés ólom.
14. VIGYÁZAT: Ha hosszabbítót használ, ügyeljen arra, hogy ne lépje túl a hosszabbító vezeték maximális névleges teljesítményét/terhelését.
15. Használat előtt győződjön meg arról, hogy a légsütő és tartozékai teljesek és sértetlenek.
16. Ne használja a készüléket sérült testtel, tápkábelrel vagy csatlakozóval, illetve ha a készülék meghibásodott, vagy bármilyen módon megsérült.
17. Ne tegyen élelmiszert közvetlenül a készülék serpenyőibe. Helyezze az ételt a mellékelt tartozékokba.
18. Ha a kábel zsinór vagy bármilyen más elem van sérült, azt kell legyen A veszély elkerülése érdekében a gyártó szervize vagy a megfelelő minősítéssel rendelkező szakképzett személy cserélje ki.
19. Fordulat a eszköz le előtt kihúzása. Mindig húzza ki a eszköz használaton kívül, szállítás vagy tisztítás előtt.
20. Hagyja a készüléket teljesen kihűlni, mielőtt szállítja vagy tisztítja.
21. Tedd nem érintés bármilyen forró felületei a készülék. Használat a fogantyúk az edények eltávolításakor. Konyhai kesztyű használata javasolt.

22. Ne töltse meg a légsütőt olajjal vagy más folyadékkal, mert ez tüzet okozhat.
23. Ügyeljen arra, hogy az összetevők ne érintkezzenek a készülék fűtőelemeivel.
24. Ne kapcsolja be a készüléket, ha az edények nem megfelelően vannak beszerelve.
25. Tedd nem nyitott a felső borító a készülék. Ez van nem a fedél.
26. Ne helyezzen semmilyen tárgyat a légsütőre.
27. Tedd nem tömb a levegő bemenet és kimenet alatt a művelet a a levegő olajsütő.
28. Tedd nem mozog sem rázza meg a készülék alatt annak művelet.
29. Tedd nem érintés a hatalom dugó -vel nedves kezek, mert azt hatalom áramütést okozhat.
30. Tedd nem működik a eszköz -vel nedves kezek vagy mezítláb.
31. Tedd nem túltöltés a eszköz. Kövesd a a gyártóé iránymutatásokat számára az egyes módokhoz rendelt összetevők mennyisége.
32. Tedd nem betét fém edények be a levegő olajsütő mint azok május ok a Tűz vagy áramütés veszélye áll fenn.
33. Legyen különösen óvatos, amikor fém edényeket vagy hőálló edényeket helyez a készülékbe készüléket magas hőmérsékletük miatt.
34. A légsütő működése közben forró gőz szabadul fel rajta a levegő kimenet nyílások. Tartsa a te arc, kezek és más testrészeit távolítsa el a levegőkimeneti nyílásoktól.
35. Legyen különösen óvatos eltávolításakor a serpenyőket a légsütőből, és kiürítik a tartalmukat.
36. Ha alatt a művelet a a készülék an szokatlan zaj, szag vagy sötét füst jelenik meg, azonnal kapcsolja ki és húzza ki a konnektorból. Ha sötét füst van jelen, hagyja abbahagyni a kibocsátást, és hagyja teljesen kihűlni a sütőt, mielőtt kiveszi az edényeket.

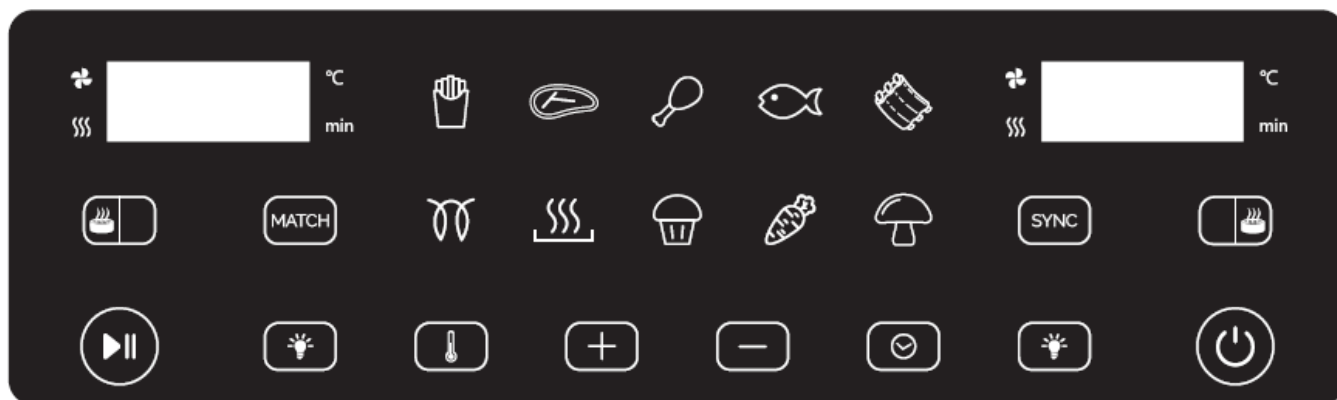
37. Ha a készülék hirtelen leáll, azonnal húzza ki a konnektorból, és hagyja legalább 60 percig lehűlni, majd csatlakoztassa vissza, és kapcsolja be.
38. Amikor kihúzása a eszköz, tart által a dugó, nem a zsinór.
39. Ne próbálja megjavítani, szétszerelni vagy módosítani a készüléket. A belsejében nincsenek felhasználó által javítható alkatrészek.
40. A készülék nem külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel vezérelhető.
41. Soha ne használjon és ne tároljon a gyártó által nem javasolt tartozékokat a készülékben, mert az a készülék hibás működését, károsodását vagy sérülését okozhatja.
42. Soha ne használjon fém edényeket az edények eltávolításához az edényekből! Ehelyett használjon fából vagy hőálló műanyagból készült fogót vagy más konyhai eszközöket.
43. Ne tegyen üveget, papírt, kartont, alufóliát, műanyagot stb. az edényekbe.
44. Tedd nem törölje le vagy mosás a készülék -vel erózió tisztítás ügynökök mint az alkohol vagy a benzin.
45. Húzza ki a készülék előtt telepítése vagy eltávolítása kiegészítők.
46. Csak használat a készülék számára annak szándékolt célokra.
47. Tedd nem szabadság a készülék felügyelet nélkül amikor esztergált on.
48. A eszköz van nem szándékolt számára szabadtéri használat.
49. Ez készülék van szándékolt számára háztartás beltéri használat csak. Bármilyen az egyéb felhasználás nem megfelelő és veszélyes. A gyártó nem nem elfogadni felelősség számára kár eredő az utasítások be nem tartása miatt.

TUD TE LEVEGŐ FRYER



1. Lakás
2. Vezérlőpult kijelzővel
3. 2 állvány
4. 2 serpenyő
5. Fogantyúk
6. Levegőkimeneti nyílások
7. Huzaltekercselő konzol
8. Tápkábel
9. Ecset
10. Spatula
11. Ételfogó
12. 6 muffinforma

KIJELZŐ



Szimbólum	Leírás
	Automatikus programok
	Bal oldali tálca beállítás
MATCH	MATCH funkció (a 2. pan. beállításának automatikus beállítása az 1. pásztázási beállításokhoz)
	Előmelegítjük
	Tartsa melegen
SYNC	SYNC funkció (a sütési idők automatikus szinkronizálása)
	Jobb serpenyőbeállítás
	Aktiválás és megszakítva program / funkció
	Háttérvilágítás kapcsoló a bal oldali serpenyőhöz
	Hőmérséklet beállítása
	Hőmérséklet/idő növekmény gomb
	Hőmérséklet/idő csökkentés gomb
	Időbeállítás
	Háttérvilágítás kapcsoló a jobb oldali serpenyőhöz
	BE/KI

ELŐTT A ELSŐ HASZNÁLAT

1. Csomagolja ki a eszköz -vel minden a annak kiegészítők. Távolítsa el a védő fólia és mosás minden a kiegészítők, a serpenyők be forró víz -vel szappan, és majd száraz őket alaposan. Törölje le a belső a a eszköz -vel a nyirkos szövet, és majd öblítés -vel a papír törülköző. Előtt segítségével a Győződjön meg arról, hogy minden eleme teljesen megszáradt.
2. Ott lehet nyom a szag közben a első kevés perc kezdeti használat. Ez normális és akarat gyorsan eltűnnek.

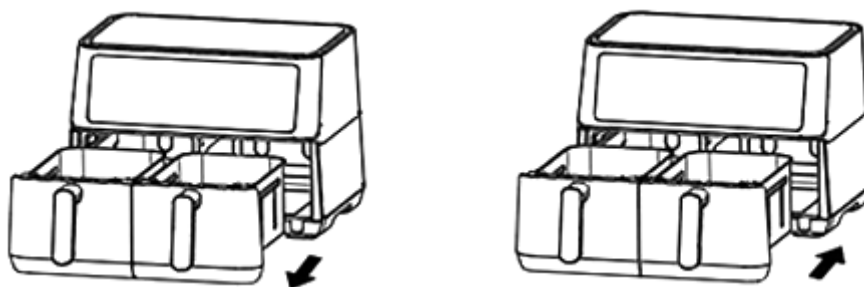
HASZNÁLAT A ESZKÖZ

BEHELYEZÉS / ELTÁVOLÍTÁS A PAN S

Vigyázat: Használat szélső gondoskodás amikor eltávolítása a serpenyők -tól a levegő olajsütő és amikor újratöltésük vagy ürítésük. Konyhai kesztyű használata javasolt.

Fontos: Ne tegyen élelmiszert közvetlenül a készülék serpenyőjébe. Helyezze az ételt a mellékelt tartozékokba.

1. To távolítsa el a Pán, markolat a fogantyú a a Pán finoman húzza maga felé a fogantyút. Vegye ki a serpenyőt a készülék testéből.
2. Töltse ki vagy üres a tartalom a a Pán.
3. Hely a Pán vissza -ba a eszköz test és sajtó határozottan.



FORGATÁS ON

Az olajsütő csatlakoztatása után készenléti üzemmódba lép. A kijelzőn lévő ikonok automatikusan világítanak. A eszköz akarat készítsenek a jellegzetes hang jel, és majd minden a a ikonok kivéve mert az ON/OFF gomb ki lesz kapcsolva.

Sajtó  hogy fordulat -on a eszköz. A ikonok lesznek világít be fehér.

ELŐMELEGÍTÉS FUNKCIÓ

Azt van ajánlott hogy használat a előmelegítjük funkció előtt segítségével a programokat.

Használat  vagy  választani .

A alapértelmezett hőmérséklet a 180 °C és a idő a 5 jegyzőkönyv akarat legyen megjelenítve -on a képernyő.

To állítsa be a hőmérsékletet, nyomja meg , majd használja  a  és gombot. Az idő beállításához nyomja meg a gombot , majd használja  és .

A hőmérséklet hatótávolság tud legyen készlet -tól 80 hogy 200°C. Az időtartomány 1 és 60 perc között állítható be.

Sajtó  hogy fordulat -on a előmelegítjük funkció.

A hőmérséklet és többi idő akarat váltakozó -on a kijelző.

Vigyázat: Alatt előmelegítjük funkció azt nem lehetséges hogy állítsa be a hőmérséklet és idő.

Után a meghatározott idő rendelkezik eltelik, a eszköz akarat kibocsát jellegzetes hang jeleket és készenléti módba lépni.

SÜTÉS A BALOS TEPENÉBEN / SÜTÉS A JOBB TENYÉBEN

A bal oldali tepsibe  nyomjuk,  a jobb oldali tepsibe nyomjuk. Nyomja meg ismét a gombot a kívánt program kiválasztásához. Válasszon a következők közül: sült krumpli, steak, csirke, hal, tarja, sütemény, zöldségek és kiszáradás.

HASZNÁLAT A PROGRAMOK

Minden program rendelkezik a alapértelmezett hőmérséklet és idő hogy tud legyen beállított szerint hogy a te preferenciák.

Nyomja meg a gombot , majd használj  és  ahhoz állítsa be a hőmérséklet. A hőmérséklet hatótávolság tud legyen készlet -tól 80 hogy 200 °C. A kiszáradás hőmérsékleti tartománya 50 foktól állítható be hogy 80 °C

Nyomja meg , majd használja  és  ahhoz állítsa be a időtartama a a mód. A idő hatótávolság tud legyen készlet -tól 1 hogy 60 jegyzőkönyv. A idő tartomány a kiszáradáshoz legyen készlet -tól 1 hogy 24 óra.

Sajtó  hogy fordulat -on a mód.

A hőmérséklet és többi idő akarat váltakozó -on a kijelző.

Után a meghatározott idő rendelkezik eltelt, a eszköz akarat jellemzőt bocsát ki hang jeleket és lép be készenléti mód.

Megjegyzés: Alatt a művelet a a különleges program, többlet lé -tól élelmiszer május felhalmozódnak be a serpenyők. Ez normális jelenség.

Megjegyzés: Soha használat fém edények hogy távolítsa el élelmiszer -tól a serpenyők! Helyette, használat fogó vagy más konyha fából vagy hőálló műanyagból készült edények erre a célra.

Fontos: Előtt elhelyezése kolbászok be a serpenyők, emlékezz hogy pontszám őket. Tedd nem szakács kolbászok nélkül, hogy azokat előzetesen pontozták volna.

Tipp: Mindkét tepsiben való sütéshez nyomja meg  a vagy gombot , majd a megfelelő tepsiben történő sütés szüneteltetéséhez .

Tippek:

- Ha házi sült krumplit készítünk, használjunk kevés étolajat a ropogós hatás eléréséhez. Ezenkívül enyhén permetezzen be kis mennyiségű olajat más élelmiszerekre is, amelyek hajlamosak leragadni. Ne felejtse el néhány percet várni az olaj hozzáadása után, mielőtt elindítja a kiválasztott üzemmódot.
- Alatt a készítmény a bizonyos edények, azt van szükséges hogy rázza meg a tartalom a a serpenyők. A rázás jobb eredményeket és az étel egyenletes sütését teszi lehetővé. A program felénél a készülék jellegzetes hangjelzést ad, és a kijelzőn a „TURN” felirat jelenik meg, emlékeztetve arra, hogy rázza meg az edények tartalmát. A tartalom felrázásához vegye ki a serpenyőt a „KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA” részben leírtak szerint. Óvatosan, de alaposan rázza fel a tartalmat. Helyezze vissza a serpenyőt a készülék testébe a „KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA” részben leírt lépéseket követve, és a készülék automatikusan újraindul.

SZINKRONIZÁCIÓS FUNKCIÓ (nem vonatkozik a kiszáradásra)

A SYNC funkció lehetővé teszi a sütési idők automatikus szinkronizálását, így biztosítva, hogy a sütés egyszerre fejeződjön be mindkét serpenyőben, még akkor is, ha mindegyik serpenyőhöz eltérő sütési idő van beállítva.

A bal és a jobb serpenyőhöz külön állítsa be a sütési időt és a hőmérsékletet a SÜTÉS A BALOS TEPÉPBEN / SÜTÉS A JOBB SÜTÉSBEN című részben leírtak szerint.

Nyomja meg a gombot **SYNC** a SYNC funkció kiválasztásához, majd nyomja meg a gombot aktiválásához.

Ha az egyik serpenyőhöz rövidebb sütési időt állít be, a kijelzőn megjelenik a „HOLD” szimbólum, jelezve, hogy az adott serpenyőnél szünetel a sütés. A készülék automatikusan beállítja a sütés kezdetét, hogy biztosítsa mindkét serpenyő egyidejű befejezését.

MATCH FUNCTION

A MATCH funkció lehetővé teszi a pan 2 beállításainak automatikus beállítását az 1. pan 1 beállításainak megfelelően, így nincs szükség külön konfigurációkra.

Állítsa be a kiválasztott serpenyőben a sütési időt és hőmérsékletet a SÜTÉS A BAL ALAPBAN / SÜTÉS A JOBB TEKNÉBEN fejezet utasításai szerint **▶||**.

Nyomja meg a gombot **MATCH** a MATCH funkció kiválasztásához, majd nyomja meg az aktiváláshoz.

A HÁTTÉRVILÁGÍTÁS BE/KI BE/KI

Nyomja  meg a bal/jobbi oldali pántozás háttérvilágításának be- és kikapcsolásához.

Megjegyzés: A háttérvilágítás körülbelül 70 másodperces inaktivitás után automatikusan kikapcsol.

ALAPÉRTTELMEZETT AUTOMATIKUS MÓDOK

MÓD	ALAPÉRTTELMEZETT HŐMÉRSÉKLET	ALAPÉRTTELMEZETT IDŐ
 Krumpli	200 °C	22 min
 Steak	200 °C	12 perc
 Csirke	200 °C	20 perc
 Hal	180 °C	18 perc
 Borda	150 °C	40 perc
 Torta	180 °C	15 min
 Zöldségek	175 °C	20 perc
 Kiszáradás	65 °C	8 h

AJÁNLOTT MENNYISÉGEK, KÉSZÍTMÉNY IDŐ ÉS HŐMÉRSÉKLET

Étkezés	Min.- max. mennyiség (g)	Idő (perc)	Hőmérséklet (°C)	Rázás
Vékony fagyasztott krumpli	900-1000 g	18-25	200	Igen
Vastag fagyasztott krumpli	900-1000 g	20-25	200	Igen
Steak	100-1000 g	12-18	200	Igen
Sertésszelet	100-1000 g	12-18	180	Igen
Hamburger	100-1000 g	10-20	180	Igen
Kolbásztekercs	100-1000 g	13-15	200	Igen
Dobtörök	100-1000 g	25-30	180	Igen
Csirkemell	100-1000 g	18-25	180	Igen
Tavaszi tekercs	100-1000 g	8-10	200	Igen
Fagyott csirke rögök	100-1000 g	8-12	180	Igen
Fagyott halujjak	100-1000 g	6-10	200	Nem
Fagyasztott kenyérmorzsa sajtos falatok	100-1000 g	8-10	180	Nem
Töltött zöldségek	100-1000 g	12-20	160	Nem
Torta	1000 g	20-25	150	Nem
Quiche	1000 g	12-20	180	Nem
Muffin	1000 g	15-18	200	Nem
Édes falatok	1000 g	20	160	Nem

Fontos: A táblázatban megadott javasolt minimális és maximális hozzávalómennyiségek (g) két tál használatára vonatkoznak. Ha csak egy tálát használ, ne feledje, hogy a javasolt mennyiségeket felére kell csökkenteni.

TARTÁS MELEG

Használat  vagy  választani .

A alapértelmezett hőmérséklet a 80 °C és a idő a 30 jegyzőkönyv akarat legyen megjelenítve -on a képernyő.

To állítsa be a hőmérséklet nyomja meg a gombot , majd használja  a és  gombot. A hőmérséklet hatótávolság tud legyen készlet -tól 65 hogy 95 °C.

To állítsa be a idő nyomja meg a gombot , majd használja  a és  gombot. Az időtartomány 1 és 60 perc között állítható be.

Sajtó  hogy fordulat a tartsa meleg funkció on.

Vigyázat: Alatt a tartsa meleg funkció azt van nem lehetséges hogy állítsa be a hőmérséklet és idő.

To töröl ez funkció, sajtó  .

Után a meghatározott idő rendelkezik eltelt, a eszköz akarat jellemzőt bocsát ki hang jeleket és megy -ba készenléti mód.

További jellemzői

A készülék körülbelül 5 perc inaktivitás után automatikusan készenléti üzemmódba lép.

A készülék automatikusan leállítja a működést, ha a serpenyőt egy program vagy funkció közben eltávolítják. Ha a serpenyőt 5 percen belül visszahelyezi, a készülék az előző beállításokkal folytatja működését. Ezen idő letelte után a sütés véglegesen leáll, és a készülék készenléti üzemmódba lép.

FORGATÁS LE A KÉSZÜLÉK

Nyomja meg  és tartsa lenyomva körülbelül 2 másodpercig fordulat le a eszköz. Várja meg, amíg a ventilátor teljesen leáll, majd húzza ki a eszköz.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

FIGYELEM: Tiszta a eszköz után minden használat.

VIGYÁZAT: Tedd nem használat fém edények vagy maró hatású vegyszerek hogy tiszta bármilyen alkatrészek a ez eszköz.

VIGYÁZAT: Ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba, és nem futás közben öblítse ki a sütőt víz. Ne engedje, hogy víz vagy más folyadék kerüljön a készülék nyílásaiba.

1. Előtt előadó bármilyen a a következő akciók, fordulat le a eszköz és lekapcsolni attól a áramforrás.
2. Várjon -ig a eszköz és minden a a elemeket van lehűtött le- teljesen.
3. Szerelje szét minden a a használt kiegészítők.
4. A készülék burkolatának külső részének tisztításához és a rászáradt foltok eltávolításához a sütő belsejéről használjon nedves ruhát, majd alaposan szárítsa meg az összes alkatrészt egy puha, száraz ruhával.
5. Az ételmaradékok eltávolításához tölts fel az edényeket szappanos meleg vízzel, és hagyja állni körülbelül 10 percig. Körülbelül 10 perc elteltével mossa ki az edényeket az alábbi utasítások szerint.
6. Mossa el az összes tartozékot meleg, szappanos vízzel. Alaposan öblítse le és szárítsa meg az alkatrészeket. A serpenyők és állványok tud is legyen biztonságosan mosogatógépben mosogatva.

MŰSZAKI ELŐÍRÁS

Névleges hatalom	2850W
Hatalom kínálat	220-240V ~ 50-60Hz

HIBAEELHÁRÍTÁS

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A eszköz nem nem munka	A hatalom dugó van leválasztva a konnektorról.	Csatlakozás a hatalom dugó hogy a foglalat.
	A serpenyők nincsenek elhelyezve megfelelően belső a levegő olajsütő.	Hely a serpenyők szerint a KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA részhez.
A edények vannak alulfőtt	Ott van is sokkal összetevőket a serpenyőkben.	Tedd nem túlzsúfol a levegő olajsütő. Hely a megfelelő összeg a összetevőket be a serpenyőket a JAVASOLT MENNYISÉGEK, ELKÉSZÍTÉSI IDŐ ÉS HŐMÉRSÉKLET szakasz.
	A készlet hőmérséklet van is alacsony.	Válassza ki a megfelelő pont szerinti hőmérséklet AJÁNLOTT MENNYISÉGEK, ELKÉSZÍTÉSI IDŐ ÉS HŐMÉRSÉKLET.
	A készlet idő van is rövid.	Válassza ki a megfelelő idő szerint AJÁNLOTT MENNYISÉGEK ÉS ELKÉSZÍTÉS szakaszhoz IDŐ.
A előkészített rágcslálnivalók nem ropogósak	A összetevőket használt vannak nem alkalmas számára előkészítése zsírintes edények.	Könnyen permet a összetevőket -vel a kis mennyiségű olaj a jobb eredmény érdekében.
Az elkészített snackek egyenetlenül sülnek meg.	A serpenyők tartalma nem rázódott meg a program során.	Egyes ételeket rázni kell. Rázza fel az edények tartalmát a KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA és AJÁNLOTT MENNYISÉGEK, ELŐKÉSZÍTÉSI IDŐ ÉS HŐMÉRSÉKLET részben leírtak szerint.
Nehéz eltávolítani a serpenyőket a sütőből.	Ott van is sokkal összetevőket a serpenyőkben.	Tedd nem túlzsúfol a levegő olajsütő; hely a megfelelő összeg a összetevőket be a serpenyőket a JAVASOLT MENNYISÉGEK, ELKÉSZÍTÉSI IDŐ ÉS HŐMÉRSÉKLET szakasz.
	A serpenyők nincsenek elhelyezve megfelelően belső a levegő olajsütő.	Hely a serpenyők szerint a KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA részhez.
E1, E2, E3, E4	Probléma van a hőmérséklet-érzékelővel.	Lépjén kapcsolatba az ügyfélszolgálattal.
E5	A készülék megsérült.	Lépjén kapcsolatba az ügyfélszolgálattal.

E6	A készülék túl magas hőmérsékletet ért el.	Húzza ki a készüléket, és hagyja kihűlni.
Ott van a nagy mennyiségű gőz jön ki a készülékből.	Hozzávalók -vel a magas folyékony tartalmat használtunk.	Alatt a készítmény a bizonyos edények, cseppek és gyümölcslevek összegyűlhetnek a helyen alsó a a serpenyők, hozzájárulva hogy a generáció a gőz. Ez nem befolyásolja a végeredményt, és nem károsítja a készüléket.
	Ott vannak maradványok a gyümölcslevek a serpenyőkben lévő korábbi élelmiszerekből.	A serpenyőkben felmelegített gyümölcslevek hozzájárulnak a képződés a gőz. Mindig tiszta a készüléket minden használat után.
A előkészített krumpli voltak nem egyenletesen sült vagy ropogós.	A főzés idő és nem volt megfelelően beállítva a hőmérséklet.	AJÁNLOTT szakasznak megfelelően MENNYISÉGEK ÉS KÉSZÍTMÉNY IDŐ.
	A tartalmat a a serpenyők voltak nem megrázva alatt a folyamat a krumpli elkészítése.	Egyes ételeket rázni kell. Rázza fel az edények tartalmát a KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA és AJÁNLOTT MENNYISÉGEK, ELŐKÉSZÍTÉSI IDŐ ÉS HŐMÉRSÉKLET részben leírtak szerint.
	Friss burgonya krumpli voltak használt	Amikor előkészítése friss burgonya krumpli, enyhén permetezze be őket étolajjal.

KÖRNYEZET



■ Ez a termék újrahasznosítható anyagokat tartalmaz. Ne dobja ki ezt a terméket válogatatlan települési hulladékként. Kérjük, forduljon a helyi önkormányzathoz a legközelebbi gyűjtőpontért.

GARANCIA ÉS JAVÍTÁS

A termékgarancia magában foglalja az anyag- vagy gyártási hibákból eredő hibákat. Ez a garancia csak akkor érvényes, ha a készüléket az utasításoknak megfelelően használták, és feltéve, hogy azt illetéktelen személy nem módosította, javította, nem befolyásolta, illetve nem sérült meg nem megfelelő használat vagy szállítás miatt. A garancia nem vonatkozik az alkatrészek természetes elhasználódásából eredő hibákra, illetve a törhető anyagokra, például üveg- és kerámiatárgyakra.

Ez a jótállás nem korlátozza a vásárló alapvető vagy egyéb, a készülékvásárlásra vonatkozó törvények által biztosított jogait.

Garanciális igény esetén forduljon az ellenőrzött szállítóhoz vagy a Yoer szervizhez. A reklamáció benyújtásakor csatolja a hiba jellegére vonatkozó információkat és a vásárlást igazoló dokumentumot.

IMPORTANTE SALVAGUARDIE

Quando utilizzando elettrico elettrodomestici, di base sicurezza precauzioni dovrebbe essere sempre seguito, compreso il seguente:

1. Leggere Tutto istruzioni Prima usando E Mantenere per futuro riferimento.
2. Fare Sicuro Quello tuo presa voltaggio corrisponde A IL voltaggio indicato sull'etichetta di classificazione.
3. Fare Sicuro IL presa È correttamente a terra.
4. Posto IL apparecchio SU UN Piatto, stabile E Asciutto superficie Quale È resistente alle alte temperature.
5. Mantenere IL apparecchio A meno 10 cm lontano da il muro O altro elettrodomestici nelle vicinanze .
6. Tenere l'apparecchio lontano da fonti di umidità, benzina, gas infiammabili, fornelli o altre fonti di calore.
7. Non coprire l'apparecchio o farlo entrare in contatto con materiali infiammabili come le tende.
8. Non posizionare il dispositivo su una stufa a gas o elettrica riscaldata o nelle immediate vicinanze di esse. Non inserire la friggitrice ad aria in un forno.
9. Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo del tavolo o del bancone o che tocchi superfici calde.
10. A proteggere contro fuoco, elettrico shock E infortunio Fare non immergere il cavo, la spina o l'unità in acqua o altri liquidi.
11. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di Di esperienza E conoscenza Se Essi Avere stato dato supervisione o istruzione relativa all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendere i pericoli coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia E utente

manutenzione dovere non fatto di bambini senza supervisione.

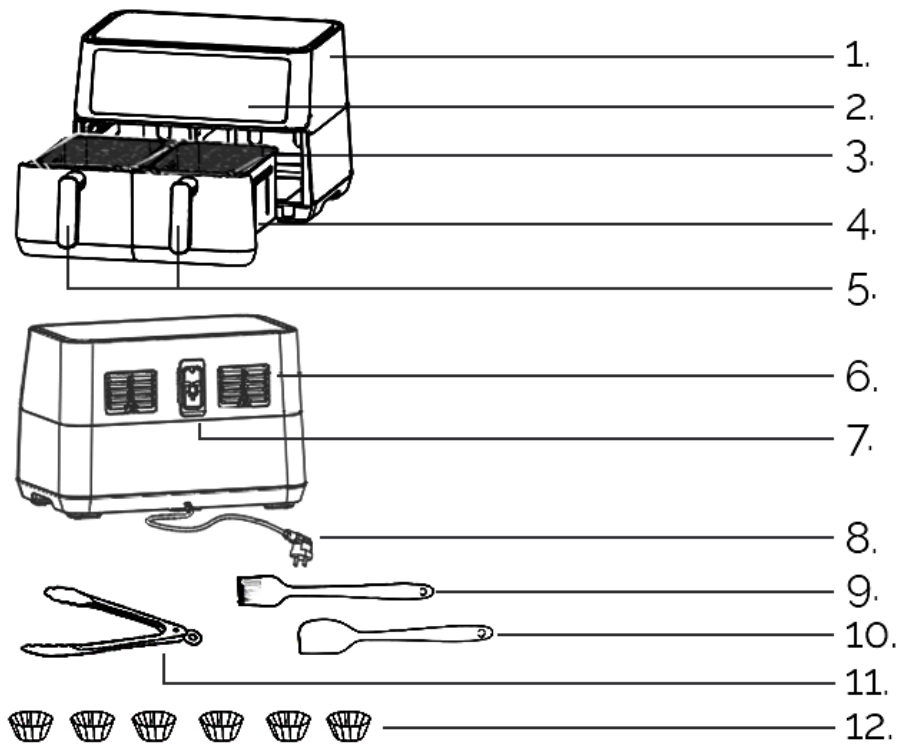
12. Bambini Di meno di 3 anni Dovrebbe Essere tenuto lontano salvo che sorvegliati in modo continuo. I bambini di età compresa tra 3 anni e meno di 8 anni devono accendere/spegnere l'apparecchio solo se è stato posizionato o installato In suo destinato normale operativo posizione E Essi Avere ricevuto supervisione o istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio in modo sicuro modo e capire il pericoli coinvolti. Bambini invecchiato da 3 anni a meno di 8 anni non collegare, regolare e pulire l'apparecchio né eseguire la manutenzione da parte dell'utente.
13. Evitare usando UN estensione Guida.
14. ATTENZIONE: se si utilizza una prolunga, assicurarsi di non superare la potenza/carico nominale massima della prolunga .
15. Prima dell'uso, assicurarsi che la friggitrice ad aria e i suoi accessori siano completi e integri.
16. Non utilizzare l'apparecchio se il corpo, il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se il dispositivo non funziona correttamente o è stato danneggiato in qualsiasi modo.
17. Non mettere il cibo direttamente nelle teglie dell'apparecchio. Metti il cibo negli accessori inclusi.
18. Se IL fornitura corda O Qualunque altro elemento È danneggiato, Esso dovere Essere sostituito dal servizio di assistenza del produttore o da una persona qualificata con adeguata certificazione per evitare pericoli.
19. Giro IL dispositivo spento Prima staccare la spina. Sempre staccare la spina IL dispositivo quando non in uso, prima del trasporto o della pulizia.
20. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di trasportarlo o pulirlo.

21. Fare non tocco Qualunque caldo superfici di IL apparecchio. Utilizzare IL maniglie quando si rimuovono le pentole. Si consiglia di utilizzare guanti da cucina.
22. Non riempire la friggitrice ad aria con olio o altri liquidi poiché potrebbero causare un incendio.
23. Assicurarsi che gli ingredienti non entrino in contatto con gli elementi riscaldanti dell'apparecchio.
24. Non accendere l'apparecchio con le pentole installate in modo errato.
25. Fare non aprire IL superiore copertina Di IL apparecchio. Questo È non UN coperchio.
26. Non appoggiare alcun oggetto sulla friggitrice ad aria.
27. Fare non bloccare IL aria ingresso E presa durante IL operazione Di IL aria friggitrice.
28. Fare non mosso né scuotere IL apparecchio durante suo operazione.
29. Fare non tocco IL energia tappo con Bagnato mani, Perché Esso Potrebbe causare scosse elettriche.
30. Fare non operare IL dispositivo con Bagnato mani O a piedi nudi.
31. Fare non riempire troppo IL dispositivo. Seguire IL del produttore linee guida per la quantità di ingredienti assegnata a ciascuna modalità.
32. Fare non inserire metallo utensili In IL aria friggitrice COME Essi Maggior causa UN fuoco o rischio di scosse elettriche.
33. Prestare particolare attenzione quando si mettono contenitori metallici o piatti resistenti al calore nella dispositivo a causa della loro elevata temperatura.
34. Durante il funzionamento della friggitrice ad aria, viene rilasciato vapore caldo attraverso IL aria presa aperture. Mantenere tuo viso, mani E altro parti del corpo lontane dalle aperture di uscita dell'aria.

35. Essere particolarmente attento durante la rimozione le padelle dalla friggitrice ad aria e svuotandone il contenuto.
36. Se durante IL operazione Di IL apparecchio UN insolito rumore, odore O appare del fumo scuro, spegnerlo immediatamente e staccare la spina. Se è presente del fumo scuro, lasciare che smetta di emettere e lasciare che la friggitrice si raffreddi completamente prima di rimuovere le teglie.
37. Se l'apparecchio smette improvvisamente di funzionare, scollegarlo immediatamente e lasciarlo raffreddare per almeno 60 minuti, quindi ricollegarlo e riaccenderlo.
38. Quando staccare la spina IL dispositivo, Presa di IL tappo, non IL corda.
39. Non tentare di riparare, smontare o modificare l'apparecchio. Non ci sono parti riparabili dall'utente all'interno.
40. L'apparecchio non è progettato per essere controllato da un timer esterno o da un sistema di controllo remoto separato.
41. Non utilizzare o conservare mai nel dispositivo accessori non consigliati dal produttore, poiché potrebbero comprometterne il funzionamento, danneggiarlo o arrecargli danni.
42. Non usare mai utensili di metallo per togliere i piatti dalle padelle! Usa invece pinze o altri utensili da cucina in legno o plastica resistente al calore.
43. Non mettere nelle pentole vetro, carta, cartone, fogli di alluminio, plastica ecc.
44. Fare non pulire O lavare IL apparecchio con erosivo pulizia agenti come l'alcool o la benzina.
45. Scollegare IL apparecchio Prima installazione O rimozione accessori.
46. Soltanto utilizzo IL apparecchio per suo destinato scopi.
47. Fare non Partire IL apparecchio incustodito Quando girato SU.

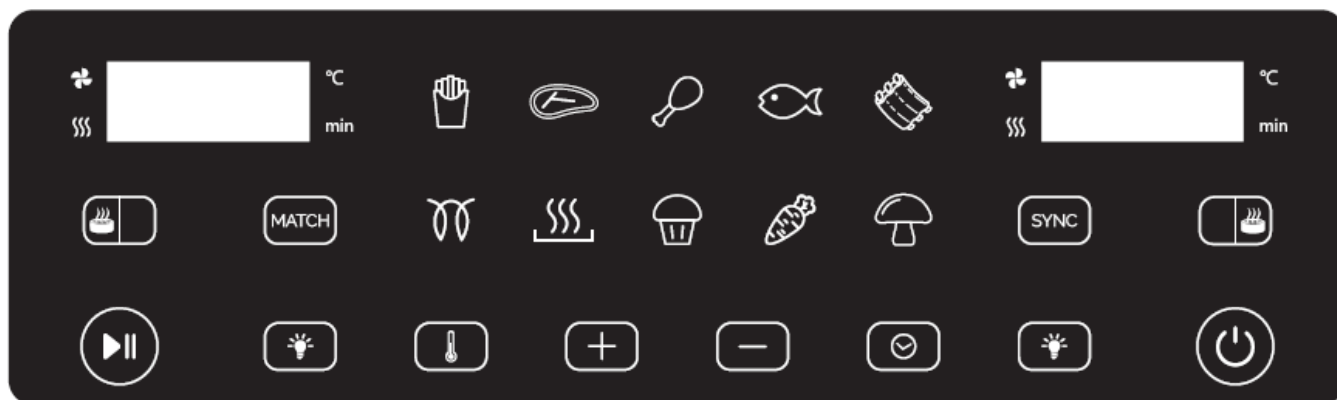
48. IL dispositivo È non destinato per all'aperto utilizzo.
49. Questo apparecchio È destinato per domestico al chiuso utilizzo soltanto. Qualunque altro uso è considerato inappropriato e pericoloso. produttore fa non accettare responsabilità per danno risultante dalla mancata osservanza del foglio di istruzioni.

SAPERE TUO ARIA FRIGGITRICE



1. Alloggiamento
2. Pannello di controllo con display
3. 2 rastrelliere
4. 2 padelle
5. Maniglie
6. Aperture di uscita dell'aria
7. Staffa di avvolgimento del filo
8. Cavo di alimentazione
9. Pennello
10. Spatola
11. Pinze per alimenti
12. 6 stampi per muffin

DISPLAY



Simbolo	Descrizione
	Programmi automatici
	Regolazione panoramica sinistra
MATCH	Funzione MATCH (regolazione automatica delle impostazioni della padella 2 per adattarle alle impostazioni della padella 1)
	Preriscaldare
	Mantieniti al caldo
SYNC	Funzione SYNC (Sincronizzazione automatica dei tempi di cottura)
	Regolazione della panoramica a destra
	Attivazione E Interrompere programma / funzione
	Interruttore retroilluminazione per il pannello sinistro
	Regolazione della temperatura
	Pulsante di incremento temperatura/tempo
	Pulsante di decremento temperatura/tempo
	Regolazione del tempo
	Interruttore di retroilluminazione per la padella destra
	ACCESO/SPENTO

PRIMA IL PRIMO UTILIZZO

1. Disimballare IL dispositivo con Tutto Di suo accessori. Rimuovere IL protettivo sventare E lavare Tutto del accessori, IL padelle In caldo acqua con sapone, E Poi Asciutto loro completamente. Pulisci il dentro Di IL dispositivo con UN umido stoffa, E Poi risciacquo con UN carta asciugamano. Prima usando IL dispositivo assicurarsi che tutti i suoi elementi siano completamente asciutti.
2. Là Forse traccia Di odore durante IL Primo pochi minuti di iniziale utilizzare. Questo è normale E Volere scompaiono rapidamente.

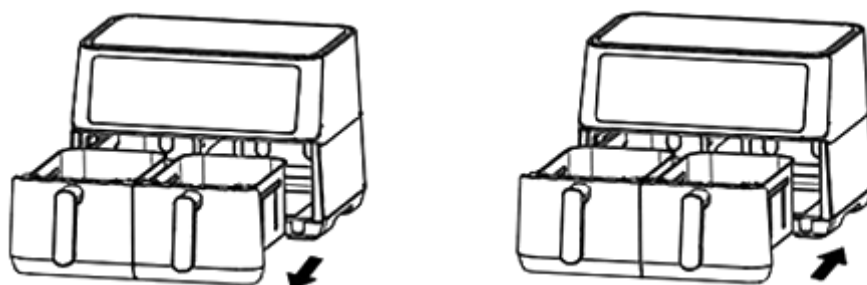
UTILIZZANDO IL DISPOSITIVO

INSERIMENTO / RIMOZIONE IL PANNELLA S

Attenzione: Utilizzo estremo cura Quando rimozione IL padelle da IL aria friggitrice E Quando riempirli o svuotarli. Si consiglia di utilizzare guanti da cucina.

Importante: Non mettere il cibo direttamente nel contenitore del dispositivo. Mettere il cibo negli accessori forniti.

1. A rimuovere IL padella, presa IL maniglia Di IL padella tirare delicatamente la maniglia verso di sé. Estrarre la padella dal corpo dell'apparecchio.
2. Riempire O vuoto IL contenuto Di IL padella.
3. Posto IL padella Indietro in IL dispositivo corpo E premere con fermezza.



TORNITURA SU

Dopo aver collegato la friggitrice ad aria, questa entrerà in modalità standby. Le icone sul display si illumineranno automaticamente. IL dispositivo Volere Fare UN caratteristica suono segnale, E Poi Tutto Di IL icone tranne perché il pulsante ON/OFF sarà spento.

Premere  A giro SU IL dispositivo. IL le icone saranno illuminare In bianco.

PRERISCALDARE FUNZIONE

Esso È raccomandato A utilizzo IL preriscaldare funzione Prima usando IL programmi.

Utilizzo  o  scegliere .

IL predefinito temperatura Di 180 °C E UN tempo Di 5 minuti Volere Essere visualizzato SU IL schermo.

A regolare IL temperatura, premere  e quindi utilizzare  e  Per regolare l'ora, premere , quindi utilizzare  E .

IL temperatura allineare Potere Essere impostato da 80 A 200°C. L'intervallo di tempo può essere impostato da 1 a 60 minuti.

Premere  A giro SU IL preriscaldare funzione.

IL temperatura E rimanente tempo Volere alternare SU IL display.

Attenzione: Durante preriscaldare funzione Esso non è possibile A regolare IL temperatura e tempo.

Dopo IL specificato tempo ha trascorre, IL dispositivo Volere emettere caratteristica suono segnali E entrare in modalità standby.

COTTURA NELLA TEGLIA DI SINISTRA / COTTURA NELLA TEGLIA DI DESTRA

Premere  per cuocere nella teglia sinistra, premere  per cuocere nella teglia destra. Premere di nuovo il pulsante per selezionare il programma desiderato. Scegliere tra: patatine fritte, bistecca, pollo, pesce, costole, torta, verdure e disidratazione.

UTILIZZANDO IL PROGRAMMI

Ogni programma ha UN predefinito temperatura E tempo Quello Potere Essere aggiustato secondo A tuo preferenze.

Premere  e quindi utilizzare  e a  regolare IL temperatura. IL temperatura allineare Potere Essere impostato da 80 A 200 °C. L'intervallo di temperatura per la disidratazione può essere impostato da 50 A 80 °C

Premere  e quindi utilizzare  e a  regolare IL durata Di IL modalità. IL tempo allineare Potere Essere impostato da 1 A 60 minuti. Il tempo intervallo per la disidratazione può Essere impostato da 1 A 24 ore.

Premere  A giro SU IL modalità.

IL temperatura E rimanente tempo Volere alternare SU IL display.

Dopo IL specificato tempo ha trascorso, IL dispositivo Volere emettere caratteristica suono segnali E entrare modalità standby.

Nota: Durante IL operazione Di UN specifico programma, eccesso succo da cibo Maggio accumulare In IL padelle. Questo è un fenomeno normale.

Nota: Mai utilizzo metallo utensili A rimuovere cibo da IL padelle! Invece, utilizzo pinze O altro cucina utensili in legno o in plastica resistente al calore per questo scopo.

Importante: Prima collocamento salsicce In IL padelle, Ricordare A punto loro. Fare non cucinare salsicce senza prima averli valutati.

Suggerimento: per cuocere in entrambe le teglie, premere  o , quindi per mettere in pausa la cottura nella rispettiva teglia .

Suggerimenti:

- Quando prepari patatine fritte fatte in casa, usa una piccola quantità di olio da cucina per ottenere un effetto croccante. Inoltre, spruzza leggermente altri alimenti che tendono ad attaccarsi con una piccola quantità di olio. Ricordati di aspettare qualche minuto dopo aver aggiunto l'olio prima di avviare la modalità selezionata.
- Durante la preparazione di certi piatti, è necessario scuotere il contenuto delle padelle. Scuotendo si ottengono risultati migliori e una frittura uniforme del cibo. A metà del programma, l'apparecchio emetterà un segnale acustico distintivo e il display mostrerà "TURN", ricordandoti di scuotere il contenuto delle padelle. Per scuotere il contenuto, rimuovi la padella seguendo le istruzioni nella sezione "USO DELL'APPARECCHIO". Scuoti con attenzione ma a fondo il contenuto. Rimetti la padella nel corpo dell'apparecchio, seguendo i passaggi nella sezione "USO DELL'APPARECCHIO", e l'apparecchio riprenderà automaticamente a funzionare.

FUNZIONE DI SINCRONIZZAZIONE (non correlata alla disidratazione)

La funzione SYNC consente la sincronizzazione automatica dei tempi di cottura, assicurando che la cottura in entrambe le teglie termini contemporaneamente, anche se sono stati impostati tempi di cottura diversi per ciascuna teglia.

Regolare il tempo di cottura e la temperatura separatamente per la teglia sinistra e destra seguendo le istruzioni nella sezione COTTURA NELLA TEGLIA SINISTRA / COTTURA NELLA TEGLIA DESTRA.

Premere SYNC per selezionare la funzione SYNC, quindi ►|| premere per attivarlo.

Se per una delle teglie è impostato un tempo di cottura più breve, il display mostrerà il simbolo "HOLD", che indica una pausa nella cottura per quella teglia. L'apparecchio regolerà automaticamente l'inizio della cottura per garantire che entrambe le teglie terminino contemporaneamente.

FUNZIONE DI CORRISPONDENZA

La funzione MATCH consente la regolazione automatica delle impostazioni del pan 2 in modo che corrispondano a quelle del pan 1, eliminando la necessità di configurazioni separate.

Regolare il tempo di cottura e la temperatura per la teglia selezionata seguendo le istruzioni nella sezione COTTURA NELLA TEGLIA SINISTRA / COTTURA NELLA TEGLIA DESTRA.

Premere MATCH per selezionare la funzione MATCH, quindi ►|| premere per attivarla.

ACCENSIONE/SPEGNIMENTO DELLA RETROILLUMINAZIONE

Premere  per accendere/spegnere la retroilluminazione per la panoramica sinistra/destra.

Nota: La retroilluminazione si spegnerà automaticamente dopo circa 70 secondi di inattività.

PREDEFINITO AUTOMATICO MODALITÀ

MODALITÀ	TEMPERATURA DI DEFAULT	TEMPO DI DEFAULT
Patatine fritte 	200 °C	22 minimo
Bistecca 	200 °C	12 minuti
Pollo 	200 °C	20 minuti
Pescare 	180 °C	18 minuti
Costolette 	150 °C	40 minuti
Torta 	180 °C	15 minimo
Verdure 	175 °C	20 minuti
Disidratazione 	65 °C	8 H

RACCOMANDATO QUANTITÀ, PREPARAZIONE TEMPO E TEMPERATURA

Pasto	Min.-max. quantità (g)	Tempo (min.)	Temperatura Temperatura	tremante
Patatine fritte surgelate sottili	900-1000 grammi	18-25	200	Sì
Patatine fritte surgelate spesse	900-1000 grammi	20-25	200	Sì
Bistecca	100-1000 grammi	12-18	200	Sì
Costolette di maiale	100-1000 grammi	12-18	180	Sì
Hamburger	100-1000 grammi	10-20	180	Sì
Rotolo di salsiccia	100-1000 grammi	13-15	200	Sì
Bacchette	100-1000 grammi	25-30	180	Sì
Petto di pollo	100-1000 grammi	18-25	180	Sì
Involtini primavera	100-1000 grammi	8-10	200	Sì
Congelato pollo pepite	100-1000 grammi	8-12	180	Sì
Bastoncini di pesce congelati	100-1000 grammi	6-10	200	NO
Pangrattato congelato spuntini al formaggio	100-1000 grammi	8-10	180	NO
Verdure ripiene	100-1000 grammi	12-20	160	NO
Torta	1000 G	20-25	150	NO
Quiche	1000 G	12-20	180	NO
Muffin	1000 grammi	15-18	200	NO
Snack dolci	1000 grammi	20	160	NO

Importante: I valori minimi e massimi suggeriti degli ingredienti (g) indicati nella tabella si riferiscono all'uso di due ciotole. Se utilizzi solo una ciotola, ricorda di ridurre della metà le quantità consigliate degli ingredienti.

MANTENERE CALDO

Utilizzo  o  scegliere .

IL predefinito temperatura Di 80 °C E UN tempo Di 30 minuti Volere Essere visualizzato SU IL schermo.

A regolare IL temperatura premere , quindi utilizzare  e  .
IL temperatura allineare Potere Essere impostato da 65 A 95 Temperatura
A regolare IL premere il tasto tempo , quindi usare  e  .
L'intervallo di tempo può essere impostato da 1 a 60 minuti.

Premere  A giro IL Mantenere Caldo funzione SU.

Attenzione: Durante IL Mantenere Caldo funzione Esso È non è possibile A regolare IL temperatura E tempo.

A eliminare Questo funzione,  premere.

Dopo IL specificato tempo ha trascorso, IL dispositivo Volere emettere caratteristica suono segnali E andare in modalità standby.

Aggiuntivo caratteristiche

L'apparecchio entrerà automaticamente in modalità standby dopo circa 5 minuti di inattività.

L'apparecchio metterà automaticamente in pausa il funzionamento se la teglia viene rimossa durante un programma o una funzione. Se la teglia viene reinserita entro 5 minuti, l'apparecchio riprenderà a funzionare con le impostazioni precedenti. Dopo questo periodo, la cottura verrà interrotta in modo permanente e l'apparecchio entrerà in modalità standby.

TORNITURA SPENTO IL DISPOSITIVO

Premere e  tenere premuto per circa 2 secondi per giro spento IL dispositivo. Attendere che la ventola smetta completamente di funzionare, quindi staccare la spina IL dispositivo.

PULIZIA E MANUTENZIONE

ATTENZIONE: Pulito IL dispositivo Dopo ogni utilizzo.

ATTENZIONE: Fare non utilizzo metallo utensili O corrosivo prodotti chimici A pulito Qualunque parti Di Questo dispositivo.

ATTENZIONE: Non immergere il dispositivo in acqua o in qualsiasi altro liquido, e non sciacquare la friggitrice sotto l'acqua corrente acqua. Non permettere all'acqua o ad altri liquidi di entrare nelle aperture del dispositivo.

1. Prima esecuzione Qualunque Di IL seguente azioni, svolta spento IL dispositivo E disconnettere da esso IL fonte di energia.
2. Aspettare Fino a IL dispositivo E Tutto Di IL elementi Avere raffreddato giù completamente.
3. Smontare Tutto Di IL usato accessori.
4. Per pulire la parte esterna dell'involucro dell'apparecchio e rimuovere le macchie secche dall'interno della friggitrice, utilizzare un panno umido, quindi asciugare accuratamente tutti i componenti con un panno morbido e asciutto.
5. Per rimuovere i residui di cibo, riempi le teglie con acqua calda e sapone e lasciale riposare per circa 10 minuti. Dopo circa 10 minuti, lava le teglie seguendo le istruzioni sottostanti.
6. Lavare tutti gli accessori con acqua calda e sapone. Risciacquare e asciugare accuratamente i componenti. Le pentole e scaffali Potere Anche Essere in modo sicuro lavato in lavastoviglie.

TECNICO SPECIFICHE

Valutato energia	2850W
Energia fornitura	220-240V ~ 50-60 Hz

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
IL dispositivo fa non lavoro	IL energia tappo È scollegato dalla presa.	Collegare IL energia tappo A IL PRESA.
	Le pentole non sono posizionate correttamente dentro IL aria friggitrice.	Posto IL padelle secondo alla sezione UTILIZZO DEL DISPOSITIVO.
IL piatti Sono poco cotto	Là È pure tanto ingredienti nelle padelle.	Fare non sovraffollamento IL aria friggitrice. Posto l'appropriato quantità Di ingredienti In le teglie secondo le QUANTITÀ CONSIGLIATE, TEMPO DI PREPARAZIONE E TEMPERATURA sezione.
	IL impostato temperatura È pure Basso.	Selezionare IL appropriato temperatura secondo la sezione QUANTITÀ CONSIGLIATE, TEMPI DI PREPARAZIONE E TEMPERATURA.
	IL impostato tempo È pure corto.	Selezionare IL appropriato tempo secondo alla sezione QUANTITÀ CONSIGLIATE E PREPARAZIONE TEMPO.
IL preparato spuntini non sono croccanti	IL ingredienti usato Sono non adatto per preparare senza grassi piatti.	Leggermente spray IL ingredienti con UN piccola quantità di olio per risultati migliori.
Gli spuntini preparati vengono cotti in modo non uniforme.	Il contenuto delle pentole non è stato scosso durante il programma.	Alcune pietanze richiedono di essere agitate. Agitare il contenuto delle pentole seguendo le istruzioni nelle sezioni USO DEL DISPOSITIVO e QUANTITÀ CONSIGLIATE, TEMPO DI PREPARAZIONE TEMPERATURA.
È difficile togliere le padelle dalla friggitrice.	Là È pure tanto ingredienti nelle padelle.	Fare non sovraffollamento IL aria friggitrice; posto l'appropriato quantità Di ingredienti In le teglie secondo le QUANTITÀ CONSIGLIATE, TEMPO DI PREPARAZIONE E TEMPERATURA sezione.
	Le pentole non sono posizionate correttamente dentro IL aria friggitrice.	Posto IL padelle secondo alla sezione UTILIZZO DEL DISPOSITIVO.
E1, E2, E3, E4	C'è un problema con il sensore della temperatura.	Contatta il servizio clienti Yoer.
E5	Il dispositivo è stato danneggiato.	Contatta il servizio clienti Yoer.

E6	Il dispositivo ha raggiunto una temperatura troppo elevata.	Scollegare il dispositivo e lasciarlo raffreddare.
Là È UN grande quantità di vapore che esce dall'apparecchio.	Ingredienti con UN alto sono stati utilizzati contenuti liquidi.	Durante IL preparazione Di certo stoviglie, gocce e succhi possono accumularsi metter il fondo a Di IL padelle, contribuendo A la generazione Di vapore. Questo fa non influisce sul risultato finale e non danneggia il dispositivo.
	Là Sono residui Di succhi dagli alimenti precedentemente cotti nelle padelle.	I succhi riscaldati nelle pentole contribuiscono alla formazione Di vapore. Sempre pulito il dispositivo dopo ogni utilizzo.
IL preparato patatine fritte erano non sono cotti in modo uniforme o croccanti.	IL cucina tempo E la temperatura non è stata regolata correttamente.	Selezionare il tempo e la temperatura appropriati secondo la sezione CONSIGLIATI QUANTITÀ E PREPARAZIONE TEMPO.
	IL contenuto Di IL le padelle erano non scosso durante IL processo di preparazione delle patatine fritte.	Alcune pietanze richiedono di essere agitate. Agitare il contenuto delle pentole seguendo le istruzioni nelle sezioni USO DEL DISPOSITIVO e QUANTITÀ CONSIGLIATE, TEMPO DI PREPARAZIONE E TEMPERATURA.
	Fresco patata patatine fritte erano usato	Quando preparare fresco patata patatine fritte, spruzzateli leggermente con olio da cucina.

AMBIENTE



■ Questo prodotto contiene materiali riciclabili. Non smaltire questo prodotto come rifiuto urbano indifferenziato. Contattare il comune locale per conoscere il punto di raccolta più vicino.

GARANZIA E RIPARAZIONE

La garanzia del prodotto include difetti derivanti da difetti di materiale o di fabbricazione. Questa garanzia è valida solo se l'apparecchio è stato utilizzato in conformità alle istruzioni e a condizione che non sia stato modificato, riparato o manomesso da persone non autorizzate o danneggiato da uso improprio o trasporto. La garanzia non si applica a difetti derivanti da usura naturale di componenti o oggetti fragili come articoli in vetro e ceramica.

La presente garanzia non limita i diritti fondamentali del cliente né altri diritti garantiti dalle leggi in materia di acquisto di elettrodomestici.

In caso di richiesta di garanzia, contattare il fornitore verificato o Yoer Service. Durante l'invio della richiesta, allegare informazioni sulla natura del malfunzionamento e una prova di acquisto.

WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA

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

1. Przed przystąpieniem do użytkowania dokładnie zapoznaj się z niniejszą instrukcją i zachowaj ją na przyszłość.
2. Upewnij się, że napięcie w gniazdku elektrycznym odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej.
3. Upewnij się, że gniazdko jest odpowiednio uziemione.
4. Umieść urządzenie na płaskiej, stabilnej i suchej powierzchni, odpornej na działanie wysokich temperatur.
5. Zachowaj odstęp minimum 10 cm pomiędzy urządzeniem, a ścianą lub innymi znajdującymi się w pobliżu urządzeniami.
6. Trzymaj urządzenie z dala od źródeł wilgoci, benzyny, łatwopalnych gazów, kuchenek i innych źródeł ciepła.
7. Aby zmniejszyć ryzyko pożaru, trzymaj tekstylia, zastony lub inne materiały łatwopalne z dala od urządzenia.
8. Nie stawiaj urządzenia na rozgrzanej kuchence gazowej, kuchence elektrycznej ani w ich pobliżu. Nie umieszczaj frytkownicy w piekarniku.
9. Nie pozwól, aby przewód zasilający zwisał z krawędzi stołu, blatu lub dotykał gorących powierzchni.
10. By zapobiec pożarowi, porażeniu prądem elektrycznym, bądź zranieniu nie zanurzaj przewodu, wtyczki lub urządzenia w wodzie lub innych cieczach.
11. To urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub zostały poinstruowane odnośnie obsługi urządzenia oraz rozumieją zagrożenia wynikające z jego użytkowania. Należy zwrócić szczególną uwagę, aby dzieci nie

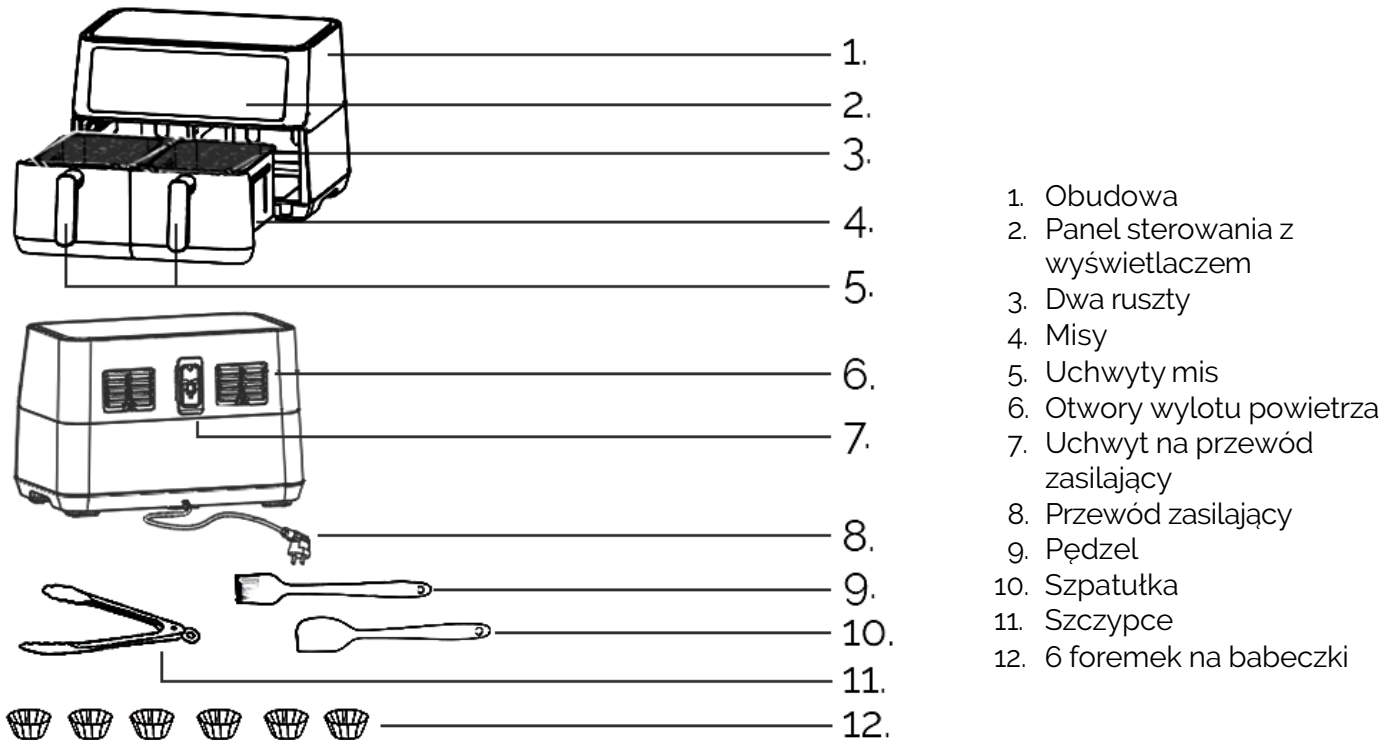
- bawiły się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci bez odpowiedniego nadzoru.
12. Zwróć uwagę, aby dzieci poniżej 3 lat będące bez nadzoru trzymały się z dala od urządzenia. Dzieci w wieku od 3 do 8 lat mogą włączyć i wyłączyć urządzenie wyłącznie pod warunkiem, że zostało ono umieszczone lub zainstalowane w prawidłowej pozycji roboczej oraz jeśli są nadzorowane lub zostały poinstruowane odnośnie obsługi urządzenia oraz rozumieją zagrożenia wynikające z jego użytkowania. Dzieci w wieku od 3 do 8 lat nie mogą podłączać, regulować ani czyścić i konserwować urządzenia.
 13. Unikaj używania przedłużaczy kabla zasilającego.
 14. Gdy używasz przedłużacza upewnij się, że nie przekraczasz znamionowej mocy /obciążenia przedłużacza.
 15. Przed użyciem upewnij się, że frytkownica oraz załączone akcesoria są kompletne i nieuszkodzone.
 16. Nie korzystaj z urządzenia posiadającego uszkodzoną obudowę, przewód zasilający, wtyczkę lub w przypadku jakiegokolwiek innej awarii.
 17. Nie umieszczaj pożywienia bezpośrednio w misach urządzenia. Umieść pożywienie w załączonych akcesoriach.
 18. Jeśli przewód zasilający lub inny element jest uszkodzony, może zostać naprawiony wyłącznie przez serwis producenta lub wykwalifikowaną do tego osobę, posiadającą odpowiedni certyfikat w celu uniknięcia zagrożenia.
 19. Wyłącz urządzenie przed wyjęciem wtyczki zasilającej. Odłączaj urządzenie od zasilania, gdy nie jest ono używane, podczas przenoszenia oraz czyszczenia.
 20. Przed przystąpieniem do przenoszenia lub czyszczenia pozwól, by urządzenie całkowicie ostygło.

21. Nie dotykaj gorących powierzchni urządzenia. Podczas wysuwania mis korzystaj z uchwytów. Zaleca się stosowanie rękawic kuchennych.
22. Nie napełniaj frytkownicy olejem, ani innymi cieczami, ponieważ grozi to ryzykiem pożaru.
23. Upewnij się, że umieszczone składniki nie mają styczności z grzałkami urządzenia.
24. Nie uruchamiaj urządzenia, gdy misy nie zostały prawidłowo umieszczone w frytkownicy.
25. Nie otwieraj górnej pokrywy urządzenia.
26. Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na frytkownicy.
27. Nie blokuj wlotu ani wylotu powietrza podczas pracy urządzenia.
28. Nie przemieszczaj ani nie potrząsaj urządzeniem podczas jego pracy.
29. Nie chwyć wtyczki zasilającej mokrymi rękoma, gdyż może to doprowadzić do porażenia prądem elektrycznym.
30. Nie używaj urządzenia mokrymi rękami lub stojąc boso.
31. Nie przepełniaj urządzenia. Stosuj się do wytycznych związanych z ilością składników przypisanym danym trybom.
32. Nie umieszczaj metalowych przyborów w frytkownicy, gdyż może doprowadzić to do powstania pożaru lub zranień.
33. Zachowaj szczególną ostrożność umieszczając w urządzeniu metalowe pojemniki lub naczynia żaroodporne, ze względu na ich wyższą temperaturę.
34. Podczas pracy urządzenia z otworów wylotowych wydobywa się gorąca para. Nie zbliżaj twarzy, rąk ani innych części ciała do miejsc wylotu pary.
35. Zachowaj szczególną ostrożność podczas wysuwania mis z frytkownicy oraz opróżniania ich zawartości.

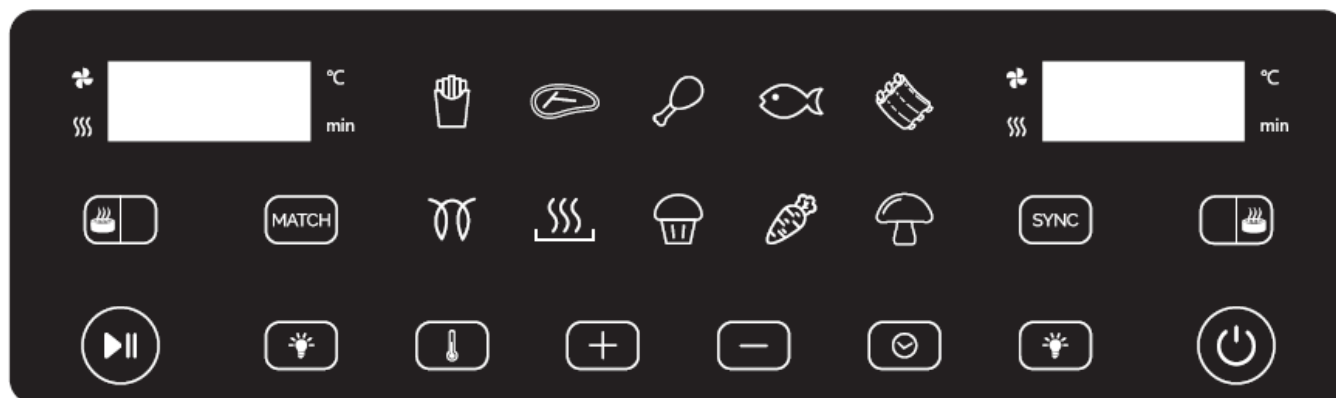
36. Jeśli podczas pracy urządzenia pojawi się nietypowy dźwięk, zapach lub ciemny dym, natychmiast wyłącz urządzenie i odłącz zasilanie. W przypadku wydobywania się ciemnego dymu z urządzenia przed wyjęciem mis poczekaj, aż dym się rozproszy, a urządzenie ostygnie.
37. Jeżeli urządzenie nagle przestanie działać, bezzwłocznie odłącz je od zasilania i pozwól mu stygnąć przez minimum 60 minut, podłącz urządzenie do zasilania i włącz je ponownie.
38. Podczas odłączania urządzenia od zasilania trzymaj za wtyczkę, nie za przewód.
39. Nie podejmuj prób naprawy, demontażu ani modyfikacji urządzenia. Wewnątrz urządzenia nie występują części, które mogą zostać naprawione samodzielnie przez użytkownika.
40. Nigdy nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego regulatora czasowego, bądź odrębnego systemu zdalnego sterowania.
41. Nie używaj i nie przechowuj w urządzeniu akcesoriów nierekomendowanych przez producenta, gdyż może to spowodować niepoprawną pracę urządzenia, jego uszkodzenie, bądź zranienia.
42. Nigdy nie używaj przyborów wykonanych z metalu do wyjmowania potraw z mis! Do tego celu użyj szczypiec lub innych przyborów kuchennych wykonanych z drewna lub tworzywa sztucznego odpornego na wysokie temperatury.
43. Nie umieszczaj w misach urządzenia szkła, papieru, tektury, folii aluminiowej, tworzywa sztucznego itp.
44. Nie wycieraj i nie myj urządzenia za pomocą żrących środków chemicznych takich jak alkohol czy benzyna.
45. Odłącz urządzenie od zasilania przed przystąpieniem do montażu lub demontażu akcesoriów.
46. Nie korzystaj z urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem.
47. Nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.

- 48. Nigdy nie korzystaj z urządzenia na wolnym powietrzu.
- 49. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego wewnątrz pomieszczeń. Wszelkie inne użycie uważa się za niewłaściwe i niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi.

POZNAJ SWOJĄ FRYTKOWNICĘ BEZTŁUSZCZOWĄ



WYŚWIETLACZ



Symbol	Opis
	Automatyczne programy
	Pieczenie w lewej misie
MATCH	Funkcja MATCH (Automatyczne dopasowanie ustawienia misy 2 na ustawienia misy 1)
	Wstępne nagrzewanie
	Podtrzymywanie ciepła
SYNC	Funkcja SYNC (automatyczna synchronizacja czasów pieczenia)
	Pieczenie w prawej misie
	Uruchamianie lub przerywanie programu/funkcji
	Włącznik/wyłącznik podświetlenia lewej misy
	Regulacja temperatury
	Przycisk zwiększający temperaturę/czas
	Przycisk zmniejszający temperaturę/czas
	Regulacja czasu
	Włącznik/wyłącznik podświetlenia prawej misy
	Włącznik/Wyłącznik

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Rozpakuj urządzenie wraz z załączonymi akcesoriami. Zdejmij folie ochronne i umyj wszystkie akcesoria oraz misy w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń, a następnie osusz je dokładnie. Wnętrze urządzenia przemyj zwilżoną ściereczką, a następnie osusz za pomocą papierowego ręcznika. Przed korzystaniem z urządzenia upewnij się, że urządzenie jest całkowicie suche.
2. Podczas pierwszego użycia, w ciągu kilku chwil urządzenie może emitować nieprzyjemny zapach. Jest to naturalne zjawisko, które szybko ustąpi.

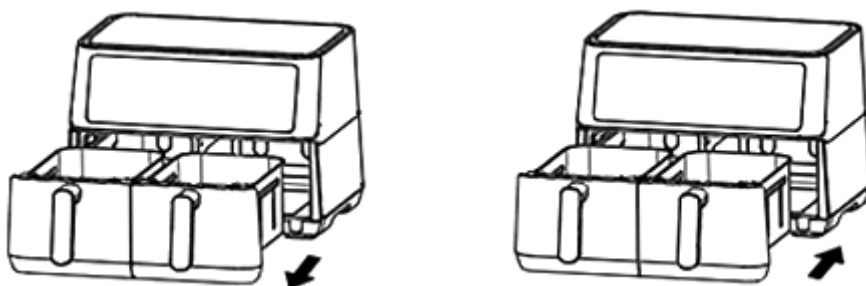
KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

UMIESZCZANIE / WYSUWANIE MIS

Uwaga: Zachowaj szczególną ostrożność podczas wysuwania mis z frytkownicy oraz uzupełniania czy opróżniania ich zawartości. Zalecane jest skorzystanie z rękawic kuchennych.

Ważne: Nie umieszczaj pożywienia bezpośrednio w misie urządzenia. Umieść pożywienie w załączonych akcesoriach.

1. By móc wysunąć misę chwyć za uchwyt, a następnie pociągnij ostrożnie za uchwyt w swoją stronę. Wyjmij misę z korpusu urządzenia.
2. Uzupełnij lub opróżnij zawartość misy.
3. Umieść misę w korpusie urządzenia i dociśnij.



URUCHAMIANIE

Po podłączeniu urządzenia do źródła zasilania, frytkownica przejdzie w stan czuwania. Ikony na wyświetlaczu automatycznie się podświetlą. Urządzenie wyda charakterystyczny sygnał dźwiękowy, a po chwili wszystkie ikony zgasną, a na wyświetlaczu automatycznie podświetli się włącznik.

Naciśnij  by włączyć urządzenie. Ikony na panelu wówczas podświetlą się.

WSTĘPNE NAGRZEWANIE

Zalecane jest skorzystanie z funkcji wstępnego nagrzewania przed korzystaniem z programów.

Użyj  lub  by wybrać .

Na ekranie ukaże się domyślna temperatura 180 °C i czas 5 min.

By zmienić temperaturę naciśnij , a następnie użyj  i . By zmienić czas naciśnij , a następnie użyj  i .

Zakres regulacji temperatury wynosi od 80 do 200 °C. Zakres regulacji czasu wynosi od 1 do 60 minut.

Naciśnij  by uruchomić funkcję.

Temperatura wraz z pozostałym czasem będą wyświetlane naprzemiennie na wyświetlaczu.

Uwaga: Podczas trwania funkcji dostosowanie temperatury oraz dobór czasu nie jest możliwy.

Po upływie danego czasu urządzenie wyda charakterystyczne sygnały dźwiękowe i przejdzie do trybu czuwania.

PIECZENIE W LEWEJ MISIE / PIECZENIE W PRAWEJ MISIE

Naciśnij  jeśli planujesz pieczenie w lewej misie, naciśnij  jeśli planujesz pieczenie w prawej misie. Naciskaj przycisk ponownie by móc wybrać żądany program. Wybierz pomiędzy: frytki, stek, kurczak, ryba, żeberka, ciasto, warzywa oraz suszenie.

KORZYSTANIE Z PROGRAMÓW

Każdy z programów posiada domyślną temperaturę i czas, które można edytować w zależności od własnych preferencji.

Naciśnij , a następnie użyj  i  by dobrać temperaturę. Zakres regulacji temperatury wynosi od 80 do 200°C.

Zakres regulacji temperatury dla funkcji suszenia wynosi od 50 do 80°C.

Naciśnij , a następnie użyj  i  by dopasować czas trwania trybu. Zakres doboru czasu wynosi od 1 do 60 minut.

Zakres regulacji czasu dla funkcji suszenia wynosi od 1 do 24 godzin.

Naciśnij  by uruchomić dany program.

Temperatura wraz z pozostałym czasem będą wyświetlane naprzemiennie na wyświetlaczu.

Po upływie danego czasu urządzenie wyda charakterystyczne sygnały dźwiękowe i przejdzie do trybu czuwania.

Uwaga: Podczas trwania danego programu w misach zbiera się nadmiar soku z żywności, jest to zjawisko normalne.

Uwaga: Nigdy nie używaj przyborów wykonanych z metalu do wyjmowania potraw z mis! Do tego celu użyj szczypiec do żywności lub innych przyborów kuchennych wykonanych z drewna lub tworzywa sztucznego odpornego na wysokie temperatury.

Ważne: Przed umieszczeniem kielbasy w misach, pamiętaj o jej nacięciu. Nie przyrządzaj kielbasy bez wcześniejszego nacięcia.

Wskazówka: W przypadku pieczenia w obu misach naciśnij  lub , a następnie . Wówczas urządzenie wstrzyma pieczenie w danej misie.

Wskazówki:

- Gdy przygotowujesz frytki ze świeżych ziemniaków, użyj niewielkiej ilości oleju spożywczego, aby osiągnąć chrupiący efekt. Spryskaj niewielką ilością oleju również inną żywność, która ma tendencję do przyklejania się. Pamiętaj, by odczekać kilka minut po dodaniu oleju przed uruchomieniem wybranego programu.
- W trakcie przyrządzania niektórych potraw należy potrząsać zawartością mis. Potrząsanie umożliwia osiągnięcie lepszego rezultatu i pozwala na równomierne usmażenie potraw. Wówczas w połowie czasu trwania programu urządzenie wyemituje charakterystyczny sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pokaże się TURN przypominając o konieczności potrząśnięcia zawartości mis. By móc potrząsnąć zawartością misy, wyjmij misę postępując zgodnie z sekcją KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA. Ostrożnie, ale dokładnie potrząśnij zawartością. Umieść misę z powrotem w korpusie urządzenia postępując zgodnie z sekcją KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA, a urządzenie będzie automatycznie kontynuować swoją pracę.
- W przypadku przyrządzania chrupiących frytek, optymalna ilość frytek wynosi 500 g.

FUNKCJA SYNC (nie dotyczy funkcji suszenia)

Funkcja SYNC pozwala na automatyczną synchronizację czasów pieczenia, dzięki czemu pieczenie w obu misach kończy się jednocześnie, nawet jeśli ustawiono różne czasy pieczenia dla poszczególnych mis.

Dostosuj czas i temperaturę pieczenia oddzielnie dla lewej misy oraz prawej misy postępując zgodnie ze wskazówkami zawartymi w sekcji PIECZENIE W LEWEJ MISIE / PIECZENIE W PRAWIEJ MISIE.

Naciśnij **SYNC** by wybrać funkcję SYNC, a następnie naciśnij  by uruchomić funkcję.

Jeśli dla jednej z mis ustawiono krótszy czas pieczenia, na wyświetlaczu pojawi się symbol HOLD, wskazujący na wstrzymanie pieczenia w danej misie. Urządzenie automatycznie dostosuje rozpoczęcie pieczenia, aby proces w obu misach zakończył się jednocześnie.

FUNKCJA MATCH

Funkcja MATCH umożliwia automatyczne dopasowanie ustawień misy 2 do ustawień misy 1, eliminując potrzebę wprowadzania osobnych konfiguracji.

Dostosuj czas i temperaturę pieczenia dla wybranej misy postępując zgodnie ze wskazówkami zawartymi w sekcji PIECZENIE W LEWEJ MISIE / PIECZENIE W PRAWIEJ MISIE.

Naciśnij **MATCH** by wybrać funkcję MATCH, a następnie naciśnij  by uruchomić funkcję.

WŁĄCZNIE / WYŁĄCZANIE PODŚWIETLENIA MIS

Naciśnij  , aby włączyć lub wyłączyć podświetlenie lewej/prawej misy.

Ważne: Podświetlenie wyłączy się automatycznie po około 70 sekundach bezczynności.

DOMYŚLNE USTAWIENIA PROGRAMÓW

TRYB	DOMYŚLNA TEMPERATURA	DOMYŚLNY CZAS
Frytki 	200 °C	22 min
Stek 	200 °C	12 min
Kurczak 	200 °C	20 min
Ryba 	180 °C	18 min
Żeberka 	150 °C	40 min
Ciasto 	180 °C	15 min
Warzywa 	175 °C	20 min
Suszenie 	65 °C	8 h

SUGEROWANE ILOŚCI, CZAS I TEMPERATURA PRZYZRĄDZANIA

Potrawa	Min.- max. ilość składników (g)	Czas (min.)	Temperatura (°C)	Potrząsanie
Cienkie mrożone frytki	900-1000 g	18-25	200	Tak
Grube mrożone frytki	900-1000 g	20-25	200	Tak
Stek	100-1000 g	12-18	200	Tak
Kotlety schabowe	100-1000 g	12-18	180	Tak
Hamburger	100-1000 g	10-20	180	Tak
Rolada z kiełbasą	100-1000 g	13-15	200	Tak
Podudzia z kurczaka	100-1000 g	25-30	180	Tak
Pierś z kurczaka	100-1000 g	18-25	180	Tak
Spring rolls	100-1000 g	8-10	200	Tak
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100-1000 g	8-12	180	Tak
Mrożone paluszki rybne	100-1000 g	6-10	200	Nie
Panierowane serowe przekąski	100-1000 g	8-10	180	Nie
Nadziewane warzywa	100-1000 g	12-20	160	Nie
Ciasto	1000 g	20-25	150	Nie
Quiche	1000 g	12-20	180	Nie
Muffiny	1000 g	15-18	200	Nie
Słodkie przekąski	1000 g	20	160	Nie

Ważne: Wartości sugerowanych minimalnych i maksymalnych ilości składników (g) podane w tabeli dotyczą użycia dwóch mis. Jeśli korzystasz wyłącznie z jednej misy, pamiętaj, że zalecane ilości składników należy zmniejszyć o połowę.

FUNKCJA PODTRZYMYWANIA CIEPŁA

Użyj  lub  by wybrać .
Na ekranie ukaże się domyślna temperatura 80°C i czas 30 minut.

By zmienić temperaturę naciśnij , a następnie użyj  i . Zakres regulacji temperatury wynosi od 65 do 95°C.

By zmienić czas, naciśnij , a następnie użyj  i .
Zakres regulacji czasu wynosi od 1 do 60 minut.

Naciśnij  by uruchomić funkcję.

Uwaga: Podczas trwania funkcji dostosowanie temperatury oraz dobór czasu nie jest możliwy.

By anulować ustawienie danej funkcji naciśnij.

Po upływie danego czasu urządzenie wyda charakterystyczne sygnały dźwiękowe i przejdzie do trybu czuwania.

Dodatkowe funkcje

Urządzenie przejdzie automatycznie w tryb czuwania po około 5 minutach bezczynności.

Urządzenie automatycznie wstrzyma pracę, jeśli miska zostanie wyjęta podczas trwania programu lub funkcji. Jeśli miska zostanie ponownie umieszczona w urządzeniu w ciągu 5 minut, urządzenie wznowi działanie z poprzednimi ustawieniami. Po upływie tego czasu pieczenie zostanie trwale przerwane, a urządzenie przejdzie do trybu czuwania.

WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA

Naciśnij i przytrzymaj  przez ok. 2 sekundy by wyłączyć urządzenie. Oczekaj, aż wentylator całkowicie zakończy swoją pracę, a następnie odłącz je od źródła zasilania.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

UWAGA: Czyszczenie urządzenia należy wykonać każdorazowo po skończonej pracy.

UWAGA: Nie używaj metalowych przyborów, ani żrących produktów chemicznych do czyszczenia jakichkolwiek elementów tego urządzenia.

UWAGA: Nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innym płynie, ani nie optukuj frytkownicy pod bieżącą wodą. Nie pozwól by woda lub inne płyny dostały się do otworów urządzenia.

1. Przed przystąpieniem do którejkolwiek z poniższych czynności wyłącz urządzenie, a następnie odłącz dostęp do źródła zasilania.
2. Poczekaj, aż urządzenie i wszystkie jego elementy całkowicie wystygną.
3. Zdemontuj wszystkie użyte akcesoria.
4. Do czyszczenia zewnętrznej części obudowy urządzenia oraz usunięcia przyschniętych zabrudzeń z wnętrza frytkownicy użyj wilgotnej szmatki, a następnie osusz dokładnie wszystkie elementy za pomocą miękkiej, suchej ściereczki.
5. By pozbyć się przypieczonych resztek żywności napętnij misy ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń, a następnie odczekaj około 10 minut. Po upływie około 10 minut umyj misy postępując zgodnie z poniższym punktem.
6. Umyj wszystkie akcesoria za pomocą ciepłej wody z płynem do mycia naczyń. Optucz i wysusz dokładnie elementy. Misy oraz ruszty można również bezpiecznie myć w zmywarce.

DANE TECHNICZNE

Moc	2850W
Napięcie / Częstotliwość	220-240V ~ 50-60Hz

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa	Wtyczka jest odłączona od gniazdka zasilającego.	Podłącz wtyczkę do gniazdka zasilającego.
	Misy nie zostały prawidłowo umieszczone we wnętrzu frytkownicy.	Umieść misy zgodnie z sekcją KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA.
Potrawy są niedopieczone	W urządzeniu znajduje się zbyt duża ilość składników.	Nie przepelniaj mis. Umieść w misach odpowiednią ilość składników zgodnie z sekcją SUGEROWANE ILOŚCI I CZAS PRZYZRĄDZANIA.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Dobierz odpowiednią temperaturę zgodnie z sekcją SUGEROWANE ILOŚCI I CZAS PRZYZRĄDZANIA.
	Czas przyrządzania jest zbyt krótki.	Dobierz odpowiedni czas zgodnie z sekcją SUGEROWANE ILOŚCI I CZAS PRZYZRĄDZANIA.
Przyrządzone przekąski nie są chrupiące	Użyte składniki nie są przeznaczone do przygotowywania beztłuszczowego.	Spryskaj składniki odrobiną oleju dla uzyskania lepszego efektu.
Przyrządzone przekąski są nierówno dopieczone	Nie potrząsano misami podczas trwania programu.	Niektóre potrawy wymagają potrząsania. Potrząśnij zawartością mis postępując zgodnie z wskazówkami zawartymi w sekcji KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA oraz SUGEROWANE ILOŚCI I CZAS PRZYZRĄDZANIA.
Misy ciężko wysuwają się z frytkownicy	W misach znajduje się zbyt duża ilość składników.	Nie przepelniaj frytkownicy. Umieść w misach odpowiednią ilość składników zgodnie z sekcją SUGEROWANE ILOŚCI I CZAS PRZYZRĄDZANIA.
	Misy nie zostały prawidłowo umieszczone w urządzeniu.	Umieść misy postępując zgodnie z sekcją KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA.
Z urządzenia wydobywa się duża ilość pary	Użyto składników zawierających dużą ilość płynów.	Podczas przyrządzania niektórych potraw na dnie mis gromadzą się ściekające soki, które przyczyniają się do powstania pary. Nie wpływa to na efekt końcowy, ani nie uszkadza urządzenia.
	W misach znajdują się pozostałości soków z potraw z poprzedniego użycia.	Podgrzewane w misach soki przyczyniają się do powstawania pary. Czyść urządzenie zawsze po skończonej pracy.

Przyrządzone frytki nie zostały równomiernie dopieczone lub nie są chrupiące	Nie dostosowano czasu i temperatury pieczenia.	Dobierz odpowiedni czas i temperaturę zgodnie z sekcją SUGEROWANE ILOŚCI I CZAS PRZYZRZĄDZANIA.
	Nie potrząsano zawartością mis podczas procesu przygotowywania frytek.	Niektóre potrawy wymagają potrząsania. Potrząśnij zawartością mis postępując zgodnie z wskazówkami zawartymi w sekcji KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA oraz SUGEROWANE ILOŚCI I CZAS PRZYZRZĄDZANIA.
	Użyto frytek ze świeżych ziemniaków.	W przypadku przygotowywania frytek ze świeżych ziemniaków spryskaj je odrobiną oleju spożywczego.
E1, E2, E3, E4	Problem z czujnikiem temperatury.	Skontaktuj się z serwisem Yoer.
E5	Urządzenie zostało uszkodzone.	Skontaktuj się z serwisem Yoer.
E6	Urządzenie osiągnęło zbyt wysoką temperaturę.	Odłącz urządzenie od źródła zasilania i odczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

ŚRODOWISKO

■ Produkt zawiera materiały nadające się do recyklingu. Nie wyrzucaj produktu razem z odpadami komunalnymi. Skontaktuj się z najbliższym punktem zbiórki odpadów.

WARUNKI GWARANCJI I NAPRAWY

Gwarancja na produkt obejmuje usterki powstałe w wyniku błędów materiałowych lub produkcyjnych. W ramach gwarancji producent zobowiązuje się do naprawy lub wymiany wszelkich wadliwych elementów, pod warunkiem, że urządzenie było używane zgodnie z instrukcją i nie było modyfikowane, naprawiane lub w jakikolwiek sposób naruszane przez nieupoważnioną do tego osobę, ani też uszkodzone w wyniku nieprawidłowego użycia lub transportu. Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia się elementów, ani elementów łatwo tłukących się, jak szkło, czy ceramika.

Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw konsumenta ani innych praw, jakie konsument posiada zgodnie z obowiązującymi przepisami, które dotyczą zakupu przedmiotów użytkowych.

W przypadku roszczenia gwarancyjnego należy zwrócić się do specjalistycznego punktu sprzedaży lub bezpośrednio do autoryzowanego serwisu Yoer. W momencie składania reklamacji należy podać rodzaj usterki oraz dołączyć kopię dowodu zakupu.

MĂSURI DE SALVARE IMPORTANTE

Când folosind electric aparate, de bază Siguranță precauții ar trebui să fie întotdeauna urmate, inclusiv următoarele:

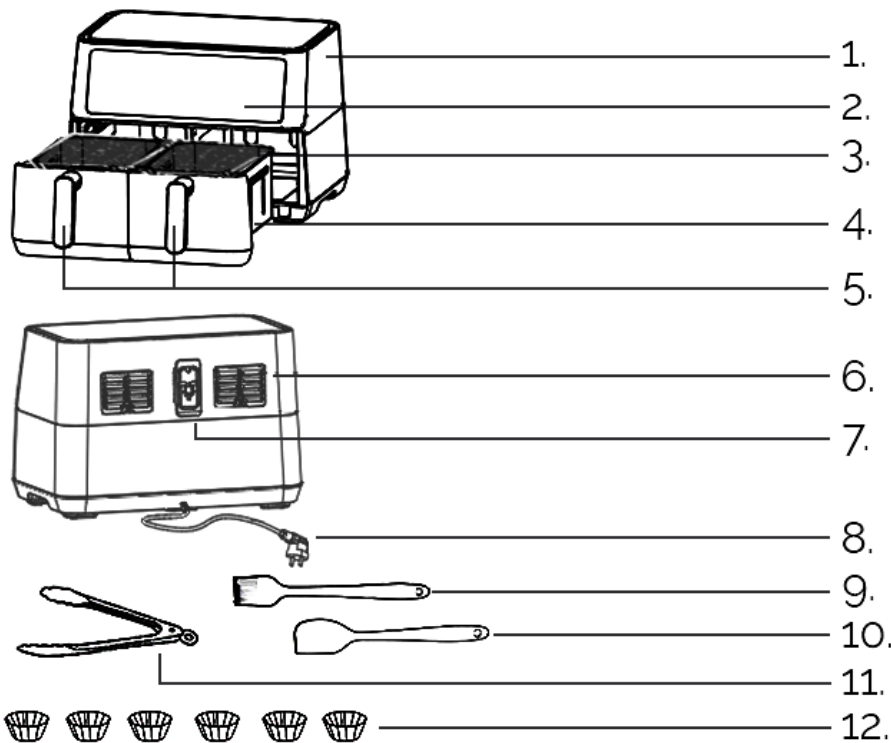
1. Citire toate instrucțiuni înainte folosind și păstrează pentru viitor referință.
2. Face Sigur că dvs priza Voltaj corespunde la cel Voltaj menționat pe eticheta de rating.
3. Face Sigur cel priza este în mod corespunzător împământat.
4. Loc cel aparat pe o plat, stabil și uscat suprafață care este rezistent la temperaturi ridicate.
5. Păstrează cel aparat la cel mai puțin 10 cm departe din zidul sau alte aparate din apropiere.
6. Țineți aparatul departe de orice sursă umedă, benzină, gaze inflamabile, sobe sau orice alte surse de căldură.
7. Nu permiteți ca aparatul să fie acoperit sau să atingă materiale inflamabile, cum ar fi draperiile.
8. Nu așezați dispozitivul pe un aragaz încălzit cu gaz sau electric sau în imediata apropiere a acestora. Nu introduceți friteuza cu aer într-un cuptor.
9. Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea mesei, blatului sau să atingă suprafețele fierbinți.
10. La proteja împotriva foc, electric șoc și rănire do nu scufunda cablul, ștecherul sau unitatea în apă sau alte lichide.
11. Acest aparat poate fi folosit de copii cu vârsta de 8 ani și peste și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe dacă ei au fost dat supravegherea sau instruirea cu privire la utilizarea aparatului într-un mod sigur și înțelegerea pericolelor implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curatenie și utilizator întreținere necesitate nu făcut de copii fără supraveghere.

12. Copii de Mai puțin decât 3 ani ar trebui fi păstrat departe decât dacă supravegheat continuu. Copiii cu vârsta cuprinsă între 3 ani și mai puțin de 8 ani trebuie să pornească/oprească aparatul numai cu condiția ca acesta să fi fost amplasat sau instalat. în sale destinat normal operare poziție și ei au a fost supravegheat sau instruit cu privire la utilizarea aparatului într-un seif calea si intelege pericolele implicate. Copii în vârstă de la 3 ani și mai puțin de 8 ani nu trebuie să conectați, să reglați și să curățați aparatul sau să efectuați întreținerea de către utilizator.
13. Evita folosind un extensie duce.
14. ATENȚIE: Dacă utilizați un prelungitor, asigurați-vă că nu depășiți puterea/sarcina maximă nominală de funcționare a prelungitorului.
15. Înainte de utilizare, asigurați-vă că friteuza cu aer și accesoriile sale sunt complete și nedeteriorate.
16. Nu utilizați aparatul cu corpul, cablul de alimentare sau ștecherul deteriorat sau după ce dispozitivul funcționează defectuos sau a fost deteriorat în vreun fel.
17. Nu puneți alimente direct în tigăile aparatului. Așezați mâncarea în accesoriile incluse.
18. Dacă cel livra cordon sau orice alte element este deteriorat, ea necesitate fi înlocuit de agentul de service al producătorului sau de o persoană calificată cu certificarea corespunzătoare pentru a evita pericolul.
19. Întoarce-te cel dispozitiv oprit înainte deconectarea. Întotdeauna deconectați cel dispozitiv atunci când nu este utilizat, înainte de transport sau curățare.
20. Lăsați aparatul să se răcească complet înainte de transport sau curățare.
21. Do nu atingere orice fierbinte suprafețe de cel aparat. Utilizare cel mănere la scoaterea tigăilor. Se recomandă folosirea mănușilor de bucătărie.

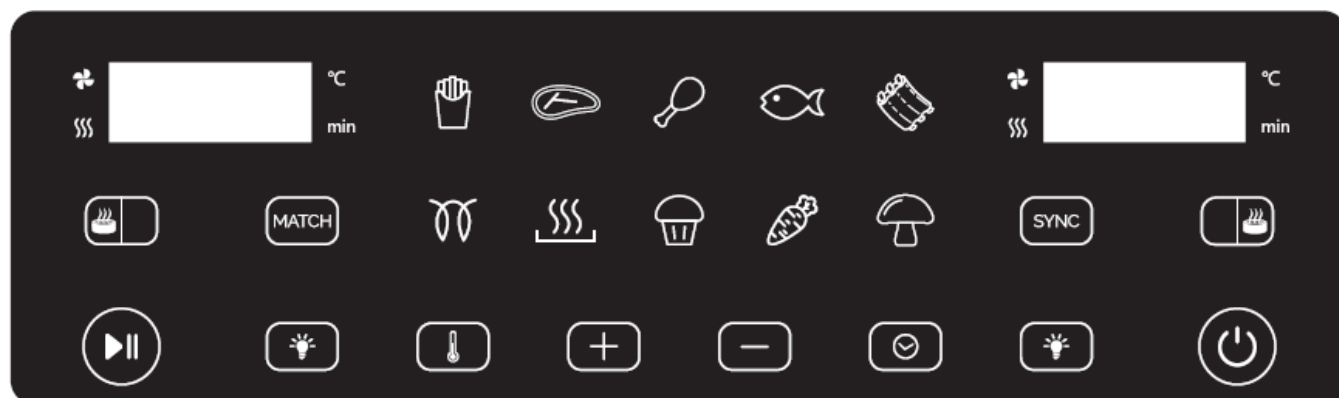
22. Nu umpleți friteuza cu aer cu ulei sau alte lichide, deoarece acest lucru poate provoca un incendiu.
23. Asigurați-vă că ingredientele nu intră în contact cu elementele de încălzire ale aparatului.
24. Nu porniți aparatul cu tigăile instalate incorect.
25. Do nu deschide cel superior acoperi de cel aparat. Acest este nu o capac.
26. Nu așezați niciun obiect pe friteuza cu aer.
27. Do nu bloc cel aer admisie și priza în timpul cel operare de cel aer friteuza.
28. Do nu mișcare nici se agită cel aparat în timpul sale operare.
29. Do nu atingere cel putere priză cu umed maini, deoarece ea s-ar putea provoca șocuri electrice.
30. Do nu opera cel dispozitiv cu umed mâinile sau desculț.
31. Do nu supraumplere cel dispozitiv. Urmăriți cel a producătorului linii directe pentru cantitatea de ingrediente alocată fiecărui mod.
32. Do nu introduce metal ustensile în cel aer friteuza ca ei mai cauza o foc sau risc de electrocutare.
33. Acordați atenție deosebită atunci când plasați recipiente metalice sau vase rezistente la căldură dispozitiv datorită temperaturii lor ridicate.
34. În timpul funcționării friteuzei cu aer, se eliberează abur fierbinte cel aer priza deschideri. Păstrează dvs față, mâinile și alte părți ale corpului departe de orificiile de evacuare a aerului.
35. Fi deosebit de atent la scoatere tigăile din friteuza cu aer si golindu-le continutul.
36. Dacă în timpul cel operare de cel aparat un neobișnuit zgomot, miros sau apare fum întunecat, opriți-l imediat și scoateți-l din priză. Dacă este prezent fum întunecat, lăsați-l să nu mai emită și lăsați friteuza să se răcească complet înainte de a scoate tigăile.

37. Dacă aparatul își încetează brusc funcționarea, deconectați-l imediat și lăsați unitatea să se răcească timp de cel puțin 60 de minute, apoi conectați-l din nou și porniți-l din nou.
38. Când deconectarea cel dispozitiv, tine de cel priza, nu cel cordon.
39. Nu încercați să reparați, dezamblați sau modificați aparatul. În interior nu există piese care pot fi reparate de utilizator.
40. Aparatul nu este conceput pentru a fi controlat de un temporizator extern sau de un sistem separat de telecomandă.
41. Nu utilizați și nu depozitați niciodată accesorii nerecomandate de producător în dispozitiv, deoarece ar putea cauza funcționarea necorespunzătoare a dispozitivului, deteriorarea acestuia sau deteriorarea acestuia.
42. Nu folosiți niciodată ustensile metalice pentru a scoate vasele din tigăi! În schimb, folosește clești sau alte ustensile de bucătărie din lemn sau plastic rezistent la căldură.
43. Nu puneți sticlă, hârtie, carton, folie de aluminiu, plastic etc. în tigăi.
44. Do nu șterge sau spălare cel aparat cu eroziv curatenie agenți precum alcoolul sau benzina.
45. Deconectați cel aparat înainte instalarea sau îndepărtarea accesorii.
46. Numai utilizare cel aparat pentru sale destinat scopuri.
47. Do nu pleca cel aparat nesupravegheat când întors pe.
48. The dispozitiv este nu destinat pentru în aer liber utilizare.
49. Acest aparat este destinat pentru gospodărie de interior utilizare numai. Orice altă utilizare este considerată inadecvată și periculoasă. The producător face nu accepta răspundere pentru deteriora rezultând din nerespectarea fișei de instrucțiuni.

CUNOAȘTE AL DVS AER FRĂTEUTĂ



AFIȘA



Simbol	Descriere
	Programe automate
	Reglarea panoului din stânga
MATCH	Funcția MATCH (Ajustarea automată a setărilor Pan 2 pentru a se potrivi cu setările Pan 1)
	Preîncălziți
	Păstrați cald
SYNC	Funcția SYNC (sincronizare automată a timpilor de coacere)
	Reglarea pan dreapta
	Activare și întrerupând program / funcție
	Comutator de iluminare de fundal pentru panoul din stânga
	Reglarea temperaturii
	Buton pentru creșterea temperaturii/timpului
	Buton de scădere a temperaturii/timpului
	Reglarea timpului
	Comutator de iluminare de fundal pentru panoul din dreapta
	ON/OFF

ÎNAINTE THE PRIMUL UTILIZARE

1. Despacheta cel dispozitiv cu toate de sale accesorii. Elimina cel de protecție folie și spălare toate al accesorii, cel tigăi în fierbinte apă cu săpun, și apoi uscat ei temeinic. Ștergeți interior de cel dispozitiv cu o umed pânză, și apoi clătiți cu o hârtie prosop. Înainte folosind cel dispozitivul asigurați-vă că toate elementele sale sunt complet uscate.
2. Acolo pot fi urmă de miros în timpul cel primul puțin minute de inițială utilizare. Acest este normal și voință dispar repede .

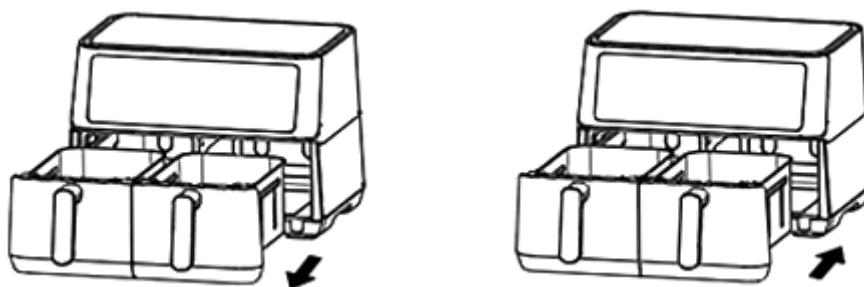
UTILIZAREA THE DISPOZITIV

INSERARE / ÎNCĂRTAREA THE PAN S

Atenție: Utilizare extrem îngrijire când îndepărtarea cel tigăi din cel aer friteuza și când reumplerea sau golirea acestora. Se recomandă folosirea mănușilor de bucătărie.

Important: Nu puneți alimente direct în tava dispozitivului. Așezați mâncarea în accesorii furnizate.

1. La elimina cel pan, prindere cel mâner de cel pan trageți ușor de mâner spre dvs. Scoateți tigaia din corpul dispozitivului.
2. Umple sau gol cel conținut de cel pan.
3. Loc cel pan spate în cel dispozitiv corp și presa cu fermitate.



COTITURĂ PE

După ce ați conectat friteuza cu aer, aceasta va intra în modul de așteptare. Pictogramele de pe afișaj se vor aprinde automat. The dispozitiv voiață face o caracteristică sunet semnal, și apoi toate de cel icoane cu excepția pentru că butonul ON/OFF va fi oprit.

Presa  la întoarce pe cel dispozitiv. The icoanele vor ilumina în alb.

PREINCALZITI FUNCȚIE

Ea este recomandat la utilizare cel preîncălziți funcție înainte folosind cel programe.

Utilizare  sau  de a alege .

The implicit temperatură de 180 °C și o timp de 5 minute voiață fi afisat pe cel ecran.

La regula cel temperatura, apăsați  și apoi utilizați  și . Pentru a regula ora, apăsați  și apoi utilizați  și .

The temperatură gamă poate fi set din 80 la 200°C. Intervalul de timp poate fi setat de la 1 la 60 de minute.

Presa  la întoarce pe cel preîncălziți funcție.

The temperatură și ramanand timp voiață alterna pe cel afișa.

Atenție: În timpul preîncălziți funcție ea nu este posibil la regula cel temperatura si timpul.

După cel specificat timp are se scurge, cel dispozitiv voiață emite caracteristică sunet semnale și intrați în modul de așteptare.

COACERE ÎN TAVA STÂNGA / COACERE ÎN TAVA DREAPTĂ

Apăsați  pentru coacere în tava din stânga, apăsați  pentru coacere în tava din dreapta. Apăsați din nou butonul pentru a selecta programul dorit. Alegeți între: cartofi prăjiți, friptură, pui, pește, coaste, prăjitură, legume și deshidratare.

UTILIZAREA THE PROGRAME

Fiecare program are o implicit temperatură și timp că poate fi ajustat conform la dvs preferințe.

Apăsați  și apoi utilizați  si  sa regla cel temperatură. The temperatură gamă poate fi set din 80 la 200 °C. Intervalul de temperatură pentru deshidratare poate fi setat de la 50 la 80 °C

Apăsați  și apoi utilizați  si  sa regla cel durată de cel modul. The timp gamă poate fi set din 1 la 60 minute. The timp interval pentru deshidratare poate fi set din 1 la 24 de ore.

Presa  la întoarce pe cel modul.

The temperatură și ramanand timp voință alterna pe cel afișa.

După cel specificat timp are scurs, cel dispozitiv voință emite caracteristica sunet semnale și intra modul standby.

Notă: În timpul cel operare de o specific program, exces suc din alimente mai acumula în cel tigăi. Acesta este un fenomen normal.

Notă: Nu utilizare metal ustensile la elimina alimente din cel tigare! In schimb, utilizare clești sau alte bucătărie ustensile din lemn sau plastic termorezistent în acest scop.

Important: Înainte plasarea cârnați în cel tigare, amintește-ți la Scor ei. Do nu bucătar cârnați fără să le puncteze în prealabil.

Sfat: Pentru coacerea în ambele tavi, apăsați  sau , iar apoi pentru a întrerupe coacerea în tava respective .

Sfaturi:

- Când pregătiți cartofi prăjiți de casă, utilizați o cantitate mică de ulei de gătit pentru a obține un efect crocant. De asemenea, pulverizați ușor alte alimente care tind să se lipească cu o cantitate mică de ulei. Nu uitați să așteptați câteva minute după adăugarea uleiului înainte de a porni modul selectat.
- În timpul cel pregătire de anumit feluri de mâncare, ea este necesar la se agită cel conținut de cel tigăi. Agitarea permite rezultate mai bune și chiar prăjirea alimentelor. La jumătatea programului, aparatul va emite un semnal sonor distinctiv, iar afișajul va arăta „TURN”, reamintindu-vă să scuturați conținutul tigăilor. Pentru a agita conținutul, scoateți tava urmând instrucțiunile din secțiunea „UTILIZAREA APARATORULUI”. Agitați cu grijă, dar bine conținutul. Puneți tava înapoi în corpul aparatului, urmând pașii din secțiunea „UTILIZAREA APARATULUI”, iar aparatul va relua automat funcționarea.

FUNCȚIE DE SINCRONIZARE (nu se referă la deshidratare)

Funcția SYNC permite sincronizarea automată a timpilor de coacere, asigurând că coacerea în ambele tavi se termină simultan, chiar dacă s-au setat timpi de coacere diferiți pentru fiecare tavă.

Reglați timpul și temperatura de coacere separat pentru tava din stânga și din dreapta, urmând instrucțiunile din secțiunea COACERE ÎN TAVA STÂNGA / COACERE ÎN TAVA DREPT.

Apăsați **SYNC** pentru a selecta funcția SYNC, apoi apăsați  pentru a-l activa.

Dacă este setat un timp de coacere mai scurt pentru una dintre tigăi, afișajul va afișa simbolul „HOLD”, indicând o pauză în coacere pentru acea tigaie. Aparatul va regla automat începutul coacerii pentru a se asigura că ambele tigăi se termină simultan.

FUNCȚIA DE MECI

Funcția MATCH permite ajustarea automată a setărilor panoului 2 pentru a se potrivi cu cele ale panoului 1, eliminând necesitatea unor configurații separate.

Reglați timpul și temperatura de coacere pentru tava selectată urmând instrucțiunile din secțiunea COACERE ÎN TAVA STÂNGA / COACERE ÎN TAVA DREPT.

Apăsați **MATCH** pentru a selecta funcția MATCH, apoi apăsați  pentru a o activa.

PORNIREA/OPRIREA ILUMINII DE BAZĂ

Apăsați  pentru a porni/dezactiva lumina de fundal pentru panoul din stânga/dreapta.

Notă: Iluminarea de fundal se va stinge automat după aproximativ 70 de secunde de inactivitate.

IMPLICIT AUTOMAT MODURI

MOD	TEMPERATURA DEFALTĂ	ORA IMPLICITĂ
Cartofi prajiti 	200 °C	22 min
Friptură 	200 °C	12 min
Pui 	200 °C	20 min
Pește 	180 °C	18 min
Coaste 	150 °C	40 min
Tort 	180 °C	15 min
Legume 	175 °C	20 min
Deshidratare 	65 °C	8 h

RECOMANDAT CANTITATI, PREGĂTIREA TIMP ȘI TEMPERATURĂ

Masă	Min.- max. cantitate (g)	Timp (min.)	Temperatură (°C)	Tremurând
Cartofi prajiti congelati subtiri	900-1000 g	18-25	200	Da
Cartofi prajiti grosi congelati	900-1000 g	20-25	200	Da
Friptură	100-1000 g	12-18	200	Da
Cotlete de porc	100-1000 g	12-18	180	Da
Hamburger	100-1000 g	10-20	180	Da
Rulada de cârnați	100-1000 g	13-15	200	Da
Tobe	100-1000 g	25-30	180	Da
Piept de pui	100-1000 g	18-25	180	Da
Rulouri de primăvară	100-1000 g	8-10	200	Da
Înghețat pui pepite	100-1000 g	8-12	180	Da
Degete de pește congelate	100-1000 g	6-10	200	Nu
Pesmet congelat gustări cu brânză	100-1000 g	8-10	180	Nu
Legume umplute	100-1000 g	12-20	160	Nu
Tort	1000 g	20-25	150	Nu
Quiche	1000 g	12-20	180	Nu
Brioșe	1000 g	15-18	200	Nu
Gustări dulci	1000 g	20	160	Nu

Important: Valorile minime și maxime sugerate ale ingredientelor (g) indicate în tabel se referă la utilizarea a două boluri. Dacă folosești doar un singur bol, nu uita să reduci la jumătate cantitățile recomandate de ingrediente.

PĂSTRA CALD

Utilizare  sau  de a alege .

The implicit temperatură de 80 °C și o timp de 30 minute vor fi afișate pe cel ecran.

La regula cel temperatură apăsați , apoi utilizați  și  .
The temperatură gamă poate fi set din 65 la 95 °C.

La regula cel apăsați timp , apoi utilizați  și  .
Intervalul de timp poate fi setat de la 1 la 60 de minute.

Presă  la întoarce cel păstrează cald funcție pe.

Atenție: În timpul cel păstrează cald funcție ea este nu este posibil la regula cel temperatură și timp.

La șterge acest funcție, presă .

După cel specificat timp are scurs, cel dispozitiv vor emite caracteristica sunet semnale și merge în modul standby.

Adițional Caracteristici

Aparatul va intra automat în modul standby după aproximativ 5 minute de inactivitate.

Aparatul va întrerupe automat funcționarea dacă tigaia este scoasă în timpul unui program sau funcție. Dacă vasul este reintrodus în decurs de 5 minute, aparatul va relua funcționarea cu setările anterioare. După acest timp, coacerea va fi oprită definitiv, iar aparatul va intra în modul standby.

COTITURĂ OFF DISPOZITIVUL

Apăsați și  mențineți apăsat timp de aproximativ 2 secunde pentru a întoarce oprit cel dispozitiv. Așteptați ca ventilatorul să oprească complet funcționarea, apoi deconectați cel dispozitiv.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

ATENȚIE: Curat cel dispozitiv după fiecare utilizare.

ATENȚIE: Do nu utilizare metal ustensile sau corozive chimicale la curat orice piese de acest dispozitiv.

ATENȚIE: Nu scufundați dispozitivul în apă sau orice alt lichid, și nu clătiți friteuza sub funcționare apă. Nu permiteți apă sau alte lichide să pătrundă în orificiile dispozitivului.

1. Înainte performant orice de cel urmând acțiuni, întoarceți-vă oprit cel dispozitiv și deconecta aceasta de la cel sursa de alimentare.
2. Așteaptă până cel dispozitiv și toate de cel elemente au răcit jos complet.
3. Dezasamblați toate de cel folosit accesorii.
4. Pentru a curăța partea exterioară a carcasei dispozitivului și a îndepărta petele uscate din interiorul friteuzei, utilizați o cârpă umedă, apoi uscați bine toate componentele cu o cârpă moale și uscată.
5. Pentru a îndepărta resturile de mâncare, umpleți cratițele cu apă caldă cu săpun și lăsați-le să stea aproximativ 10 minute. După aproximativ 10 minute, spălați vasele urmând instrucțiunile de mai jos.
6. Spălați toate accesoriile folosind apă caldă cu săpun. Clătiți și uscați bine componentele. Tigaile și rafturi poate asemenea fi în siguranță spălate în mașina de spălat vase.

TEHNIC SPECIFICAȚIE

Evaluat putere	2850W
Putere livra	220-240V ~ 50-60Hz

DEPANARE

Problemă	Posibil cauza	Soluție
The dispozitiv face nu lucru	The putere priză este deconectat de la priză.	Conectați-vă cel putere priză la cel priză.
	Tigaile nu sunt puse în mod corespunzător interior cel aer friteuza.	Loc cel tigăi conform la secțiunea UTILIZAREA DISPOZITIVULUI.
The feluri de mâncare sunt insuficient gătite	Acolo este prea mult ingrediente în tigăi.	Do nu supraaglomera cel aer friteuza. Loc potrivit cantitate de ingrediente în cratitele conform CANTITATILOR RECOMANDATE, TIMPUL DE PREPARARE SI TEMPERATURĂ secțiune.
	The set temperatură este prea scăzut.	Selecta cel adecvat temperatura conform secțiunii CANTITATI RECOMANDATE, TIMP DE PREPARARE SI TEMPERATURĂ.
	The set timp este prea scurt.	Selecta cel adecvat timp conform la secțiunea CANTITATI RECOMANDATE SI PREPARARE TIMP.
The pregătit gustări nu sunt crocante	The ingrediente folosit sunt nepotrivit pentru pregătirea fără grăsimi feluri de mâncare.	Ușor spray cel ingrediente cu o cantitate mică de ulei pentru rezultate mai bune.
Gustările pregătite sunt gătite neuniform.	Conținutul tigăilor nu a fost agitat în timpul programului.	Unele feluri de mâncare necesită agitare. Agitați conținutul vaselor urmând instrucțiunile din secțiunile UTILIZAREA DISPOZITIVULUI și CANTITATI RECOMANDATE, TIMP DE PREPARARE ȘI TEMPERATURĂ.
Este dificil să scoți tigăile din friteuză.	Acolo este prea mult ingrediente în tigăi.	Do nu supraaglomera cel aer friteuza; loc potrivit cantitate de ingrediente în cratitele conform CANTITATILOR RECOMANDATE, TIMPUL DE PREPARARE SI TEMPERATURĂ secțiune.
	Tigaile nu sunt puse în mod corespunzător interior cel aer friteuza.	Loc cel tigăi conform la secțiunea UTILIZAREA DISPOZITIVULUI.
E1, E2, E3, E4	Există o problemă cu senzorul de temperatură.	Contactați serviciul clienți Yoer.
E5	Dispozitivul a fost deteriorat.	Contactați serviciul clienți Yoer.

E6	Dispozitivul a atins o temperatură prea ridicată.	Deconectați dispozitivul și lăsați-l să se răcească.
Acolo este o cantitate mare de abur care iese din dispozitiv.	Ingrediente cu o ridicat s-au folosit conținut lichid.	În timpul cel pregătire de anumit vase, picurături și sucuri se pot acumula la fund de cel tigare, contribuind la generatia de aburi. Acesta nu afectează rezultatul final și nu deteriorează dispozitivul.
	Acolo sunt reziduuri de sucuri din alimentele anterioare din tigăi.	Sucurile încălzite din tigăi contribuie la formarea de aburi. Întotdeauna curățați aparatul după fiecare utilizare.
The pregătit cartofi prajiti au fost nu este fiert uniform sau crocant.	The gătit timp și temperatura nu a fost reglată corespunzător.	Selectați timpul și temperatura corespunzătoare conform secțiunii RECOMANDATE CANTITATI ȘI PREGĂTIREA TIMP.
	The conținuturi de cel tigăile erau nu zdruncinat în timpul cel proces de preparare a cartofilor prajiti.	Unele feluri de mâncare necesită agitare. Agitați conținutul vaselor urmând instrucțiunile din secțiunile UTILIZAREA DISPOSITIVULUI ȘI CANTITATI RECOMANDATE, TIMP DE PREPARARE ȘI TEMPERATURĂ.
	Proaspăt cartof cartofi prajiti au fost folosit	Când pregătirea proaspăt cartof cartofi prajiti, stropiți-le ușor cu ulei de gătit.

MEDIU

■ Acest produs conține materiale reciclabile. Nu aruncați acest produs ca deșeuri municipale nesortate. Vă rugăm să contactați municipalitatea locală pentru cel mai apropiat punct de colectare.

GARANȚIE ȘI REPARAȚIE

Garanția produsului include defecte rezultate din defecte de material sau de fabricație. Această garanție este valabilă numai dacă aparatul a fost utilizat în conformitate cu instrucțiunile și cu condiția ca acesta să nu fi fost modificat, reparat sau intervenit de vreo persoană neautorizată sau deteriorat prin utilizare greșită sau transport. Garanția nu se aplică defectelor care rezultă din uzura naturală a componentelor sau nici materialelor sparte, cum ar fi articolele din sticlă și ceramică.

Această garanție nu limitează drepturile de bază ale clientului sau orice alte drepturi acordate de legile privind achiziționarea aparatului.

În cazul unei cereri de garanție, vă rugăm să contactați furnizorul verificat sau serviciul Yoer. În timpul depunerii reclamației, atașați informații despre natura defecțiunii și o dovadă de cumpărare.

DÔLEŽITÉ ZÁRUKY

Kedy použitím elektrické spotrebiče, základné bezpečnosť prevencia treba vždy dodržiavať, vrátane nasledujúci:

1. Prečítajte si všetky pokyny predtým pomocou a zachovať pre budúcnosti odkaz.
2. Make iste že tvoj výstup napätie zodpovedá do a napätie uvedené na hodnotiacom štítku.
3. Make iste a výstup je riadne uzemnený.
4. Miesto a spotrebič na a plochý, stabilný a suché povrch ktoré je odolný voči vysokým teplotám.
5. Ponechať a spotrebič pri najmenej 10 cm preč od stene alebo iné blízke spotrebiče.
6. Udržujte spotrebič mimo dosahu akýchkoľvek vlhkých zdrojov, benzínu, horľavých plynov, sporákov alebo iných zdrojov tepla.
7. Nedovoľte, aby bol spotrebič zakrytý alebo aby sa dotýkal horľavých materiálov, ako sú závesy.
8. Neumiestňujte prístroj na vyhrievaný plynový alebo elektrický sporák ani do ich tesnej blízkosti. Vzduchovú fritézu nevkladajte do rúry.
9. Nedovoľte, aby napájací kábel visel cez okraj stola, pultu alebo aby sa dotýkal horúcich povrchov.
10. Komu chrániť proti oheň, elektrické šok a zranenie robiť nie ponoriť kábel, zástrčku alebo jednotku vo vode alebo iných tekutinách.
11. Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a viac a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom z skúsenosti a vedomostí ak oni mať bol daný dozor alebo pokyny týkajúce sa používania spotrebiča bezpečným spôsobom a pochopte súvisiace nebezpečenstvá. Deti by sa so spotrebičom nemali hrať. Upratovanie a užívateľ údržbu

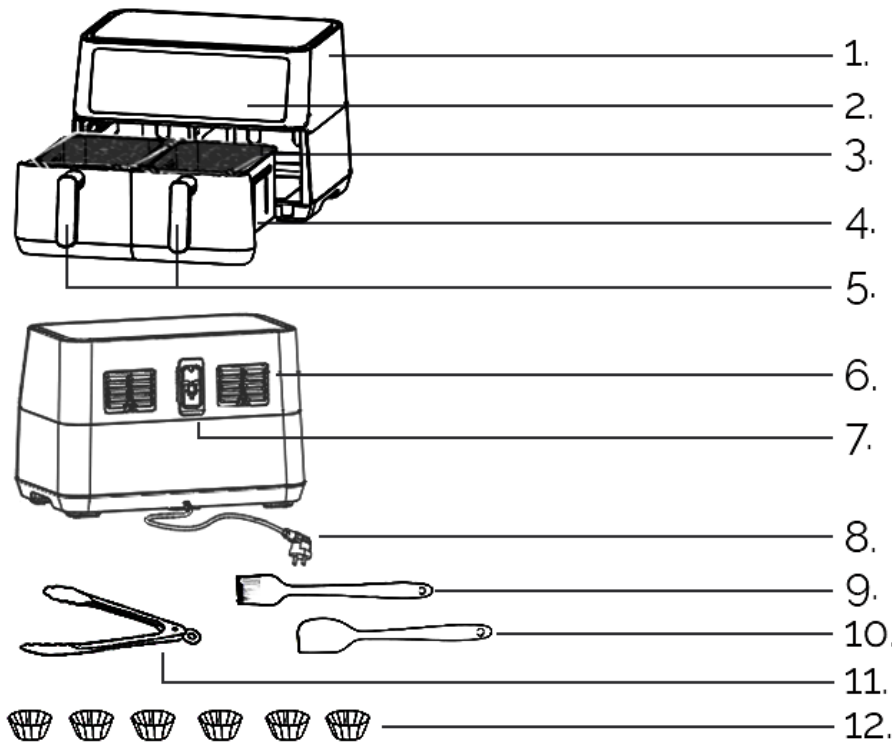
musí nie vyrobené podľa deti bez dozoru.

12. Deti z menej než 3 rokov by mal byť zachované preč pokiaľ nepretržite pod dohľadom. Deti vo veku od 3 rokov do 8 rokov smú spotrebič zapínať/vypínať iba za predpokladu, že bol umiestnený alebo nainštalovaný v jeho zamýšľané normálne prevádzkové pozíciu a oni mať dostali dohľad alebo dostali pokyny týkajúce sa používania spotrebiča v trezore spôsob a pochopiť súvisiace nebezpečenstvá. deti vo veku od 3 rokov do 8 rokov nesmie zapájať, regulovať a čistiť spotrebič ani vykonávať užívateľskú údržbu.
13. Vyhnite sa pomocou an rozšírenie viestí.
14. UPOZORNENIE: Ak používate predlžovací kábel, uistite sa, že neprekračujete maximálny menovitý prevádzkový výkon/zaťaženie predlžovacieho kábla.
15. Pred použitím sa uistite, že fritéza a jej príslušenstvo sú kompletne a nepoškodené.
16. Spotrebič nepoužívajte s poškodeným telom, napájacím káblom alebo zástrčkou alebo ak zariadenie nefunguje správne alebo bolo akýmkoľvek spôsobom poškodené.
17. Nedávajte jedlo priamo do panvíc spotrebiča. Vložte jedlo do priloženého príslušenstva.
18. Ak a zásobovanie šnúra alebo akékoľvek iné prvok je poškodený, to musí byť vymenený servisným zástupcom výrobcu alebo kvalifikovanou osobou s príslušným osvedčením, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
19. Otočte sa a zariadení vypnuté predtým odpojenie. Vždy odpojiť a zariadení keď sa nepoužíva, pred prenášaním alebo čistením.
20. Pred prenášaním alebo čistením nechajte spotrebič úplne vychladnúť.
21. Do nie dotyk akékoľvek horúce povrchov a spotrebič. Použite a rukoväte pri vyberaní panvíc. Odporúča sa používať kuchynské rukavice.

22. Neplňte vzduchovú fritézu olejom ani inými tekutinami, pretože to môže spôsobiť požiar.
23. Dbajte na to, aby prísady neprišli do kontaktu s výhrevnými telesami spotrebiča.
24. Nezapínajte spotrebič s nesprávne nainštalovanými panvicami.
25. Do nie OTVORENÉ a horný kryt z a spotrebič. Toto je nie a veko.
26. Na fritézu nekladte žiadne predmety.
27. Do nie blokovať a vzduchu vtok a výstup počas a prevádzka z a vzduchu fritéza.
28. Do nie pohybovať sa ani pretrepať a spotrebič počas jeho prevádzka.
29. Do nie dotyk a moc zástrčka s mokré ruky, pretože to možno spôsobiť zásah elektrickým prúdom.
30. Do nie prevádzkovať a zariadení s mokré ruky alebo bosý.
31. Do nie preplniť a zariadení. Nasledujte a výrobcu usmernenia pre množstvo prísad priradených ku každému režimu.
32. Do nie vložiť kov riad v a vzduchu fritéza ako oni majú spôsobiť a oheň alebo nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.
33. Budte zvlášť opatrní pri umiestňovaní kovových nádob alebo žiaruvzdorného riadu zariadenia kvôli ich vysokej teplote.
34. Počas prevádzky fritézy uniká horúca para a vzduchu výstup otvory. Ponechať tvoj tvár, ruky a iné časti tela mimo výstupných otvorov vzduchu.
35. Buď obzvlášť opatrný pri odstraňovaní panvice z fritézy a vyprázdnenie ich obsahu.
36. Ak počas a prevádzka z a spotrebič an nezvyčajné hluk, vôňa alebo objaví sa tmavý dym, okamžite ho vypnite a odpojte zo siete. Ak je prítomný tmavý dym, nechajte ho prestať vychádzať a pred vybratím panvíc nechajte fritézu úplne vychladnúť.

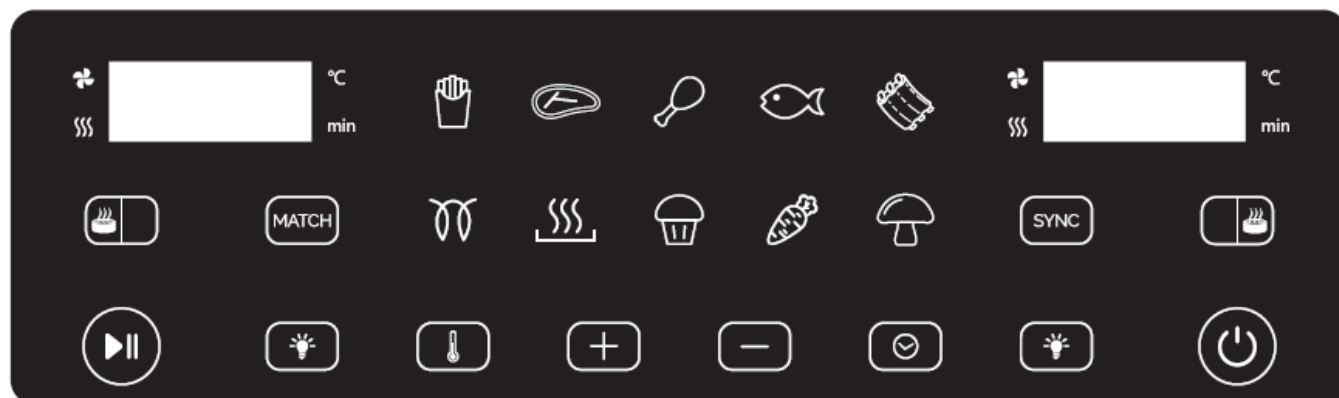
37. Ak spotrebič náhle prestane fungovať, okamžite ho odpojte a nechajte ho vychladnúť aspoň 60 minút, potom ho znova zapojte a zapnite.
38. Kedy odpojenie a zariadenie, držať podľa a zástrčka, nie a šnúra.
39. Nepokúšajte sa spotrebič opravovať, rozoberať alebo upravovať. Vnútri sa nenachádzajú žiadne časti, ktoré by mohol opraviť používateľ.
40. Spotrebič nie je určený na ovládanie externým časovačom alebo samostatným systémom diaľkového ovládania.
41. Nikdy nepoužívajte ani neskladujte v zariadení žiadne príslušenstvo, ktoré neodporúča výrobca, pretože by to mohlo spôsobiť nesprávne fungovanie zariadenia, jeho poškodenie alebo poškodenie.
42. Na vyberanie riadu z panvíc nikdy nepoužívajte kovové náčinie! Namiesto toho použite kliešte alebo iné kuchynské náčinie z dreva alebo tepelne odolného plastu.
43. Do panvíc nekladte sklo, papier, kartón, hliníkovú fóliu, plast atď.
44. Do nie utrieť alebo umyť a spotrebič s erozívny čistenie agentov ako alkohol alebo benzín.
45. Odpojte a spotrebič predtým inštalácia alebo odstraňovanie príslušenstvo.
46. Iba použitie a spotrebič pre jeho zamýšľané účely.
47. Do nie odísť a spotrebič bez dozoru kedy otočil na.
48. The zariadení je nie zamýšľané pre vonkajšie použitie.
49. Toto spotrebič je zamýšľané pre domácnosti v interiéri použitie iba. Akékoľvek iné použitie sa považuje za nevhodné a nebezpečné. The výrobcu robí nie prijať zodpovednosti pre škody výsledný nedodržaním návodu na použitie.

VEDIEŤ VAŠA VZDUCH FRYER



1. Bývanie
2. Ovládací panel s displejom
3. 2 stojany
4. 2 panvice
5. Rukoväte
6. Otvory pre výstup vzduchu
7. Držiak navijania drôtu
8. Napájací kábel
9. Štetec
10. Špachtľa
11. Potravinové kliešte
12. 6 foriem na muffiny

ZOBRAZIŤ



Symbol	Popis
	Automatické programy
	Nastavenie ľavej panvy
MATCH	Funkcia MATCH (automatické prispôsobenie nastavení panvice 2 tak, aby zodpovedalo nastaveniam panvice 1)
	Predhrejte
	Udržujte v teple
SYNC	Funkcia SYNC (automatická synchronizácia času pečenia)
	Pravé nastavenie panvy
	Aktivuje sa a prerušovanie program / funkciu
	Prepínač podsvietenia pre ľavú panvicu
	Regulácia teploty
	Tlačidlo na zvýšenie teploty/času
	Tlačidlo na zníženie teploty/času
	Úprava času
	Prepínač podsvietenia pre pravú panvicu
	ON/OFF

PRED THE PRVÝ POUŽÍVAŤ

1. Rozbaľte a zariadení s všetky z jeho príslušenstvo. Odstráňte a ochranný fólie a umyť všetky z doplnky, a panvice v horúce voda s mydlo, a potom suché ich dôkladne. Utrite vnútri z a zariadení s a vlhké plátno, a potom opláchnuť s a papier uterák. Predtým pomocou a zariadenie skontrolujte, či sú všetky jeho prvky úplne suché.
2. Tam môže byť stopa z zápach počas a najprv málo minút z počiatočné použitie. Toto je normálne a bude rýchlo zmizne.

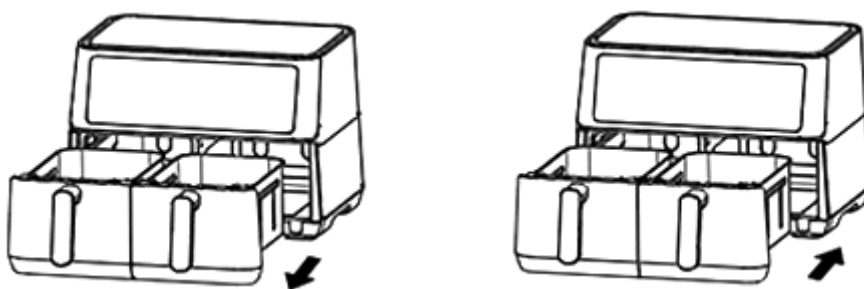
POUŽÍVANIE THE DEVICE

VKLADANIE / ODSTRAŇOVANIE THE PAN S

Pozor: Použite extrémna starostlivosť kedy odstraňovanie a panvice od a vzduchu fritéza a kedy ich doplnenie alebo vyprázdnenie. Odporúča sa používať kuchynské rukavice.

Dôležité: Neumiestňujte jedlo priamo do panvice zariadenia. Umiestnite jedlo do dodávaného príslušenstva.

1. Komu odstrániť a panvica, priľnavosť a rukoväť z a panvica jemne potiahnite rukoväť smerom k sebe. Vyberte panvicu z tela zariadenia.
2. Vyplňte alebo prázdny a obsahu z a panvicu.
3. Miesto a panvica späť do a zariadení telo a stlačte tlačidlo pevne.



SÚSTRUŽENIE ON

Po pripojení sa vzduchová fritéza prepne do pohotovostného režimu. Ikony na displeji sa automaticky rozsvietia. The zariadení bude urobiť a charakteristický zvuk signál, a potom všetky z a ikony okrem pre tlačidlo ON/OFF bude vypnuté.

Stlačte  tlačidlo do otočiť na a zariadení. The ikony budú osvetliť v biela.

PREHRIAŤ FUNKCIA

to je odporúčané do použitie a predhriať funkciu predtým pomocou a programy.

Použite  alebo  si vybrať .

The predvolená teplota z 180 °C a a čas z 5 minút bude byť zobrazené na a obrazovke.

Komu upraviť a teplotu, stlačte  a potom použite  a . Ak chcete upraviť čas, stlačte  a potom použite  a .

The teplota rozsah môže byť nastaviť od 80 do 200 °C. Časový rozsah je možné nastaviť od 1 do 60 minút.

Stlačte tlačidlo  do otočiť na a predhriať funkciu.

The teplota a zostávajúce čas bude striedať na a displej.

Pozor: Počas predhriať funkciu to nie je možné do upraviť a teplota a čas.

Po a špecifikované čas má uplynúť, a zariadení bude emitovať charakteristický zvuk signály a prejdite do pohotovostného režimu.

PEČENIE V ĽAVEJ PANCII / PEČENIE NA PRAVEJ PANCII

Stlačte  pre pečenie v ľavej panvici, stlačte  pre pečenie v pravej panvici. Opätovným stlačením tlačidla vyberte požadovaný program. Vyberte si medzi: hranolky, steak, kuracie mäso, ryby, rebrá, koláč, zelenina a dehydratácia.

POUŽÍVÁNIE THE PROGRAMY

Každý program má a predvolená teplota a čas že môže byť upravené podľa do tvoj preferencie.

Stlačte  a potom použite  a do  upraviť a teplota. The teplota rozsah môže byť nastaviť od 80 do 200 °C. Teplotný rozsah pre dehydratáciu je možné nastaviť od 50 do 80 °C

Stlačte  a potom použite  a do  upraviť a trvanie z a režim. The čas rozsah môže byť nastaviť od 1 do 60 minút. The čas rozsah pre dehydratáciu môže byť nastaviť od 1 do 24 hodín.

Stlačte tlačidlo  do otočiť na a režim.

The teplota a zostávajúce čas bude striedať na a displej.

Po a špecifikované čas má uplynulo, a zariadení bude vyžarujú charakteristiku zvuk signály a vstúpiť pohotovostnom režime.

Poznámka: Počas a prevádzka z a špecifické program, prebytok šťavy od jedlo mája hromadiť v a panvice. Toto je normálny jav.

Poznámka: Nikdy použitie kov riad do odstrániť jedlo od a panvice! namiesto toho použítie kliešte alebo iné kuchyňa náčinie vyrobené z dreva alebo tepelne odolného plastu na tento účel.

Dôležité: Predtým umiestnenie klobásy v a panvice, zapamätaj si do skóre ich. Do nie variť klobásy bez toho, aby ste ich vopred skórovali.

Tip: Ak chcete piecť na oboch panviciach, stlačte  alebo  a potom prerušte pečenie na príslušnej panvici .

Tipy:

- Pri príprave domácich hranolčiekov použítie malé množstvo kuchynského oleja, aby ste dosiahli chrumkavý efekt. Ostatné potraviny, ktoré majú tendenciu sa lepíť, zľahka postriekajte malým množstvom oleja. Pred spustením zvoleného režimu nezabudnite po pridaní oleja počkať niekoľko minút.
- Počas a príprava z istý riad, to je nevyhnutné do pretrepať a obsahu z a panvice. Pretrepávanie umožňuje lepšie výsledky a rovnomerné vyprážanie jedla. V polovici programu vydá spotrebič charakteristický zvukový signál a na displeji sa zobrazí „TURN“, čo vám pripomenie, aby ste zatriasli obsahom panvíc. Ak chcete obsah pretrepať, vyberte panvicu podľa pokynov v časti „POUŽÍVANIE ZARIADENIA“. Opatrne, ale dôkladne pretrepte obsah. Vložte panvicu späť do tela spotrebiča podľa krokov v časti „POUŽÍVANIE SPOTREBIČA“ a spotrebič automaticky obnoví prevádzku.

FUNKCIA SYNC (netýka sa dehydratácie)

Funkcia SYNC umožňuje automatickú synchronizáciu časov pečenia, čím sa zabezpečí, že pečenie na oboch panviciach skončí súčasne, aj keď sú pre každú panvicu nastavené rôzne časy pečenia.

Upravte čas a teplotu pečenia oddelene pre ľavú a pravú panvicu podľa pokynov v časti PEČENIE V ĽAVEJ PEČENÍ / PEČENIE V PRAVEJ PEČENÍ.

Stlačením **SYNC** vyberte funkciu SYNC a potom stlačte  aby ste ho aktivovali.

Ak je pre niektorú z panvíc nastavený kratší čas pečenia, na displeji sa zobrazí symbol „HOLD“, čo znamená prestávku v pečení pre túto panvicu. Spotrebič automaticky upraví začiatok pečenia, aby sa zabezpečilo, že obe nádoby dokončia súčasne.

FUNKCIA ZÁPASU

Funkcia MATCH umožňuje automatické prispôsobenie nastavení panvice 2 tak, aby zodpovedali nastaveniam panvice 1, čím sa eliminuje potreba samostatných konfigurácií.

Upravte čas a teplotu pečenia pre vybranú panvicu podľa pokynov v časti PEČENIE V ĽAVEJ PEČENÍ / PEČENIE V PRAVEJ PEČENÍ.

Stlačením **MATCH** vyberte funkciu MATCH a potom ju  stlačením aktivujte.

ZAPNUTIE/VYPNUTIE PODSVETLA

Stlačením  zapnete/vypnete podsvietenie ľavej/pravej panorámy.

Poznámka: Podsvietenie sa automaticky vypne po približne 70 sekundách nečinnosti.

DEFAULT AUTOMATICKÝ MODES

MODE	PREDVOLANÁ TEPLOTA	PREDCHOZÝ ČAS
 hranolky	200 °C	22 min
 Steak	200 °C	12 min
 Kuracie	200 °C	20 min
 Ryby	180 °C	18 min
 Rebrá	150 °C	40 min
 Koláč	180 °C	15 min
 Zelenina	175 °C	20 min
 Dehydratácia	65 °C	8 h

ODPORÚČAME MNOŽSTVÁ, PRÍPRAVA ČAS A TEPLOTA

Jedlo	Min.- max. množstvo (g)	Čas (min.)	Teplota (°C)	Trasenie
Tenké mrazené hranolky	900-1000 g	18-25	200	áno
Hrubé mrazené hranolky	900-1000 g	20-25	200	áno
Steak	100-1000 g	12-18	200	áno
Bravčové kotlety	100-1000 g	12-18	180	áno
Hamburger	100-1000 g	10-20	180	áno
Klobásová roláda	100-1000 g	13-15	200	áno
Paličky	100-1000 g	25-30	180	áno
Kuracie prsia	100-1000 g	18-25	180	áno
Jarné závitky	100-1000 g	8-10	200	áno
Zmrazené kura nugety	100-1000 g	8-12	180	áno
Mrazené rybie prsty	100-1000 g	6-10	200	Nie
Mrazený chlieb strúhaný syrové pochutiny	100-1000 g	8-10	180	Nie
Plnená zelenina	100-1000 g	12-20	160	Nie
Koláč	1000 g	20-25	150	Nie
Quiche	1000 g	12-20	180	Nie
Muffiny	1000 g	15-18	200	Nie
Sladké občerstvenie	1000 g	20	160	Nie

Dôležité: Hodnoty odporúčaných minimálnych a maximálnych množstiev ingrediencií (g) uvedené v tabuľke sa vzťahujú na použitie dvoch mís. Ak používate iba jednu misu, nezabudnite znížiť odporúčané množstvá ingrediencií na polovicu.

PONECHAŤ TEPLÝ

Použite  alebo  si vybrať .

The predvolená teplota z 80 °C a a čas z 30 minút bude byť zobrazené na a obrazovke.

Komu upraviť a teplota stlačte  a potom použite  a  .
The teplota rozsah môže byť nastaviť od 65 do 95 °C.

Komu upraviť a stlačte čas  a potom použite  a  .
Časový rozsah je možné nastaviť od 1 do 60 minút.

Stlačte tlačidlo  do otočiť a zachovať teplý funkciu na.

Pozor: Počas a zachovať teplý funkciu to je nie je možné do upraviť a teplota a čas.

Komu vymazať toto funkcia,  stlačte tlačidlo.

Po a špecifikované čas má uplynulo, a zariadení bude vyžarujú charakteristiku zvuk signály a ísť do pohotovostnom režime.

Dodatočné funkcie

Spotrebič sa po približne 5 minútach nečinnosti automaticky prepne do pohotovostného režimu.

Spotrebič automaticky pozastaví prevádzku, ak sa panvica vyberie počas programu alebo funkcie. Ak panvicu znova vložíte do 5 minút, spotrebič obnoví prevádzku s predchádzajúcimi nastaveniami. Po tomto čase sa pečenie natrvalo zastaví a spotrebič prejde do pohotovostného režimu.

SÚSTRUŽENIE VYPNUTÉ ZARIADENIE

Stlačte a  podržte asi na 2 sekundy otočiť vypnuté a zariadení. Počkajte, kým ventilátor úplne zastaví svoju činnosť, a potom odpojiť a zariadení.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

POZOR: Čistý a zariadení po každý použitie.

POZOR: Do nie použitie kov riad alebo korozívny chemikálie do čisté akékoľvek časti z toto zariadení.

UPOZORNENIE: Nerobte ponorte zariadenie do vody alebo inej tekutiny, a nie opláchnite fritézu pod prúdom voda. Nedovoľte, aby sa do otvorov zariadenia dostala voda alebo iné tekutiny.

1. Predtým predvádzanie akékoľvek z a nasledujúce akcie, obrat vypnuté a zariadení a odpojiť to z a zdroj energie.
2. počkaj kým a zariadení a všetky z a prvkov mať ochladený dole úplne.
3. Demontovať všetky z a použité príslušenstvo.
4. Na čistenie vonkajšej časti krytu zariadenia a odstránenie zaschnutých škvŕn z vnútra fritézy použite vlhkú handričku a potom dôkladne osušte všetky komponenty mäkkou, suchou handričkou.
5. Na odstránenie zvyškov jedla naplňte panvice teplou vodou s mydlom a nechajte ich odstáť asi 10 minút. Približne po 10 minútach umyte panvice podľa nižšie uvedených pokynov.
6. Všetko príslušenstvo umyte teplou vodou s mydlom. Komponenty dôkladne opláchnite a osušte. Panvice a stojany môže tiež byť bezpečne umyté v umývačke riadu.

TECHNICKÝ ŠPECIFIKÁCIA

Ohodnotené moc	2850 W
Sila zásobovanie	220-240V ~ 50-60 Hz

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	možné spôsobiť	Riešenie
The zariadení robí nie práce	The moc zástrčka je odpojený zo zásuvky.	Pripojte sa a moc zástrčka do a zásuvka.
	Panvice nie sú umiestnené riadne vnútri a vzduchu fritéza.	Miesto a panvice podľa do časti POUŽÍVANIE ZARIADENIA.
The riad sú nedovarené	Tam je tiež veľa prísad v panviciach.	Do nie preplnenosť a vzduchu fritéza. Miesto vhodné čiastka z prísad v panvice podľa ODPORÚČANÉHO MNOŽSTVA, ČASU PRÍPRAVY A TEPLOTA oddiele.
	The nastaviť teplota je tiež nízka.	Vyberte a vhodné teplota podľa časti ODPORÚČANÉ MNOŽSTVÁ, ČAS PRÍPRAVY A TEPLOTA.
	The nastaviť čas je tiež krátky.	Vyberte a vhodné čas podľa do časti ODPORÚČANÉ MNOŽSTVÁ A PRÍPRAVA ČAS.
The pripravený občerstvenie nie sú chrumkavé	The prísad použité sú nevhodné pre príprava bez tuku riad.	Zľahka sprej a prísad s a malé množstvo oleja pre lepšie výsledky.
Pripravené občerstvenie je nerovnomerne uvarené.	Obsah panvíc sa počas programu nepretriasal.	Niektoré jedlá vyžadujú potrasenie. Obsah panvíc pretrepte podľa pokynov v častiach POUŽÍVANIE ZARIADENIA a ODPORÚČANÉ MNOŽSTVÁ, ČAS PRÍPRAVY A TEPLOTA.
Je ťažké vybrať panvice z fritézy.	Tam je tiež veľa prísad v panviciach.	Do nie preplnenosť a vzduchu fritéza; miesto vhodné čiastka z prísad v panvice podľa ODPORÚČANÉHO MNOŽSTVA, ČASU PRÍPRAVY A TEPLOTA oddiele.
	Panvice nie sú umiestnené riadne vnútri a vzduchu fritéza.	Miesto a panvice podľa do časti POUŽÍVANIE ZARIADENIA.
E1, E2, E3, E4	Vyskytol sa problém so snímačom teploty.	Kontaktujte zákaznícky servis Yoer.
E5	Zariadenie bolo poškodené.	Kontaktujte zákaznícky servis Yoer.

E6	Zariadenie dosiahlo príliš vysokú teplotu.	Odpojte zariadenie a nechajte ho vychladnúť.
Tam je a zo zariadenia vychádza veľké množstvo pary.	Ingrediencie s a vysoká bol použitý tekutý obsah.	Počas a príprava z istý riad, kvapkanie a šťavy sa môžu hromadiť na mieste dno z a panvice, prispievajú do generácie z para. Toto robí nie ovplyvniť konečný výsledok a nepoškodí zariadenie.
	Tam sú zvyškov z šťavy z predchádzajúcich potravín v panviciach.	Ohriate šťavy v panviciach prispievajú k formovanie z para. Vždy čisté prístroj po každom použití.
The pripravený hranolky boli nie rovnomerne uvarené alebo chrumkavé.	The varenie čas a teplota nebola správne nastavená.	Vyberte vhodný čas a teplotu podľa časti ODPORÚČANÉ MNOŽSTVÁ A PRÍPRAVA ČAS.
	The obsahu z a panvice boli nie otrasený počas a proces prípravy hranoliek.	Niektoré jedlá vyžadujú potrasenie. Obsah panvíc pretrepte podľa pokynov v častiach POUŽÍVANIE ZARIADENIA a ODPORÚČANÉ MNOŽSTVÁ, ČAS PRÍPRAVY A TEPLOTA.
	Čerstvé zemiak hranolky boli použité	Kedy príprava čerstvé zemiak hranolky, jemne ich postriekajte olejom na varenie.

ŽIVOTNÉ PROSTREDIE



■ Tento výrobok obsahuje recyklovateľné materiály. Nelikvidujte tento výrobok ako netriedený komunálny odpad. Obráťte sa na miestnu samosprávu, kde nájdete najbližšie zberné miesto.

ZÁRUKA A OPRAVA

Záruka na produkt zahŕňa chyby spôsobené materiálovými alebo výrobnými chybami. Táto záruka je platná iba vtedy, ak bol spotrebič používaný v súlade s pokynmi a za predpokladu, že nebol upravovaný, opravovaný alebo doňho nezasahovala žiadna neoprávnená osoba, alebo poškodený nesprávnym používaním alebo prepravou. Záruka sa nevzťahuje na chyby spôsobené prirodzeným opotrebením komponentov alebo rozbitných prvkov, ako sú sklenené a keramické predmety.

Táto záruka neobmedzuje základné ani žiadne iné práva zákazníka, ktoré mu priznávajú zákony týkajúce sa nákupu spotrebiča.

V prípade reklamácie kontaktujte prosím overeného predajcu alebo servis Yoer. Pri reklamácií priložte informácie o povahe poruchy a doklad o kúpe.

POMEMBNO VAROVALA

Kdaj uporabo električni aparati, osnovni varnost previdnostni ukrepi je treba vedno upoštevati, vključno z naslednje:

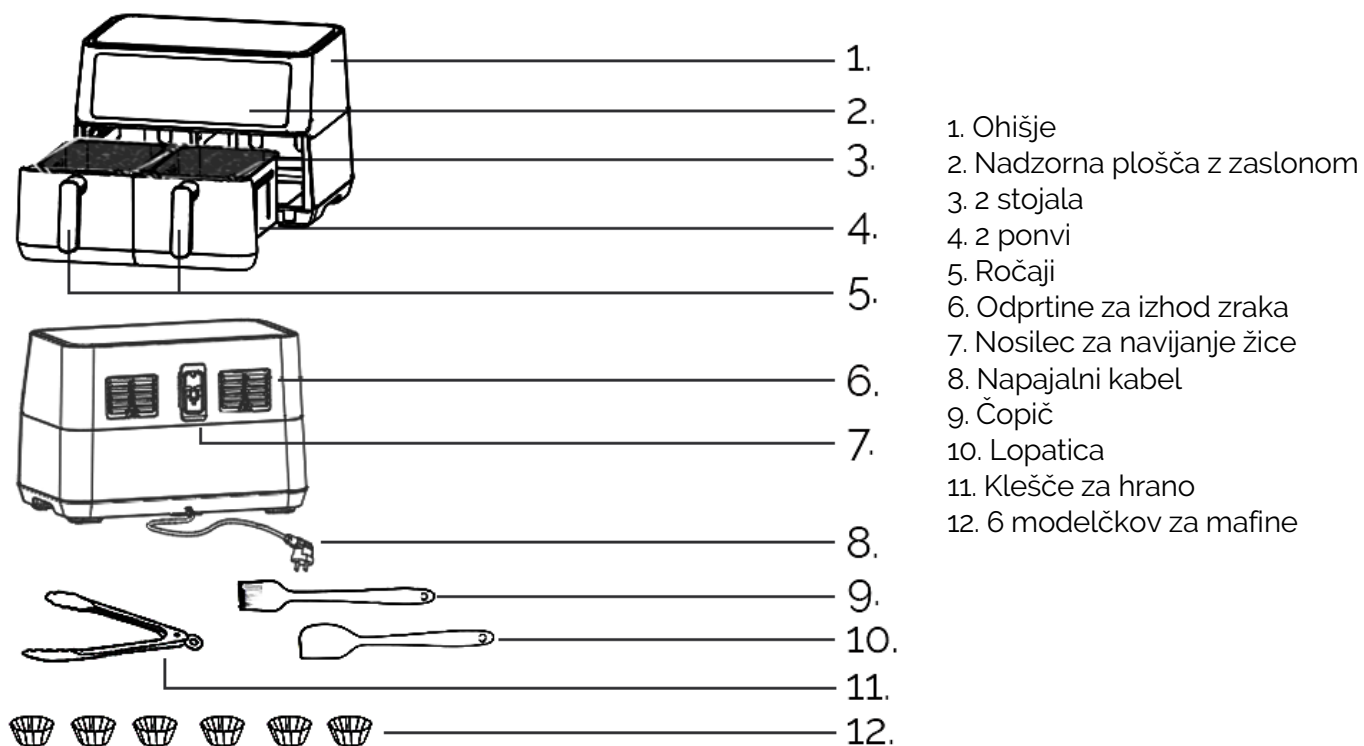
1. Preberi vse navodila prej uporabo in ohraniti za prihodnost referenca.
2. Naredi seveda to tvoje vtičnica napetost ustreza do the napetost navedeno na bonitetni nalepki.
3. Naredi seveda the vtičnica je pravilno ozemljen.
4. Mesto the naprava na a ravno, stabilno in suho površino ki je odporen na visoke temperature.
5. Obdrži the naprava pri najmanj 10 cm proč od stena oz drugo aparati v bližini.
6. Naprave ne približujte virom vlage, bencinu, vnetljivim plinom, štedilnikom ali drugim virom toplote.
7. Ne dovolite, da bi bila naprava pokrita ali da bi se dotikala vnetljivih materialov, kot so zavese.
8. Naprave ne postavljajte na segret plinski ali električni štedilnik ali v njuno neposredno bližino. Cvrtnika ne vstavljajte v pečico.
9. Ne dovolite, da napajalni kabel visi čez rob mize, pulta ali da se dotika vročih površin.
10. Za zaščititi proti ogenj, električni šok in poškodba narediti ne potopiti kabel, vtič ali enoto v vodi ali drugih tekočinah.
11. Ta aparat lahko uporabljajo otroci, stari 8 let in več, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali pomanjkanjem od izkušnje in znanja če oni imajo bil dano nadzorom ali navodili glede varne uporabe aparata in razumeti s tem povezane nevarnosti. Otroci se ne smejo igrati z aparatom. Čiščenje in uporabnik vzdrževanje mora ne narejeno avtor otroci brez nadzora.

12. Otroci od manj kot 3 leta naj biti hraniti proč razen če stalno nadzorovan. Otroci, stari od 3 let do 8 let, smejo vklopiti/izklopiti aparat le, če je bil nameščen ali nameščen v njegov namenjeno normalno delovanje položaj in oni imajo prejeli nadzor ali navodila glede uporabe naprave v sefu način in razumeti vključene nevarnosti. otroci ostareli od 3 let do manj kot 8 let ne sme priklopiti, regulirati in čistiti aparata ali izvajati uporabniškega vzdrževanja.
13. Izogibajte se uporabo an razširitev svinec.
14. POZOR: Če uporabljate podaljšek, poskrbite, da ne presežete največje nazivne delovne moči/obremenitve podaljška.
15. Pred uporabo se prepričajte, da so cvrtnik in njegovi dodatki popolni in nepoškodovani.
16. Naprave ne uporabljajte s poškodovanim ohišjem, napajalnim kablom ali vtičem ali po tem, ko naprava ne deluje pravilno ali je bila kakor koli poškodovana.
17. Živil ne polagajte neposredno v posode aparata. Hrano postavite v priloženi pribor.
18. če the ponudba vrvica oz katerikoli drugo element je poškodovan, to mora biti zamenja proizvajalčev serviser ali usposobljena oseba z ustreznim certifikatom, da se izognete nevarnosti.
19. Obrni se the napravo izklopljeno prej odklop. Vedno odklopite the napravo ko ni v uporabi, pred prenašanjem ali čiščenjem.
20. čiščenjem počakajte, da se naprava popolnoma ohladi.
21. Naredi ne dotik katerikoli vroče površine the naprava. Uporaba the ročaji pri odstranjevanju posod. Priporočljiva je uporaba kuhinjskih rokavic.
22. Cvrtnika ne polnite z oljem ali drugimi tekočinami, saj lahko povzroči požar.
23. Pazite, da sestavine ne pridejo v stik z grelnimi elementi naprave.
24. Naprave ne vklopite z nepravilno nameščenimi posodami.

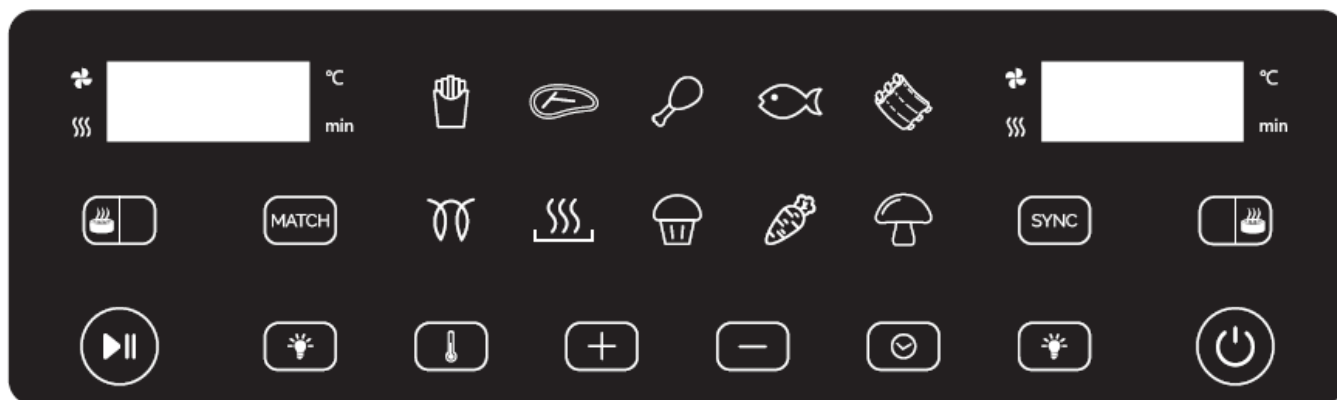
25. Naredi ne odprto the zgornji pokrov od the naprava. to je ne a pokrov.
26. Na cvrtnik ne postavljajte nobenih predmetov.
27. Naredi ne blok the zrak dovod in vtičnica med the delovanje od the zrak cvrtnik.
28. Naredi ne premakniti niti pretresite the naprava med njegov delovanje.
29. Naredi ne dotik the moč čep z mokra roke, ker to morda povzroči električni udar.
30. Naredi ne delovati the napravo z mokra roke oz bosí.
31. Naredi ne prenapolniti the napravo. Sledi the proizvajalca smernice za količino sestavin, dodeljenih posameznemu načinu.
32. Naredi ne vstavite kovina posoda v the zrak cvrtnik kot oni maj vzrok a ogenj ali nevarnost električnega udara.
33. Bodite posebno previdni, ko vanj postavljate kovinske posode ali posodo, odporno na vročino napravo zaradi visoke temperature.
34. Med delovanjem cvrtnika se skozi cvrtnik izpušča vroča para the zrak vtičnica odprtine. obdrži tvoje obraz, roke in drugo dele telesa stran od odprtin za izpust zraka.
35. Bodi še posebej previdno pri odstranjevanju ponve iz cvrtnika in izpraznite njihovo vsebino.
36. Če med the delovanje od the naprava an nenavaden hrup, vonj oz pojavi temen dim, ga takoj ugasnite in izključite iz električnega omrežja. Če je prisoten temen dim, počakajte, da preneha oddajati in počakajte, da se cvrtnik popolnoma ohladi, preden odstranite posode.
37. Če aparat nenadoma preneha delovati, ga nemudoma izključite iz električnega omrežja in pustite, da se enota ohlaja vsaj 60 minut, nato pa ga znova priključite in ponovno vklopite.
38. Kdaj odklop the naprava, drži avtor the vtikač, ne the vrvica.

39. Ne poskušajte popravljati, razstavljati ali spreminjati naprave. V notranjosti ni delov, ki bi jih lahko servisiral uporabnik.
40. Aparat ni predviden za upravljanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
41. V napravi nikoli ne uporabljajte ali shranjujte dodatkov, ki jih proizvajalec ne priporoča, ker lahko povzročijo nepravilno delovanje naprave, jo poškodujejo ali povzročijo škodo.
42. Za odstranjevanje posode iz ponve nikoli ne uporabljajte kovinskih pripomočkov! Namesto tega uporabite klešče ali druge kuhinjske pripomočke iz lesa ali toplotno odporne plastike.
43. V ponve ne postavljajte stekla, papirja, kartona, aluminijaste folije, plastike itd.
44. Naredi ne obrišite oz pranje the naprava z eroziven čiščenje zastopniki kot alkohol ali bencin.
45. Odklopite the naprava prej namestitvev oz odstranjevanje dodatki.
46. Samo uporaba the naprava za njegov namenjeno namene.
47. Naredi ne zapustiti the naprava brez nadzora kdaj obrnil na.
48. The napravo je ne namenjeno za na prostem uporaba.
49. To naprava je namenjeno za gospodinjstvo v zaprtih prostorih uporaba samo. katera koli druga uporaba velja za neprimerno in nevarno. The proizvajalec počne ne sprejeti odgovornost za poškodbe posledično zaradi neupoštevanja lista z navodili.

VEDETI TVOJA ZRAK CVRTNIK



ZASLON



Simbol	Opis
	Samodejni programi
	Nastavitev levega pomika
MATCH	Funkcija MATCH (samodejna prilagoditev nastavitve pan 2 za ujemanje z nastavitvami pan 1)
	Predgrejte
	Hraniti na toplem
SYNC	Funkcija SYNC (samodejna sinhronizacija časa pečenja)
	Nastavitev desnega paniranja
	Aktiviranje in prekinitvev program / funkcijo
	Stikalo za osvetlitev ozadja za levo ploščo
	Nastavitev temperature
	Gumb za povečanje temperature/časa
	Gumb za znižanje temperature/časa
	Prilagoditev časa
	Stikalo za osvetlitev ozadja za desno ploščo
	VKLOP/IZKLOP

PREJ THE NAJPREJ UPORABA

1. Razpakiraj the napravo z vse od njegov dodatki. Odstrani the zaščitni folijo in pranje vse od dodatki, the ponve v vroče vodo z milo, in potem suho njih temeljito. Obrišite znotraj od the napravo z a vlažno blago, in potem izpiranje z a papir brisačo. prej uporabo the poskrbite, da bodo vsi njeni elementi popolnoma suhi.
2. Tam morda sled od vonj med the prvi nekaj minut od začetnica uporaba. to je normalno in bo hitro izginejo.

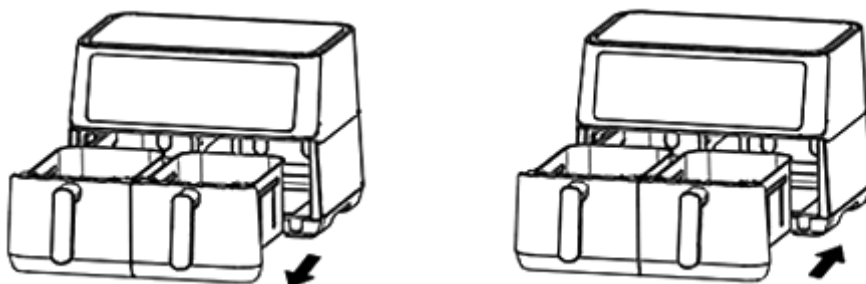
UPORABA THE NAPRAVA

VSTAVLJANJE / ODSTRANJEVANJE THE PAN S

Pozor: Uporaba ekstremno oskrba kdaj odstranjevanje the ponve od the zrak cvrtnik in kdaj njihovo ponovno polnjenje ali praznjenje. Priporočljiva je uporaba kuhinjskih rokavic.

Pomembno: Hrane ne postavljajte neposredno v posodo naprave. Hrano postavite v priložen pribor.

1. Za odstraniti the ponev, prijem the ročaj od the ponev nežno povlecite ročaj proti sebi. Vzemite posodo iz telesa naprave.
2. Izpolnite oz prazno the vsebino od the ponev.
3. Mesto the ponev nazaj v the napravo telo in pritisnite trdno.



STRUGANJE VKLOP

Po priključitvi cvrtnika na električno omrežje preide v stanje pripravljenosti. Ikone na zaslonu bodo samodejno zasvetile. The napravo bo narediti a značilnost zvok signal, in potem vse od the ikone razen za gumb VKLOP/IZKLOP bo izklopljen.

Pritisnite  do obrniti na the napravo. The ikone bodo osvetliti v bela.

PREDGREJTE FUNKCIJA

To je priporočljivo do uporaba the predgreti funkcijo prej uporabo the programi.

Uporaba  ali  izbrati .

The privzeto temperatura od 180 °C in a čas od 5 minut bo biti prikazano na the zaslon.

Za prilagoditi the temperaturo, pritisnite  in nato uporabite  in . Če želite prilagoditi čas, pritisnite  in nato uporabite  in .

The temperatura obseg lahko biti set od 80 do 200°C. Časovni razpon lahko nastavite od 1 do 60 minut.

Pritisnite  do obrniti na the predgreti funkcijo.

The temperatura in preostalih čas bo nadomestni na the zaslon.

Pozor: Med predgreti funkcijo to ni mogoče do prilagoditi the temperatura in čas.

Po the določeno čas ima preteče, the napravo bo oddajajo značilnost zvok signali in vstopite v način pripravljenosti.

PEKA V LEVI PEKAČI / PEKA V DESNI PEKAČI

Pritisnite  za peko v levem pekaču, pritisnite  za pečenje v desnem pekaču. Ponovno pritisnite gumb, da izberete želeni program. Izbirate lahko med: krompirčkom, zrezkom, piščancem, ribami, rebrci, torto, zelenjavo in dehidracijo.

UPORABA THE PROGRAMI

Vsak program ima a privzeto temperatura in čas to lahko biti prilagojeno glede na do tvoje nastavitve.

Pritisnite  in nato uporabite  in  za prilagoditi the temperaturo. The temperatura obseg lahko biti set od 80 do 200 °C. Temperaturno območje za dehidracijo je mogoče nastaviti od 50 do 80 °C

Pritisnite  in nato uporabite  in za  prilagoditi the trajanje od the način. The čas obseg lahko biti set od 1 do 60 minut. The čas območje za dehidracijo lahko biti set od 1 do 24 ur.

Pritisnite  do obrniti na the način.

The temperatura in preostalih čas bo nadomestni na the zaslon.

Po the določeno čas ima preteklo, the napravo bo oddaja značilnost zvok signali in vstopiti stanje pripravljenosti .

Opomba: Med the delovanje od a specifična program, presežek sok od hrano maj kopičiti v the ponve. To je normalen pojav.

Opomba: Nikoli uporaba kovina posoda do odstraniti hrano od the ponve! Namesto tega uporaba klešče oz drugo kuhinja v ta namen posode iz lesa ali toplotno odporne plastike.

Pomembno: Prej postavitev klobase v the ponve, zapomni si do rezultat njih. naredi ne kuhar klobase ne da bi jih predhodno točkovali.

Namig: Za peko v obeh pekačih pritisnite  ali  in nato za premor v peki v ustreznem pekaču 

Nasveti:

- Pri pripravi domačega ocvrtega krompirčka uporabite malo olja, da dosežete učinek hrustljivosti. Z majhno količino olja narahlo popršite tudi druga živila, ki se navadno lepijo. Ne pozabite počakati nekaj minut po dodajanju olja, preden zaženete izbrani način.
- Med the priprava od določene jedi, to je potrebno do pretresite the vsebino od the ponve. Stresanje omogoča boljše rezultate in enakomerno cvrtje hrane. Na polovici programa bo naprava oddala značilen zvočni signal, na zaslonu pa se bo izpisalo "OBRAT", kar vas bo opomnilo, da stresete vsebino posode. Če želite vsebino pretresti, odstranite ponev po navodilih v poglavju "UPORABA APARATA". Vsebino previdno, a temeljito pretresite. Ponev postavite nazaj v ohišje aparata po korakih v poglavju "UPORABA APARATA" in aparat bo samodejno nadaljeval z delovanjem.

FUNKCIJA SINHRONIZACIJE (ni povezana z dehidracijo)

Funkcija SYNC omogoča samodejno sinhronizacijo časa pečenja, kar zagotavlja, da se peka v obeh pekačih konča istočasno, tudi če so za vsako posodo nastavljeni različni časi pečenja.

Čas in temperaturo peke nastavite ločeno za levo in desno pekač po navodilih v poglavju PEKA V LEVI PEKAČI / PEKA V DESNI PEKAČI.

Pritisnite SYNC, da izberete funkcijo SYNC, in nato  pritisnite da ga aktivirate.

Če je za enega od pekačev nastavljen krajši čas peke, se na zaslonu izpiše simbol "ZADRŽI", kar pomeni premor v peki za ta pekač. Aparat bo samodejno prilagodil začetek pečenja in tako zagotovil, da se oba pekača končata hkrati.

FUNKCIJA UJEMANJA

Funkcija MATCH omogoča samodejno prilagajanje nastavitev pan 2, da se ujemajo s tistimi v pan 1, s čimer se odpravi potreba po ločenih konfiguracijah.

Čas in temperaturo peke prilagodite izbrani posodi po navodilih v poglavju PEKA V LEVI PEKAČI / PEKA V DESNI PEKAČI.

Pritisnite MATCH, da izberete funkcijo MATCH, in nato  pritisnite, da jo aktivirate.

VKLOP/IZKLOP OZADJA

Pritisnite  za vklop/izklop osvetlitve ozadja za levo/desno premikanje.

Opomba: Osvetlitev ozadja se samodejno izklopi po približno 70 sekundah nedejavnosti.

PRIVZETO AVTOMATSKO NAČINI

NAČIN	PRIVZETENA TEMPERATURA	PRIVZET ČAS
Krompirček 	200 °C	22 min
Zrezek 	200 °C	12 min
Piščanec 	200 °C	20 min
Ribe 	180 °C	18 min
Rebra 	150 °C	40 min
Torta 	180 °C	15 min
Zelenjava 	175 °C	20 min
Dehidracija 	65 °C	8 h

PRIPOROČAMO KOLIČINE, PRIPRAVA ČAS IN TEMPERATURA

Obrok	Min.- maks. količina (g)	Čas (min.)	Temperatura (°C)	Tresenje
Tanek zamrznjen krompirček	900-1000 g	18-25	200	ja
Debel zamrznjen krompirček	900-1000 g	20-25	200	ja
zrezek	100-1000 g	12-18	200	ja
Svinjski kotleti	100-1000 g	12-18	180	ja
hamburger	100-1000 g	10-20	180	ja
Rolada iz klobase	100-1000 g	13-15	200	ja
Bobnarske palčke	100-1000 g	25-30	180	ja
piščančje prsi	100-1000 g	18-25	180	ja
Spomladanske zavitke	100-1000 g	8-10	200	ja
Zamrznjeno piščanec nuggets	100-1000 g	8-12	180	ja
Zamrznjene ribje palčke	100-1000 g	6-10	200	št
Zamrznjene krušne drobtine sirovi prigrizki	100-1000 g	8-10	180	št
Polnjena zelenjava	100-1000 g	12-20	160	št
Torta	1000 g	20- 25	150	št
Quiche	1000 g	12- 20	180	št
Mafini	1000 g	15-18	200	št
Sladki prigrizki	1000 g	20	160	št

Pomembno: Vrednosti priporočenih minimalnih in maksimalnih količin sestavin (g), navedene v tabeli, veljajo za uporabo dveh posod. Če uporabljate samo eno posodo, ne pozabite zmanjšati priporočenih količin sestavin za polovico.

OHRANI TOPLO

Uporaba  ali  izbrati .

The privzeto temperatura od 80 °C in a čas od 30 minut bo biti prikazano na the zaslon.

Za prilagoditi the temperaturo pritisnite  in nato uporabite  in .

The temperatura obseg lahko biti set od 65 do 95 °C.

Za prilagoditi the pritisnite čas  in nato uporabite  in .

Časovni razpon lahko nastavite od 1 do 60 minut.

Pritisnite  do obrniti the ohraniti toplo funkcijo na.

Pozor: Med the ohraniti toplo funkcijo to je ni mogoče do prilagoditi the temperatura in čas.

Za izbrisati to funkcija, pritisnite .

Po the določeno čas ima preteklo, the napravo bo oddaja značilnost zvok signali in pojdi v stanje pripravljenosti.

Dodatno funkcije

Aparat bo samodejno prešel v stanje pripravljenosti po približno 5 minutah nedejavnosti.

Aparat bo samodejno začasno ustavil delovanje, če posodo odstranite med programom ali funkcijo. Če ponev ponovno vstavite v 5 minutah, bo naprava nadaljevala z delovanjem s prejšnjimi nastavitvami. Po tem času se peka trajno prekine, aparat pa preide v stanje pripravljenosti.

STRUGANJE IZKLOP NAPRAVA

Pritisnite  in držite za približno 2 sekundi do obrniti izklopljeno the napravo. Počakajte, da ventilator popolnoma preneha delovati, nato pa odklopite the napravo.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

POZOR: Čisto the napravo po vsak uporaba.

POZOR: Naredi ne uporaba kovina posoda oz jedko kemikalije do čisto katerikoli deli od to napravo.

POZOR: Ne napravo potopite v vodo ali drugo tekočino, in ne sperite cvrtnik med delovanjem vodo. Ne dovolite, da voda ali druge tekočine pridejo v odprtine naprave.

1. Prej nastopanje katerikoli od the naslednje dejanja, turn izklopljeno the napravo in prekiniti povezavo to od the vir energije.
2. Počakaj dokler the napravo in vse od the elementi imajo ohlajeno navzdol popolnoma.
3. Razstaviti vse od the rabljeno dodatki.
4. Za čiščenje zunanjega dela ohišja naprave in odstranjevanje zasušenih madežev iz notranjosti cvrtnika uporabite vlažno krpo, nato pa vse komponente temeljito osušite z mehko suho krpo.
5. Če želite odstraniti ostanke hrane, ponve napolnite s toplo vodo z milom in pustite stati približno 10 minut. Po približno 10 minutah pomijte ponve po spodnjih navodilih.
6. Vse pripomočke operite s toplo vodo z milom. Sestavne dele temeljito sperite in posušite. Ponve in stojala lahko tudi biti varno oprano v pomivalnem stroju.

TEHNIČNI SPECIFIKACIJA

Ocenjeno moč	2850 W
Moč ponudba	220-240V ~ 50-60Hz

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Težava	Možno vzrok	rešitev
The napravo počne ne delo	The moč čep je izključen iz vtičnice.	Povežite se the moč čep do the vtičnica.
	Ponve niso postavljene pravilno znotraj the zrak cvrtnik.	Mesto the ponve glede na v razdelek UPORABA NAPRAVE.
The jedi so premalo kuhan	Tam je preveč veliko sestavine v ponvah.	naredi ne prenatrpanost the zrak cvrtnik. Mesto ustrezen znesek od sestavine v pekače po PRIPOROČENIH KOLIČINAH, ČASU PRIPRAVE IN TEMPERATURA razdelek.
	The set temperatura je preveč nizka.	Izberite the primerno temperaturo po poglavju PRIPOROČENE KOLIČINE, ČAS PRIPRAVE IN TEMPERATURA.
	The set čas je preveč kratek.	Izberite the primerno čas glede na v rubriko PRIPOROČENE KOLIČINE IN PRIPRAVA ČAS.
The pripravljeno prigrizki niso hrustljavi	The sestavine rabljeno so ni primeren za priprava brez maščobe jedi.	Rahlo pršilo the sestavine z a majhno količino olja za boljše rezultate.
Pripravljene prigrizki so neenakomerno kuhani.	Vsebine ponvic med programom nismo stresali.	Nekatere jedi je treba stresati. Vsebinsko posod pretresite po navodilih v poglavjih UPORABA NAPRAVE in PRIPOROČENE KOLIČINE, ČAS PRIPRAVE IN TEMPERATURA.
Posode je težko odstraniti iz cvrtnika.	Tam je preveč veliko sestavine v ponvah.	naredi ne prenatrpanost the zrak cvrtnik; mesto ustrezen znesek od sestavine v pekače po PRIPOROČENIH KOLIČINAH, ČASU PRIPRAVE IN TEMPERATURA razdelek.
	Ponve niso postavljene pravilno znotraj the zrak cvrtnik.	Mesto the ponve glede na v razdelek UPORABA NAPRAVE.
E1, E2, E3, E4	Prišlo je do težave s temperaturnim senzorjem.	Obrnite se na službo za stranke Yoer.
E5	Naprava je bila poškodovana.	Obrnite se na službo za stranke Yoer.

E6	Naprava je dosegla previsoko temperaturo.	Odklopite napravo in pustite, da se ohladi.
tam je a velika količina pare, ki prihaja iz naprave.	Sestavine z a visoka uporabljena je bila tekoča vsebina.	Med the priprava od določene posode, kapljice in sokovi se lahko naberejo na dno od the ponve, prispevanje do generacija od paro. to počne ne vpliva na končni rezultat in ne poškoduje naprave.
	Tam so ostanki od sokovi od prejšnjih živil v ponvah.	Segreti sokovi v ponvah prispevajo k nastanek od paro. Vedno čisto napravo po vsaki uporabi.
The pripravljeno krompirček bili ni enakomerno kuhano ali hrustljivo.	The kuhanje čas in temperatura ni bila pravilno nastavljena.	Izberite ustrezen čas in temperaturo v skladu z razdelkom PRIPOROČENO KOLIČINE IN PRIPRAVA ČAS.
	The vsebine od the ponve so bile ne pretresen med the postopek priprave krompirčka.	Nekatere jedi je treba stresati. Vsebino posod pretresite po navodilih v poglavjih UPORABA NAPRAVE in PRIPOROČENE KOLIČINE, ČAS PRIPRAVE IN TEMPERATURA.
	Sveže krompir krompirček bili rabljeno	Kdaj priprava sveže krompir krompirček, jih rahlo poškopite z jedilnim oljem.

OKOLJE

■ Ta izdelek vsebuje materiale, ki jih je mogoče reciklirati. Tega izdelka ne odvrzite med neločene komunalne odpadke. Za najbližje zbirno mesto se obrnite na lokalno občino.

GARANCIJA IN POPRAVILO

Garancija izdelka vključuje napake, ki so posledica napak v materialu ali izdelavi. Ta garancija velja le, če je bil aparat uporabljen v skladu z navodili in pod pogojem, da ga ni spreminjala, popravljala ali vanj posegala nepooblaščen oseba ali da je bil poškodovan zaradi napačne uporabe ali transporta. Garancija ne velja za okvare, ki so posledica naravne obrabe komponent ali lomljivih predmetov, kot so stekleni in keramični predmeti.

Ta garancija ne omejuje kupčevih osnovnih ali drugih pravic, ki jih daje zakonodaja v zvezi z nakupom aparata.

V primeru uveljavljanja garancije se obrnite na preverjenega prodajalca ali servis Yoer. Ob oddaji reklamacije priložite podatke o naravi okvare in dokazilo o nakupu.

ВАЖЛИВО ЗАХОДИ

Коли використовуючи електричні прилади, основний безпеки запобіжні заходи слід завжди дотримуватися, в т.ч наступне:

Коли використовуючи електричні прилади, основний безпеки запобіжні заходи слід завжди дотримуватися, в т.ч наступне:

1. Прочитайте все інструкції раніше використовуючи і зберегти для майбутнє посилання.
2. зробити впевнений що ваш розетка напруга відповідає до в напруга вказано на етикетці з рейтингом.
3. зробити впевнений в розетка є належним чином заземлений.
4. Місце в прилад на а плоский, стабільний і сухий поверхні який є стійкий до високих температур.
5. Тримайте в прилад в найменше 10 см геть від стіна або інші прилади поблизу.
6. Тримайте прилад подалі від будь-яких джерел вологи, бензину, горючих газів, плит або будь-яких інших джерел тепла.
7. Не дозволяйте накривати прилад або торкатися легкозаймистих матеріалів, таких як штори.
8. Не ставте пристрій на розігріту газову або електричну плиту або в безпосередній близькості від них. Не вставляйте фритюрницю в духовку.
9. Не дозволяйте шнуру живлення звисати з краю столу, прилавка або торкатися гарячих поверхонь.
10. до захистити проти вогонь, електричні шок і травма робити ні занурити шнур, вилку або пристрій у воду чи інші рідини.
11. Цим приладом можуть користуватися діти віком від 8 років і особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або з досвід і знання якщо вони мати був дано нагляду або отримати інструкції щодо безпечного використання приладу та розуміти пов'язані з цим небезпеки. Діти не повинні гратися з

пристроєм. прибирання і користувача обслуговування повинен ні зробив за діти без нагляду.

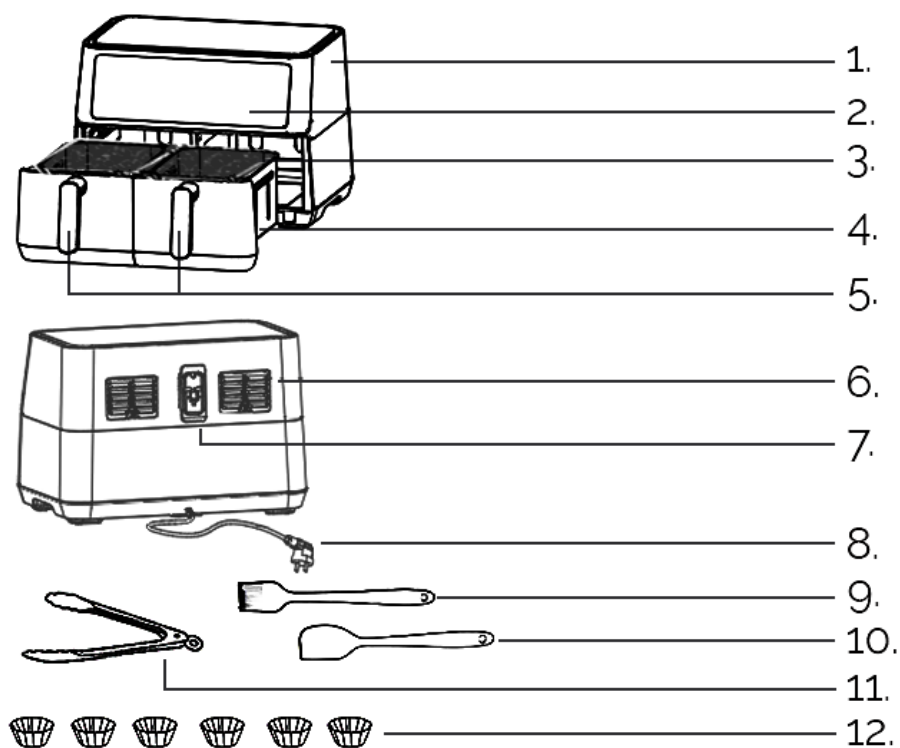
12. діти з менше ніж 3 років повинен бути зберігався геть хіба що під постійним наглядом. Діти віком від 3 років до 8 років повинні вмикати/вимикати прилад лише за умови, що він був розміщений або встановлений в його призначений нормально операційний положення і вони мати під наглядом або отримав інструкції щодо використання приладу в сейфі спосіб і зрозуміти небезпеки. діти у віці від 3 років і менше 8 років не повинні підключати, регулювати та чистити прилад або виконувати технічне обслуговування.
13. Уникайте використовуючи ан розширення привести.
14. УВАГА: якщо ви використовуєте подовжувач, переконайтеся, що ви не перевищили максимальну номінальну робочу потужність/навантаження подовжувача.
15. Перед використанням переконайтеся, що аерофритюрниця та її аксесуари повні та неущкоджені.
16. Не використовуйте прилад із пошкодженим корпусом, шнуром живлення чи вилкою, а також після того, як пристрій несправно працює чи було пошкоджено будь-яким чином.
17. Не кладіть продукти безпосередньо в каструлі приладу. Помістіть їжу в аксесуари, що входять у комплект.
18. Якщо в постачання шнур або будь-який інші елемент є пошкоджений, це повинен бути замінити сервісним агентом виробника або кваліфікованою особою з відповідним сертифікатом, щоб уникнути небезпеки.
19. поворот в пристрій вимкнено раніше відключення. Завжди від'єднати в пристрій коли не використовується, перед перенесенням або чищенням.
20. чищенням дайте приладу повністю охолонути.

21. робити ні дотик будь-який гарячий поверхні в прилад. використання в ручками, коли знімаєте каструлі. Рекомендується використовувати кухонні рукавички.
22. Не наповнюйте фритюрницю олією чи іншими рідинами, оскільки це може спричинити пожежу.
23. Стежте, щоб інгредієнти не контактували з нагрівальними елементами приладу.
24. Не вмикайте прилад з неправильно встановленими каструлями.
25. робити ні ВІДЧИНЕНО в верхній кришка з в прилад. Це є ні а кришка.
26. Не кладіть жодних предметів на аерофритюрницю.
27. робити ні блокувати в повітря вхідний отвір і розетка протягом в операція з в повітря фритюрниця.
28. робити ні рухатися ні струсити в прилад протягом його операція.
29. робити ні дотик в потужність вилка з мокрий руки, тому що це могутність викликати ураження електричним струмом.
30. робити ні оперувати в пристрій з мокрий руками або босоніж.
31. робити ні переповнювати в пристрій. Слідуйте в виробника настанови для кількість інгредієнтів, призначених для кожного режиму.
32. робити ні вставка метал посуд в в повітря фритюрниця як вони може причина а вогонь або ризик ураження електричним струмом.
33. Будьте особливо обережні, ставлячи металеві ємності або жароміцний посуд через високу температуру.
34. Під час роботи фритюрниці через неї виходить гаряча пара в повітря розетка отвори. Тримайте ваш обличчя, руками і інші частини тіла подалі від отворів для виходу повітря.
35. бути особливо обережний при видаленні каструлі з фритюрниці та вилийте її вміст.

36. Якщо протягом в операція з в прилад ан незвичайний шум, запах або з'являється темний дим, негайно вимкніть його та від'єднайте від мережі. Якщо присутній темний дим, дайте йому припинитися і дайте фритюрниці повністю охолонути, перш ніж знімати каструлі.
37. Якщо прилад раптово перестав працювати, негайно вимкніть його з розетки та дайте йому охолонути протягом щонайменше 60 хвилин, потім знову підключіть його та знову ввімкніть.
38. Коли відключення в пристрій, утримувати за в вилка, ні в шнур.
39. Не намагайтеся ремонтувати, розбирати або модифікувати прилад. Всередині немає частин, які обслуговує користувач.
40. Прилад не призначений для керування зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.
41. Ніколи не використовуйте та не зберігайте в пристрої будь-які аксесуари, не рекомендовані виробником, оскільки це може призвести до неправильної роботи пристрою, його пошкодження або заподіяння шкоди.
42. Ніколи не використовуйте металевий посуд для виймання посуду з каструль! Замість цього використовуйте щипці або інше кухонне приладдя з дерева або термостійкого пластику.
43. Не кладіть у каструлі скло, папір, картон, алюмінієву фольгу, пластик тощо.
44. робити ні витирати або мити в прилад з ерозивний очищення агентів як спирт чи бензин.
45. Від'єднайте в прилад раніше встановлення або видалення аксесуари.
46. Тільки використовувати в прилад для його призначений цілей.
47. робити ні залишити в прилад без нагляду коли повернувся на.
48. The пристрій є ні призначений для відкритий використовувати.

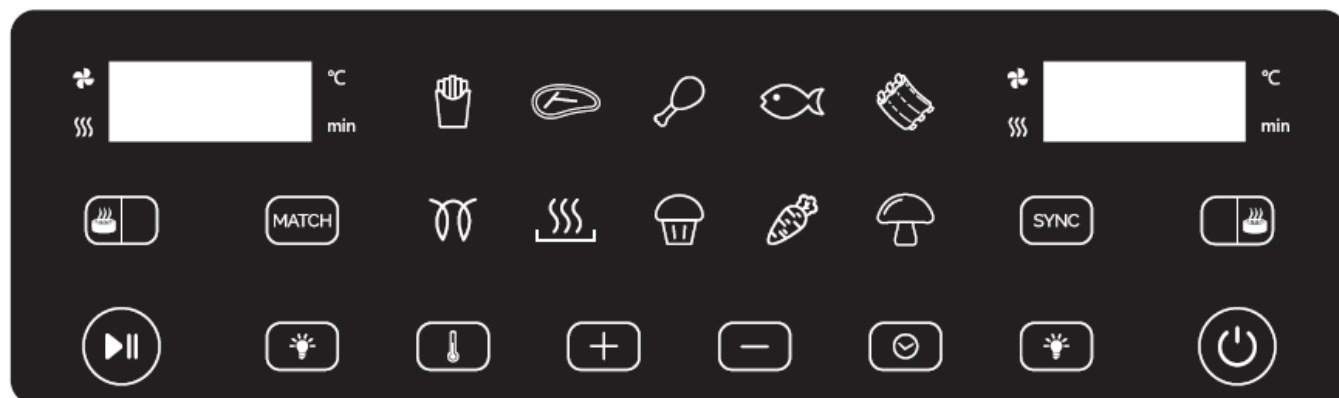
49. Це прилад є призначений для побутові закритий використовувати тільки. Будь-який інше використання вважається невідповідним і небезпечним. The виробник робить ні прийняти відповідальність для пошкодження в результаті через недотримання інструкції.

ЗНАТИ ВАШ ПОВІТРЯ ФРИТЮРНИЦЯ



1. Житло
2. Панель управління з дисплеєм
3. 2 стійки
4. 2 каструлі
5. Ручки
6. Отвори для випуску повітря
7. Кронштейн для намотування дроту
8. Шнур живлення
9. Кисть
10. Шпатель
11. Харчові щипці
12. 6 формочок для кексів

ДИСПЛЕЙ



СИМВОЛ	ОПИС
	Автоматичні програми
	Регулювання лівого панорамування
MATCH	Функція MATCH (автоматичне налаштування параметрів панорами 2 відповідно до налаштувань панорами 1)
	Розігріти
	Тримати в теплі
SYNC	Функція SYNC (автоматична синхронізація часу випічки)
	Регулювання правого панорамування
	Активация і перериваючи програма / функція
	Перемикач підсвічування для лівої панорами
	Регулювання температури
	Кнопка збільшення температури/часу
	Кнопка зменшення температури/часу
	Регулювання часу
	Перемикач підсвічування для правої панорами
	УВІМК./ВИМК

ПЕРЕД THE ПЕРШИЙ ВИКОРИСТАННЯ

1. Розпакуйте в пристрій з все з його аксесуари. видалити в захисний фольга і мити все з аксесуари, в каструлі в гарячий води з мило, і потім сухий їх ретельно. Витріть всередині з в пристрій з а вологий тканина, і потім полоскати з а папір рушник. Раніше використовуючи в переконайтеся, що всі його елементи повністю сухі.
2. там може бути слід з запах під час в перший мало хвилин початковий використовувати. Це це нормально і буде швидко зникають.

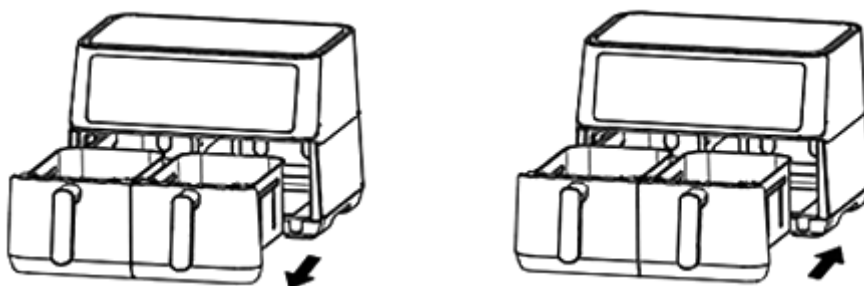
ВИКОРИСТАННЯ THE ПРИСТРІЙ

ВСТАВЛЕННЯ / ВИДАЛЕННЯ THE ПАН С

Увага: використання екстремальний догляд коли видалення в каструлі від в повітря фритюрниця і коли їх заправлення або спорожнення. Рекомендується використовувати кухонні рукавички.

Важливо: не кладіть їжу безпосередньо в каструлю пристрою. Помістіть їжу в надані аксесуари.

1. до видалити в каструля, захоплення в ручка з в каструля обережно потягніть ручку на себе. Вийміть каструлю з корпусу пристрою.
2. Заповнити або порожній в вміст з в каструля.
3. Місце в каструля назад в в пристрій тіло і преса твердо.



ТОЧЕННЯ УВІМКНЕНО

Після підключення фритюрниці вона перейде в режим очікування. Піктограми на дисплеї засвітяться автоматично. The пристрій буде зробити а характеристика звук сигнал, і потім все з в значки крім для кнопки ON/OFF буде вимкнено.

Прес  до поворот на в пристрій. The ікони буде висвітлювати в білий.

ПОПЕРЕДНЬО НАГРІТИ ФУНКЦІЯ

Це є рекомендований до використовувати в попередньо розігріти функція раніше використовуючи в програми.

використання  або  вибрати .

The за замовчуванням температура з 180 °C і а час з 5 хвилин буде бути відображається на в екран.

до налаштувати в температури, натисніть  і потім використовуйте  і . Щоб налаштувати час, натисніть , а потім використовуйте  і .

The температура діапазон може бути встановити від 80 до 200°C. Діапазон часу можна встановити від 1 до 60 хвилин.

Прес  до поворот на в попередньо розігріти функція.

The температура і залишилося час буде чергувати на в дисплей.

Увага: Протягом попередньо розігріти функція це неможливо до налаштувати в температура і час.

Після в зазначено час має минає, в пристрій буде випромінювати характеристика звук сигнали і перейти в режим очікування.

ВИПІЧАННЯ НА ЛІВОМУ ПОРОДІ / ВИПІЧАННЯ НА ПРАВОВОМУ ПОРОДІ

Натисніть  для запікання в лівій формі, натисніть  для запікання в правій формі. Натисніть кнопку ще раз, щоб вибрати потрібну програму. Вибирайте між: картоплею фрі, стейком, куркою, рибою, ребрами, тортом, овочами та зневодненням.

ВИКОРИСТАННЯ THE ПРОГРАМИ

Кожен програма має а за замовчуванням температура і час що може бути налаштований відповідно до ваш уподобання.

Натисніть , а потім використовуйте  і  до налаштувати в температура. The температура діапазон може бути встановити від 80 до 200 °C. Температурний діапазон для зневоднення можна встановити від 50 до 80 °C

Натисніть  і використовуйте  і  до налаштувати в тривалість з в режим. The час діапазон може бути встановити від 1 до 60 хвилин. The час діапазон для зневоднення може бути встановити від 1 до 24 години.

Прес  до поворот на в режим.

The температура і залишилося час буде чергувати на в дисплей.

Після в зазначено час має минув, в пристрій буде випромінювати характеристику звук сигнали і введіть режим очікування.

Примітка: Протягом в операція з а конкретні програма, надлишок сік від харчування може накопичувати в в каструлі. Це нормальне явище.

Примітка: Ніколи використовувати метал посуд до видалити харчування від в каструлі! Натомість використовувати щипці або інші кухня дерев'яний або жаростійкий пластик для цього посуд.

Важливо: Раніше розміщення сосиски в в каструлі, запам'ятати до рахунок їх. робити ні готувати сосиски без оцінки.

Порада: для випікання на обох формах натисніть  або , а потім призупиніть випікання на відповідній формі .

Поради:

- Готуючи домашню картоплю фрі, використовуйте невелику кількість рослинної олії для отримання хрусткої скоринки. Також злегка збризніть невеликою кількістю олії інші харчові продукти, які мають властивість прилипати. Не забудьте зачекати кілька хвилин після додавання олії, перш ніж запускати вибраний режим.
- Протягом в підготовка з певний посуд, це є необхідно до струсити в вміст з в каструлі. Струсіння забезпечує кращі результати та рівномірне смаження їжі. Після закінчення середини програми прилад видасть характерний звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться напис «ПОВОРОТ», нагадуючи про необхідність струсити вміст каструль. Щоб збовтати вміст, зніміть каструлю, дотримуючись інструкцій у розділі «ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ». Обережно, але ретельно струсіть вміст. Поставте каструлю назад у корпус приладу, дотримуючись кроків у розділі «ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ», і прилад автоматично відновить роботу.

ФУНКЦІЯ СИНХРОНІЗАЦІЇ (не стосується зневоднення)

Функція SYNC забезпечує автоматичну синхронізацію часу випікання, гарантуючи, що випікання в обох формах завершується одночасно, навіть якщо для кожної форми було встановлено різний час випікання.

Відрегулюйте час і температуру випікання окремо для лівого та правого дека, дотримуючись інструкцій у розділі ВИПІЧАННЯ НА ЛІВОМУ ДОРІ / ВИПІЧАННЯ У ПРАВОМУ деку.

Натисніть **SYNC**, щоб вибрати функцію SYNC, а потім  натисніть щоб активувати його.

Якщо для однієї форми встановлено менший час випікання, на дисплеї з'явиться символ «HOLD», що вказує на паузу у випіканні для цієї форми. Прилад автоматично відрегулює початок випікання, щоб обидва дека закінчилися одночасно.

ФУНКЦІЯ ВІДПОВІДНОСТІ

Функція MATCH дозволяє автоматично регулювати параметри панорами 2 відповідно до параметрів панорами 1, усуваючи потребу в окремих конфігураціях.

Відрегулюйте час і температуру випікання для вибраного сковороди, дотримуючись інструкцій у розділі ВИПІЧАННЯ НА ЛІВОМУ Сковороді / ВИПІЧАННЯ НА ПРАВОМУ Сковороді . Натисніть, щоб вибрати функцію MATCH, а потім натисніть, щоб активувати її.

УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ ПІДСВІТЛЕННЯ

Натисніть,  щоб увімкнути/вимкнути підсвічування лівого/правого панорамування.

Примітка: підсвічування автоматично вимкнеться приблизно через 70 секунд бездіяльності.

ЗА ПРОМОВЧАННЯМ АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМИ

РЕЖИМ	ДЕФЕКТНА ТЕМПЕРАТУРА	ЧАС ЗА ЗАМОВЧУВАННЯМ
картопля фри 	200 °C	22 хв
Стейк 	200 °C	12 хв
Курка 	200 °C	20 хв
Риба 	180 °C	18 хв
Ребра 	150 °C	40 хв
Торт 	180 °C	15 хв
Овочі 	175 °C	20 хв
Зневоднення 	65 °C	8 ч

РЕКОМЕНДОВАНО КІЛЬКІСТЬ, ПІДГОТОВКА ЧАС І ТЕМПЕРАТУРА

Харчування	Мін.- Макс. кількість (г)	час (хв.)	Температура (°C)	струшування
Тонка заморожена картопля фрі	900-1000 г	18-25	200	так
Товста заморожена картопля фрі	900-1000 г	20-25	200	так
стейк	100-1000 гр	12-18	200	так
Свинячі відбивні	100-1000 гр	12-18	180	так
гамбургер	100-1000 гр	10-20	180	так
Рулет з ковбаски	100-1000 гр	13-15	200	так
Барабанні палички	100-1000 гр	25-30	180	так
Куряча грудка	100-1000 гр	18-25	180	так
весняні роли	100-1000 гр	8-10	200	так
Заморожені курка самородки	100-1000 гр	8-12	180	так
Заморожені рибні пальці	100-1000 гр	6-10	200	немає
Заморожені сухарі сирні закуски	100-1000 гр	8-10	180	немає
Фаршировані овочі	100-1000 гр	12-20	160	немає
Торт	1000 g	20-25	150	немає
Кіш	1000 g	12- 20	180	немає
Мафіни	1000 г	15-18	200	немає
Солодкі закуски	1000 г	20	160	немає

Важливо: Значення рекомендованої мінімальної та максимальної кількості інгредієнтів (г), наведені в таблиці, стосуються використання двох мисок. Якщо ви використовуєте лише одну миску, не забудьте зменшити рекомендовані кількості інгредієнтів удвічі.

ЗБЕРІГАЙТЕ ТЕПЛИЙ

використання  або  вибрати .

Після за замовчуванням температура з 80 °C і час з 30 хвилин буде бути відображається на екрані.

Щоб налаштувати температуру натисніть , а потім використовуйте  та .

Діапазон температури може бути встановити від 65 до 95 °C.

Щоб налаштувати час натисніть , а потім використовуйте  та .

Діапазон часу можна встановити від 1 до 60 хвилин.

Натисніть  до повороту в зберегти теплий функція на.

Увага: Протягом в зберегти теплий функція це є неможливо до налаштувати температуру і час.

Щоб видалити цю функцію, натисніть .

Після в зазначено час має минути, пристрій буде випромінювати характеристичний звук сигналу і йти в режим очікування.

Додаткові особливості

Прилад автоматично перейде в режим очікування приблизно через 5 хвилин бездіяльності.

Прилад автоматично призупинить роботу, якщо каструлю буде виїнято під час програми або функції. Якщо каструлю знову вставити протягом 5 хвилин, прилад відновить роботу з попередніми налаштуваннями. Після закінчення цього часу кипіння буде остаточно припинено, а прилад перейде в режим очікування.

ТОЧЕННЯ ВИМКНЕНО ПРИСТРІЙ

Натисніть і  утримуйте протягом приблизно 2 секунд до повороту вимкнено в пристрій. Зачекайте, поки вентилятор повністю припинить роботу, а потім від'єднати в пристрій.

ОЧИЩЕННЯ І ОБСЛУГОВУВАННЯ

УВАГА: чистий в пристрій після кожен використовувати.

УВАГА: робити ні використовувати метал посуд або корозійний хімічні речовини до чистий будь-який частин з це пристрій.

УВАГА: ні занурити пристрій у воду або будь-яку іншу рідину, і ні промийте фритюрницю під струменем води. Не допускайте потрапляння води або інших рідин в отвори пристрою.

1. Раніше виконання будь-який з в наступні дії, поворот вимкнено в пристрій і відключити це від в джерело живлення.
2. Зачекайте поки в пристрій і все з в елементів мати охолоджені вниз повністю.
3. Розібрати все з в використовується аксесуари.
4. Щоб очистити зовнішню частину корпусу пристрою та видалити засохлі плями зсередини фритюрниці, використовуйте вологу тканину, а потім ретельно протріть усі компоненти м'якою сухою тканиною.
5. Щоб видалити залишки їжі, наповніть каструлі теплою водою з милом і дайте їм постояти приблизно 10 хвилин. Приблизно через 10 хвилин вимийте каструлі, дотримуючись наведених нижче інструкцій.
6. Вимийте всі аксесуари теплою водою з милом. Ретельно промийте та висушіть компоненти. Каструлі і стійки може також бути безпечно мити в посудомийній машині.

ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ

Оцінений потужність	2850 Вт
потужність постачання	220-240В ~ 50-60 Гц

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

проблема	можливо причина	Рішення
The пристрій робить ні працювати	The потужність вилка є від'єднано від розетки.	Підключитися в потужність вилка до в гніздо.
	Каструлі не ставляться належним чином всередині в повітря фритюрниця.	Місце в каструлі відповідно до розділу ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ.
The страви є недоварені	там є теж багато інгредієнти в каструлях.	робити ні перенаселеність в повітря фритюрниця. Місце відповідний сума з інгредієнти в сковороди відповідно до РЕКОМЕНДОВАНОЇ КІЛЬКОСТІ, ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ І ТЕМПЕРАТУРА розділ.
	The встановити температура є теж низький.	Виберіть в відповідний температура відповідно до розділу РЕКОМЕНДОВАНА КІЛЬКІСТЬ, ЧАС ПРИГОТУВАННЯ І ТЕМПЕРАТУРА.
	The встановити час є теж короткий.	Виберіть в відповідний час відповідно до розділу РЕКОМЕНДОВАНА КІЛЬКІСТЬ ТА ПРИГОТУВАННЯ ЧАС.
The підготовлений закуски не хрусткі	The інгредієнти використовується є не підходить для готується без жиру страви.	Злегка спрей в інгредієнти з а невелика кількість олії для кращих результатів.
Готові закуски прожарюються нерівномірно.	Під час програми вміст каструль не збовтували.	Деякі страви потрібно струшувати. Збовтайте вміст каструль, дотримуючись інструкцій у розділах ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ та РЕКОМЕНДОВАНА КІЛЬКІСТЬ, ЧАС ПРИГОТУВАННЯ ТА ТЕМПЕРАТУРА.
Важко вийняти каструлі з фритюрниці.	там є теж багато інгредієнти в каструлях.	робити ні перенаселеність в повітря фритюрниця; місце відповідний сума з інгредієнти в сковороди відповідно до РЕКОМЕНДОВАНОЇ КІЛЬКОСТІ, ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ І ТЕМПЕРАТУРА розділ.
	Каструлі не ставляться належним чином всередині в повітря фритюрниця.	Місце в каструлі відповідно до розділу ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ.
E1, E2, E3, E4	Виникла проблема з датчиком температури.	Зверніться до служби підтримки клієнтів Yoer.
E5	Пристрій пошкоджено.	Зверніться до служби підтримки клієнтів Yoer.

E6	Прилад досяг занадто високої температури.	Від'єднайте пристрій від мережі та дайте йому охолонути.
там є а з пристрою виходить велика кількість пари.	Інгредієнти з а висока використовувався рідкий вміст.	Протягом в підготовка з певний посуд, краплі та сік можуть накопичуватися на дно з в каструлі, сприяння до покоління з пар. Це робить ні впливають на кінцевий результат і не пошкоджують пристрій.
	там є залишки з соки від попередньої їжі в каструлях.	Підігріті соки в каструлях сприяють формування з пар. Завжди чистий пристрій після кожного використання.
The підготовлений картопля фрі були не рівномірно приготований або хрусткий.	The приготування їжі час і температуру не відрегулювали належним чином.	Виберіть відповідний час і температуру відповідно до розділу РЕКОМЕНДОВАНО КІЛЬКІСТЬ І ПІДГОТОВКА ЧАС.
	The вміст з в каструлі були ні потрясений протягом в процес приготування картоплі фрі.	Деякі страви потрібно струшувати. Збовтайте вміст каструль, дотримуючись інструкцій у розділах ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ та РЕКОМЕНДОВАНА КІЛЬКІСТЬ, ЧАС ПРИГОТУВАННЯ ТА ТЕМПЕРАТУРА.
	Свіжий картопля картопля фрі були використовується	Коли готується свіжий картопля картопля фрі, злегка збризніть їх рослинною олією.

НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ



■ Цей продукт містить матеріали, які можна переробити. Не викидайте цей продукт як несортвані міські відходи. Будь ласка, зверніться до місцевого муніципалітету щодо найближчого пункту прийому.

ГАРАНТІЯ ТА РЕМОНТ

Гарантія на виріб поширюється на дефекти, спричинені дефектами матеріалу або виробництва. Ця гарантія дійсна лише в тому випадку, якщо прилад використовувався відповідно до інструкцій і за умови, що він не був модифікований, не ремонтуваний або не втручався в роботу будь-якою неавторизованою особою або був пошкоджений внаслідок неправильного використання або транспортування. Гарантія не поширюється на дефекти, що виникли внаслідок природного зносу компонентів або предметів, що б'ються, таких як скло та кераміка.

Ця гарантія не обмежує основні або будь-які інші права клієнта, надані законодавством щодо придбання приладу.

У разі претензії по гарантії, будь ласка, зверніться до перевіреного постачальника або служби Yoer. Під час подання претензії додайте інформацію про характер несправності та документ, що підтверджує покупку.



Beautiful and Intelligent Home Appliances

Yoer sp. z o.o.
Dąbrowskiego 267
60-406 Poznań
Poland
www.yoer.pl

