

FRITEUZA CU AER CALD JL-07

MĂSURI DE SIGURANȚĂ

Când utilizați aparate electrice ,trebuie respectate întotdeauna măsurile de siguranță de bază inclusiv :

1. Nu imersați niciodată carcasa unității principale ,care conține componente electrice și elemente de încălzire în apă.Nu clătiți sub robinet.
2. Pentru a evita șocul electric ,nu introduceți lichid de niciun fel în carcasa unității principale care conține componente electrice.
3. Acest aparat are priză VDE.Pentru a reduce riscul de electrocutare ,daca ștecherul nu se potrivește complet în priză ,inversați ștecherul .Dacă tot nu se potrivește ,contactați un electrician calificat.Nu încercați să modificați ștecherul în niciun fel .
4. Asigurați-vă că aparatul este conectat la o priză de perete dedicată .Asigurați-vă întotdeauna că ștecherul este introdus corect în priza de perete și fără alte aparate pe aceeași priză.
5. Pentru a preveni contactul alimentelor cu ecranul interior superior și cu elementul de căldură ,nu umpleți excesiv coșul rotund.
6. Nu acoperiți orificiul de admisie a aerului sau orificiul de evacuare a aerului în timp ce friteuza de 12 litri este în funcțiune.Procedînd astfel veți reveni gătitura uniformă și poate deteriora unitatea sau cauza supraîncălzirea acesteia.
7. Nu adaugați niciodată ulei în coșul rotund.Pot rezulta incendii și vătămări corporale .
8. În timpul gătirii ,temperatura internă a unității atinge câteva sute de grade Celsius.Pentru a evita rănirea personală ,nu introduceți niciodată mâinile în interiorul unității decât dacă aceasta este complet răcită.
9. Acest aparat nu este destinat pentru utilizare de către persoane cu capacitate fizice,senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe ,cu excepția cazului în care acestea se află sub supravegherea unei persoane responsabile sau u au primit instrucțiuni corespunzătoare în utilizarea aparatului.Acest aparat nu este destinat utilizării de către copii.
10. Când gătiți ,nu așezați aparatul pe un perete sau lângă alte aparate. Lăsați cel puțin 12 cm spațiu liber pe spate și laterale și deasupra aparatului.Nu așezați nimic deasupra aparatului.
11. Nu utilizați această unitate dacă ștecherul ,cablul de alimentare sau aparatul în sine sunt deteriorate în orice fel .
12. Nu amplasați unitatea pe suprafețele de deasupra aragazului.
13. Dacă cablul de alimentare este deteriorat ,trebuie înlocuit de către producător ,agentul său de service sau o persoană calificată similar pentru a evita pericolul.
14. Țineți aparatul și cablul de alimentare departe de copii atunci când este în funcțiune sau în procesul de răcire.
15. Țineți cablul de alimentare departe de suprafețele fierbinți .Nu conectați cablul de alimentare și nu operați comenzile unității cu mâinile ude.
16. Nu conectați niciodată acest aparat la un temporizator extern sau la o telecomandă separată sistem de control.
17. Nu utilizați niciodată acest aparat cu un prelungitor de niciun fel .
18. Nu utilizați aparatul pe sau în apropierea materialelor inflamabile cum ar fi fețe de masă sau perdele.
19. Nu utilizați friteuza cu aer cald de 12 litri în alt scopuri decât cele descrise în acest manual .
20. Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat .
21. Când este în funcțiune ,aerul este eliberat prin orificiul de evacuare a aerului.Țineți mâinile și fața la o distanță sigură de orificiul de evacuare a aerului .De asemenea evitați aerul cald în timp ce scoateți coșul rotund din aparat .Suprafețele exterioare al unității pot deveni fierbinți în timpul utilizării.Coșul rotund va fi fierbinte ,purtăți mănuși de bucătărie sau instrumentul Fetch atunci când manipulați componente fierbinți .

22. În cazul în care unitatea scoate fum negru ,deconectați imediat și așteptați ca fumul să se oprească înainte de a scoate conținutul friteuzei.
23. Când timpul a expirat ,gătitul se va opri dar ventilatorul va continua să funcționeze pentru 20 de secunde pentru a răci unitatea .
24. Utilizați întotdeauna aparatul pe o suprafață orizontală care set plană ,stabilă și incombustibilă.
25. Acest aparat este destinat numai pentru uz casnic normal.Nu este destinat utilizării în medii comerciale sau de vânzare cu amănuntul .
26. Dacă aparatul este folosit necorespunzător sau în scopuri profesionale sau semiprofesionale sau dacă nu este folosită conform instruc  iunilor din manualul de utilizare ,garanția devine nulă   i producătorul nu va fi tras la răspundere pentru daune.
27. Deconectați întotdeauna aparatul dupa utilizare.
28. L  sa  i aparatul să se răcească aproximativ 30 de minute înainte de manipulare ,cur  a  re sau depozitare .
29. Asigurați-vă că ingredientele pregătite în această unitate ies gătite la o culoare galben-auriu ,mai degrabă decât închisă sau maro.îndepărtați resturile arse .
30. Aten  ie suprafe  e fierbinți .
31. Acest aparat poate fi utilizat de copii cu v  rsta de la 8 ani   i peste   i de persoane cu capacit  i fizice,senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experien  a   i cuno  tin  e ,dacă au primit supraveghere sau instruc  iuni privind utilizarea aparatului într-un mod sigur   i au înteles pericolele implicate .Copiii nu se vor juca cu aparatul.Cur  a  rea   i   ntre  inerea aparatului nu trebuie efectuată de copii fără supraveghere.
32. Aparatul   i cablul de alimentare nu trebuie lăsate la   ndem  na copiilor sub 8 ani.

IMPORTANT

1. Înainte de prima utilizare   i după utilizarea ulterioară ,spala  i manual coșul rotund   i alte accesorii de gătit.Apoi,  terge  i exteriorul   i interiorul unit  ii cu o c  rp   umedă caldă   i detergent slab.în cele din urmă,preîncălziți unitatea pentru c  teva minute pentru a arde orice reziduu.
2. Plita se poate afuma la prima utilizare .nu este defect   i fumul se va arde în c  teva minute.

PROTECȚIE LA SUPRA ÎNCĂLZIRE

  n cazul în care sistemul de control al temperaturii interioare e  ueaz  ,sistemul de protecție împotriva supraîncălzirii se va activa   i unitatea nu va func  iona.Dacă se   nt  mpl   acest lucru,deconectați cablul de alimentare .L  sa  i timp ca unitatea să se răcească complet înainte de reparare sau depozitare.

OPRIRE AUTOMATĂ

Aparatul are un dispozitiv de oprire încorporat ,care va opri automat unitatea când LED-ul temporizatorului ajunge la zero .Puteți opri manual aparatul select  nd butonul de pornire.Ventilatorul va continua să func  ioneze timp de aproximativ 30 de secunde pentru a răci unitatea .

ENERGIE ELECTRICĂ

Dacă circuitul electric este supraîncărcat cu alte aparate ,este posibil ca noua dumneavoastră unitate să nu func  ioneze corect.Ar trebui să fie operată pe un circuit electric dedicat.

CÂMPURI ELECTROMAGNETICE

Acest aparat respectă toate standardele privind câmpurile electromagnetice. Dacă este manipulat corespunzător și conform instrucțiunilor din acest manual de utilizare ,aparatul este sigur de utilizat pe baza dovezilor științifice disponibile astăzi.

PĂRȚI COMPONENTE

1.Unitatea principală cu panou de control

Vă permite să controlați funcțiile unității

2.Orificii de admisie a aerului

Nu acoperiți orificiile de admisie a aerului în timp ce unitatea funcționează.

3.Orificii de evacuare a aerului

Nu acoperiți orificiile de evacuare a aerului în timp ce unitatea funcționează.

4.Coș cu plasă (tavi pentru Cripsy)

Poate fi folosit nu numai pentru deshidratare ,ci și pentru a găti gustări crocante sau pentru a încălzi articole precum pizza.

5.Coș rotund (cușcă de copt)

Excelent pentru cartofi prăjiți ,nuci prăjite și alte gustări .Utilizați instrumentul de preluare a rotisării pentru a plasa coșul în unitate.

6.Tavă de picurare(ășezat pe partea interioară)

Gătiți cu tigaia în poziție pentru o curățare ușoară.

7.Arbore de rotire ,furci și șuruburi de fixare

Utilizați pentru fripturi și pui întreg .Forțați axul pe lungime prin carne și în centru .Glisați furcile pe arbore de la fiecare capăt în carne,apoi blocați-le cu șuruburi de fixare.Există adâncituri pe arbore pentru șuruburile de fixare.Puteți regla șuruburile mai aproape de mijloc dacă este necesar ,dar niciodată spre exterior spre capete.

NOTĂ:Asigurați-vă că friptura sau puiul nu sunt prea mari pentru a se roti liber în cuptor .Pui :2 kg friptura ; până la 2,5-3 kg(în funcție de diametrul cărnii.Până la 15 cm diametru)

8.Instrumentul de preluare a rotisării (instrument de mâner)

Utilizați pentru a îndepărta fripturile gătitе și puiul care au fost preparate folosind metodele de rotisare sau frigărui.Puneți sub axul rotisării și ridicați și apoi extrageți ușor alimentele.

NOTA:Despachetați tot conținutul enumerat din ambalaj.Variază în funcție de model.Vă rugăm să îndepărtați orice folie de protecție transparentă sau albastră de pe componente.

AVERTISMENT

Furculițele, frigăruile și alte piese metalice sunt ascuțite și se vor încinge extrem de mult în timpul utilizării.

Trebuie avută mare grijă pentru a evita rănirea personală. Purtați mănuși de protecție pentru cuptor .

SPECIFICAȚIILE UNITĂȚII

Model :JL-07

Alimentare :220-240V-50/60Hz

Putere: 1800W

Capacitate: 12L

Temperatura : 80-200 °C

Afișaj : Manual, butoane mecanice

UTILIZAREA ACCESORIILOR

Plasarea tăvii de scurgere în unitate

- 1.Introduceți tava de scurgere în partea de jos a unității.
- 2.Gătiți cu tava în poziție pentru o curățare ușoară.

Plasarea coșului cu plasă (tăvi pentru crispy) în unitate

- 1.Așezați tăvile pentru crispy în unitate glisând prin canalele laterale și pe buza din spate.
- 2.Așezați tăvile pentru crispy mai aproape de elementul de încălzire superior pentru o gătire mai rapidă și un plus crocant.
- 3.Introducerea tăvilor pentru crispy (folosiți întotdeauna mănuși pentru cuptor când cuptorul este fierbinte)

Arbore de rotisor, furci și șuruburi de fixare

- 1.Așezați cele două furculițe la fiecare capăt al arborelui rotiseriei ,asigurați-vă că șuruburile de fixare sunt pe partea exterioară a axului rotiseriei.
- 2.Strângeți ușor șuruburile de fixare.



Fig: Asamblarea suporturilor de frigărui și a arborelui de rotisor

Scoaterea coșului rotund(cușcă de copt) și a rotisorului din unitate

- 1.Deschideți ușa unității pentru a întrerupe ciclul de gătit sau pentru a opri unitatea apăsând butonul de pornire.
- 2.Introduceți unealta de preluare a rotisorului (unealta de mâner) sub arborele rotisorului .
- 3.Ridicați partea dreaptă a instrumentului de preluare a rotisorului într-un unghi ușor pentru a degaja suportul ,apoi deplasați la dreapta până când partea stângă a arborelui alunecă din soclul arborelui .



Fig: Întotdeauna folosiți unealta de preluare a rotisorului pentru a îndepărta coșul rotund/arborele rotisorului

1.Buton pornire/pornire-oprire

Odată ce unitatea este conectată ,butonul de pornire se va aprinde .

Selectarea butonului de pornire o dată va face ca panoul complet să fie luminat .

Selectarea butonului de pornire a doua oară va activa procesul de gătit la temperatura implicită de 185 °C și un timp de 15 minute.

Selectarea butonului de pornire în orice moment în timpul procesului de gătit va închide unitatea ,determinând ca afișajul să se întunece imediat.Lumina de funcționare se va închide în decurs de 30 de secunde.

Ventilatorul va continua să funcționeze timp de 30 de secunde pentru a răci unitatea .

2.Lumina interioară

Selectarea acestui buton vă va ajuta să verificați progresul gătirii în timp ce unitatea este în funcțiune.

NOTĂ:Deschiderea ușii în timpul procesului de gătit va întrerupe unitatea.Lumina interioară se va aprinde dacă ușile se deschid.

3.Buton de rotație

Selectați acest buton când gătiți ceva folosind modul Rotiserie.Funcția poate fi utilizată cu orice presetare.Pictograma va clipi în timpul utilizării.

4.Butoane de control al temperaturii

Aceste butoane vă permit să creșteți sau să reduceți temperatura de gătit la intervale de 5°C între 80°C și 200°C în toate modurile,cu excepția celor de mai jos :

Temperatură de deshidratare între 30°C și 80°C

5. Butoane de control al timpului

Aceste butoane vă permit să selectați timpul exact de gătire la minut, de la 1 minut la 90 de minute în toate modurile, cu excepția celor de mai jos:

Timp de deshidratare 30 de minute intervale și variind de la 2-24 ore.

6. Afișaj digital LED

Afișajul numeric digital va comuta între temperatură și timp rămas în timpul procesului de gătire.

7-18. Presetări de gătit

Selectarea oricărui buton presetat setează ora și temperatura la valorile prestabilite

Procesul de gătit începe automat în 5 secunde după ce presetarea a fost selectată sau butonul de pornire poate fi apăsat după butonul de presetare pentru a porni cuptorul imediat.

Puteți trece peste aceste presetări cu butoanele Timp și Temperatură.

19. Pictograma ventilatorului

Această pictogramă va clipi în secvență în timp ce gătirea este în curs și va continua să clipească până la 30 de secunde după ce închideți unitatea.

PRESETĂRI DE GĂTIT

Tabel de gătit cu butonul presetat

*Timpul de gătire pentru puiul întreg prăjit va varia în funcție de greutate. Utilizați termometrul pentru carne pentru a verifica temperatura internă conform graficului de mai jos :

Butonul de presetare	Temperatura	Timp
7. Cartofi prăjiți	200 °C	15 minute
8. Fripturi/Cotlete	175 °C	25 minute
9. Pește	165 °C	15 minute
10. Creveți	160 °C	12 minute
11. Pizza	180 °C	15 minute
12. Pui	185 °C	40 minute
13. Coacere	160 °C	30 minute
14. Rotiserie	190 °C	30 minute
15. Dshitratare	30 °C	2 ore
16. Păstrare cald	115 °C	12 minute
17. Preîncălzire	80 °C	5 minute
18. Gătirea alimentelor congelate	200 °C	20 minute

Folosirea cuptorului de prăjire cu aer cald de 12 L fără presetări

Odată ce vă familiarizați cu cuptorul de prăjire cu aer cald, poate doriți să experimentați cu propriile durate și temperaturi de gătire.

Avertisment

Nu folosiți niciodată un vas de gătit plin cu ulei sau orice fel de lichid cu această unitate. Pot apărea pericol de incendiu sau vătămare corporală.

INSTRUCȚIUNI GENERALE DE UTILIZARE

Înainte de a utiliza cuptorul de prăjire cu aer cald pentru prima dată

1. Citiți to materialul, autocolantele și etichetele.
2. Scoateți toate materialele de ambalare, etichetele și autocolantele.
3. Spălați toate piesele și accesoriile utilizate în procesul de gătit cu apă caldă și săpun. **NOTA:** Numai accesoriile pot fi spălate în mașina de spălat vase.
4. Ștergeți și interiorul și exteriorul unității de gătit cu o cârpă curată și umedă. **NOTA:** Nu spăsați și nu scufundați niciodată unitatea de gătit în apă.

Pregătirea pentru utilizare

1. Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, plană, orizontală și rezistentă la căldură.

2. Selectați accesoriul de gătit pentru rețeta dvs.

NOTA: Înainte de prima utilizare și după utilizarea ulterioară, spălați manual coșul rotund și alte accesorii de gătit. Apoi, ștergeți exteriorul și interiorul unității cu o cârpă umedă caldă și detergent ușor. În cele din urmă, preîncălziți unitatea timp de câteva minute pentru a arde orice reziduu.

Un aparat versatil

Cuptorul de prăjire cu aer cald este conceput pentru a găti o mare varietate de alimente preferate. Diagrama și tabelele furnizate în acest manual vă vor ajuta să obțineți rezultate excelente. Vă rugăm să consultați aceste informații pentru setările adecvate de temperatură și cantitățile adecvate de alimente.

AVERTIZARE

Nu puneți niciodată nimic deasupra aparatului.

Nu acoperiți niciodată orificiile de ventilație de pe partea superioară și din spatele unității de gătit.

Nu umpleți niciodată un vas de gătit cu ulei sau orice alt lichid. Această unitate gătește doar cu aer cald.

Nu folosiți niciodată ușa cuptorului ca loc pentru a odihni un coș de prăjire fierbinte umplut cu alimente. Coșul de prăjire fierbinte poate deteriora ușa cuptorului sau poate provoca răsturnarea unității. Pot rezulta vătămări personale.

Întotdeauna folosiți mănuși pentru cuptor atunci când scoateți tava de crispy fierbinte.

INSTRUCȚIUNI GENERALE DE UTILIZARE

Gătitul cu cuptorul de prăjire cu aer cald de 12 litri

1. Așezați ingredientele pe o tavă pentru crispy, pe unul dintre accesorii Rotisserie sau în coșul rotund.
2. Punți tava pentru prăjitor, coșul rotund sau rotitorul în unitate și închideți ușa cuptorului. Conectați cablul de alimentare la o priză dedicată de 220-240V.
3. Când coșul rotund sau rotisorul și mâncarea sunt la locul lor, apăsați butonul de pornire o dată.
4. Selectați o funcție presetată sau setați manual temperatura și apoi ora.

5. Unitatea va porni automat ciclul de gătit la câteva secunde după ce o funcție presetată este selectată .Alternativ,puteți apăsa butonul de pornire pentru a începe imediat ciclul de gătit după ce timpul și temperatura au fost selectate manual.

NOTĂ: Puteți deschide ușa cuptorului pentru a vedea rotiseria în orice moment în timpul procesului pentru a verifica progresul .

NOTĂ: Consultați diagramele din acest manual pentru a determina setările corecte.

SFATURI

- Alimentele de dimensiuni mai mici necesită ,de obicei,un timp de gătire puțin mai scurt decât cele mai mari.
- Alimentele de dimensiuni mai mari necesită un timp de gătire puțin mai mare decât cele mici .
- Întoarcerea alimentelor de dimensiuni mai mici la jumătatea timpului de gătire asigură ca toate piesele să fie prăjite uniform.
- Se recomandă stropirea cu puțin ulei vegetal pe cartofii proaspeți pentru a rezulta un strat mai crocant.Când adăugați ulei ,faceți acest lucru înainte de a găti cartofii.
- Snacksurile gătite în mod normal într-un cuptor pot fi gătite și în cuptorul de prăjire cu aer cald .
- Utilizați aluat prefabricat pentru a pregăti gustări umplute rapid și ușor.Aluatul prefabricat necesită de asemenea un timp de gătire mai scurt decât aluatul de casă.
- Puneți o tavă de copt sau tavă de cuptor în cuptorul de prăjire cu aer cald când coaceți o prăjitură sau quiche.De asemenea se recomandă un vas sau o tavă atunci când gătiți alimente fragile sau umplute.

Important

Indepărtarea alimentelor coapte sau fierbinți

Când îndepărtați alimente gătite sau fierbinți utilizați instrumentul de preluare pentru rotisor sau mănuși de cuptor.Instrumentul de preluare pentru rotisor poate fi folosit și cu rotisorul.



Avertizare

În timpul procesului de gătit ,coșul rotund și alte accesorii vor deveni foarte fierbinți .

Când îl scoateți pentru a verifica progresul,asigurați-vă că aveți în apropiere o pirostrie sau o suprafață rezistentă la căldură pe care să-l așezați .Nu puneți niciodată coșul rotund direct pe un blat sau pe masă.

Accesoriile de gătit se vor încinge în timpul procesului de prăjire cu aer cald.Purtați mănuși de cuptor și mânuiți cu grijă pentru a evita rănirea.

TABEL DE GĂTIT

Setări

Tabelul de mai jos vă va ajuta să selectați temperatura și timpul corecte pentru cele mai bune rezultate.Pe măsură ce vă familiarizați mai bine cu procesul de gătire în cuptorul de prăjire cu aer cald ,puteți ajusta aceste setări pentru a se potrivi gusturilor dvs. personale.

Produs alimentar	Minim /Maxim	Timp	Temperatură	Comentarii
------------------	--------------	------	-------------	------------

Cartofi prăjiți congețați subțiri	1 ¼-3 căni	15-16 minute	200 °C	
Cartofi prăjiți congețați groși	1 ¼-3 căni	15-20 minute	200 °C	
Cartofi prăjiți de casă	1 ¼-3 ¼ căni	10-16 minute	200 °C	Adăugați ½ lingură de ulei
Cartofi de casă Wedges	1 ¼ - 3 ¼ căni	18-22 minute	185 °C	Adăugați ½ lingură de ulei
Cartofi de casă cuburi	1 ¼ - 3 căni		185 °C	Adăugați ½ lingură de ulei
Crochete de cartofi	1 cană	15-18 minute	185 °C	
Gratin de cartofi	2 căni	15-18 minute	200 °C	
Friptură	350-500 grame	8-12 minute	185 °C	
Cotlete de porc	350-500 grame	10-14 minute	185 °C	
Hamburger	350-500 grame	7-14 minute	185 °C	
Roată de cârnați	350-500 grame	13-15 minute	200 °C	
Ciocănele de pui	350-500 grame	18-22 minute	185 °C	
Piept de pui	350-500 grame	10-15 minute	185 °C	
Pachețele de primăvară	350-450 grame	15-20 minute	200 °C	Utilizați gata de cuptor
Nuggets de pui congelate	350-500 grame	10-15 minute	200 °C	Utilizați gata de cuptor
Bețișoare de pește congelate	350-500 grame	6-10 minute	200 °C	Utilizați gata de cuptor
Batoane de mozzarella	350-500 grame	8-10 minute	185 °C	Utilizați gata de cuptor
Legume umplute	350-500 grame	10 minute	160 °C	
Prajitură	1 ¼ cani	20-25 minute	160 °C	Utilizați tava de copt
Tartă (quiche)	1 ½ căni	20-22 minute	185 °C	Folosiți tava de copt/tava din cuptor
Brioșe	1 ¼ căni	15-18 minute	200 °C	Folosiți tava de copt
Gustări dulci	1 ½ cani	20 minute	160 °C	Folosiți tava de copt/tava din cuptor
Inele de ceapă congelate	500 grame	15 minute	200 °C	

NOTĂ :Rețineți că aceste setări sunt indicații deoarece ingredientele diferă ca origine,mărime,formă și marcă,nu putem garanta cele mai bune setări pentru ingredientele dvs.

Sfaturi

Setați temporizatorul la jumătate din timpul necesar pentru rețetă și soneria temporizatorului vă va avertiza când este timpul să vă întoarceți mâncarea.Când auziți soneria temporizatorului ,timpul de pregătire prestabilit a trecut.Adăugați 3 minute la timpul de gătire când porniți cu un aparat rece (fără preîncălzire).

CURĂȚARE ȘI DEPOZITARE

Curățare

Curățați cuptorul după fiecare utilizare. Coșul rotund și alte accesorii sunt fabricate din oțel inoxidabil durabil și pot fi spălate în mașina de spălat vase. Nu folosiți niciodată materiale sau ustensile de curățare abrazive pe aceste suprafețe. Alimentele încăpășinate (prinse) trebuie înmuiate pentru a fi îndepărtate cu ușurință în apă caldă și detergent.

Scoateți cablul de alimentare din priza de perete și asigurați-vă că aparatul este bine răcit înainte de curățare.

1. Ștergeți exteriorul aparatului cu o cârpă caldă și umedă și detergent ușor.
2. Pentru a curăța sticla deschideți ușa unității.
3. Curățați interiorul aparatului cu apă fierbinte, un detergent slab și un burete neabraziv.
4. Dacă este necesar, îndepărtați reziduurile alimentare nedorite de pe ecranul superior cu o perie de curățare.

Depozitare

1. Deconectați aparatul și lăsați să se răcească bine.
2. Asigurați-vă că toate componentele sunt curate și uscate.
3. Așezați aparatul într-un loc curat și uscat.

ELIMINARE



Simbolul alăturat al unui coș de gunoi tăiat pe răsuri indică faptul că acest aparat face obiectul Directivei 2012/19/UE. Această directivă prevede că la sfârșitul duratei de viață, acest aparat nu trebuie aruncat prin gunoierul menajer obișnuit, ci trebuie returnat la locuri speciale de colectare, depozite de reciclare sau companii de gestionare a deșeurilor.

DEPANARE

Problemă	Cauza posibilă	Soluție
Cuptorul de prăjit cu aer cald nu funcționează	1. Aparatul nu a fost conectat la priza de perete. 2. Nu ați pornit unitatea prin setarea temperaturii de preparare.	1. Conectați aparatul la priza de perete 2. Setati temperatura și ora și verificați dacă ușa este închisă.
Mâncarea nu este gătită	1. Coșul rotund este supraîncărcat. 2. Temperatura este setată prea jos.	1. Folosiți loturi mai mici pentru o prăjire uniformă.

		2. Ridicați temperatura și continuați gătitul
Mâncarea nu este prăjită uniform	1. Unele alimente trebuie întoarse în timpul procesului de gătit.	1. Consultați Operațiuni generale din acest manual
Fum alb ieșind din unitate	1. Se folosește ulei 2. Accesoriiile au exces de reziduri de grăsime la o gătit anterioră.	1. Ștergeți pentru a îndepărta uleiul în exces. 2. Curățați coșul rotund după fiecare utilizare.
Cartofii prăjiți nu sunt prăjiți uniform	1. Se folosește un tip greșit de cartofi 2. Cartofii nu au fost tăiați corespunzător în timpul preparării	1. Folosiți cartofi proaspeți și fermi 2. Folosiți cartofi tăiați pai și tapetați cu un șervețel cartofii pentru a îndepărta excesul de amidon
Cartofii prăjiți nu sunt crocanți	1. Cartofii cruzi au prea multă apă.	1. Tapetați cu un șervete cartofii tăiați pai înainte de a stropi cu ulei. Tăiați cartofii mai subțiri. Mai adăugați ulei. Folosiți cartofi albi .

Eroare afișaj	Cauza posibilă	Soluție
E1	Circuit întrerupt al senzorului termic	Apelați serviciul pentru clienți
E2	Scurt circuit al senzorului termic	Apelați serviciul pentru clienți

ÎNTREBĂRI FRECVENTE

1. Pot pregăti alte alimente decât feluri de mâncare prăjită cu cuptorul cu aer cald ?

Puteți pregăti o varietate de feluri de mâncare ,inclusiv fripturi ,cotlete,urgeri și produse de patiserie.

2. Cuptorul de prăjire cu aer cald este bun pentru a face sau a reîncălzi supe și sosuri ?

Nu gătiți și nu reîncălziți lichide în cuptorul cu aer cald.

3. Ce fac dacă unitatea se oprește în timpul procesului de gătit ?

Ca măsură de siguranță ,cuptorul de prăjire cu aer cald are un dispozitiv de oprire automată care previne deteriorarea cauzată de supraîncălzire.Deconectați și lăsați unitatea să se răcească .Conectați din nou și reporniți cu butonul de pornire.

4. Unitatea are nevoie de timp pentru a se încălzi ?

Preîncălzirea este necesară când gătiți de la pornire la rece ,adăugați 3 minute la timpul de gătit pentru a compensa.

5. Este posibil să opriți unitatea în orice moment ?

Apăsăți butonul de pornire o dată sau deschideți ușa.

6. Pot verifica alimentele în timpul procesului de gătit ?

Puteți îndepărta coșul rotund în orice moment în timp ce gătitul este în curs. În acest timp, puteți întoarce conținutul pe tăvile de crispy, dacă este necesar, pentru a asigura o gătit uniformă.

Timpul și temperatura se vor relua de unde au rămas.

7. Cuptorul cu aer cald se poate curăța în mașina de spălat vase ?

Doar accesoriile pot fi spălate în mașina de spălat vase. Unitatea în sine conține serpentina de încălzire și electronicele nu trebuie niciodată scufundate în lichid de orice fel sau curățată cu altceva decât o cârpă fierbinte, umedă sau un burete neabraziv cu o cantitate mică de detergent ușor.

8. Ce se întâmplă dacă unitatea tot nu funcționează după ce am încercat toate sugestiile de depanare ?

Nu încercați niciodată o reparație la domiciliu. Contactați producătorul și urmați procedurile prevăzute de garanție. În caz contrar, garanția dvs. poate fi anulată.