
项目名称

FD20s Pro 说明书

版本号

A00

设计时间

2025/09/10

物料名称

说明书

设计师

胡淑怡

审核

批准

料号

材质工艺要求:

材质要求: 封面 :157g 哑粉纸过油, 内页 :70g 双胶纸, 胶装

颜色及专色: 单色印刷

尺寸要求: 140mm*210mm

变更履历:



Website:
<https://global.mova-tech.com/>
Manufactured by:
XingKuang Innovation Technology (Suzhou) Co., Ltd.

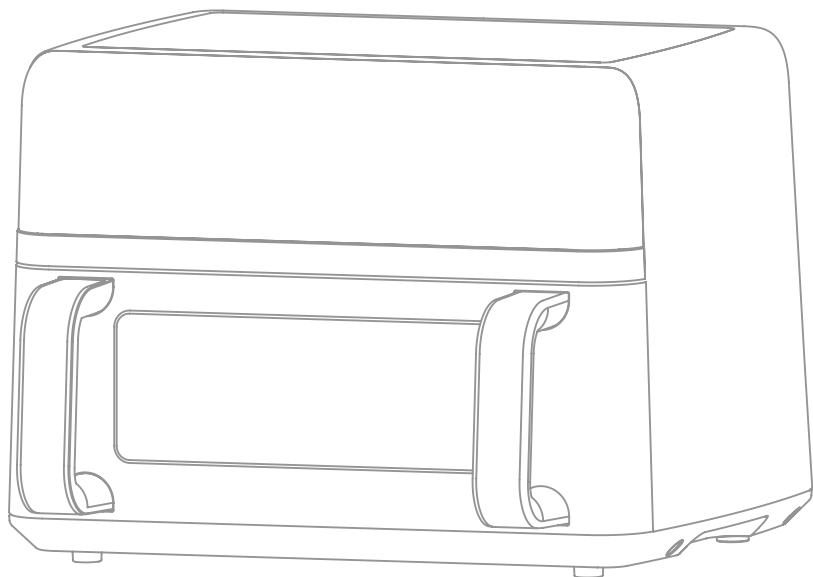
Made in China

EU-A00



AeroChef FD20s Pro

Air Fryer User Manual

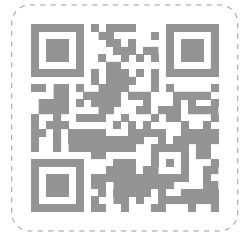


MOVA

THANK YOU

FOR PURCHASING THIS MOVA AIR FRYER.

For more product information,
please visit <https://global.mova-tech.com/>



The high-quality product is engineered
for optimal performance.
If you have any questions on the product,
please contact us:
<https://www.mova.tech/pages/contact-us>



EN	User Manual	01
PL	Instrukcja użytkownika	16
SV	Användarhandbok	31
NO	Brukermanual	45
UA	Посібник користувача	59
KA	მომხმარებლის სახელმძღვანელო	74

Safety Instructions

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE.

Failure to follow the warnings and instructions may result in serious personal injury or major property damage.



Caution, hot surface!

Warning

Areas/surfaces marked with the "hot surface" symbol will become hot during operation.

During operation, the front, sides, and top surfaces of the appliance may become hot. Please take care to avoid burns.

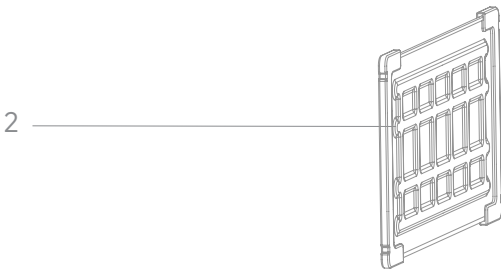
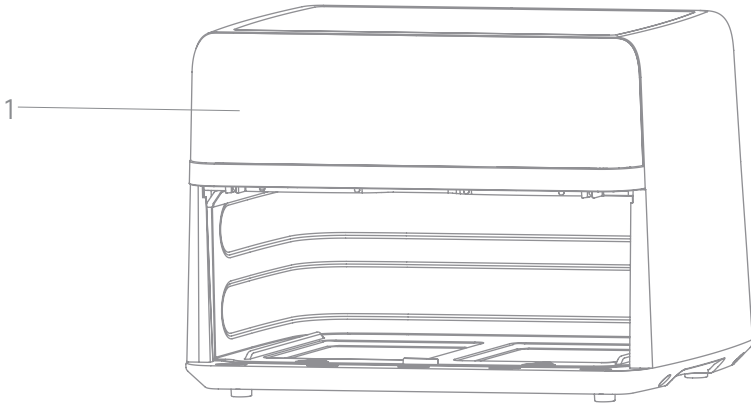
Precautions

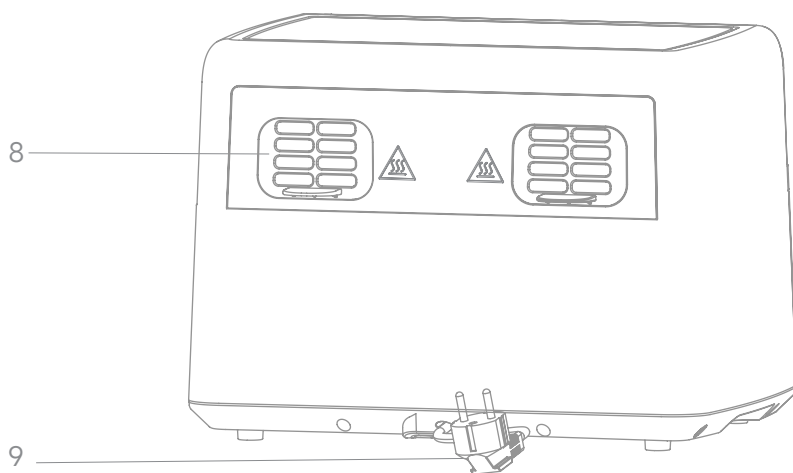
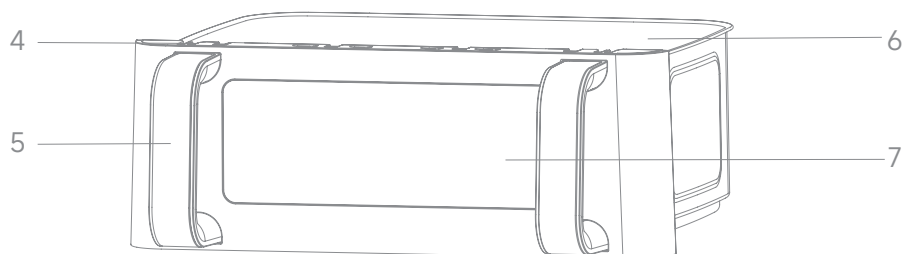
- This appliance is for household use only. Do not use it for other unintended purposes.
- This appliance is not intended for use by individuals (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or those lacking experience and knowledge, unless supervised or instructed by someone responsible for their safety. Keep children away from the appliance and do not allow them to play with it.
- Dispose of plastic packaging immediately after unpacking to prevent risk of suffocation to children.
- Ensure all packaging materials are completely removed before operating the appliance to prevent fire or burn hazards.
- This appliance operates at 220-240 V ~ 50-60 Hz. Before connecting to the power supply, ensure the local voltage matches the required rating. Using the incorrect voltage may damage components or impair performance. A voltage stabilizer is recommended.
- This is a Class I appliance. Ensure proper grounding before use to prevent electric shock.
- Use only a dedicated 15A or higher grounded outlet. Fully insert the plug into the socket to avoid poor contact, overheating, short circuits, or fire.
- Do not operate the appliance with an external timer or remote-control system to avoid the risk of short circuits or spontaneous ignition.
- Do not use the appliance for purposes other than cooking or baking food.
- Do not plug in or unplug the appliance with wet hands to avoid electric shock.
- Operate on a level, heat-resistant surface. Do not place on carpets, towels, plastic, paper or other flammable materials.
- Do not use the appliance on unstable, wet, hot, slippery, or non-heat-resistant surfaces to prevent tipping, fire, or electric shock.
- Do not operate in environments with gas leaks or electrical faults to avoid explosions or electrocution.
- Keep away from curtains, wallpaper, and other flammable materials during use.
- Never leave the appliance unattended during operation to prevent overheating or fire.
- Maintain at least 10cm of clearance around the appliance to allow proper ventilation and avoid grease accumulation or fire hazards.
- Keep the cord away from sharp edges, abrasive surfaces, hot parts, or other objects that may cause damage, leading to electric shock or fire.
- Do not touch hot surfaces or interior components during or immediately after operation to avoid burns.

- Do not operate the appliance empty (without food). Prolonged dry operation may lead to overheating or fire. Do not operate continuously for more than 3 hours.
- Do not place packaged, bottled, or flammable items on or over the appliance to avoid fire or explosion.
- Do not place paper, plastic, or other combustible materials inside the appliance to avoid fire.
- Do not heat glass containers or sealed items, as they may explode.
- Ensure food does not touch the heating tubes. Avoid cooking oversized food that may cause smoke or fire.
- When cooking acidic foods (pH < 5), such as those with vinegar or lemon juice, always wrap them in aluminum foil to protect the internal components.
- Avoid contact with the grill rack or handle until the unit has cooled completely.
- This appliance generates high heat and steam during use. Do not place hands or face near openings. Take extra care when opening the lid, as hot steam may escape rapidly.
- Always grasp the plug, not the cord, when unplugging. Pulling the cord may cause damage and create a risk of electric shock.
- Always use oven mitts or other heat-resistant tools to handle hot items.
- Clean the air fryer basket and grill rack after every use to prevent grease buildup, smoke, or fire.
- Allow heating elements and surfaces to cool before cleaning to avoid burns.
- Always unplug the appliance when not in use, before cleaning, moving, or when experiencing malfunctions.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified personnel to avoid risk.
- Do not immerse the appliance in water or spray it directly with liquid to prevent component damage or electric shock.
- If the appliance malfunctions or is damaged, stop using it immediately and contact our authorized service center. Do not attempt to repair it yourself.
- When discarding the appliance, cut off the power cord and dispose of it through a certified recycling or disposal facility.
- Take out the protective insert before operating the unit.

EN **Know Your Air Fryer**

Product Overview





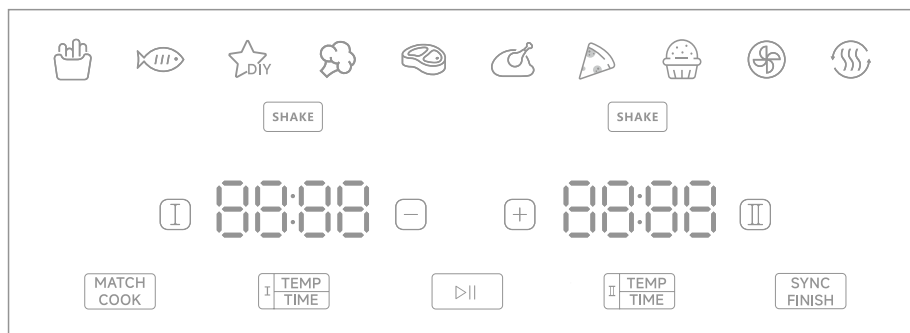
1. Control Panel
2. Divider

3. Grill Pan
4. Left Pot

5. Handle
6. Right Pot















7. Viewing Window
8. Air Outlet
9. Power Cord

Control Panel



Buttons

Icon	Name	Description
	Start/Pause key	Press to start cooking after menu setting or pause it while cooking.
	Temperature and Time Switch for the Left Pot	Press to switch from time to temperature settings for the left pot.
	Temperature and Time Switch for the Right Pot	Press to switch from time to temperature settings for the right pot.
	"+" / "-" Keys	Used to increase/decrease the cooking temperature or time.
	The Left Pot Key	To Turn on: Press to start the pot and switch menus. To Turn off: Press and hold for 2 seconds to turn off the pot.
	The Right Pot Key	To Turn on: Press to start the pot and switch menus. To Turn off: Press and hold for 2 seconds to turn off the pot.
	Match Cook Key	Press the Match Cook Key to synchronize the menu settings of two pots.
	Sync Finish Key	Press the Sync Finish Key to synchronize the end times of two pots with different cooking times.

Icon	Name	Description
	Fries	Menu Indicator: Blink to indicate the selected menu.
	Fish	
	DIY	
	Vegetables	
	Steak	
	Chicken Leg	
	Pizza	
	Cake	
	Dehydration	
	Defrost	
	SHAKE Indicator for the left Pot	Lights up while selecting a menu that requires shaking. Blinks when it's time to shake the ingredients.
	SHAKE Indicator for the right Pot	
	Digital display for the left pot	Displays time and temperature for the left pot.
	Digital display for the right pot	Displays time and temperature for the right pot.

Before Use

- Remove all packing materials and stickers from the inside and outside of the air fryer.
- Gently wipe down the exterior with a damp cloth or paper towel.

Warning:

- » Do not use abrasive cleaning agents or scouring pads. Never immerse the air fryer or its plug in water or any other liquids.
- » Place the air fryer on a stable, level, heat-resistant surface, away from areas that can be damaged by steam.
- » This is an oil-free fryer that works using hot air. Do not fill the pot with oil or frying fat directly.

Notice:

- » When your air fryer is heated for the first time, it may emit slight smoke or an odor. This is normal for many heating appliances and does not affect the safety of your appliance.

Getting Started

1. Connect the power cord to a home socket.
2. Carefully pull the pots out of the air fryer.
3. Put the ingredients in the pot.
4. Slide the basket back into the air fryer.
5. Determine the required preparation time for the ingredient (see "Cooking Tips").
6. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see "Cooking Tips"). To shake the ingredients, pull the pot out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pot back into the air fryer.
7. When you hear the timer buzzer, the set preparation time has elapsed. Pull the pot out of the appliance.

Caution:

- » Do not touch the pot during or shortly after use, as it gets very hot. Only hold the pot by the handle.
- 8. Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the basket back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
- 9. To remove ingredients (e.g. fries), pull the basket out of the air fryer and place it on wire rack. Do not turn the basket upside down, as any excess oil that has collected on the bottom of the basket will leak. The basket and the ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the pot, steam may escape from the air fryer.
- 10. Use clips or tools to transfer food to a plate.
- 11. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready to prepare another batch.

Notice:

- » Never use the pot without the grill pan in it.

Working Mode Instruction Mode

Single Pot Working Mode

Before Cooking

Menu Selection

1. Press **I** or **II** to activate the menu selection, and press to switch among the menus. Each menu has its default temperature and time which alternates between time (XX:XX) and temperature (XXX°C) every 5 seconds on the display.
2. Press and hold the Left Pot Key or the Right Pot Key to cancel the selection. displays temperature. Then press "+" / "-" keys to adjust the time. screen displays time. Then press "+" / "-" keys to adjust the temperature.


Time adjustment before cooking:

1. Directly adjust the time by pressing "+" / "-" keys when the screen displays time.
2. First press Temperature and Time Switch **TEMP** or **TIME** to switch to time setting if the screen displays temperature. Then press "+" / "-" keys to adjust the time. screen displays time. Then press "+" / "-" keys to adjust the temperature.

Temperature adjustment before cooking:

1. Directly adjust the time by pressing "+" / "-" keys when the screen displays temperature.
2. First press Temperature and Time Switch **TEMP** or **TIME** to switch to temperature setting if the screen displays time. Then press "+" / "-" keys to adjust the temperature.

Start Cooking

- Press  to start cooking.
- The digital display shows the current cooking time in a countdown manner. The selected recipe indicator blinks, while others keep illuminated.

Note:

- » 1. The light in the oven will be turned on for 30 seconds during the start and end of cooking. Pressing on the pot key during cooking will light up the oven for 30 seconds as well. It can only be turned off automatically.
- » 2. During cooking, if the pot is removed, the display screen will show "OPEN", and the appliance will stop working. Once the basket is reinserted, the appliance resumes its previous operation.



Adjust During Cooking

1. To adjust the temperature or time during cooking, follow the same rules as time and temperature adjustment before cooking.
2. After the adjustment, the digital display will blink 5 times and starts to countdown.

Note:


1. During cooking, there is no need to press the Start/Pause key before or after the adjustment.
2. The appliance continues working during the adjustment.

Pause During Cooking

1. Press  to check the ingredients. You can adjust the temperature and time when the appliance is paused.
2. Continue cooking by pressing  again.

Note: Menus cannot be changed when pausing. To change it, press and hold the pot key to cancel the setting first.


Shake Reminder

- The buzzer will beep 5 times and  will blink automatically when the remaining time reaches half of the set time.
- To turn it off, you need to remove the pot and shake if needed.

Note:

- » 1. Some menus do not have a shake reminder. Please refer to the cooking tip for reference.
- » 2. If the set time is less than 10 mins, the shake reminder will not be triggered.
- » 3. Time adjustment before the reminder will renew the shake reminder.

Turn off

Press and hold  or  for 2 seconds during cooking to turn off the pot. The heater and motor will stop and the display screen shows " - - - -".

End of Cooking

After cooking, the display screen shows "END", and the buzzer beeps 5 times. The screen turns off, and the appliance returns to standby mode.

Note:

- » The motor and the light in the fryer will last for 30 seconds before stop.

Before Cooking

1. Press **I** or **II** to select the menu and adjust the time and temperature as needed.
2. Then press the other pot key to adjust its parameters.

Start Cooking

- Press **>||** to start 2 pots simultaneously.
- Start one pot first by pressing **>||** after setting its parameters. Then set the parameters for the other pot. Press the Start/Pause Key again to start the other pot.

Note:

» The light in the oven will be turned on for 30 seconds during the start and end of cooking. Pressing on the pot key during cooking will light up the oven for 30 seconds as well. It can only be turned off automatically.

Adjust During Cooking

1. To adjust the temperature or time during cooking, press the pot key first and then follow the same rules as time and temperature adjustment before cooking.
2. Press the other pot key to make adjustments.
3. After the adjustment, the digital display will blink 5 times and starts to countdown.

Note:

- » 1. During cooking, there is no need to press the Start/Pause key before or after the adjustment.
- » 2. The appliance continues working during the adjustment.

Pause During Cooking

- When both Pot Keys are constantly illuminated, pressing **>||** will pause both pots simultaneously.
- To pause one pot, you need to press the pot key first and then press the Start/Pause key.
- During pausing, if you want to adjust the temperature and time, you need to press a specific pot key first and make adjustments and then continue cooking by pressing the Start/Pause key again.

Shake Reminder

- The buzzer will beep 5 times and **SHAKE** will blink automatically when the remaining time reaches half of the set time.
- To turn it off, you need to remove the pot and shake if needed.

Note:

- » 1. Some menus do not have a shake reminder. Please refer to the cooking tip for reference.
- » 2. If the set time is less than 10 mins, the shake reminder will not be triggered.
- » 3. Time adjustment before the reminder will renew the shake reminder.

Turn off

Press and hold **I** or **II** for 2 seconds during cooking to turn off the pot. The heater and motor will stop and the display screen shows "- - - -".

End of Cooking

1. When one pot finishes cooking first, the display screen will show "End", the motor and the light in the fryer will last for 30 seconds before stop and the buzzer will beep 5 times. After this, the screen will show "- - - -".
2. When the other pot finishes cooking, the first display screen will turn off and this screen will show "End", the motor and the light in the fryer will last for 30 seconds before stop and the buzzer will beep 5 times.

Match Cook Mode

This function is designed to synchronize the menu, temperature and time settings of two pots. It is recommended to remove the divider when cooking large foods and set the Match Cook mode.

1. Press one pot key first and then press **MATCH COOK** to activate this function. During Match Cook mode, every adjustment of menu, temperature and time will work for both pots.
2. After adjustments, press **>||** to start cooking.
3. Press Match Cook Key again during setting or cooking to cancel it and the preset parameters stay the same.

Note:

1. Temperature and time can be adjusted during cooking but not after pausing.
2. Match cook mode cannot be set during cooking, only before cooking.
3. Removing the pot during cooking will cancel the Match cook mode.

Sync Finish Mode

This function is designed to synchronize the end times of two pots with different cooking times.

Before Sync Finish Mode

Set up menu, temperature and time for two pots as described in the double pot working mode. cooking, only before cooking.

Activate Sync Finish Mode

1. Press **SYNC FINISH** to turn it on. Then, press the Start/Pause Key to start the appliance. The pot with the longer cooking time starts working first, while the screen of the shorter time displays "HOLD".
2. When the countdown of the longer time equals to the short time, the "HOLD" pot will start to work. Then the appliance will exit from sync finish mode and **SYNC FINISH** will turn off.

Note:

1. Temperature and time can be adjusted during cooking but not after pausing.
2. Sync Finish mode cannot be set during cooking, only before cooking.

Adjust during Sync Finish Mode

- The time and temperature can be adjusted during cooking. Once if the time set for the "HOLD" pot is longer than the other, the "HOLD" pot will immediately start cooking.
- Press the Match Cook Mode during Sync Finish Mode will start the "HOLD" pot immediately as well.

Note:

If the pot is pulled out during sync, the time will pause, and the screen will show "OPEN". Once the pot is reinserted, Sync Finish mode will continue.

Care & Maintenance

Caution:

- Before cleaning, be sure to unplug the power plug and wait for the main body to cool.
- When cleaning, do not immerse the main body in water. Do not use lacquer thinner, gasoline, alcohol, cleaning powder, stiff brushes, etc. to clean.
- Do not put any parts other than the grill pan in the dishwasher or dryer.
- **Casing exterior/Internal walls:** Wipe with a wrung damp cloth.
- **Frying basket and grill pan:**
 - » Wash with diluted dish soap and a sponge and water. Wipe any moisture off the exterior of the basket.
 - » Do not use the basket as a cleaning container.
 - » There may be discoloration or streaks on the fluorine-coated surface, but it does not affect health and use.
 - » There are air channel holes in the top of the frying basket. Water must not enter these air channels. Please drain the basket promptly after cleaning if any water enters the air channels.
- **Regular inspection:** Check it about once a month. If there is dirt, please clean it in a timely manner.

Troubleshooting

This chapter provides solutions to common issues you may encounter during use.

Note:

If one of the error codes from E01, E02 or E00 appears on the display screen, please contact the after-sales service team.

Error Code	Description
E01	The NTC (Negative Temperature Coefficient) sensor is open.
E02	The NTC sensor is short-circuited.
E00	OK Pot in Standby Mode

Error Indication: Last 3 digits flash error code and the buzzer beeps 20 times. The motor will shutdown after 30 seconds during cooking.

Problem	Cause	Solutions
The hot-air fryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the time.	Set the time to the required preparation time.
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	The amount of ingredients in the pot is too big.	Put smaller batches of ingredients in the pot. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Set the temperature key to the required temperature setting (see section "Cooking Tips").
	The preparation time is too short.	Set the timer to the required preparation time (see section "Cooking Tips").
	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. (see section "Cooking Tips").
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snack meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly	There are too many ingredients in the pot.	Do not fill the pot with too many ingredients.
	The pot is not placed in the appliance correctly.	Push the pot down into the appliance until you hear a click.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	The oil produces white smoke and the pot may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pot still contains grease residues from previous use.	Make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

Specifications

Air Fryer			
Model	FD20s Pro	Voltage	220-240V~ 50-60Hz
Adjustable Temperature	40 °C-230 °C	Rated Power	2800 W
Timer	01min-08h	Left Pot Capacity	5 L
Right Pot Capacity	5 L		
Energy Consumption and Power Management Information			
<ul style="list-style-type: none"> • Power Consumption in Off Mode: ≤0.3W • Power Management Function: 10 minutes 			

Appendix A: Preset Menus

Menu	Default Temperature (°C)	Default Temperature Range (°C)	Default Pot Time (min)	Time Frame	Time Step Adjustment	Shake Reminder	Suggested Weight (g)
Fries	230	40-230	25	1-60min	1min	YES	900
Fish	180		25	1-60min	1min	YES	600
DIY	200		15	1-60min	1min	YES	/
Vegetables	170		9	1-60min	1min	YES	500
Steak	230		12	1-60min	1min	YES	400
Chicken leg	180		25	1-60min	1min	YES	1300
Pizza	170		13	1-60min	1min	NO	400
Cake	160		20	1-60min	1min	NO	650
Dehydration	80		90	1min-08h	Short Press:1min;/Long Press:10min	YES	200
Defrost	40		30	1-60min	1min	NO	700

Appendix B: Cooking Tips

- Do not overfill the basket to ensure even cooking.
- Add up to 2 tablespoons of oil for crispier results.
- Use oil spray to apply oil evenly.
- High-fat foods may drip oil—empty the basket after cooking to reduce smoke.
- Pat dry liquid-marinated foods to avoid splatter and smoke.
- Most frozen oven foods can be air-fried.
- Uniform size and thickness help cook food evenly.
- Smaller pieces cook faster than larger ones.
- Cook in small batches for quicker, better results.
- Avoid stacking or layering when possible.
- Most packaged foods don't need added oil.
- Frozen snacks air fry well—spread them in a single layer.
- Shake or flip layered foods halfway through for even cooking.
- Toss homemade items like fries with a bit of oil for crispiness.
- Pat fresh vegetables dry before oiling and air frying.
- To reheat food (e.g., pizza), set it to 150°C for up to 10 minutes.
- For better taste, remove foil or parchment paper.

WEEE Information



All products bearing this symbol are waste electrical and electronic equipment (WEEE as in directive 2012/19/EU) which should not be mixed with unsorted household waste. Instead, you should protect human health and the environment by handing over your waste equipment to a designated collection point for the recycling of waste electrical and electronic equipment, appointed by the government or local authorities. Correct disposal and recycling will help prevent potential negative consequences to the environment and human health. Please contact the installer or local authorities for more information about the location as well as terms and conditions of such collection points.

Instrukcje bezpieczeństwa

PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE PRZED UŻYCIEM TEGO URZĄDZENIA.

Niezastosowanie się do ostrzeżeń i instrukcji może spowodować poważne obrażenia ciała lub zniszczenie mienia.



Uwaga, gorąca powierzchnia!

Ostrzeżenia

Obszary/powierzchnie oznaczone symbolem „gorącej powierzchni” nagrzewają się podczas pracy.

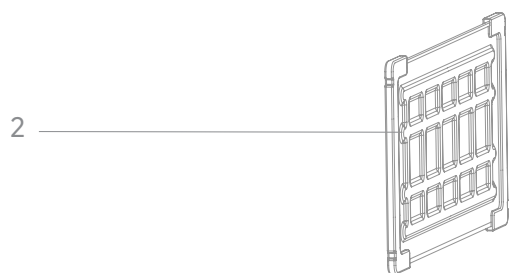
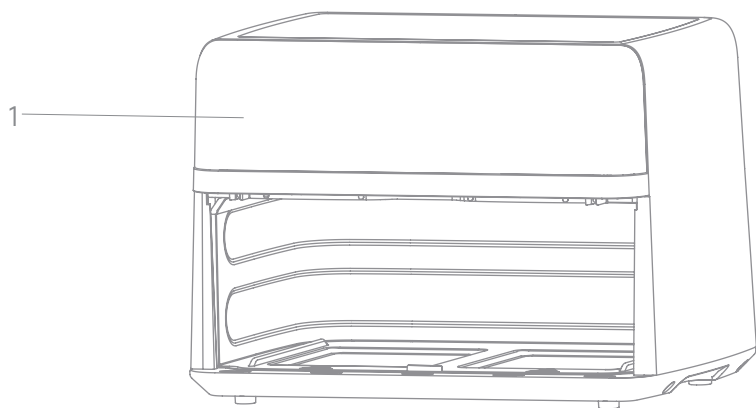
Podczas pracy przód, boki i górna powierzchnia urządzenia mogą się nagrzewać. Uważaj, aby nie poparzyć się.

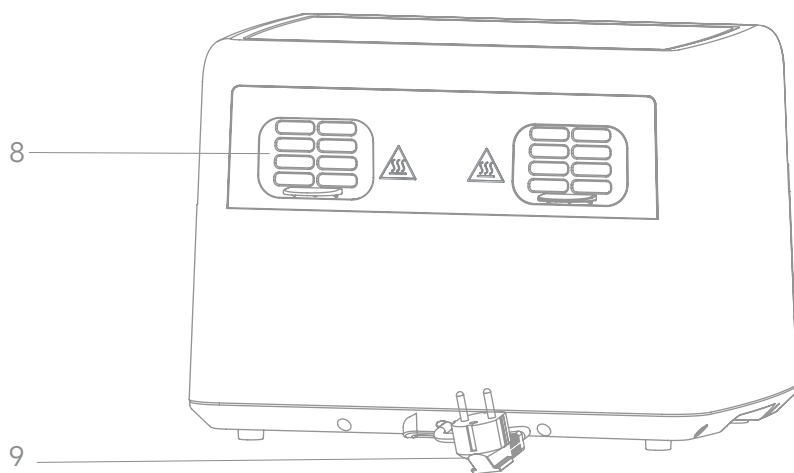
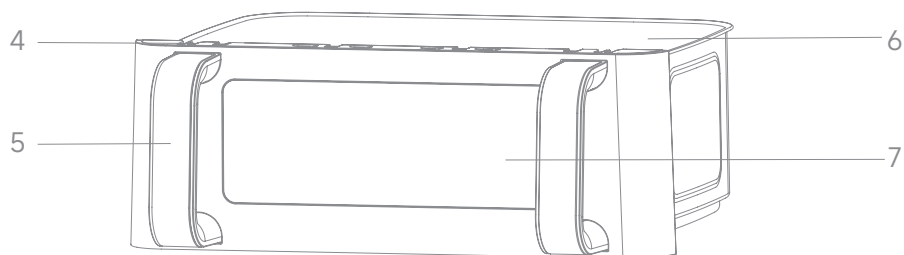
Środki ostrożności

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w pomieszczeniach. Nie używaj go do innych celów, niż te, do których jest przeznaczone.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że są one nadzorowane lub poinstruowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Trzymaj dzieci z dala od urządzenia i nie pozwól im się nim bawić.
- Zutilizuj plastikowe opakowanie natychmiast po rozpakowaniu, aby zapobiec ryzyku uduszenia dzieci.
- Aby zapobiec ryzyku pożaru lub poparzenia, przed uruchomieniem urządzenia zadбай o całkowite usunięcie wszystkich materiałów opakowaniowych.
- To urządzenie działa przy napięciu zasilania 220–240 V ~ 50–60 Hz. Przed podłączeniem do źródła zasilania upewnij się, że lokalne napięcie odpowiada wymaganej wartości znamionowej. Korzystanie z niewłaściwego napięcia może spowodować uszkodzenie podzespołów lub pogorszenie wydajności. Zalecany jest stabilizator napięcia.
- Jest to urządzenie klasy I. Przed użyciem zadбай o prawidłowe uziemienie, aby zapobiec porażeniu prądem.
- Używaj wyłącznie specjalnego gniazda z uziemieniem zapewniającego prąd o natężeniu 15 A (lub większy). Całkowicie włoż wtyczkę do gniazda, aby uniknąć słabego zestyku, przegrzania, zwarcia lub pożaru.
- Nie używaj urządzenia z zewnętrznym minutnikiem lub systemem zdalnego sterowania, aby uniknąć ryzyka zwarcia lub samozapłonu.
- Nie używaj urządzenia do celów innych niż gotowanie lub pieczenie potraw.
- Nie podłączaj ani nie odłączaj urządzenia mokrymi rękami, aby uniknąć porażenia prądem.
- Pracuj na równej, żaroodpornej powierzchni. Nie umieszczaj na dywanach, ręcznikach, plastiku, papierze lub innych łatwopalnych materiałach.
- Nie używaj urządzenia ustawionego na niestabilnych, mokrych, gorących, śliskich lub nieodpornych na ciepło powierzchniach, aby uniknąć przewrócenia, pożaru lub porażenia prądem.
- Nie używaj urządzenia w miejscach, w których występują wycieki gazu lub usterki elektryczne, aby uniknąć eksplozji lub porażenia prądem.
- Na czas użytkowania trzymać urządzenie z dala od zasłon, tapet i innych łatwopalnych materiałów.
- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy, aby zapobiec przegrzaniu lub pożarowi.

- Zachowaj co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni wokół urządzenia, aby zapewnić odpowiednią wentylację i nie dopuścić do gromadzenia się tłuszczu lub do zagrożenia pożarowego.
- Nie zbliżaj przewodu do ostrych krawędzi, powierzchni ściernych, gorących części lub innych przedmiotów, które mogą spowodować uszkodzenie prowadzące do porażenia prądem lub pożaru.
- Nie dotykaj gorących powierzchni lub elementów wewnętrznych podczas pracy lub bezpośrednio po jej zakończeniu, aby uniknąć poparzeń.
- Nie uruchamiaj pustego urządzenia (bez jedzenia). Długotrwała praca na sucho może doprowadzić do przegrzania lub pożaru. Nie używaj urządzenia w sposób ciągły przez ponad 3 godziny.
- Aby uniknąć pożaru lub wybuchu, nie należy umieszczać na urządzeniu lub nad nim opakowań, butelek ani łatwopalnych przedmiotów.
- Aby uniknąć pożaru, wewnątrz urządzenia nie należy umieszczać papieru, plastiku ani innych łatwopalnych materiałów.
- Nie należy podgrzewać szklanych pojemników ani szczelnie zamkniętych przedmiotów, ponieważ mogą one eksplodować.
- Upewnij się, że żywność nie dotyka przewodów grzewczych. Unikaj gotowania zbyt dużych potraw, które mogą spowodować dym lub pożar.
- Podczas gotowania kwaśnych potraw (pH < 5), na przykład z octem lub sokiem z cytryny, zawsze owijaj je folią aluminiową, aby chronić składniki wewnętrzne.
- Unikaj kontaktu ze stojakiem lub uchwytem grilla do momentu całkowitego ostygnięcia urządzenia.
- Podczas użytkowania to urządzenie wytwarza wysoką temperaturę i parę. Nie zbliżaj rąk ani twarzy do otworów. Zachowaj szczególną ostrożność podczas otwierania pokryw, ponieważ gorąca para może szybko wydostać się na zewnątrz.
- Podczas odłączania zawsze chwytaj za wtyczkę, a nie za przewód. Pociągnięcie za przewód może spowodować jego uszkodzenie i stworzyć ryzyko porażenia prądem.
- Do przenoszenia gorących przedmiotów zawsze używaj rękawic żaroodpornych lub innych narzędzi odpornych na wysoką temperaturę.
- Po każdym użyciu czyść kosz frytkownicy powietrznej i ruszt grilla, aby zapobiec gromadzeniu się tłuszczu i pojawianiu się dymu lub ognia.
- Aby uniknąć poparzeń, przed czyszczeniem poczekaj, aż ostygną elementy i powierzchnie grzejne.
- Zawsze odłączaj urządzenie, gdy nie jest używane oraz przed jego czyszczeniem i przenoszeniem lub w przypadku wystąpienia usterek.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowany personel, aby uniknąć ryzyka.
- Aby zapobiec uszkodzeniu podzespołów lub porażeniu prądem, nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani nie spryskuj go bezpośrednio płynem.
- Jeśli urządzenie działa nieprawidłowo lub jest uszkodzone, natychmiast przestań go używać i skontaktuj się z naszym autoryzowanym centrum serwisowym. Nie próbuj naprawiać go we własnym zakresie.
- Wyrzucając urządzenie, odetnij przewód zasilający i zutylizuj je w certyfikowanym punkcie recyklingu lub utylizacji.
- Przed uruchomieniem urządzenia wyjmij wkładkę ochronną.

PL **Poznaj swoją frytkownicę powietrzną**
Opis urządzenia

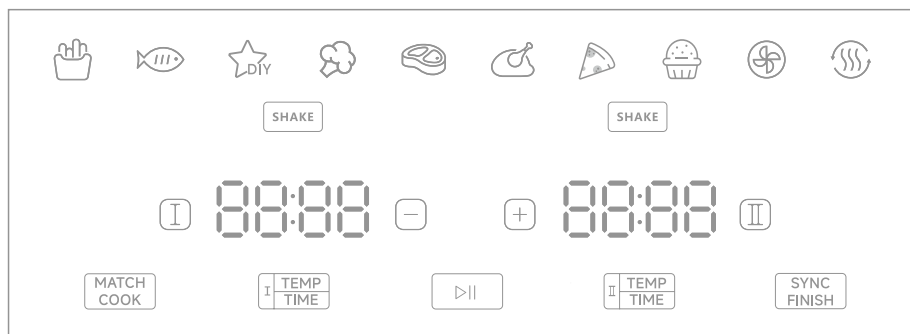




1. Panel sterowania
2. Przegroda
3. Patelnia grillowa















4. Lewe naczynie
5. Uchwyt
6. Prawe naczynie

7. Okienko wzierne
8. Wylot powietrza
9. Przewód zasilania



Przyciski

Ikona	Nazwa	Opis
	Przycisk Start/Pauza	Naciśnij, aby rozpocząć gotowanie po ustawieniu menu lub wstrzymać gotowanie w toku.
	Przełącznik temperatury i czasu dla lewego naczynia	Naciśnij, aby przełączyć z ustawień czasu na ustawienia temperatury dla lewego naczynia.
	Przełącznik temperatury i czasu dla prawego naczynia	Naciśnij, aby przełączyć z ustawień czasu na ustawienia temperatury dla prawego naczynia.
	Przyciski „+”/„-”	Służą do podwyższania/obniżania temperatury lub wydłużania/skracania czasu gotowania.
	Przycisk lewego naczynia	Włączenie: Naciśnij, aby uruchomić garnek i przełączyć menu.
	Przycisk prawego naczynia	Wyłączenie: Naciśnij i przytrzymaj 2 sekundy, aby wyłączyć garnek.
	Przycisk dopasowania gotowania	Naciśnij przycisk dopasowania gotowania, aby zsynchronizować ustawienia menu dwóch naczyń.
	Przycisk synchronizacji zakończenia	Naciśnij przycisk synchronizacji zakończenia, aby zsynchronizować czasy zakończenia gotowania dla dwóch naczyń z różnymi czasami gotowania.

Ikona	Nazwa	Opis
	Frytki	Wskaźnik menu: Miga, wskazując wybrane menu.
	Ryba	
	Ustawienie własne użytkownika	
	Warzywa	
	Stek	
	Udko z kurczaka	
	Ciasto	
	Cake	
	Dehydratacja	
	Rozmrażanie	
	Wskaźnik WSTRZĄS dla lewego naczynia	Świeci się podczas wyboru menu wymagającego potrząśnięcia. Miga, gdy należy potrząsnąć składnikami.
	Wskaźnik WSTRZĄS dla prawego naczynia	
	Cyfrowy wyświetlacz dla lewego naczynia	Wyświetla czas i temperaturę dla lewego naczynia.
	Cyfrowy wyświetlacz dla prawego naczynia	Wyświetla czas i temperaturę dla prawego naczynia.

Przed użyciem

- Usuń wszystkie materiały opakowaniowe i naklejki z wnętrza i części zewnętrznych frytkownicy powietrznej.
- Delikatnie przetrzyj obudowę wilgotną szmatką lub ręcznikiem papierowym.

Ostrzeżenie:

- » Nie używaj ściernych środków czyszczących ani zmywaków. Nigdy nie zanurzaj frytkownicy powietrznej ani jej wtyczki w wodzie lub innych płynach.
- » Umieść frytkownicę powietrzną na stabilnej, równej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, z dala od miejsc, które mogą zostać uszkodzone przez parę.
- » Jest to frytkownica bezolejowa, która wykorzystuje gorące powietrze. Nie napełniaj naczynia bezpośrednio olejem ani tłuszczem do smażenia.

Uwaga:

» Gdy frytkownica powietrzna jest podgrzewana po raz pierwszy, może wydzielać niewielki dym lub nieprzyjemny zapach. Jest to normalne dla wielu urządzeń grzewczych i nie ma wpływu na bezpieczeństwo urządzenia.

Pierwsze kroki

1. Podłącz przewód zasilający do domowego gniazdka elektrycznego.
2. Ostrożnie wyjmij naczynia z frytkownicy powietrznej.
3. Umieść składniki w naczyniu.
4. Z powrotem wsuń kosz do frytkownicy powietrznej.
5. Określ wymagany czas przygotowania danego składnika (patrz „Wskazówki dotyczące gotowania”).
6. Niektóre składniki wymagają wstrząśnięcia w połowie czasu przygotowywania (patrz „Wskazówki dotyczące gotowania”). Aby wstrząsnąć składnikami, trzymając za uchwyt, wyciągnij naczynie z urządzenia i potrząśnij nim. Następnie wsuń naczynie z powrotem do frytkownicy powietrznej.
7. Ustawiony czas przygotowania upłynie, gdy usłyszysz brzęczyk minutnika. Wyciągnij naczynie z urządzenia.

Uwaga: Nie dotykaj naczynia w trakcie używania lub krótko po użyciu, ponieważ bardzo się nagrzewa. Trzymaj naczynie wyłącznie za uchwyt.

8. Sprawdź, czy składniki są gotowe. Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, po prostu wsuń kosz z powrotem do urządzenia i ustaw minutnik na kilka dodatkowych minut.
9. Aby wyjąć składniki (np. frytki), wyciągnij kosz z frytkownicy powietrznej i umieść go na drucianym stojaku. Nie odwracaj kosza do góry dnem, ponieważ nadmiar oleju, który zebrał się na dnie kosza, wycieknie. Kosz i składniki są gorące. Dla niektórych rodzajów składników w naczyniu, z frytkownicy powietrznej może wydobywać się para.
10. Używaj szczypec lub specjalnych sztućców do przenoszenia jedzenia na talerz.
11. Gdy partia składników jest gotowa, frytkownica powietrzna może natychmiast rozpocząć przygotowanie kolejnej partii.

Uwaga: Nigdy nie używaj naczynia bez patelni grillowej.

Instrukcja trybu pracy



Tryb pracy z jednym naczyniem

Przed gotowaniem



Wybór menu

1. Naciśnij przycisk **I** lub **II**, aby aktywować wybór menu, a następnie naciśnij, aby przelatać się między opcjami menu. Każde menu ma swoją domyślną temperaturę i czas, które zmieniają się na wyświetlaczu pomiędzy czasem (XX:XX) i temperaturą (XXX °C) co 5 sekund.
2. Naciśnij i przytrzymaj przycisk lewego lub prawego naczynia, aby anulować wybór.


Regulacja czasu przed gotowaniem:

1. Bezpośrednio ustaw czas, naciskając przyciski „+”/„-”, gdy na ekranie wyświetla się czas.
2. Najpierw naciśnij przelącznik temperatury i czasu  lub , aby przelącznić na ustawienie czasu, jeśli na ekranie wyświetla się temperatura. Następnie naciskaj przyciski „+”/„-”, aby ustawić czas.

Regulacja temperatury przed gotowaniem:

1. Bezpośrednio ustaw czas, naciskając przyciski „+”/„-”, gdy na ekranie wyświetla się temperatura.
2. Najpierw naciśnij przelącznik temperatury i czasu  lub , aby przelącznić na ustawienie temperatury, jeśli na ekranie wyświetla się czas. Następnie naciskaj przyciski „+”/„-”, aby ustawić temperaturę.

Rozpoczęcie gotowania

- Naciśnij , aby rozpocząć gotowanie.
- Wyświetlacz cyfrowy pokazuje aktualny czas gotowania w trybie odliczania. Wskaźnik wybranej receptury miga, a pozostałe wskaźniki pozostają podświetlone.

Uwaga:

- » 1. Światło w piekarniku zostanie włączone na 30 sekund na początku i na końcu gotowania. Naciśnięcie przycisku naczynia podczas gotowania spowoduje również podświetlenie piekarnika na 30 sekund. Wyłączyć może się tylko automatycznie.
- » 2. Jeśli podczas gotowania naczynie zostanie wyjęte, na wyświetlaczu pojawi się komunikat „OPEN”, a urządzenie przestanie działać. Po ponownym włożeniu kosza urządzenie wznowia ostatnie działanie.



Regulacja podczas gotowania

- 1 Aby dostosować temperaturę lub czas podczas gotowania, postępuj zgodnie z tymi samymi zasadami, co w przypadku regulacji czasu i temperatury przed gotowaniem.
2. Po dokonaniu regulacji wyświetlacz cyfrowy mignie 5 razy i rozpocznie odliczanie.

Uwaga:

1. Podczas gotowania nie ma potrzeby naciskania przycisku Start/Pauza przed lub po dokonaniu regulacji.
2. Podczas regulacji urządzenie kontynuuje pracę.


Pauza podczas gotowania

1. Naciśnij , aby sprawdzić składniki. Temperaturę i czas można ustawić, gdy działanie urządzenia jest wstrzymane.
2. Kontynuuj gotowanie, ponownie naciskając .

Uwaga:

Po wstrzymaniu działania nie można zmieniać menu. Aby je zmienić, należy najpierw nacisnąć i przytrzymać przycisk naczynia, aby anulować ustawienie.

Przypomnienie o wstrząśnięciu

- Gdy pozostanie jeszcze połowa ustawionego czasu, brzęczyk wyemituje 5 sygnałów dźwiękowych, a  zacznie migać automatycznie.
- Aby to wyłączyć, musisz wyjąć naczynie i wstrząsnąć w razie potrzeby.

Uwaga:

- » 1. Niektóre menu nie mają przypomnienia o wstrząśnięciu. Zapoznaj się ze wskazówkami dotyczącymi gotowania.
- » 2. Jeśli ustawiony czas jest krótszy niż 10 minut, przypomnienie o wstrząśnięciu nie zostanie uaktywnione.
- » 3. Regulacja czasu przed przypomnieniem spowoduje odnowienie przypomnienia o wstrząśnięciu.

Wyłącz

Naciśnij i przytrzymaj **I** lub **II** przez 2 sekundy podczas gotowania, aby wyłączyć naczynie. Grzałka i silnik zatrzymują się, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „- - - -”.

Koniec gotowania

Po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu pojawi się komunikat „End”, a brzęczyk wyemituje 5 sygnałów dźwiękowych. Ekran wyłączy się, a urządzenie powróci do trybu czuwania.

Uwaga:

- » Silnik i światło we frytkownicy będą działać przez 30 sekund przed zatrzymaniem.

Tryb pracy z dwoma naczyniami**Przed gotowaniem**

1. Naciśnij przycisk **I** lub **II**, aby wybrać menu i dostosować czas i temperaturę zgodnie z potrzebami.
2. Następnie naciśnij przycisk drugiego naczynia, aby dostosować jego parametry.

Rozpoczęcie gotowania

- Naciśnij **PII**, aby jednocześnie rozpocząć gotowanie w dwóch naczyniach.
- Najpierw zacznij gotować w pierwszym naczyniu, naciskając **PII** po ustawieniu parametrów naczynia. Następnie ustaw parametry dla drugiego naczynia. Naciśnij ponownie przycisk Start/Pauza, aby rozpocząć gotowanie w drugim naczyniu.

Uwaga:

- » Światło w piekarniku zostanie włączone na 30 sekund na początku i na końcu gotowania. Naciśnięcie przycisku naczynia podczas gotowania spowoduje również podświetlenie piekarnika na 30 sekund. Wyłączyć może się tylko automatycznie.


Regulacja podczas gotowania

1. Aby wyregulować temperaturę lub czas podczas gotowania, naciśnij najpierw przycisk naczynia, a następnie postępuj zgodnie z takimi samymi zasadami, jak w przypadku regulacji czasu i temperatury przed gotowaniem.
2. Naciśnij przycisk drugiego naczynia, aby wykonać regulację.
3. Po dokonaniu regulacji wyświetlacz cyfrowy mignie 5 razy i rozpocznie odliczanie.


Uwaga:

- » 1. Podczas gotowania nie ma potrzeby naciskania przycisku Start/Pauza przed lub po dokonaniu regulacji.
- » 2. Podczas regulacji urządzenie kontynuuje pracę.

Pauza podczas gotowania

- Gdy przyciski obu naczyń są stale podświetlone, naciśnięcie przycisku  spowoduje jednoczesne wstrzymanie gotowania w obu naczyniach.
- Aby wstrzymać gotowanie w jednym z naczyń, najpierw naciśnij przycisk naczynia, a następnie przycisk Start/Pauza.
- Jeśli w trybie wstrzymania gotowania chcesz wyregulować temperaturę i czas, musisz najpierw nacisnąć przycisk określonego naczynia i dokonać regulacji, a następnie kontynuować gotowanie, naciskając ponownie przycisk Start/Pauza.



Przypomnienie o wstrząśnięciu

- Gdy pozostanie jeszcze połowa ustawionego czasu, brzęczyk wyemituje 5 sygnałów dźwiękowych, a wskaźnik wstrząsania  automatycznie zacznie migać.
- Aby to wyłączyć, musisz wyjąć naczynie i wstrząsnąć w razie potrzeby.

Uwaga:

- » 1. Niektóre menu nie mają przypomnienia o wstrząśnięciu. Zapoznaj się ze wskazówkami dotyczącymi gotowania.
- » 2. Jeśli ustawiony czas jest krótszy niż 10 minut, przypomnienie o wstrząśnięciu nie zostanie uaktywnione.
- » 3. Regulacja czasu przed przypomnieniem spowoduje odnowienie przypomnienia o wstrząśnięciu.

Wyłączenie



Naciśnij i przytrzymaj  lub  przez 2 sekundy podczas gotowania, aby wyłączyć naczynie. Grzałka i silnik zatrzymują się, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „- - - -”.

Koniec gotowania

1. Gdy w jednym naczyniu gotowanie zakończy się jako pierwsze, na wyświetlaczu pojawi się komunikat „End”, silnik i światło we frytkownicy będą działać przez 30 sekund przed zatrzymaniem, a brzęczyk wyemituje 5 sygnałów dźwiękowych. Następnie na ekranie pojawi się komunikat „- - - -”.
2. Gdy zakończy się gotowanie w drugim naczyniu, ekran pierwszy wyświetlacza wyłączy się i pojawi się na nim komunikat „End”, silnik i światło we frytkownicy będą działać przez 30 sekund przed zatrzymaniem, a brzęczyk wyemituje 5 sygnałów dźwiękowych.

Tryb dopasowania gotowania

Ta funkcja służy do synchronizowania ustawień menu, temperatury i czasu dla dwóch naczyń. W przypadku gotowania potraw w dużych ilościach zaleca się wyjęcie przegrody i ustawienie trybu dopasowania gotowania.

1. Aby aktywować tę funkcję, najpierw naciśnij przycisk jednego naczynia, a następnie naciśnij . W trybie dopasowania gotowania każda regulacja menu, temperatury i czasu obowiązuje dla obu naczyń.
2. Po wykonaniu regulacji naciśnij , aby rozpocząć gotowanie.
3. Aby anulować zmiany, ponownie naciśnij przycisk dopasowania gotowania podczas ustawiania lub gotowania, a ustawione parametry pozostaną niezmienione.

Uwaga:

1. Temperaturę i czas można regulować podczas gotowania, ale nie po jego wstrzymaniu.
2. Trybu dopasowania gotowania nie można ustawić podczas gotowania, a tylko przed gotowaniem.
3. Wyjęcie naczynia podczas gotowania powoduje anulowanie trybu dopasowania gotowania.



Tryb synchronizacji zakończenia

Funkcja ta służy do synchronizacji czasu zakończenia gotowania w dwóch naczyniach o różnym czasie gotowania.

Przed trybem synchronizacji zakończenia

Ustaw menu, temperaturę i czas dla dwóch naczyń, zgodnie z opisem trybu pracy z dwoma naczyniami.

Aktywacja trybu synchronizacji zakończenia

1. Naciśnij , aby ją włączyć. Następnie naciśnij przycisk Start/Pauza, aby uruchomić urządzenie. Najpierw rozpoczyna się gotowanie w naczyniu o dłuższym czasie gotowania, natomiast na ekranie naczynia o krótszym czasie wyświetla się komunikat „HOLD”.
2. Gdy odliczany dłuższy czas zrówna się z krótszym czasem, naczynie „HOLD” rozpocznie gotowanie. Następnie urządzenie wyjdzie z trybu synchronizacji zakończenia i  wyłączy się.

Uwaga:

1. Temperaturę i czas można regulować podczas gotowania, ale nie po jego wstrzymaniu.
2. Trybu synchronizacji zakończenia nie można ustawić podczas gotowania, a tylko przed gotowaniem.

Regulacja w trybie synchronizacji zakończenia

- Czas i temperaturę można regulować podczas gotowania. Jeśli czas ustawiony dla naczynia „HOLD” jest dłuższy niż dla drugiego naczynia, naczynie „HOLD” natychmiast rozpocznie gotowanie.
- Naciśnięcie przycisku trybu dopasowania gotowania przy aktywnym trybie synchronizacji zakończenia powoduje natychmiastowe rozpoczęcie gotowania w naczyniu „HOLD”.

Uwaga:

Jeśli podczas synchronizacji naczynie zostanie wyjęte, minutnik zatrzyma się, a na ekranie pojawi się komunikat „OPEN”. Po wróceniu naczynia z powrotem urządzenie będzie kontynuować pracę w trybie synchronizacji zakończenia.

Pielęgnacja i konserwacja

Uwaga:

- Pamiętaj, aby przed czyszczeniem odłączyć wtyczkę zasilania i poczekać, aż ostygnie korpus główny.
- Podczas czyszczenia nie zanurzaj korpusu głównego w wodzie. Do czyszczenia nie używaj rozcieńczalnika do lakieru, benzyny, alkoholu, proszku do czyszczenia, sztywnych szczotek itp.
- Nie wkładaj do zmywarki ani suszarki żadnych części z wyjątkiem patelni grillowej.
- Obudowa zewnętrzna/ściany wewnętrzne: Przetrzyj wyżętą wilgotną ściereczką.
- **Koszyk do smażenia i patelnia grillowa:**
 - » Umyć, używając rozcieńczonego płynu do naczyń, gąbki i wody. Wytrzyj wilgoć z zewnętrznej części kosza.
 - » Nie używaj kosza jako pojemnika do czyszczenia.
 - » Na powierzchni z powłoką fluorkową mogą występować przebarwienia lub smugi, ale nie ma to wpływu na zdrowie ani użytkowanie.
 - » W górnej części kosza do smażenia znajdują się otwory kanału powietrza. Do tych kanałów powietrza nie może dostać się woda. Jeśli woda dostanie się do kanałów powietrza, natychmiast po oczyszczeniu spuść wodę z kosza.
- **Regularna inspekcja:** Sprawdzaj urządzenie mniej więcej raz w miesiącu. Jeśli są zabrudzenia, usuń je w odpowiednim czasie.

Rozwiązywanie problemów

Ten rozdział zawiera rozwiązania typowych problemów, które mogą wystąpić podczas użytkowania.

Uwaga:

Jeśli na ekranie wyświetlacza pojawi się jeden z kodów błędów E01, E02 lub E00, skontaktuj się z serwisem posprzedażowym.

Kod błędu	Opis
E01	Czujnik NTC (ujemny współczynnik temperaturowy) ma przerwę w obwodzie.
E02	Czujnik NTC ma zwarcie w obwodzie.
E00	OK Naczynie w trybie gotowości

Wskazanie błędu: 3 ostatnie cyfry kodu błędu migają, a brzęczyk 20 razy emituje sygnał dźwiękowy. Podczas gotowania silnik wyłącza się po 30 sekundach.

Problem	Przyczyna	Rozwiązania
Frytkownica na gorące powietrze nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone do zasilania.	Włóż wtyczkę sieciową do uziemionego gniazdka ściennego.
	Nie ustawiłeś czasu.	Ustaw wymagany czas przygotowania.
We frytkownicy powietrznej składniki są smaźone nierównomiernie.	Ilość składników w naczyniu jest zbyt duża.	Umieść mniejsze partie składników w naczyniu. Mniejsze partie są smaźone bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Ustaw przycisk temperatury na wymaganą nastawę temperatury (patrz rozdział „Wskazówki dotyczące gotowania”).
	Czas przygotowania jest zbyt krótki.	Ustaw minutnik na wymagany czas przygotowania (patrz rozdział „Wskazówki dotyczące gotowania”).
	Niektóre rodzaje składników należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania.	Składniki (np. frytki) należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania (patrz sekcja „Wskazówki dotyczące gotowania”).
Po wyjęciu z frytkownicy powietrznej smaźone przekąski nie są chrupiące.	Użyłeś rodzaju przekąski, która jest przeznaczona do przygotowania w tradycyjnej frytkownicy.	Użyj przekąsek z piekarnika lub lekko posmaruj je olejem, aby uzyskać większą chrupkość.
Nie mogę prawidłowo wsunąć patelni do urządzenia	W naczyniu znajduje się zbyt wiele składników.	Nie napełniaj naczynia zbyt dużą ilością składników.
	Naczynie nie zostało prawidłowo umieszczone w urządzeniu.	Wciśnij naczynie do urządzenia, aż usłyszysz kliknięcie.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowujesz tłuste składniki.	Olej wytwarza biały dym, a naczynie może nagrzewać się bardziej niż zwykle. Nie ma to wpływu na urządzenie ani na efekt końcowy.
	Naczynie nadal zawiera pozostałości tłuszczu z poprzedniego użytkowania.	Pamiętaj, aby właściwie oczyścić patelnię po każdym użyciu.
We frytkownicy powietrznej świeże frytki są smaźone nierównomiernie.	Nie użyto właściwego rodzaju ziemniaka.	Użyj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostają jędrne podczas smażenia.
	Nie optukałeś prawidłowo paluszków ziemniaczanych przed ich usmażeniem.	Dokładnie optucz paluszki ziemniaczane, aby usunąć skrobię.
Świeże frytki nie są chrupiące po wyjęciu z frytkownicy powietrznej.	Chrupkość frytek zależy od ilości oleju i wody we frytkach.	Przed dodaniem oleju upewnij się, że patyczki ziemniaczane są odpowiednio wysuszone.
		Pokrój paluszki ziemniaczane na mniejsze kawałki, aby uzyskać efekt większej chrupkości.
		Dodaj nieco więcej oleju, aby uzyskać efekt większej chrupkości.

Frytkownica powietrzna			
Model	FD20s Pro	Napięcie	220-240V~ 50-60Hz
Regulowana temperatura	40 °C-230 °C	Moc znamionowa	2800 W
Minutnik	01min-08h	Pojemność lewego naczynia	5 L
Pojemność prawego naczynia	5 L		
Informacje o zużyciu energii i zarządzaniu energią			
<ul style="list-style-type: none"> Zużycie energii w trybie wyłączenia: ≤0,3 W Funkcja zarządzania energią: 10 minut 			

Dodatek A: Zaprogramowane opcje menu

Menu	Domyślna temperatura (°C)	Domyślny zakres temperatury (°C)	Domyślny czas dla naczynia (min)	Ramy czasowe	Dokładność regulacji czasu	Przypomnienie o wstrząśnięciu	Zalecana waga (g)
Frytki	230	40-230	25	1-60min	1min	TAK	900
Ryba	180		25	1-60min	1min	TAK	600
Ustawienie własne użytkownika	200		15	1-60min	1min	TAK	/
Warzywa	170		9	1-60min	1min	TAK	500
Stek	230		12	1-60min	1min	TAK	400
Udko z kurczaka	180		25	1-60min	1min	TAK	1300
Pizza	170		13	1-60min	1min	NIE	400
Ciasto	160		20	1-60min	1min	NIE	650
Dehydratacja	80		90	1min-08h	Krótkie naciśnięcie: 1 min; Długie naciśnięcie: 10 min	TAK	200
Rozmrażanie	40		30	1-60min	1min	NIE	700

Dodatek B: Wskazówki dotyczące gotowania

- Nie przepelniaj kosza, aby zapewnić równomierne gotowanie.
- Dodaj nie więcej niż 2 łyżki oleju, aby uzyskać większą chrupkość.
- Użyj oleju w aerozolu, aby równomiernie nanieść olej.
- Potrawy o wysokiej zawartości tłuszczu mogą ociekać olejem - opróżnij kosz po gotowaniu, aby ograniczyć dymienie.
- Osusz żywność marynowaną w płynie, aby uniknąć rozprysków i dymu.
- Większość mrozonek można smażyć powietrzem.
- Jednolity rozmiar i grubość ułatwiają równomierne gotowanie potraw.
- Mniejsze kawałki gotują się szybciej niż większe.
- Gotuj potrawy w małych partiach, aby szybciej uzyskać lepsze rezultaty.
- Jeśli to możliwe, unikaj układania w stosy i układania warstwowego.
- Większość pakowanych produktów spożywczych nie wymaga dodatku oleju.
- Mrożone przekąski smażą się dobrze w powietrzu – ułóż je tak, aby tworzyły jedną warstwę.
- W połowie gotowania wstrząśnij lub przewróć na drugą stronę warstwę żywności, aby zapewnić równomierne gotowanie.
- Wrzuć produkty domowej roboty, takie jak frytki, z odrobiną oleju, aby uzyskać chrupkość.
- Świeże warzywa osusz przed posmarowaniem olejem i smażeniem powietrzem.
- Aby podgrzać potrawę (np. pizzę), ustaw temperaturę na 150 °C na maksymalnie 10 minut.
- Dla lepszego smaku zdejmij folię lub pergamin.

Informacje o WEEE



Wszystkie produkty oznaczone tym symbolem są zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym (WEEE zgodnie z dyrektywą 2012/19/UE), którego nie należy mieszać z niesortowanymi odpadami z gospodarstwa domowego.

Zamiast tego należy chronić zdrowie ludzkie i środowisko, oddając zużyty sprzęt do wyznaczonego punktu zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, wyznaczonego przez rząd lub władze lokalne.

Prawidłowa utylizacja i recykling pomogą zapobiec potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzkiego.

Prosimy o kontakt z instalatorem lub lokalnymi władzami, aby uzyskać więcej informacji na temat lokalizacji oraz zasad i warunków korzystania z takich punktów zbiórki.

Säkerhetsanvisningar

LÄS ALLA INSTRUKTIONER FÖRE ANVÄNDNING AV DEN HÄR APPARATEN. Om du inte följer varningarna och instruktionerna kan det leda till allvarliga personskador eller stora materiella skador.



Var försiktig, het yta!

Varningar

Områden/ytor som är markerade med symbolen "varm yta" blir varma under användning.

Under användning kan apparatens framsida, sidor och ovsida bli varma. Var försiktig så att du inte bränner dig.

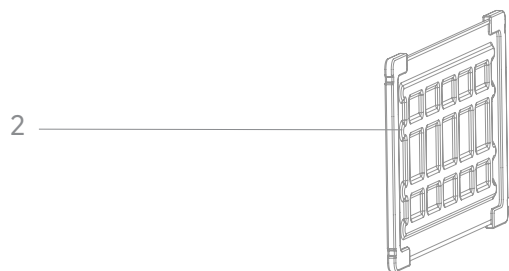
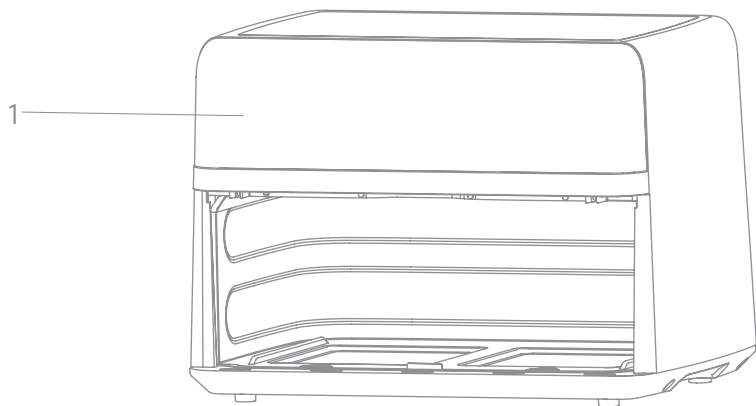
Försiktighetsåtgärder

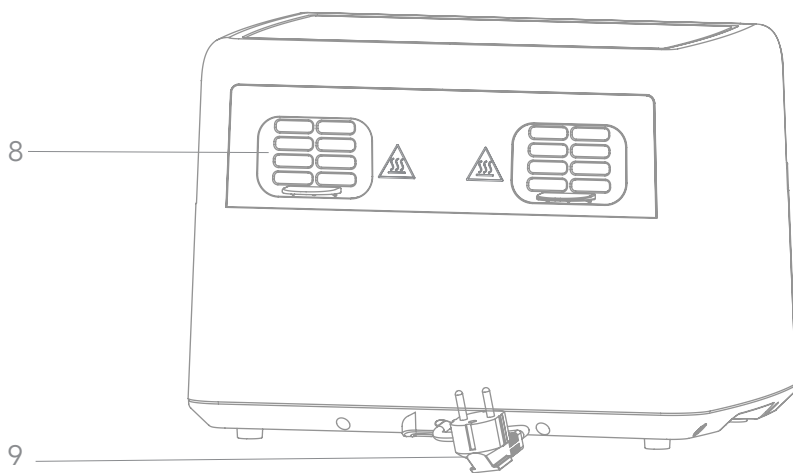
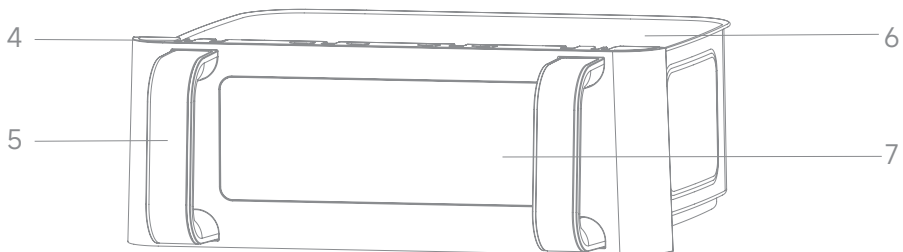
- Denna apparat är endast avsedd för inomhusbruk. Använd den inte för ändamål den inte är avsedd för.
- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller personer som saknar erfarenhet och kunskap, såvida de inte övervakas eller instrueras av någon som ansvarar för deras säkerhet. Håll barn borta från apparaten och låt dem inte leka med den.
- Avfallshantera plastförpackningen omedelbart efter upppackning för att förhindra kvävningsrisk för barn.
- Se till att allt förpackningsmaterial är helt borttaget innan du använder apparaten för att förhindra risk för brand eller brännskador.
- Denna apparat drivs med 220-240 V ~ 50-60 Hz. Innan du ansluter till strömförsörjningen ska du kontrollera att den lokala spänningen motsvarar märkningen. Om felaktig spänning används kan komponenter skadas eller prestandan försämrans. En spänningsstabilisator rekommenderas.
- Detta är en apparat av klass 1. Säkerställ korrekt jordning före användning för att förhindra elektriska stötar.
- Använd endast ett jordat uttag på 15 A eller högre. För in kontakten helt i uttaget för att undvika dålig kontakt, överhettning, kortslutning eller brand.
- Använd inte apparaten med en extern timer eller fjärrkontroll för att undvika risken för kortslutning eller självantändning.
- Använd inte apparaten för andra ändamål än matlagning eller bakning.
- Koppla inte in eller ur apparaten med våta händer för att undvika elektriska stötar.
- Använd den på en jämn, värmetålig yta. Placera den inte på mattor, handdukar, plast, papper eller andra lättantändliga material.
- Använd inte apparaten på instabila, våta, varma, hala eller icke värmebeständiga ytor för att förhindra tipping, brand eller elektriska stötar.
- Använd den inte i miljöer med gasläckor eller elektriska fel för att undvika explosioner eller elstötar.
- Håll den borta från gardiner, tapeter och andra lättantändliga material under användning.
- Lämna aldrig apparaten oövakad under drift för att förhindra överhettning eller brand.
- Håll minst 10 cm fritt utrymme runt apparaten för att möjliggöra korrekt ventilation och undvika ansamling av fett eller brandfara.
- Håll sladden borta från vassa kanter, nötande ytor, heta delar eller andra föremål som kan orsaka skador, som kan leda till elektriska stötar eller brand.

- Rör inte vid varma ytor eller inre komponenter under eller omedelbart efter drift för att undvika brännskador.
- Använd inte apparaten tom (utan mat). Långvarig torrkorning kan leda till överhettning eller brand. Använd den inte kontinuerligt i mer än 3 timmar.
- Placera inte förpackade, buteljerade eller brandfarliga föremål på eller över apparaten för att undvika brand eller explosion.
- Placera inte papper, plast eller andra brännbara material inuti apparaten för att undvika brand.
- Värm inte upp glasbehållare eller förseglade föremål, eftersom de kan explodera.
- Se till att maten inte kommer i kontakt med värmerören. Undvik att tillaga mat i för stora stycken, vilket kan orsaka rök eller brand.
- Vid tillagning av sura livsmedel (pH < 5), t.ex. med vinäger eller citronsaft, ska de alltid förpackas i aluminiumfolie för att skydda de inre komponenterna.
- Undvik kontakt med grillgallret eller handtaget tills enheten har svalnat helt.
- Denna apparat genererar hög värme och ånga under användning. Placera inte händer eller ansikte i närheten av öppningarna. Var extra försiktig när du öppnar locket, eftersom het ånga kan strömma ut snabbt.
- Ta alltid tag i kontakten, inte i sladden, när du drar ut kontakten. Om du drar i sladden kan det orsaka skador och risk för elektriska stötar.
- Använd alltid grytlappar eller andra värmetåliga verktyg för att hantera heta föremål.
- Rengör fritösens korg och grillgaller efter varje användning för att förhindra fettansamling, rök eller brand.
- Låt värmeelement och ytor svalna före rengöring för att undvika brännskador.
- Dra alltid ur kontakten när apparaten inte används, före rengöring, flyttning eller vid funktionsstörningar.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess serviceombud eller motsvarande kvalificerad personal för att undvika risker.
- Sänk inte ner apparaten i vatten och spruta inte vätska direkt på den för att undvika komponentskador eller elektriska stötar.
- Om apparaten inte fungerar som den ska eller är skadad ska du omedelbart sluta använda den och kontakta vårt auktoriserade servicecenter. Försök inte att reparera den själv.
- När du avfallshanterar apparaten ska du klippa av nätsladden och lämna den till en godkänd återvinnings- eller avfallshanteringsanläggning.
- Ta ut skyddsinsatsen innan du använder enheten.

Lär känna din varmluftsfrityös

Produktöversikt

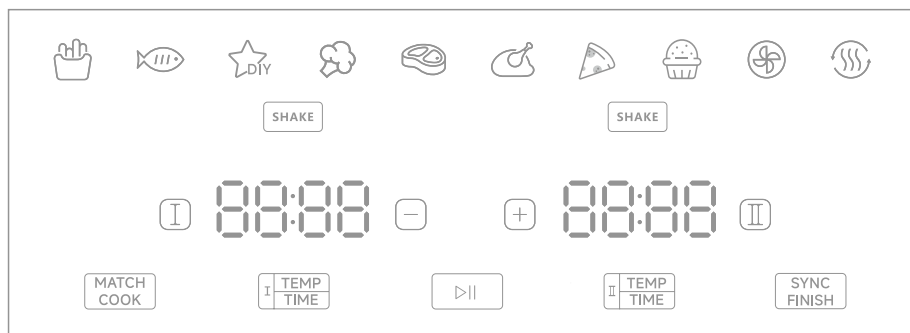




1. Kontrollpanel
2. Skiljevägg
3. Grillpanna















4. Vänster gryta
5. Handtag
6. Höger gryta

7. Visningsfönster
8. Luftutlopp
9. Nätsladd



Knappar

Ikon	Namn	Beskrivning
	Start/paus-knapp	Tryck för att starta tillagningen efter menyinställning eller pausa under tillagningen.
	Temperatur- och tidsomkopplare för vänster gryta	Tryck för att växla mellan tids- och temperaturinställningar för vänster gryta.
	Temperatur- och tidsomkopplare för höger gryta	Tryck för att växla mellan tids- och temperaturinställningar för höger gryta.
	"+" / "-" knappar	Används för att öka/minska tillagningstemperaturen eller -tiden.
	Knapp för vänster gryta	Slå på: Tryck för att starta grytan och byta meny. Stäng av: Tryck och håll i 2 sekunder för att stänga av grytan.
	Knapp för höger gryta	
	Kopiera tillagning-knapp	Tryck på Kopiera tillagning-knappen för att synkronisera menyinställningarna för de två grytorna.
	Synkronisera sluttid-knapp	Tryck på Synkronisera sluttid-knappen för att synkronisera sluttiderna för två grytor med olika tillagningstider.

Ikön	Namn	Beskrivning
	Pommes frites	Menyindikator: Blinkar för att visa vilken meny som valts.
	Fisk	
	Egen inställning	
	Grönsaker	
	Biff	
	Kycklingben	
	Pizza	
	Tårta	
	Torkning	
	Uptining	
	Skakningsindikator för vänster gryta	Lyser när du väljer en meny som kräver skakning.
	Skakningsindikator för höger gryta	Blinkar när det är dags att skaka ingredienserna.
	Digital display för vänster gryta	Visar tid och temperatur för den vänstra grytan.
	Digital display för höger gryta	Visar tid och temperatur för den högra grytan.

Före användning

- Ta bort allt förpackningsmaterial och alla klistermärken från fritösens in- och utsida.
- Torka försiktigt av utsidan med en fuktig trasa eller pappershandduk.

Varning:

- » Använd inte slipande rengöringsmedel eller skursvampar. Sänk aldrig ner fritösen eller dess kontakt i vatten eller andra vätskor.
- » Placera fritösen på en stabil, jämn och värmetålig yta, på avstånd från områden som kan skadas av ånga.
- » Det här är en oljefri fritös som arbetar med varmluft. Fyll inte grytan med olja eller friteringsfett direkt.

Observera:

- » När din fritös värms upp för första gången kan den avge lätt rök eller en lukt. Detta är normalt för många värmeapparater och påverkar inte apparatens säkerhet.

Komma igång

1. Anslut nätsladden till ett vägguttag.
2. Dra försiktigt ut grytorna ur fritösen.
3. Lägg ingredienserna i grytan.
4. Skjut tillbaka korgen i fritösen.
5. Bestäm hur lång tillagningstid som krävs för ingrediensen (se "Tillagningstips").
6. Vissa ingredienser måste skakas efter halva tillagningstiden (se "Tillagningstips"). Skaka ingredienserna genom att dra ut grytan ur apparaten i handtaget och skaka den. Skjut sedan tillbaka grytan i fritösen.
7. När du hör timerns summer har den inställda tillagningstiden gått. Dra ut grytan ur apparaten.

Varning:Rör inte vid grytan under eller strax efter användning, eftersom den blir mycket varm. Håll endast i grytans handtag.

8. Kontrollera om ingredienserna är klara. Om de ännu inte är klara, skjut bara tillbaka korgen i apparaten och ställ in timern på några minuter extra.
9. Om du vill ta ut ingredienser (t.ex. pommes frites) drar du ut korgen ur fritösen och ställer den på ett galler. Vänd inte korgen upp och ner, eftersom överflödiga olja som samlats på korgens botten då rinner ut. Korgen och ingredienserna är varma. Beroende på vilken typ av ingredienser som finns i grytan kan ånga komma ut ur fritösen.
10. Använd tång eller verktyg för att lägga upp maten på tallriken.
11. När en sats med ingredienser är klar är fritösen omedelbart redo att tillaga en ny sats.

Observera:



Använd aldrig grytan utan grillpannan i den.

Instruktion för arbetslägen

Arbetsläge med en gryta

Före tillagning

Menyval

1. Tryck på  eller  för att aktivera menyvalet och tryck för att växla mellan menyerna. Varje meny har sin standardtemperatur och -tid som visas växelvis mellan tid (XX:XX) och temperatur (XXX °C) var 5:e sekund på displayen.
2. Tryck och håll ned knappen för vänster eller höger gryta för att avbryta valet.

Tidsjustering före tillagning:

1. Justera tiden direkt genom att trycka på knapparna "+"/"- " när displayen visar tiden.
2. Tryck först på temperatur- och tidsomkopplaren  eller  för att växla till tidsinställning om displayen visar temperatur. Tryck sedan på knapparna "+"/"- " för att justera tiden.

Temperaturjustering före tillagning:

1. Justera temperaturen direkt genom att trycka på knapparna "+"/"- " när displayen visar temperaturen.
2. Tryck först på temperatur- och tidsomkopplaren  eller  för att växla till temperaturinställning om displayen visar tid. Tryck sedan på knapparna "+"/"- " för att justera temperaturen.

Börja tillagningen

- Tryck på  för att starta tillagningen.
- Den digitala displayen visar den aktuella tillagningstiden med nedräkning. Indikatorn för det valda receptet blinkar, medan de andra fortsätter att lysa.

Obs:

- » 1. Belysningen i ugnen tänds i 30 sekunder under början och slutet av tillagningen. Om du trycker på grytknappen under tillagningen tänds även belysningen i ugnen i 30 sekunder. Den kan bara stängas av automatiskt.
- » 2. Om grytan tas bort under tillagningen visas "OPEN" på displayen och apparaten slutar arbeta. När korgen har satts tillbaka på plats fortsätter apparaten att arbeta som tidigare.



Justera under tillagningen

1. För att justera temperatur eller tid under tillagningen, följ samma regler som för justering av tid och temperatur före tillagningen.
2. Efter justeringen blinkar den digitala displayen 5 gånger och börjar räkna ned.

Obs:


1. Under tillagningen behöver du inte trycka på Start/paus-knappen före eller efter justeringen.
2. Apparaten fortsätter att arbeta under justeringen.

Pausa under tillagningen

1. Tryck på  för att kontrollera ingredienserna. Du kan justera temperatur och tid när apparaten är pausad.
2. Fortsätt tillagningen genom att trycka på  igen.

Obs: Det går inte att ändra meny under paus. För att ändra meny, tryck och håll in grytknappen för att först avbryta inställningen.

Påminnelse om skakning

- Summern ljuder 5 gånger och  blinkar automatiskt när den återstående tiden är hälften av den inställda tiden.
- För att stänga av den måste du ta bort grytan och skaka om det behövs.

Obs:

- » 1. Vissa menyer har ingen påminnelse om skakning. Se till att använda tillagningstipset som referens.
- » 2. Om den inställda tiden är kortare än 10 minuter aktiveras inte påminnelsen om skakning.
- » 3. Tidsjustering före påminnelsen förnyar påminnelsen om skakning.

Stänga av

Tryck och håll in  eller  i 2 sekunder under tillagningen för att stänga av grytan. Värmaren och motorn stannar och på displayen visas "----".

Slut på tillagning



Efter tillagningen visas "END" på displayen och summern ljuder 5 gånger. Displayen släcks och apparaten återgår till standby-läge.

Obs:



- » Motorn går och lampan i fritösen lyser i 30 sekunder innan de stängs av.

Arbetsläge med två grytor

Före tillagning

1. Tryck på  eller  för att välja meny och justera tid och temperatur efter behov.
2. Tryck sedan på knappen för den andra grytan för att justera dess parametrar.

Börja tillagningen

- Tryck på  för att starta 2 grytor samtidigt.
- Starta en gryta först genom att trycka på  när du har ställt in dess parametrar. Ställ sedan in parametrarna för den andra grytan. Tryck på Start/paus-knappen igen för att starta den andra grytan.

Obs:

Belysningen i ugnen tänds i 30 sekunder under början och slutet av tillagningen. Om du trycker på grytknappen under tillagningen tänds även belysningen i ugnen i 30 sekunder. Den kan bara stängas av automatiskt.


Justera under tillagningen

1. För att justera temperatur eller tid under tillagningen, tryck först på grytknappen och följ sedan samma regler som för justering av tid och temperatur före tillagningen.
2. Tryck på knappen för den andra grytan för att göra justeringar.
3. Efter justeringen blinkar den digitala displayen 5 gånger och börjar räkna ned.


Obs:

1. Under tillagningen behöver du inte trycka på Start/paus-knappen före eller efter justeringen.
2. Apparaten fortsätter att arbeta under justeringen.

Pausa under tillagningen

- När båda grytknapparna lyser konstant pausar du båda grytorna samtidigt genom att trycka på .
- För att pausa en gryta måste du först trycka på grytknappen och sedan på Start/paus-knappen.
- Om du vill justera temperatur och tid under pausen måste du först trycka på en specifik grytknapp och göra justeringar och sedan fortsätta tillagningen genom att trycka på Start/paus-knappen igen.

Påminnelse om skakning

- Summern ljuder 5 gånger och skakningsindikatorn  blinkar automatiskt när den återstående tiden är hälften av den inställda tiden.
- För att stänga av den måste du ta bort grytan och skaka om det behövs.

Obs:

- » 1. Vissa menyer har ingen påminnelse om skakning. Se till att använda tillagningstipset som referens.
- » 2. Om den inställda tiden är kortare än 10 minuter aktiveras inte påminnelsen om skakning.
- » 3. Tidsjustering före påminnelsen förnyar påminnelsen om skakning.

Stänga av

Tryck och håll in **I** eller **II** i 2 sekunder under tillagningen för att stänga av grytan. Värmaren och motorn stannar och på displayen visas "----".

Slut på tillagning

1. När en gryta är färdigtillagad först visas "End" på displayen, motorn går och lampan i fritösen lyser i 30 sekunder innan de stängs av och summern ljuder 5 gånger. Efter detta visas "----" på displayen.
2. När den andra grytan är färdigtillagad släcks displayen för den första grytan och den här displayen visar "End", motorn går och lampan i fritösen lyser i 30 sekunder innan de stängs av och summern ljuder 5 gånger.

Kopiera tillagning-läge

Denna funktion är avsedd för synkronisering av meny-, temperatur- och tidsinställningar för två grytor. Vi rekommenderar att du tar bort skiljeväggen när du tillagar stora portioner och ställer in Kopiera tillagning-läget.

1. Tryck först på en grytknapp och sedan på **MATCH COOK** för att aktivera den här funktionen. Under Kopiera tillagning-läget påverkar alla justeringar av meny, temperatur och tid båda grytorna.
2. Efter justeringar trycker du på **>||** för att starta tillagningen.
3. Tryck på Kopiera tillagning-knappen igen under inställning eller tillagning för att avbryta den och låta de förinställda parametrarna förbli desamma.

Obs:

1. Temperatur och tid kan justeras under tillagningen, men inte under paus.
2. Kopiera tillagning-läget kan inte ställas in under tillagningen, endast före tillagningen.
3. Om du tar bort grytan under tillagningen avbryts Kopiera tillagning-läget.

Synkronisera sluttid-läge

Denna funktion är avsedd för att synkronisera sluttiderna för två grytor med olika tillagningstider.

Före Synkronisera sluttid-läge

Ställ in meny, temperatur och tid för två grytor enligt beskrivningen för arbetsläget med två grytor.

Aktivera Synkronisera sluttid-läge

1. Tryck på **SYNC FINISH** för att slå på det. Tryck sedan på Start/paus-knappen för att starta apparaten. Grytan med den längre tillagningstiden börjar arbeta först, medan displayen för grytan med den kortare tiden visar "HOLD".
2. När nedräkningen av den längre tiden är lika lång som den korta tiden börjar "HOLD"-grytan att arbeta. Därefter lämnar apparaten Synkronisera sluttid-läget och **SYNC FINISH** släcks.

Obs:

1. Temperatur och tid kan justeras under tillagningen, men inte under paus.
2. Synkronisera sluttid-läget kan inte ställas in under tillagningen, endast före tillagningen.

Justering under Synkronisera sluttid-läge

- Tiden och temperaturen kan justeras under tillagningen. Om den inställda tiden för «HOLD» -grytan är längre än den andra, börjar » VÄNTAR» -grytan omedelbart att tillagas.
- Om du trycker på Kopiera tillagning-läge under Synkronisera sluttid-läge startar även «HOLD» -grytan omedelbart.

Obs:

Om grytan dras ut under synkroniseringen pausas tiden och displayen visar » OPEN» . När grytan sätts tillbaka fortsätter Synkronisera sluttid-läget.

Skötsel och underhåll

Försiktighet:

- Innan rengöring ska du dra ut strömkontakten och vänta tills huvuddelen har svalnat.
- Sänk inte ned huvuddelen i vatten vid rengöring. Använd inte lackförtunning, bensin, alkohol, rengöringsmedel, hårda borstar o.s.v. vid rengöring.
- Lägg inte några andra delar än grillpannan i diskmaskinen eller torken.
- **Höljets ytter-/innerväggar:** Torka av med en urvriden fuktig trasa.
- **Friteringskorg och grillpanna:**
 - » Tvätta med utspätt diskmedel och en svamp och vatten. Torka bort eventuell fukt från korgens utsida.
 - » Använd inte korgen som rengöringsbehållare.
 - » Det kan förekomma missfärgningar eller ränder på den fluorbelagda ytan, men det påverkar inte hälsa och användning.
 - » Det finns hål för luftkanaler upptill på friteringskorgen. Vatten får inte komma in i dessa luftkanaler. Töm korgen omedelbart efter rengöring om vatten tränger in i luftkanalerna.
- **Regelbunden inspektion:** Kontrollera den ungefär en gång i månaden. Om det finns smuts, avlägsna den snarast möjligt.

Felsökning

Detta kapitel innehåller lösningar på vanliga problem som du kan stöta på under användningen.

Obs:

Om någon av felkoderna E01, E02 eller E00 visas på displayen ska du kontakta vår kundtjänst.

Felkod	Beskrivning
E01	NTC-givaren (negativ temperaturkoefficient) är öppen.
E02	NTC-givaren är kortsluten.
E00	OK Grytan i standbyläge

Felindikering: De 3 sista siffrorna blinkar med felkoden och summern ljuder 20 gånger. Motorn stängs av efter 30 sekunder under tillagningen.

Problem	Orsak	Lösningar
Varmluftsfritösen fungerar inte.	Apparaten är inte ansluten till elnätet.	Sätt i nätkontakten i ett jordat vägguttag.
	Du har inte ställt in tiden.	Ställ in tiden på önskad tillagningstid.
Ingredienserna friteras ojämnt i fritösen.	Mängden ingredienser i grytan är för stor.	Lägg i mindre satser av ingredienserna i grytan. Mindre satser friteras jämnare.
	"Den inställda temperaturen är för låg."	Ställ in temperaturknappen på önskad temperaturinställning (se avsnittet "Tillagningstips").
	Tillagningstiden är för kort.	Ställ in timern på önskad tillagningstid (se avsnittet "Tillagningstips").
	Vissa typer av ingredienser måste skakas efter halva tillagningstiden.	Ingredienser (t.ex. pommes frites) måste skakas efter halva tillagningstiden (se avsnitt "Tillagningstips").
Friterade snacks är inte krispiga när de kommer ut ur fritösen.	Du använde en typ av snacks som är avsedd att tillagas i en traditionell fritös.	"Använd ugnsbakade snacks eller pensla lite olja på snacksen för ett krispigare resultat."
Jag kan inte skjuta in pannan i apparaten ordentligt	Det finns för mycket ingredienser i grytan.	Fyll inte grytan med för mycket ingredienser.
	Grytan är inte korrekt placerad i apparaten.	Tryck ner grytan i apparaten tills du hör ett klick.
"Vit rök kommer ut ur apparaten." "	Du tillagar feta ingredienser.	Oljan avger vit rök och grytan kan bli varmare än vanligt. Detta påverkar inte apparaten eller slutresultatet.
	Grytan innehåller fortfarande fettrester från tidigare användning.	Se till att rengöra pannan ordentligt efter varje användningstillfälle.
"Färska pommes frites friteras ojämnt i fritösen." "	Du använde inte rätt typ av potatis.	Använd färsk potatis och se till att den håller sig fast under friteringen.
	Du sköljde inte potatisstavarna ordentligt innan du friterade dem.	Skölj potatisstavarna ordentligt för att få bort stärkelse.
Färska pommes frites är inte krispiga när de kommer ut ur fritösen.	Hur krispiga pommes fritesen blir beror på hur mycket olja och vatten som finns i pommes fritesen.	Se till att torka potatisstavarna ordentligt innan du tillsätter oljan.
		Skär potatisstavarna mindre för ett krispigare resultat.
		Tillsätt lite mer olja för ett krispigare resultat.

Varmluftsfrityös			
Modell	FD20s Pro	Spänning	220-240V~ 50-60Hz
Justerbar temperatur	40 °C-230 °C	Nominell effekt	2800 W
Timer	1 min-8 h	Volym för vänster gryta	5 L
Volym för höger gryta	5 L		
Information om energiförbrukning och strömhantering			
<ul style="list-style-type: none"> • Strömförbrukning i från-läge: ≤0,3 W • Strömhanteringsfunktion: 10 minuter 			

Bilaga A: Förinställda menyer

Meny	Standard temperatur (°C)	Standardtemperaturområde (°C)	Standardtid per gryta (minuter)	Tidsram	Justerings av tidssteg	Påminnelse om skakning	Rekommenderad vikt (g)
Pommes frites	230	40-230	25	1-60min	1 minut	JA	900
Fisk	180		25	1-60min	1 minut	JA	600
Egen inställning	200		15	1-60min	1 minut	JA	/
Grönsaker	170		9	1-60min	1 minut	JA	500
Biff	230		12	1-60min	1 minut	JA	400
Kycklingen	180		25	1-60min	1 minut	JA	1300
Pizza	170		13	1-60min	1 minut	Nej	400
Tårta	160		20	1-60min	1 minut	Nej	650
Torkning	80		90	1min-8h	Kort tryckning: 1 min/Lång tryckning: 10 min	JA	200
Upptining	40		30	1-60min	1 minut	Nej	700

Bilaga B: Tips för tillagning

- Fyll inte korgen för mycket för att säkerställa jämn tillagning.
- Tillsätt upp till 2 matskedar olja för krispigare resultat.
- Använd oljespray för att fördela oljan jämnt.
- Mat med hög fetthalt kan droppa olja - töm korgen efter tillagningen för att minska röken.
- Torka vätskemarinerade livsmedel torra för att undvika stänk och rök.
- De flesta frysta ugnsmaträtter kan luftfriteras.
- Enhetlig storlek och tjocklek hjälper till att tillaga maten jämnt.
- Mindre bitar tillagas snabbare än större.
- Tillaga i små portioner för snabbare och bättre resultat.
- Undvik att stapla eller lägga i lager när det är möjligt.
- De flesta förpackade livsmedel behöver ingen tillsatt olja.
- Frysta snacks friteras väl - sprid ut dem i ett enkelt lager.
- Skaka eller vänd på skiktade livsmedel efter halva tiden för jämn tillagning.
- Vänd hemlagade produkter som pommes frites med lite olja för att få dem krispiga.
- Torka av färska grönsaker innan du oljar in och friterar dem.
- För att värma upp mat (t.ex. pizza) ställer du in den på 150 °C i upp till 10 minuter.
- För bättre smak, avlägsna folien eller bakplåtspappret.

Information om WEEE



Alla produkter som bär denna symbol är avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter (WEEE enligt direktiv 2012/19/EU) och får inte blandas med osorterat hushållsavfall.

I stället bör du skydda människors hälsa och miljön genom att lämna in din uttjänta utrustning till en utsedd insamlingsplats för återvinning av uttjänt elektrisk och elektronisk utrustning, utsedd av regeringen eller lokala myndigheter.

Korrekt avfallshandling och återvinning hjälper till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa.

Kontakta installatören eller lokala myndigheter för mer information om platsen samt villkor och bestämmelser för sådana insamlingsplatser.

Sikkerhetsanvisninger

LES ALLE INSTRUKSJONER FØR DU BRUKER APPARATET. Hvis du ikke følger advarslene og instruksjonene, kan det føre til alvorlig personskade eller store materielle skader.



Advarsel, varm overflate!

Advarslar

Områder/overflater som er merket med symbolet «varm overflate» vil bli varme under drift.

Under drift kan apparatets front, sider og toppflater bli varme. Vær forsiktig, for å unngå brannskader.

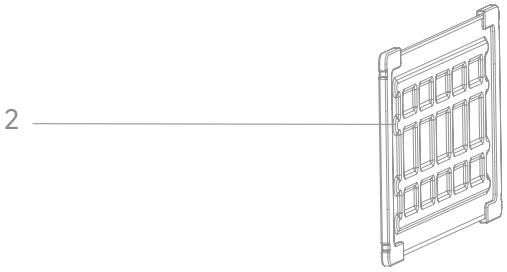
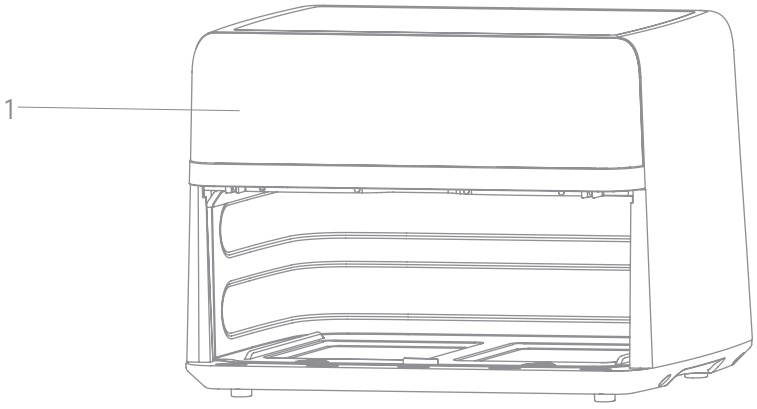
Forholdsregler

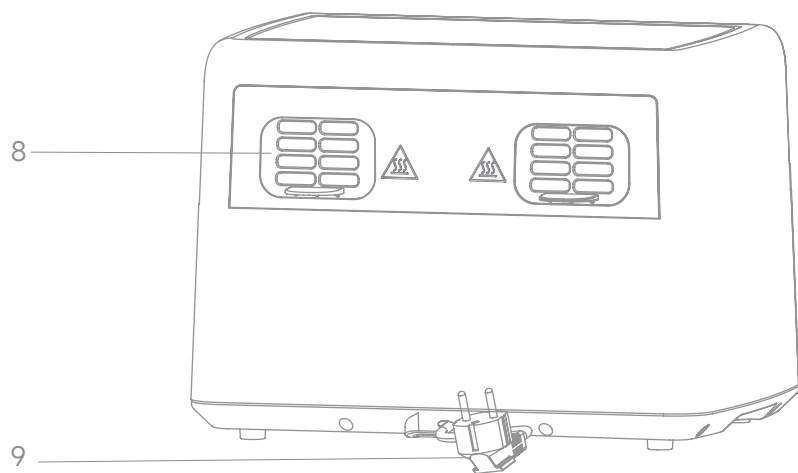
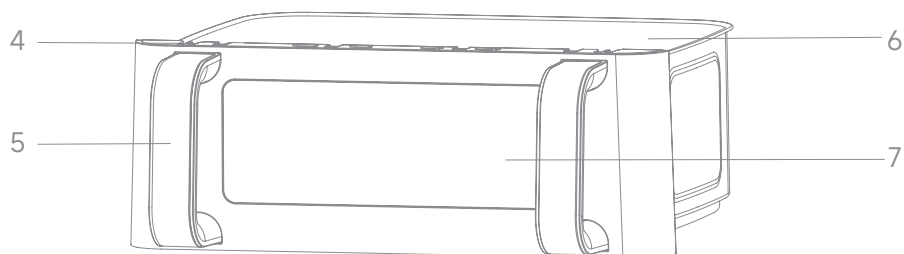
- Dette apparatet er kun beregnet for innendørs bruk. Ikke bruk det til andre formål.
- Dette apparatet er ikke beregnet brukt av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sansemessige eller mentale evner, eller personer som mangler erfaring og kunnskap, med mindre bruken skjer under tilsyn av eller personene får instruksjoner av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet. Hold barn borte fra apparatet, og ikke la dem leke med det.
- Kast plastemballasjen umiddelbart etter utpakking for å hindre kvelningsfare for barn.
- Sørg for at alt emballasjemateriale fjernes helt før apparatet tas i bruk, for å unngå brannfare.
- Dette apparatet fungerer ved 220-240 V ~ 50-60 Hz. Før du kobler til strømforsyningen, må du forsikre deg om at den lokale spenningen stemmer overens med den som er påkrevd. Bruk av feil spenning kan skade komponenter eller svekke ytelsen. Det anbefales å bruke en spenningsstabilisator.
- Dette er et apparat i klasse I. Sørg for riktig jording før bruk, for å unngå elektrisk støt.
- Bruk kun en jordet stikkontakt med 15 A eller høyere. Sett støpselet helt inn i stikkontakten, for å unngå dårlig kontakt, overoppheting, kortslutning eller brann.
- Ikke bruk apparatet med et eksternt tidsur eller fjernkontrollsystem, for å unngå risiko for kortslutning eller selvantennelse.
- Ikke bruk apparatet til andre formål enn matlaging eller baking.
- Ikke koble apparatet fra eller til med våte hender, for å unngå elektrisk støt.
- Bruk det på et jevnt, varmebestandig underlag. Ikke plasser det på tepper, håndklær, plast, papir eller andre brennbare materialer.
- Ikke bruk apparatet på ustabile, våte, varme, glatte eller ikke-varmebestandige overflater, for å unngå velting, brann eller elektrisk støt.
- Ikke bruk apparatet i miljøer med gasslekkasjer eller elektriske feil, for å unngå eksplosjoner eller elektrisk støt.
- Må holdes borte fra gardiner, tapeter og andre brennbare materialer under bruk.
- La aldri apparatet være uten tilsyn under drift, for å unngå overoppheting eller brann.
- Sørg for minst 10 cm klaring rundt apparatet, for å sikre god ventilasjon og unngå fettansamlinger eller brannfare.
- Hold ledningen unna skarpe kanter, slipende overflater, varme deler eller andre gjenstander som kan forårsake skade og føre til elektrisk støt eller brann.

- Ikke berør varme overflater eller innvendige komponenter under eller umiddelbart etter bruk, for å unngå brannskader.
- Ikke bruk apparatet tomt (uten mat). Langvarig drift uten matvarer kan føre til overoppheting eller brann. Ikke bruk det kontinuerlig i mer enn 3 timer.
- Ikke plasser emballasje, flasker eller brennbare gjenstander på eller over apparatet, for å unngå brann eller eksplosjon.
- Ikke plasser papir, plast eller andre brennbare materialer inne i apparatet, for å unngå brann.
- Ikke varm opp glassbeholdere eller forseglede gjenstander, da de kan eksplodere.
- Sørg for at maten ikke kommer i kontakt med varmerørene. Unngå å tilberede for store matvarer som kan forårsake røyk eller brann.
- Når du tilbereder sure matvarer (pH < 5), for eksempel matvarer med eddik eller sitronsaft, må du alltid pakke dem inn i aluminiumsfolie for å beskytte de innvendige komponentene.
- Unngå kontakt med grillristen eller håndtaket før apparatet er helt avkjølt.
- Dette apparatet genererer høy varme og damp under bruk. Pass på at du ikke har hendene eller ansiktet i nærheten av åpninger. Vær ekstra forsiktig når du åpner lokket, da varm damp kan slippe ut raskt.
- Hold alltid i støpselet, ikke ledningen, når du trekker ut støpselet. Hvis du trekker i ledningen, kan det føre til skade og fare for elektrisk støt.
- Bruk alltid ovnsvotter eller andre varmebestandige hjelpemidler når du håndterer varme gjenstander.
- Rengjør airfryerkurven og grillstativet etter hver bruk for å hindre opphopning av fett, røyk eller brann.
- La varmeelementer og overflater avkjøles før rengjøring, for å unngå brannskader.
- Trekk alltid ut støpselet når apparatet ikke er i bruk, før rengjøring, før det skal flyttes eller ved funksjonsfeil.
- Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, produsentens servicerepresentant eller tilsvarende kvalifisert personell, for å unngå risiko.
- Ikke senk apparatet ned i vann eller sprøyt væske rett på apparatet, for å unngå skade på komponenter eller elektrisk støt.
- Hvis apparatet ikke fungerer som det skal eller er skadet, må du slutte å bruke det umiddelbart, og kontakte vårt autoriserte serviceverksted. Du må ikke forsøke å reparere det selv.
- Når du kaster apparatet, må du kutte av strømledningen og kaste produktet på et godkjent resirkulerings- eller avfallsanlegg.
- Ta ut beskyttelsesinnlegget før du bruker enheten.

Kjenn din airfryer

Produktoversikt

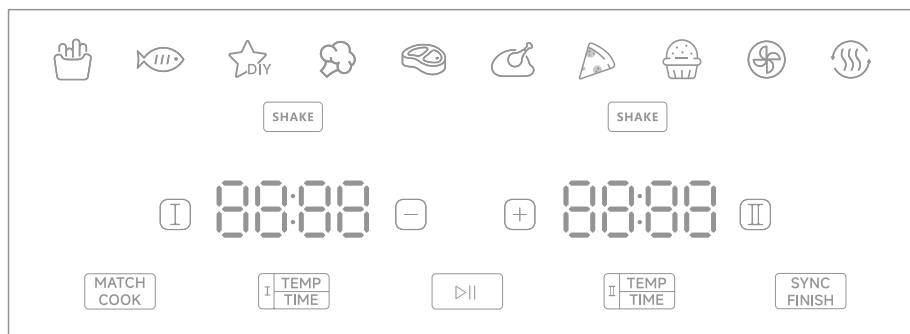




1. Kontrollpanel
2. Skillevegg
3. Grillpanne

4. Venstre beholder
5. Håndtak
6. Høyre beholder















7. Vindu
8. Luftutløp
9. Strømledning



Knapper

Ikon	Navn	Beskrivelse
	Start/pause-knapp	Trykk for å starte tilberedningen etter menyinnstilling eller stoppe tilberedningen midlertidig.
	Temperatur- og tidsbryter for venstre beholder	Trykk for å skifte fra tids- til temperaturinnstillinger for venstre beholder.
	Temperatur- og tidsbryter for høyre beholder	Trykk for å skifte fra tids- til temperaturinnstillinger for høyre beholder.
	«+»/«-»-knapper	Brukes for å øke/reducere tilberedningstemperaturen eller -tiden.
	Venstre beholder-knapp	Slå på: Trykk for å starte gryten og bytte menyer. Slå av: Trykk og hold inne i 2 sekunder for å slå av gryten.
	Høyre beholder-knapp	
	Synkroniser tilberedning-knapp	Trykk på synkroniser tilberedning-knappen for å synkronisere menyinnstillingene til to beholdere.
	Synkroniser slutt-knapp	Trykk på synkroniser slutt-knappen for å synkronisere sluttidspunktene for to beholdere med forskjellig tilberedningstid.

Indikatorlys og display

Ikon	Navn	Beskrivelse
	Pommes frites	Menyindikator: Blinker for å angi den valgte menyen.
	Fisk	
	Egne programmer	
	Grønnsaker	
	Biff	
	Kyllinglår	
	Kylling	
	Kake	
	Tørking	
	Tining	
	RIST-indikator for venstre beholder	
	RIST-indikator for høyre beholder	Blinker når det er tid for å riste ingrediensene.
	Digitalt display for venstre beholder	Viser tid og temperatur for venstre beholder.
	Digitalt display for høyre beholder	Viser tid og temperatur for høyre beholder.

Før bruk

- Fjern alt emballasjemateriale og alle klistremerker på innsiden og utsiden av airfryeren.
- Tørk forsiktig av utsiden med en fuktig klut eller et papirhåndkle.

Advarsel:

- » Ikke bruk slipende rengjøringsmidler eller skuresvamp. Senk aldri airfryeren eller støpselet ned i vann eller andre væsker.
- » Plasser airfryeren på et stabilt, plant og varmebestandig underlag, i avstand fra områder som kan bli skadet av damp.
- » Dette apparatet tilbereder mat ved bruk av varmluft, uten olje. Ikke fyll beholderen direkte med olje eller stekefett.

Merk:

- » Når airfryeren varmes opp for første gang, kan den avgi litt røyk eller lukt. Dette er normalt for mange varmeapparater og påvirker ikke apparatets sikkerhet.

Komme i gang

1. Koble strømledningen til en stikkontakt.
2. Trekk beholderne forsiktig ut av airfryeren.
3. Legg ingrediensene i beholderen.
4. Skyv kurven tilbake i airfryeren.
5. Bestem hvor lang tid det tar å tilberede maten (se «Tilberedningstips»).
6. Noen matvarer må ristes halvveis i tilberedningstiden (se «Tilberedningstips»). For å riste innholdet trekker du beholderen ut av apparatet med håndtaket og rister den. Skyv deretter beholderen inn i airfryeren igjen.
7. Når du hører tidsurets summer, er den innstilte tilberedningstiden nådd. Trekk beholderen ut av apparatet.

Forsiktig:

- » Ikke berør beholderen under eller like etter bruk, da den blir svært varm. Hold bare i håndtaket på beholderen.
- 8. Kontroller om maten er klar. Hvis ikke maten er klar ennå, skyver du bare kurven tilbake i apparatet og stiller inn tidsuret på noen minutter til.
- » 9. For å ta ut maten (f.eks. pommes frites) trekker du kurven ut av airfryeren og plasserer den på en rist. Ikke snu kurven opp ned, da overflødig olje som har samlet seg på bunnen av kurven, vil lekke ut. Kurven og maten i den er varm. Avhengig av innholdet i beholderen kan det slippe ut damp fra airfryeren.
- » 10. Bruk klips eller verktøy for å flytte maten over på en tallerken.
- » 11. Når en porsjon er ferdig, er airfryeren umiddelbart klar til å tilberede en ny porsjon.

Mer:

- » Bruk aldri beholderen uten grillpannen i den.

Informasjon om moduser

Én beholder-modus

Før matlaging



Menyvalg

1. Trykk på **I** eller **II** for å aktivere menyvalget, og trykk for å veksle mellom menyene. Hver meny har en standardtemperatur og -tid som veksler mellom tid (XX:XX) og temperatur (XXX °C) hvert 5. sekund på displayet.
2. Trykk på og hold inne knappen for venstre eller høyre beholder for å avbryte valget.


Tidsjustering før tilberedning:

1. Juster tiden direkte ved å trykke på «+»/«-»-knappene når klokkeslett vises på displayet.
2. Trykk først på temperatur- og tidsbryteren  eller  for å bytte til tidsinnstilling hvis displayet viser temperatur. Trykk deretter på «+»/«-»-knappene for å justere tiden.

Temperaturjustering før tilberedning:

1. Juster tiden direkte ved å trykke på «+»/«-»-knappene når temperatur vises på displayet.
2. Trykk først på temperatur- og tidsbryteren  eller  for å bytte til temperaturinnstilling hvis displayet viser tid. Trykk deretter på «+»/«-»-knappene for å justere temperaturen.

Starte tilberedning

- Trykk på  for å starte tilberedningen.
- Den digitale displayet viser den gjeldende tilberedningstiden med nedtelling. Indikatoren for valgt oppskrift blinker, mens de andre fortsetter å lyse.

Merk:

- » 1. Lyset i ovnen vil være på i 30 sekunder under start og slutt av tilberedningen. Hvis du trykker på beholder-knappen under tilberedningen, tennes også lyset i ovnen i 30 sekunder. Det kan bare slås av automatisk.
- » 2. Hvis beholderen fjernes under tilberedningen, vises «OPEN» («ÅPEN») på displayet, og apparatet stopper. Når kurven er satt inn igjen, fortsetter apparatet tilberedningen.



Justere under tilberedning

1. For å justere temperaturen eller tiden under tilberedning følger du samme fremgangsmåte som for justering av tid og temperatur før tilberedning.
2. Etter justeringen blinker den digitale displayet 5 ganger og begynner å telle ned.

Merk:

1. Under tilberedning er det ikke nødvendig å trykke på Start/pause-knappen før eller etter justeringen.
2. Apparatet fortsetter tilberedningen under justeringen.


Stoppe tilberedning midlertidig

1. Trykk på  for å kontrollere maten som tilberedes. Du kan justere temperatur og tid når apparatet er stoppet midlertidig.
2. Fortsett tilberedningen ved å trykke på  igjen.

Merk:

Menyer kan ikke endres når apparatet er stoppet midlertidig. Hvis du vil endre, må du først trykke på beholder-knappen og holde den inne for å avbryte innstillingen.



Ristepåminnelse

- Summeren piper 5 ganger og  blinker automatisk når den gjenværende tiden er halvparten av den innstilte tiden.
- For å slå den av må du ta ut beholderen og riste den om nødvendig.

Merk:

- » 1. Enkelte menyer har ikke ristepåminnelse. Se tilberedningstipsene for informasjon.
- » 2. Hvis den innstilte tiden er under 10 minutter, utløses ikke ristepåminnelsen.
- » 3. Tidsjustering før påminnelsen fører til at ristepåminnelsen starter på nytt.

Slå av

Trykk og hold  eller  i 2 sekunder under tilberedningen for å slå av beholderen. Varmeren og motoren stopper, og «----» vises på displayet.

Tilberedning slutt

Etter tilberedningen viser displayet «END» («FULLFØRT»), og summeren piper 5 ganger. Displayet slås av, og apparatet går tilbake til standby-modus.

Merk:

- » Motoren og lyset i airfryeren slås av etter 30 sekunder.

To beholdere-modus

Før matlaging

1. Trykk på **I** eller **II** for å velge menyen og justere tid og temperatur etter behov.
2. Trykk deretter på den andre beholder-knappen for å justere parameterne.

Starte tilberedning

- Trykk på **▶||** for å starte to beholdere samtidig.
- Start én beholder først ved å trykke på **▶||** etter at du har stilt inn parameterne. Still deretter inn parameterne for den andre beholderen. Trykk på start/pause-knappen igjen for å starte den andre beholderen.

Merk:

» Lyset i ovnen vil være på i 30 sekunder under start og slutt av tilberedningen. Hvis du trykker på beholder-knappen under tilberedningen, tennes også lyset i ovnen i 30 sekunder. Det kan bare slås av automatisk.

Justere under tilberedning

1. For å justere temperatur eller tid under tilberedning trykker du først på beholder-knappen og følger deretter samme fremgangsmåte som for justering av tid og temperatur før tilberedning.
2. Trykk på den andre beholder-knappen for å foreta justeringer.
3. Etter justeringen blinker den digitale displayet 5 ganger og begynner å telle ned.

Merk:

- » 1. Under tilberedning er det ikke nødvendig å trykke på Start/pause-knappen før eller etter justeringen.
- » 2. Apparatet fortsetter tilberedningen under justeringen.

Stoppe tilberedning midlertidig

- Når begge beholder-knappene lyser kontinuerlig, vil et trykk på **▶||** midlertidig slå av begge beholderne.
- Hvis du vil slå av én beholder midlertidig, må du først trykke på beholder-knappen og deretter start/pause-knappen.
- Hvis du ønsker å justere temperatur og tid under pausen, må du først trykke på én beholder-knapp og foreta justeringer, og deretter fortsette tilberedningen ved å trykke på start/pause-knappen.

Ristepåminnelse

- Summeren piper 5 ganger og risteindikatoren **SHAKE** blinker automatisk når den gjenværende tiden er halvparten av den innstilte tiden.
- For å slå den av må du ta ut beholderen og riste den om nødvendig.

Merk:

- » 1. Enkelte menyer har ikke ristepåminnelse. Se tilberedningstipsene for informasjon.
- » 2. Hvis den innstilte tiden er under 10 minutter, utløses ikke ristepåminnelsen.
- » 3. Tidsjustering før påminnelsen fører til at ristepåminnelsen starter på nytt.

Slå av

Trykk og hold **I** eller **II** i 2 sekunder under tilberedningen for å slå av beholderen. Varmeren og motoren stopper, og «- - - -» vises på displayet.

Tilberedning slutt

1. Når én beholder avslutter tilberedningen først, vises «End» (Fullført) på displayet, motoren og lyset i airfryeren er på i 30 sekunder før den/det slås av, og summeren piper 5 ganger. Deretter vises «- - - -» på displayet.
2. Når den andre beholderen avslutter tilberedningen, slukker den første visningen på displayet, «End» (Fullført) vises, motoren og lyset i airfryeren er på i 30 sekunder før den/det slås av, og summeren piper 5 ganger.

Synkroniser tilberedning-modus

Denne funksjonen er utviklet for å synkronisere meny-, temperatur- og tidsinnstillingene til to beholdere. Det anbefales å fjerne skilleveggen når du tilbereder store matvarer, og stille inn synkroniser tilberedning-modusen.

1. Trykk først på én beholder-knappen, og trykk deretter på **MATCH COOK** for å aktivere denne funksjonen. I synkroniser tilberedning-modus vil alle justeringer av meny, temperatur og tid gjelde for begge beholderne.
2. Etter justeringer trykker du på **▶||** for å starte tilberedningen.
3. Trykk på synkroniser tilberedning-knappen igjen under innstilling eller tilberedning for å avbryte den, og de forhåndsinnstilte parameterne forblir uendret. samme.

Merk:

1. Temperatur og tid kan justeres under tilberedningen, men ikke etter pause.
2. Synkroniser tilberedning-modus kan ikke stilles inn under tilberedning, bare før tilberedning.
3. Hvis du fjerner beholderen under tilberedningen, avbrytes synkroniser tilberedning-modus.

Synkroniser slutt-modus

Denne funksjonen er utviklet for å synkronisere sluttidspunktene for to beholdere med forskjellig tilberedningstid.

Før synkroniser slutt-modus

Still inn meny, temperatur og tid for to beholdere som beskrevet i to beholdere-modusen.

Aktivere synkroniser slutt-modus

1. Trykk på **SYNC FINISH** for å slå den på. Trykk deretter på Start/pause-knappen for å starte apparatet. Beholderen med den lengste tilberedningstiden starter først, mens displayet for den korteste tilberedningstiden viser «HOLD» («VENT»).
2. Når nedtellingen for den lengre tilberedningstiden har nådd den korte tilberedningstiden, starter «HOLD»-beholderen. Deretter går apparatet ut av synkroniser slutt-modus, og **SYNC FINISH** slukker.

Merk:

1. Temperatur og tid kan justeres under tilberedningen, men ikke etter pause.
2. Synkroniser slutt-modus kan ikke stilles inn under tilberedning, bare før tilberedning.

Justere under synkroniser slutt-modus

- Tid og temperatur kan justeres under tilberedningen. Når tiden som er stillt inn for «HOLD»-beholderen («VENT») er lengre enn den andre, starter tilberedningen for «HOLD»-holderen («VENT») umiddelbart.
- Hvis du trykker på synkroniser tilberedning-modus under synkroniser slutt-modus, starter også beholderen som venter «HOLD» («VENT») umiddelbart.

Merk:

Hvis beholderen trekkes ut under synkronisering, vil tiden stoppe, og «OPEN» («ÅPEN») vises på skjermen. Når beholderen settes inn igjen, fortsetter synkroniser slutt-modus fortsette.

Pleie og vedlikehold

Forsiktig:

- Før rengjøring må du trekke ut støpselet og vente til hovedenheten er avkjølt.
- Ikke senk hovedenheten ned i vann ved rengjøring. Ikke bruk lakktynner, bensin, alkohol, rengjøringspulver, stive børster osv. til rengjøring.
- Ikke legg andre deler enn grillpannen i oppvaskmaskin eller tørkemaskin.
- **Kabinett utvendig / innvendige vegger:** Tørk av med en oppvridd fuktig klut.
- **Stekekurv og grillpanne:**

» Vask med fortynnet oppvaskmiddel, svamp og vann. Tørk av eventuell fuktighet på utsiden av kurven.

» Ikke bruk kurven som rengjøringsbeholder.

» Det kan forekomme misfarging eller striper på den fluorbelagte overflaten, men det påvirker ikke helse og bruk.

» Det er luftkanalhull i toppen av stekekurven. Det må ikke komme vann inn i disse luftkanalene. Tøm kurven umiddelbart etter rengjøring hvis det kommer vann inn i luftkanalene.

- **Regelmessig inspeksjon:** Kontroller den omtrent en gang i måneden. Sørg for å fjerne eventuelt smuss raskt.

Feilsøking

Dette kapittelet inneholder løsninger på vanlige problemer som kan oppstå under bruk.

Merk:

Kontakt kundeservice hvis feilkode E01, E02 eller E00 vises på displayet.

Feilkode	Beskrivelse
E01	NTC-sensoren (negativ temperaturkoeffisient) er åpen.
E02	NTC-sensoren er kortslettet.
E00	OK beholder i standby-modus

Visning av feil: De tre siste sifrene i feilkoden blinker, og summeren piper 20 ganger. Motoren slår seg av etter 30 sekunder under tilberedning.

Problem	Årsak	Løsning
Airfryeren fungerer ikke.	Apparatet er ikke koblet til strømforsyningen.	Sett støpselet i en jordnet stikkontakt.
	Du har ikke stilt inn tiden.	Still inn tiden på ønsket tilberedningstid.
Still inn tiden på ønsket tilberedningstid.	Det er for mye i beholderen.	Legg mindre i beholderen. Mindre porsjoner stekes jevnere.
	Den innstilte temperaturen er for lav.	Sett temperaturknappen på ønsket temperaturinnstilling (se avsnittet «Tilberedningstips»).
	Tilberedningstiden er for kort.	Still inn tidsuret på ønsket tilberedningstid (se avsnittet «Tilberedningstips»).
Stekte snacks er ikke sprø når de tas ut av airfryeren.	Snacksen er beregnet for en tradisjonell friturekoker.	Velg snacks som er beregnet for ovn, eller pensle litt olje på snacksen for et sprøere resultat.
	Det er for mye i beholderen.	Ikke fyll beholderen for mye.
Jeg klarer ikke å skyve pannen ordentlig inn i airfryeren	Beholderen er ikke plassert riktig i apparatet.	Skyv beholderen inn i apparatet til du hører et klikk.
	Maten du har tilberedt, er fet.	Oljen produserer hvit røyk, og beholderen kan bli varmere enn vanlig. Dette påvirker ikke apparatet eller sluttresultatet.
Det kommer hvit røyk ut av apparatet.	Beholderen inneholder fettrester fra tidligere bruk.	Sørg for å rengjøre pannen ordentlig etter hver bruk.
	Potetene var ikke egnet.	Bruk ferske poteter, og sørg for at de holder seg faste under steking.
Hjemmelagede pommes frites stekes ujevnt i airfryeren.	Du skylte ikke potetstavene ordentlig før du stekte dem.	Skyll potetstavene godt for å fjerne stivelse.
	Hjemmelagde pommes frites er ikke sprø når de tas ut av airfryeren.	Hvor sprø pommes fritesene blir, avhenger av mengden olje og vann.
Skjær mindre potetstaver for å få et sprøere resultat.		
Tilsett litt mer olje for et sprøere resultat.		

Airfryer			
Modell	FD20s Pro	Spenning	220-240V~ 50-60Hz
Justerbar temperatur	40 °C-230 °C	Nominell effekt	2800 W
Tidsur	01 min – 08 t	Volum venstre beholder	5 l
Volum høyre beholder	5 l		
Informasjon om energiforbruk og strømstyring			
<ul style="list-style-type: none"> • Strømforbruk i av-modus: ≤ 0,3 W • Strømstyringsfunksjon: 10 minutter 			

Vedlegg A: Forhåndsinnstilte menyer

Meny	Standard temperatur (°C)	Standard temperaturområde (°C)	Standardtid beholder (min)	Tid som kan stilles inn	Justering tidstrinn	Ristepåminnelse	Anbefalt vekt (g)
Pommes frites	230	40-230	25	1-60min	1min	JA	900
Fisk	180		25	1-60min	1min	JA	600
Egne programmer	200		15	1-60min	1min	JA	/
Grønnsaker	170		9	1-60min	1min	JA	500
Biff	230		12	1-60min	1min	JA	400
Kyllinglår	180		25	1-60min	1min	JA	1300
Pizza	170		13	1-60min	1min	NEI	400
Kake	160		20	1-60min	1min	NEI	650
Tørking	80		90	1min-08h	Kort trykk:1 min;/Langt trykk:10 min	JA	200
Tining	40		30	1-60min	1min	NEI	700

NO Vedlegg B: Tilberedningstips

- Ikke overfyll kurven, for å sikre jevn tilberedning.
- Tilsett maksimalt 2 ss olje for et sprøere resultat.
- Bruk sprayflaske for å fordele oljen jevnt.
- Det kan dryppe olje fra matvarer med høyt fettinnhold. Tøm kurven etter tilberedning for å redusere røyken.
- Tørk av matvarer med flytende marinade for å unngå sprut og røyk.
- De fleste frosne ovnsretter kan stekes i airfryeren.
- Jevn størrelse og tykkelse bidrar til jevn tilberedning av maten.
- Mindre porsjoner tilberedes raskere enn store.
- Tilbered små porsjoner om gangen for raskere og bedre resultat.
- Unngå stabling eller flere lag når det er mulig.
- De fleste emballerte matvarer trenger ikke tilsetning av olje.
- Frosne snacks stekes godt i airfryeren. Spre dem i ett enkelt lag.
- Rist eller snu innhold i flere lag etter halv tid for jevn tilberedning.
- Vend inn litt olje i hjemmelagede retter som pommes frites for at de skal bli sprø.
- Tørk av friske grønnsaker før de oljes og luftstekes.
- Still inn på 150 °C i opptil 10 minutter for å varme opp mat (f.eks. pizza).
- For bedre smak fjernes folien eller bakepapiret.

Informasjon om elektrisk og elektronisk avfall (WEEE)



Alle produkter som er merket med dette symbolet, er elektrisk og elektronisk avfall (WEEE i henhold til direktiv 2012/19/EU) som ikke skal blandes med usortert husholdningsavfall.

I stedet bør du beskytte menneskers helse og miljøet ved å levere det kasserte utstyret til et oppsamlingssted for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr i tråd med statlige eller lokale myndigheter.

Korrekt avfallshåndtering og resirkulering vil bidra til å hindre potensielle helse- og miljøskader.

Ta kontakt med installatøren eller lokale myndigheter for mer informasjon om hvor slike innsamlingssteder finnes og hvilke vilkår som gjelder.

Інструкції з техніки безпеки

ПРОЧИТАЙТЕ ВСІ ІНСТРУКЦІЇ ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ ЦЬОГО ПРИЛАДУ.
Недотримання попереджень і інструкцій може призвести до серйозних травм або значних матеріальних збитків.



Обережно, гаряча поверхня!

Попередження

Зони (поверхні), позначені символом «гаряча поверхня», нагріваються під час роботи.

Під час роботи передня, бокові й верхня поверхні приладу можуть нагріватися. Будьте обережні, щоб не обпектися.

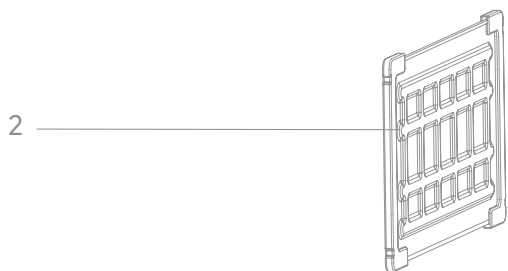
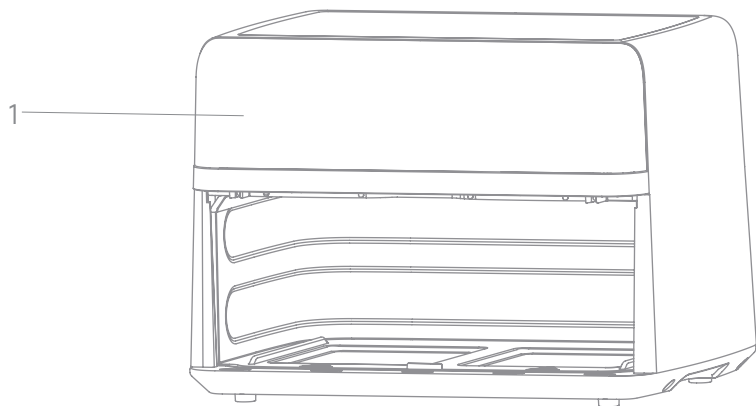
Запобіжні заходи

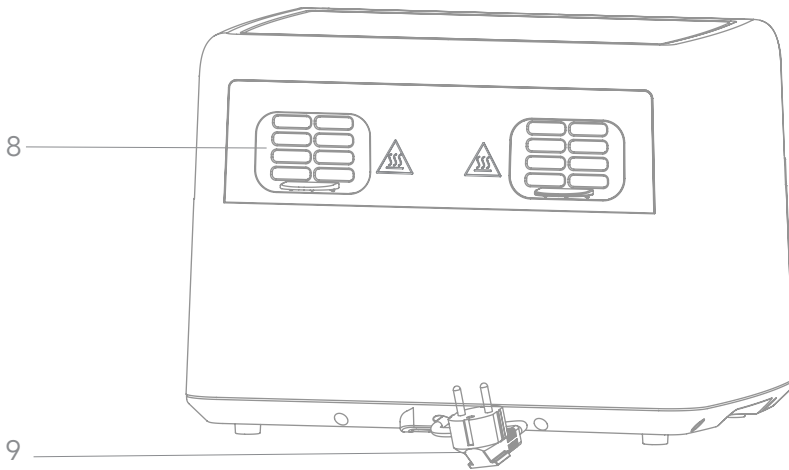
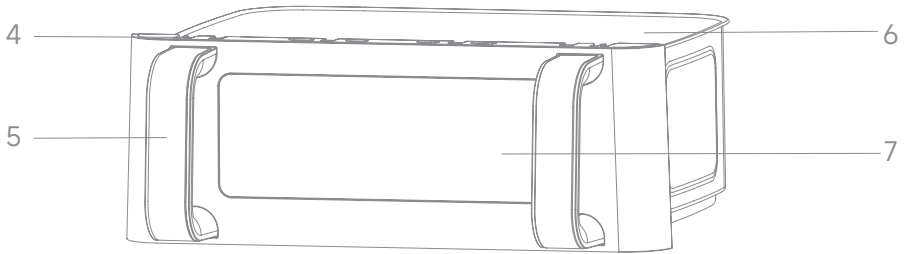
- Цей прилад призначений лише для використання в приміщенні. Не використовуйте його для інших, не передбачених цілей.
- Цей прилад не призначений для використання особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також тими, хто не має достатнього досвіду і знань, якщо вони не перебувають під наглядом або не проінструктовані особою, відповідальною за їхню безпеку. Тримайте дітей подалі від приладу і не дозволяйте їм гратися з ним.
- Утилізуйте пластикову упаковку відразу після розпакування, щоб запобігти ризику задухи у дітей.
- Перед використанням приладу переконайтеся, що всі пакувальні матеріали повністю видалено, щоб запобігти небезпеці пожежі або опіків.
- Цей прилад працює від мережі 220–240 В змінного струму, 50–60 Гц. Перед підключенням до електромережі переконайтеся, що місцева напруга відповідає необхідному номіналу. Використання невідповідної напруги може призвести до пошкодження компонентів або погіршення продуктивності. Рекомендується використовувати стабілізатор напруги.
- Це прилад класу I. Перед використанням забезпечте належне заземлення, щоб запобігти ураженню електричним струмом.
- Використовуйте тільки окрему заземлену розетку на 15 А або більше. Повністю вставте вилку в розетку, щоб уникнути поганого контакту, перегріву, короткого замикання або пожежі.
- Не використовуйте прилад із зовнішнім таймером або системою дистанційного керування, щоб уникнути ризику короткого замикання або самозаймання.
- Не використовуйте прилад для інших цілей, окрім приготування або випікання їжі.
- Не вставляйте вилку в розетку та не вимикайте прилад із розетки мокрими руками, щоб уникнути ураження електричним струмом.
- Використовуйте прилад лише на рівній, термостійкій поверхні. Не ставте його на килими, рушники, пластик, папір чи інші легкозаймисті матеріали.
- Не використовуйте прилад на нестійких, вологих, гарячих, слизьких або нетермостійких поверхнях, щоб уникнути перекидання, пожежі або ураження електричним струмом.
- Не використовуйте прилад у приміщеннях із витоком газу або електричними несправностями, щоб уникнути вибуху або ураження електричним струмом.
- Під час експлуатації тримайте прилад подалі від штор, шпалер і інших легкозаймистих матеріалів.

- У жодному разі не залишайте прилад без нагляду під час роботи, щоб запобігти перегріву або пожежі.
- Забезпечте щонайменше 10 см вільного простору навколо приладу, щоб забезпечити належну вентиляцію і уникнути накопичення жиру або ризику пожежі.
- Тримайте шнур подалі від гострих країв, абразивних поверхонь, гарячих деталей або інших предметів, які можуть спричинити пошкодження, що призведе до ураження електричним струмом або пожежі.
- Не торкайтеся гарячих поверхонь або внутрішніх компонентів під час або одразу після роботи, щоб уникнути опіків.
- Не використовуйте прилад порожнім (без продуктів). Тривала робота без вмісту може призвести до його перегріву або пожежі. Не використовуйте прилад безперервно довше 3 годин.
- Щоб запобігти пожежі або вибуху, не ставте на прилад або над ним упаковані, бутельовані чи легкозаймисті предмети.
- Не кладіть у прилад папір, пластик чи інші займисті матеріали, щоб уникнути пожежі.
- Не нагрівайте скляну тару або герметично закриті предмети, оскільки вони можуть вибухнути.
- Переконайтеся, що їжа не торкається нагрівальних трубок. Уникайте приготування занадто великих порцій їжі, які можуть спричинити дим або пожежу.
- У разі приготування кислих страв (pH < 5), наприклад, з оцтом або лимонним соком, завжди загортайте їх в алюмінієву фольгу, щоб захистити внутрішні компоненти.
- Уникайте контакту з решіткою для гриля або ручкою до повного охолодження приладу.
- Під час використання цей прилад виробляє багато тепла й пари. Не підставляйте руки чи обличчя близько до отворів. Будьте особливо обережні, відкриваючи кришку, оскільки гаряча пара може швидко виходити.
- Завжди тримайтеся за вилку, а не за шнур, коли виймаєте вилку з розетки. Смикання за шнур може призвести до пошкодження і створити ризик ураження електричним струмом.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями або іншим термостійким приладдям для роботи з гарячими предметами.
- Очищайте кошик аерофритюрниці й решітку для гриля після кожного використання, щоб запобігти накопиченню жиру, задимленню або загорянню.
- Щоб уникнути опіків, перед очищенням дайте нагрівальним елементам і поверхням охолонути.
- Завжди вимикайте прилад із розетки, коли він не використовується, перед очищенням, переміщенням або в разі виникнення несправностей.
- Якщо шнур живлення пошкоджено, його має замінити виробник, його сервісний агент або кваліфікований спеціаліст, щоб запобігти ризику.
- Не занурюйте прилад у воду й не розпилюйте на нього рідину, щоб запобігти пошкодженню компонентів або ураженню електричним струмом.
- Якщо прилад несправний або пошкоджений, одразу припиніть його використання і зверніться до нашого авторизованого сервісного центру. Не намагайтеся відремонтувати його самостійно.
- Утилізуючи прилад, відріжте шнур живлення і здайте його до сертифікованого центру переробки або утилізації.
- Перед використанням приладу вийміть захисну вставку.

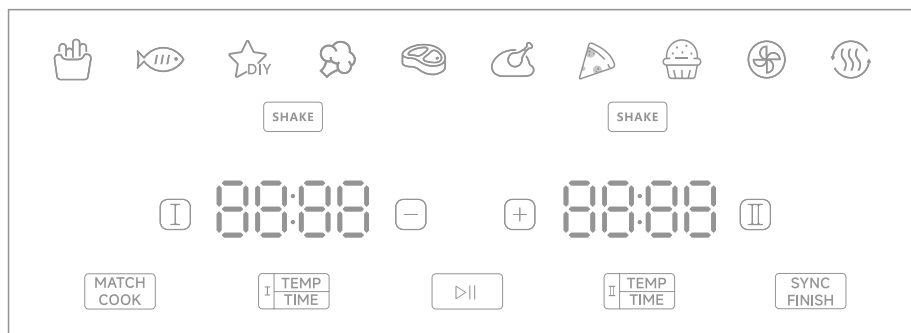
Знайомство з вашою аерофритюрницею

Огляд продукту



















- | | | |
|---------------------|---------------|--------------------------------|
| 1. Панель керування | 4. Ліва чаша | 7. Оглядове віконце |
| 2. Перегородка | 5. Ручка | 8. Випускний отвір для повітря |
| 3. Решітка-гриль | 6. Права чаша | 9. Шнур живлення |



Кнопки

Піктограма	Назва	Опис
	Кнопка «Старт/Пауза»	Натисніть, щоб розпочати приготування після вибору меню або призупинити процес під час готування.
	Перемикач регулювання температури й часу для лівої чаші	лаштування часу на налаштування температури для лівої чаші.
	Перемикач регулювання температури й часу для правої чаші	Натисніть, щоб перейти з налаштування часу на налаштування температури для правої чаші.
	Кнопки «+»/«-»	Використовується для збільшення/зменшення температури або часу приготування.
	Кнопка лівої чаші	Увімкнення: Натисніть, щоб увімкнути каstrулю та перемикати меню.
	Кнопка правої чаші	Вимкнення: Натисніть і утримуйте 2 секунди, щоб вимкнути каstrулю.
	Кнопка «Синхронне приготування»	Натисніть кнопку «Синхронне приготування», щоб синхронізувати налаштування меню обох чаш.
	Кнопка «Синхронне завершення»	Натисніть кнопку «Синхронне завершення», щоб синхронізувати час завершення приготування для двох чаш із різною тривалістю готування.

Світлові індикатори й дисплей

Піктограма	Назва	Опис
	Картопля фрі	Індикатор меню: блимає, позначаючи вибране меню.
	Риба	
	Режим ручного налаштування	
	Стейк	
	Курка	
	Куряча ніжка	
	Піца	
	Випічка	
	Сушка	
	Розморожування	
	Індикатор «СТРУШУВАННЯ» (SHAKE) для лівої чаші	
	Індикатор «СТРУШУВАННЯ» (SHAKE) для правої чаші	Блимає, коли потрібно струсити інгредієнти.
	Цифровий дисплей для лівої чаші	Відображає час і температуру приготування для лівої чаші.
	Цифровий дисплей для правої чаші	Відображає час і температуру приготування для правої чаші.

Перед використанням

- Видаліть усі пакувальні матеріали та наклейки зсередини і зовні аерофритюрниці.
- Обережно протріть зовнішню поверхню вологою тканиною або паперовим рушником.

Попередження:

» не використовуйте абразивні мийні засоби або губки для чищення. У жодному разі не занурюйте аерофритюрницю або її штепсельну вилку у воду або будь-яку іншу рідину.

- Поставте аерофритюрницю на стійку, рівну, термостійку поверхню, подалі від місць, які можуть пошкодитися паром.
- Це безолійна фритюрниця, яка працює, використовуючи гаряче повітря. Не наливайте олію або жир для смаження безпосередньо в чашу.

Примітка:

» під час першого нагрівання аерофритюрниці може з'явитися легкий дим або неприємний запах. Це нормально для багатьох нагрівальних пристроїв і не впливає на безпеку вашого приладу.

Початок роботи

1. Підключіть шнур живлення до домашньої розетки.
2. Обережно витягніть чаші з аерофритюрниці.
3. Покладіть інгредієнти в чашу.
4. Вставте чашу назад в аерофритюрницю.
5. Визначте потрібний час приготування для інгредієнта (див. розділ «Поради з приготування»).
6. Деякі інгредієнти потрібно струшувати в середині процесу приготування (див. розділ «Поради з приготування»). Щоб струсити інгредієнти, витягніть чашу з приладу за ручку і струсіть її. Потім вставте чашу назад в аерофритюрницю.
7. Коли ви почуєте звуковий сигнал таймера, це означає, що заданий час приготування сплив. Витягніть чашу з приладу.

Застереження:

- » не торкайтеся чаші під час або одразу після використання, оскільки вона сильно нагрівається. Тримайте чашу тільки за ручку.
8. Перевірте, чи готові інгредієнти. Якщо вони ще не готові, просто вставте чашу назад у прилад і встановіть таймер на кілька додаткових хвилин.
 9. Щоб дістати інгредієнти (наприклад, картоплю фри), витягніть чашу з аерофритюрниці й поставте її на металеву решітку. Не перевертайте чашу догори дном, оскільки зайва олія, що зібралася на дні чаші, витече. Чаша й інгредієнти гарячі. Залежно від типу інгредієнтів у чаші, з аерофритюрниці може виходити пара.
 10. Використовуйте щипці або кухонне приладдя для перекладання їжі на тарілку.
 11. Коли порція інгредієнтів готова, аерофритюрниця одразу готова до приготування наступної порції.

Примітка:

» у жодному разі не використовуйте чашу без решітки-гриль.

Інструкція з використання режимів роботи

Режим роботи з однією чашею

Перед приготуванням



Вибір меню

1. Натисніть **I** або **II**, щоб активувати вибір меню, і натискайте для перемикання між меню. Кожне меню має налаштування температури й часу приготування за замовчуванням, які змінюються на дисплеї між показом часу (XX:XX) і температури (XXX °C) кожні 5 секунд.
2. Натисніть і утримуйте кнопку лівої або правої чаші, щоб скасувати вибір.


Налаштування часу перед приготуванням:

1. Безпосередньо налаштуйте час, натискаючи кнопки «+»/«-», коли на екрані відображається час.
2. Спочатку натисніть перемикач регулювання температури й часу **TEMP/TIME** або **TEMP/TIME**, щоб перейти до налаштування часу приготування, якщо на екрані відображається температура. Потім натискайте кнопки «+»/«-», щоб налаштувати час.

Налаштування температури перед приготуванням:

1. Безпосередньо налаштуйте температуру, натискаючи кнопки «+»/«-», коли на екрані відображається температура.
2. Спочатку натисніть перемикач регулювання температури й часу  або , щоб перейти до налаштування температури приготування, якщо на екрані відображається час. Потім натискайте кнопки «+»/«-», щоб налаштувати температуру.

Початок приготування

- Натисніть , щоб розпочати приготування.
- На цифровому дисплеї відображається поточний час приготування зі зворотним відліком. Індикатор вибраного рецепта блимає, тоді як інші індикатори продовжують світитися.

Примітка:

» 1. На початку й наприкінці приготування світло в духовці вмикатиметься на 30 секунд. Якщо натиснути на кнопку чаші під час приготування, світло в духовці також увімкнеться на 30 секунд. Воно вимикається тільки автоматично.

» 2. Якщо витягнути чашу під час приготування, на екрані дисплея з'явиться повідомлення «OPEN» (ВІДКРИТО), і прилад припинить роботу. Після того, як чашу буде вставлено назад, прилад відновить роботу в попередньому режимі.



Регулювання під час приготування

11. Щоб відрегулювати час або температуру під час приготування, дотримуйтеся тих самих правил, що й для налаштування часу й температури перед приготуванням.
2. Після регулювання цифровий дисплей блимне 5 разів і почне зворотний відлік.

Примітка:

1. Під час приготування немає потреби натискати кнопку «Старт/Пауза» до або після регулювання.
2. Під час регулювання прилад продовжує працювати.


Пауза під час приготування

1. Натисніть , щоб перевірити інгредієнти. Під час призупинки роботи приладу ви можете відрегулювати температуру й час приготування.
2. Продовжуйте приготування, знову натиснувши .

Примітка:

під час паузи меню змінити не можна. Щоб змінити його, спочатку натисніть і утримуйте кнопку чаші для скасування налаштування.

Нагадування про струшування

- Звуковий сигнал пролунає 5 разів, а індикатор  почне автоматично блимати, коли час, що залишився, досягне половини заданого часу.
- Щоб вимкнути його, потрібно витягти чашу і за потреби струсити її.

Примітка:

- » 1. Деякі меню не мають нагадування про струшування. Тому зверніться до порад із приготування.
- » 2. Якщо заданий час становить менше 10 хвилин, нагадування про струшування не спрацює.
- » 3. Регулювання часу до спрацювання нагадування скидає таймер нагадування про струшування.

Вимкнення

Натисніть і утримуйте **I** або **II** протягом 2 секунд під час приготування, щоб вимкнути чашу. Нагрівальний елемент і мотор зупиняться, а на екрані дисплея з'явиться індикація «- - -».

Закінчення приготування

Після завершення приготування на екрані дисплея з'явиться повідомлення «END» (ЗАКІНЧЕНО) і пролунає 5 звукових сигналів. Потім екран вимикається, і прилад переходить у режим очікування.

Примітка:

» мотор і світло у фритюрниці працюватимуть ще 30 секунд перед вимкненням.

Режим роботи з двома чашами

Перед приготуванням

1. Натисніть **I** або **II**, щоб вибрати меню, і за потреби налаштуйте час і температуру.
2. Потім натисніть кнопку іншої чаші, щоб налаштувати її параметри.

Початок приготування

- Натисніть **>||**, щоб розпочати приготування в 2 чашах одночасно.
- Спочатку розпочніть приготування в одній чаші, натиснувши **>||** після налаштування її параметрів. Потім задайте параметри для іншої чаші. Натисніть кнопку «Старт/Пауза» ще раз, щоб розпочати приготування в другій чаші.

Примітка:

» на початку й наприкінці приготування світло в духовці вмикатиметься на 30 секунд. Якщо натиснути на кнопку чаші під час приготування, світло в духовці також увімкнеться на 30 секунд. Воно вимикається тільки автоматично.

Регулювання під час приготування

1. Щоб відрегулювати час або температуру під час приготування, спочатку натисніть кнопку чаші, а потім дотримуйтеся тих самих правил, що й для налаштування часу і температури перед приготуванням.
2. Натисніть кнопку іншої чаші, щоб відрегулювати параметри.
3. Після регулювання цифровий дисплей блимне 5 разів і почне зворотний відлік.


Примітка:

- » 1. Під час приготування немає потреби натискати кнопку «Старт/Пауза» до або після регулювання.
- » 2. Під час регулювання прилад продовжує працювати.

Пауза під час приготування

- Коли обидві кнопки чаш постійно світяться, натискання піктограми **>||** призупиняє роботу обох чаш одночасно.
- Щоб поставити на паузу одну чашу, потрібно спочатку натиснути кнопку відповідної чаші, а потім — кнопку «Старт/Пауза».
- Під час паузи, якщо ви хочете відрегулювати температуру й час, вам потрібно спочатку натиснути кнопку відповідної чаші, внести зміни, а потім знову натиснути кнопку «Старт/Пауза», щоб продовжити приготування.



Нагадування про струшування

- Звуковий сигнал пролунає 5 разів, а індикатор струшування  почне автоматично блимати, коли час, що залишився, досягне половини заданого часу.
- Щоб вимкнути його, потрібно витягти чашу і за потреби струсити її.

Примітка:

- » 1. Деякі меню не мають нагадування про струшування. Тому зверніться до порад із приготування.
- » 2. Якщо заданий час становить менше 10 хвилин, нагадування про струшування не спрацює.
- » 3. Time adjustment before the reminder will renew the shake reminder.

Вимкнення



Натисніть і утримуйте  або  протягом 2 секунд під час приготування, щоб вимкнути чашу. Нагрівальний елемент і мотор зупиняться, а на екрані дисплея з'явиться індикація «- - -».

Закінчення приготування

1. Коли одна з чаш закінчить приготування першою, на екрані дисплея з'явиться повідомлення «END» (ЗАКІНЧЕНОEND), мотор і світло у фритюрниці працюватимуть ще 30 секунд перед вимкненням, і пролунає 5 звукових сигналів. Після цього на екрані з'явиться індикація «- - -».
2. Коли інша чаша закінчить приготування, екран першого дисплея вимкнеться, а на екрані цього дисплея з'явиться повідомлення «END» (ЗАКІНЧЕНОEND). Мотор і світло у фритюрниці працюватимуть ще 30 секунд перед вимкненням, і пролунає 5 звукових сигналів.

Режим синхронного приготування

Ця функція призначена для синхронізації меню, температури й часу приготування в обох чашах. Рекомендується знімати перегородку в разі приготування великих порцій і встановлювати режим синхронного приготування (Match Cook).

1. Спочатку натисніть кнопку однієї чаші, а потім натисніть , щоб активувати цю функцію. У режимі синхронного приготування будь-яке регулювання меню, температури й часу застосовується до обох чаш.
2. Після регулювань натисніть , щоб розпочати приготування.
3. Під час налаштування або приготування натисніть кнопку «Синхронне приготування» ще раз, щоб скасувати цей режим; при цьому попередньо задані параметри залишаться без змін.

Примітка:

1. Температуру і час можна регулювати під час приготування, але не під час паузи.
2. Режим синхронного приготування можна задати лише до початку приготування, а не під час нього.
3. Витягнення чаші під час приготування призведе до скасування режиму синхронного приготування.


Режим синхронного завершення


Ця функція призначена для синхронізації часу завершення приготування в двох чашах з різною тривалістю приготування.

Перед увімкненням режиму синхронного завершення

Налаштуйте меню, температуру і час приготування для обох чаш, як описано в розділі про режим роботи з двома чашами.

Увімкнення режиму синхронного завершення

1. Натисніть , щоб увімкнути режим. Потім натисніть кнопку «Старт/Пауза», щоб запустити прилад. Чаша з більшою тривалістю приготування починає працювати першою, тоді як на екрані чаші з коротшим часом відображається повідомлення «HOLD» (ОЧІКУВАННЯ).

2. Коли відлік довшого часу приготування зрівняється з коротким, почне працювати чаша в режимі «HOLD» (ОЧІКУВАННЯ). Потім прилад вийде з режиму синхронного завершення, і індикатор  вимкнеться.

Примітка:

1. Температуру і час можна регулювати під час приготування, але не під час паузи.
2. Режим синхронного завершення можна задати лише до початку приготування, а не під час нього.

Регулювання параметрів під час режиму синхронного завершення

Час температури можна регулювати під час приготування. Якщо час, заданий для чаш в режим «HOLD» (ОЧІКУВАННЯ), стане більшим за час приготування для іншої чаші, чаша в режим «HOLD» (ОЧІКУВАННЯ) одразу почне готувати.

Натискання кнопки режиму синхронного приготування під час режиму синхронного завершення негайно запустить роботу чаш в режим «HOLD» (ОЧІКУВАННЯ).

Примітка:

якщо витягти чашу під час режиму синхронного завершення, в дльк часу приготування призупиниться, а на екрані дисплея з'явиться повідомлення «OPEN» (ВІДКРИТО). Після того, як чашу буде вставлено назад, дія режиму синхронного завершення продовжиться.

Догляд і обслуговування

Застереження:

- Перед очищенням обов'язково вимкніть прилад із розетки і дочекайтеся, поки корпус охолоне.
- Під час очищення не занурюйте корпус у воду. Не використовуйте розчинники, бензин, спирт, чистильні порошки, жорсткі щітки тощо.
- Не кладіть інші частини приладу, окрім решітки-гриль, у посудомийну машину або сушарку.
- **Зовнішня поверхня корпусу/внутрішні стінки:** протріть віджатою вологою тканиною.
- **Кошик для смаження і решітка-гриль:**
 - » Мийте з розведеним мийним засобом, губкою і водою. Витріть вологу із зовнішньої сторони кошика.
 - » Не використовуйте кошик як ємність для миття.
 - » На фторованій поверхні може спостерігатися зміна кольору або можуть з'являться смуги, але це не впливає на здоров'я чи використання.
 - » У верхній частині кошика для смаження є отвори для повітря. Вода не має потрапляти у ці отвори. Якщо вода потрапила до цих отворів для повітря, якнайшвидше злийте воду з кошика після миття.
- **Регулярний огляд:** перевіряйте прилад приблизно раз на місяць. Якщо є забруднення, своєчасно очищайте його.

Усунення несправностей

У цьому розділі наведено рішення поширених проблем, які можуть виникнути під час експлуатації приладу.

Примітка:

якщо на екрані дисплея з'являється один із кодів помилок E01, E02 або E00, зверніться до служби післяпродажного обслуговування.

Код помилки	Опис
E01	Датчик NTC (терморезистор із негативним температурним коефіцієнтом опору) розімкнуто.
E02	Датчик NTC закорочено.
E00	ОК. Чаша в режимі очікування

Індикація помилки: останні 3 цифри блимають із кодом помилки, а звуковий сигнал лунає 20 разів. Під час приготування мотор вимикається через 30 секунд.

Проблема	Причина	Спосіб усунення
Аерофритюрниця не працює.	Прилад не включено в розетку.	Вставте штепсельну вилку в заземлену розетку.
	Ви не задали час.	Задайте час на необхідну тривалість приготування.
Інгредієнти в аерофритюрниці прожарюються нерівномірно.	Завелика кількість інгредієнтів у чаші.	Помістіть у чашу менші порції інгредієнтів. Менші порції прожарюються рівномірніше.
	Задано занижку температури.	Задайте потрібну температуру за допомогою кнопки регулювання температури (див. розділ «Поради з приготування»).
	Задано закороткий час приготування.	Встановіть таймер на потрібний час приготування (див. розділ «Поради з приготування»).
	Деякі види інгредієнтів потрібно струшувати в середині процесу приготування.	Інгредієнти (наприклад, картоплю фри) потрібно струшувати в середині процесу приготування (див. розділ «Поради з приготування»).
Смажені закуски виходять не хрусткі після приготування в аерофритюрниці.	Ви готували вид закусок, призначених для приготування у традиційній фритюрниці.	Обирайте закуски, які призначені для приготування в духовці, або злегка змастіть їх олією для більш хрусткої скоринки.
Я не можу правильно вставити чашу в прилад	У чаші забагато інгредієнтів.	Не кладіть у чашу надто велику кількість інгредієнтів.
	Чашу неправильно встановлено в приладі.	Вставте чашу до упору, поки не почуєте клацання.
З приладу виходить білий дим.	Ви готуєте жирні інгредієнти.	Олія може утворювати білий дим, і чаша може нагріватися більше, ніж зазвичай. Це не впливає на роботу приладу або кінцевий результат.
	Чаша все ще містить залишки жиру від попереднього використання.	Переконайтеся, що після кожного використання ви ретельно очищуєте решітку.
Свіжа картопля фри в аерофритюрниці прожарюється нерівномірно.	Ви використали неправильний сорт картоплі.	Використовуйте свіжу картоплю і стежте, щоб вона залишалася твердою під час смаження.
	Ви недостатньо добре промили нарізану соломкою картоплю перед смаженням.	Ретельно промийте нарізану соломкою картоплю, щоб видалити крохмаль.
Свіжа картопля фри виходить не хрусткою після приготування в аерофритюрниці.	Хрусткість картоплі фри залежить від кількості олії і вологи в ній.	Переконайтеся, що ви добре просушили нарізану соломкою картоплю перед додаванням олії.
		Наріжте картоплю соломкою меншого розміру, щоб вона вийшла більш хрусткою.
		Додайте трохи більше олії для більш хрусткої скоринки.

Аерофритюрниця			
Модель	FD20s Pro	Напруга	220–240 В змінного струму, 50–60 Гц
Регульована температура	40 °C–230 °C	Номінальна потужність	2800 Вт
Таймер	від 01 хв до 08 год	Ємність лівої чаші	5 л
Ємність правої чаші	5 л		

Інформація про енергоспоживання і керування живленням

- Енергоспоживання у вимкненому режимі: ≤ 0,3 Вт
- Функція керування живленням: 10 хвилин

Додаток А: Попередньо встановлені меню

Меню	Температура за замовчуванням (°C)	Стандартний діапазон температури (°C)	Час за замовчуванням для чаші (хв)	Часові рамки	Крок регулювання часу	Нагадування про струшування	Рекомендована вага (г)
Картопля фрі	230	40–230	25	01–60 хв	1 хв	ТАК	900
Риба	180		25	01–60 хв	1 хв	ТАК	600
Режим ручного налаштування	200		15	01–60 хв	1 хв	ТАК	/
Овочі	170		9	01–60 хв	1 хв	ТАК	500
Стейк	230		12	01–60 хв	1 хв	ТАК	400
Куряча ніжка	180		25	01–60 хв	1 хв	ТАК	1300
Піца	170		13	01–60 хв	1 хв	НІ	400
Випічка	160		20	01–60 хв	1 хв	НІ	650
Сушка	80		90	від 01 хв до 08 год	Коротке натискання: 1 хв;/; Довге натискання: 10 хв	ТАК	200
Розморозжування	40		30	01–60 хв	1 хв	НІ	700

Додаток В: Поради з приготування

- Не переповнюйте кошик, щоб забезпечити рівномірне приготування.
- Додайте до 2 столових ложок олії для більш хрусткої скоринки.
- Використовуйте розпилювач, щоб рівномірно розподілити олію.
- З продуктів із високим вмістом жиру може капати олія — після приготування спорожніть кошик, щоб зменшити кількість диму.
- Перед приготуванням промокніть мариновані продукти, щоб уникнути бризок і диму.
- Більшість заморожених продуктів для приготування в духовці можна готувати в аерофритюрниці.
- Однорідний розмір і товщина сприяють рівномірному приготуванню їжі.
- Маленькі шматочки готуються швидше, ніж великі.
- Готуйте невеликими порціями для кращого й швидшого результату.
- За можливості уникайте укладання продуктів шарами.
- Більшість упакованих продуктів не потребують додавання олії.
- Заморожені закуски добре готуються в аерофритюрниці — розкладайте їх в один шар.
- Для рівномірного приготування струшуйте або перевертайте продукти, укладені шарами, у середині процесу.
- Домашні страви, як-от картопля фрі, змастіть невеликою кількістю олії для хрусткої скоринки.
- Свіжі овочі перед приготуванням промокніть насухо, потім змастіть олією.
- Щоб розігріти їжу (наприклад, піцу), встановіть температуру 150 °C на 10 хвилин.
- Щоб страва була смачніша, зніміть фольгу або пергаментний папір.

Інформація про відходи електричного й електронного обладнання



Усі вироби, марковані цим символом, є відходами електричного й електронного обладнання (WEEE згідно з Директивою 2012/19/EU) і не мають утилізуватися разом із несортованими побутовими відходами.

Натомість для захисту здоров'я людей і довкілля необхідно передавати відпрацьоване обладнання до спеціальних пунктів збору для переробки відходів електричного й електронного обладнання, визначених урядом або місцевими органами влади.

Правильна утилізація і переробка допомагають запобігти потенційно шкідливим наслідкам для довкілля та здоров'я людини.

Щоб отримати додаткову інформацію про розташування, а також умови й правила роботи таких пунктів збору, зверніться до установника або місцевих органів влади.

უსაფრთხოების ინსტრუქციები

წაკითხეთ ყველა ინსტრუქცია ამ მოწყობილობის გამოყენებამდე. გაფრთხილებებისა და მითითებების შეუსრულებლობამ შეიძლება გამოიწვიოს პირადი ტრავმა ან ქონების მნიშვნელოვანი დაზიანება.



ყურადღება – ცხელი
ზედაპირი!

გაფრთხილებები

„ცხელი ზედაპირის“ სიმბოლოთი მონიშნული ადგილები/ზედაპირები მუშაობის დროს გაცხელდება.

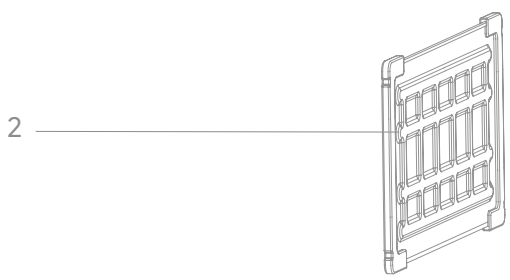
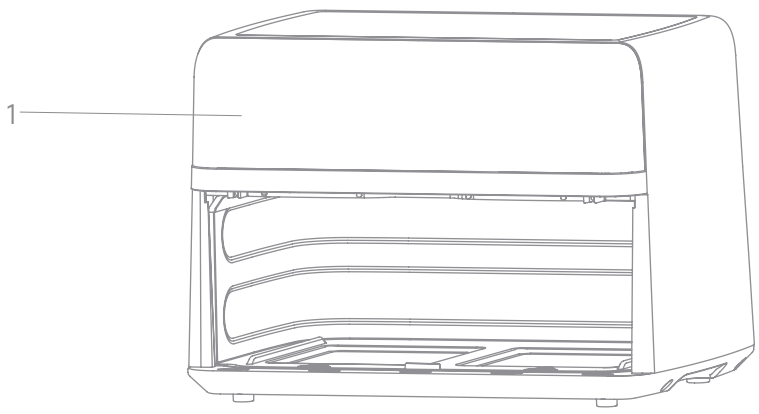
ექსპლუატაციის დროს მოწყობილობის წინა, გვერდითა და ზედა ზედაპირები შეიძლება გაცხელდეს. გთხოვთ, იზრუნოთ დამწვრობის თავიდან ასაცილებლად.

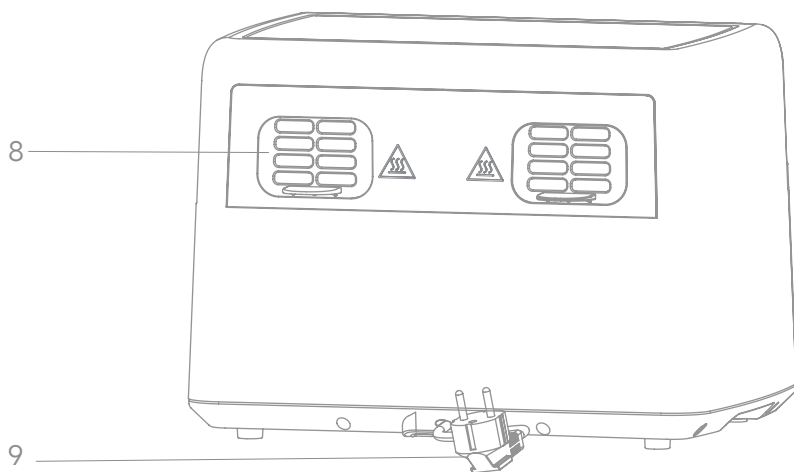
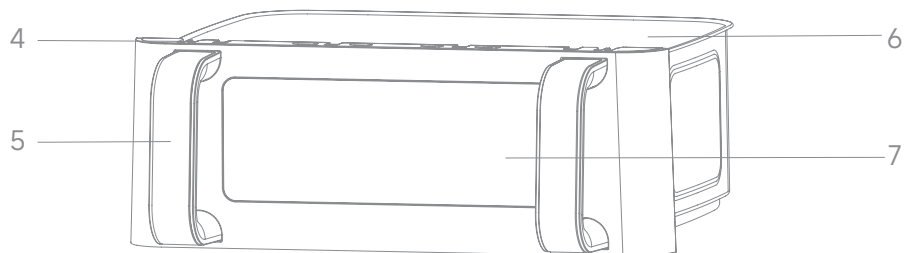
სიფრთხილის ზომები

- ეს მოწყობილობა განკუთვნილია მხოლოდ შიდა გამოყენებისთვის. არ გამოიყენოთ ის სხვა დანიშნულებისამებრ.
- ეს მოწყობილობა არ არის განკუთვნილი შეზღუდული ფიზიკური, სენსორული ან გონებრივი შესაძლებლობების მქონე პირების (მათ შორის, ბავშვების) მიერ გამოსაყენებლად, ან გამოცდილებისა და ცოდნის არმქონე პირების მიერ, თუ ზედამხედველობას არ ექვემდებარებიან ან მითითებებს არ იღებენ მათ უსაფრთხოებაზე პასუხისმგებელი პირის მიერ. მოწყობილობა ბავშვებისგან მოშორებით შეინახეთ და არ დაუშვათ ბავშვების მიერ მოწყობილობით თამაში.
- პლასტიკური შეფუთვა დაუყოვნებლივ მოიშორეთ განფუთვის შემდეგ, რათა თავიდან იქნეს აცილებული ბავშვების გაგუდვის რისკი.
- დარწმუნდით, რომ მოწყობილობის ამუშავებამდე ყველა შესაფუთი მასალა მთლიანად მოიხსნა, რათა თავიდან იქნეს აცილებული ხანძარი ან დამწვრობის საფრთხეები.
- ამ მოწყობილობის საოპერაციო მაჩვენებლებია 220-240 ვ ~ 50-60 ჰვ. ელექტროენერჯის წყაროსთან დაკავშირებამდე დარწმუნდით, რომ ადგილობრივი ძაბვა შეესაბამება საჭირო მნიშვნელობას. არასწორი ძაბვის გამოყენებამ შეიძლება დააზიანოს კომპონენტები ან გაუარესოს ეფექტურობა. რეკომენდებულია ძაბვის სტაბილიზატორი.
- ეს არის I კლასის მოწყობილობა. გამოყენებამდე სათანადო დამიწება უზრუნველყავით, რათა თავიდან იქნეს აცილებული დენის დარტყმა.
- გამოიყენეთ მხოლოდ 15A ან მეტის სპეციალური დამიწებული როზეტი. სრულად ჩასვით ჩანგალი როზეტში, რათა თავიდან აიცილოთ ცუდი კონტაქტი, გადახურება, მოკლე ჩართვა თუ ხანძარი.
- არ ამუშაოთ მოწყობილობა გარე ტაიმერით ან დისტანციური მართვის სისტემით, რათა თავიდან აიცილოთ მოკლე ჩართვისა და თვითააღების რისკი.
- არ გამოიყენოთ მოწყობილობა სხვა მიზნებისთვის, გარდა კერძების მომზადებისა და ცხობისა.
- არ ჩართოთ და გამორთოთ მოწყობილობა სველი ხელებით, რათა თავიდან აიცილოთ დენის დარტყმა.
- ამუშავეთ სწორ, სითბოსადმი მდგრად ზედაპირზე. არ მოათავსოთ სალიჩებზე, პირსახოცებზე, პლასტმასაზე, ქაღალდზე ან სხვა აალებად მასალაზე.
- არ გამოიყენოთ მოწყობილობა არასტაბილურ, სველ, ცხელ, სრილა ან სითბოს მიმართ არამდგრად ზედაპირებზე, რათა თავიდან აიცილოთ გადმოვარდნა, ხანძარი და დენის დარტყმა.
- არ ამუშაოთ გარემოში, სადაც გაზი ჟონავს ან ელექტრული ხარვეზებია, რათა თავიდან აიცილოთ აფეთქება და დენის დარტყმა.
- გამოყენების დროს მოარიდეთ ფარდებს, შპალერსა და სხვა აალებად მასალებს.

- არასოდეს არ დატოვოთ მოწყობილობა უყურადღებოდ მუშაობის დროს, რათა თავიდან აიცილოთ გადახურება და ხანძარი.
- შეინარჩუნეთ მინიმუმ 10 სმ-იანი დაშორება მოწყობილობის გარშემო, რათა უზრუნველყოფილი იყოს სათანადო ვენტილაცია და თავიდან აიცილოთ ცხიმის დაგროვება და ხანძრის საშიშროება.
- მთარიღეთ სადენი ბასრ კიდეებს, აბრაზიულ ზედაპირებს, ცხელ ნაწილებსა და სხვა საგნებს, რამაც შეიძლება ზიანი გამოიწვიოს, რაც დენის დარტყმას ან ხანძარს იწვევს.
- დამწვრობის თავიდან ასაცილებლად არ შეეხოთ ცხელ ზედაპირებსა და შიდა კომპონენტებს მუშაობის დროს ან დაუყოვნებლივ მუშაობის შემდეგ.
- არ ამუშაოთ ცარიელი მოწყობილობა (საკვების გარეშე). ხანგრძლივმა მშრალმა რეჟიმმა შეიძლება გადახურება ან ხანძარი გამოიწვიოს. არ ამუშაოთ უწყვეტად 3 საათზე მეტი ხნის განმავლობაში.
- არ განათავსოთ შეფუთული, ბოთლში ჩამოსხმული და აალებადი ნივთები მოწყობილობაზე ან მის თავზე, რათა თავიდან აიცილოთ ხანძარი ან აფეთქება.
- არ განათავსოთ ქაღალდი, პლასტიკური ან სხვა წვადი მასალები მოწყობილობაში, რათა თავიდან აიცილოთ ხანძარი.
- არ გაათბოთ მინის კონტეინერები ან დალუქული ნივთები, რადგან ისინი შეიძლება აფეთქდეს.
- დარწმუნდით, რომ საკვები არ ეხება გამათბობელ მილებს. მოერიდეთ არაგაბარბიტული საკვების მოშვადებას, რამაც შეიძლება კვამლი ან ხანძარი გამოიწვიოს.
- მჟავიანი საკვების მოშვადებისას (pH < 5), როგორცაა ძმარი ან ლიმონის წვენი, ყოველთვის შეფუთეთ ის ალუმინის ფოლგაში, რათა შიდა კომპონენტები დაიცვათ.
- მოერიდეთ გრილის თაროსთან ან სახელურთან კონტაქტს, სანამ ბლოკი მთლიანად არ გაცივდება.
- გამოყენების დროს ეს მოწყობილობა დიდი ოდენობით სითბოსა და ორთქლს გამოიმუშავებს. არ მიიტანოთ ხელები და სახე ღიობებთან ახლოს. დამატებითი სიფრთხილე გამოიჩინეთ სახურავის მოხსნისას, რადგან ცხელი ორთქლი შეიძლება სწრაფად გამოვიდეს.
- გამორთვისას ხელი ყოველთვის ჩანგალს და არა კაბელს მოჰკიდეთ. კაბელის მოქაჩვამ შეიძლება გამოიწვიოს დაზიანება და შექმნას დენის დარტყმის რისკი.
- ცხელი ნივთების გამოღებისას ყოველთვის სახელური ან ღუმლის ხელთათმანები გამოიყენეთ.
- ყოველი გამოყენების შემდეგ გაწმინდეთ აეროგრილის კალათა და გრილის თარო, რათა თავიდან აიცილოთ ცხიმის დაგროვება, კვამლი და ცეცხლი.
- გაწმენდის წინ გამათბობელ ელემენტებსა და ზედაპირებს გაცივების საშუალება მიეცით, რათა თავიდან აიცილოთ დამწვრობა.
- ყოველთვის გამორთეთ მოწყობილობა, როდესაც მას არ გამოიყენებთ – გაწმენდისა და გადაადგილების წინ ან გაუმართაობის დროს.
- თუ კვების კაბელი დაზიანებულია, რისკის თავიდან ასაცილებლად ის უნდა შეიცვალოს მწარმოებლის, მისი მომსახურების აგენტის ან ანალოგიურად კვალიფიციური პერსონალის მიერ.
- კომპონენტის დაზიანებისა და დენის დარტყმის თავიდან ასაცილებლად არ ჩაუშვათ მოწყობილობა წყალში და არ შეასხუროთ სითხე.
- თუ მოწყობილობა გაუმართავი ან დაზიანებულია, დაუყოვნებლივ შეწყვიტეთ მისი გამოყენება და დაუკავშირდით ჩვენს ავტორიზებულ სერვის-ცენტრს. ნუ შეეცდებით მის შეკეთებას თავად.
- მოწყობილობის უტილიზაციისას გადაჭრით დენის კაბელი და გადაადგილეთ იგი სერტიფიცირებული გადაამუშავებელი ან უტილიზაციის ობიექტის საშუალებით.
- მოწყობილობის ამუშავებამდე დამცავი ჩანართი ამოიღეთ.

KA გაიცანით თქვენი აეროგრილი
პროდუქტის აღწერა



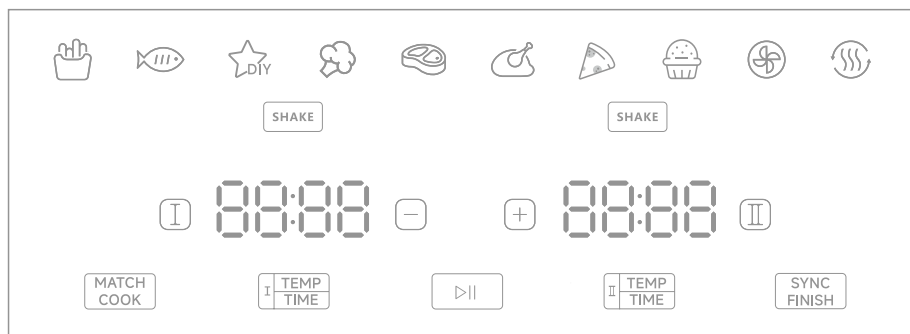


1. მართვის პანელი
2. გამყოფი
3. გრილის ტაფა

4. მარცხენა ქოთანი
5. სახელური
6. მარჯვენა ქოთანი

7. დასაკვირვებელი ფანჯარა
8. ჰაერის გამოსასვლელი
9. კვების კაბელი

მართვის პანელი



ღილაკები

სატულა	სახელი	აღწერა
	დაწყების/დააპუზების ღილაკი	დააჭირეთ მომზადების დასაწყებად მენიუს დაყენების შემდეგ ან დააპუზეთ იგი მომზადებისას.
	ტემპერატურისა და დროის გადამრთველი მარცხენა ქოთნისთვის	დააჭირეთ დროიდან ტემპერატურის პარამეტრებზე გადასართავად მარცხენა ქოთნისთვის.
	ტემპერატურისა და დროის გადამრთველი მარჯვენა ქოთნისთვის	დააჭირეთ დროიდან ტემპერატურის პარამეტრებზე გადასართავად მარჯვენა ქოთნისთვის.
	„+“/„-“ კლავიშები	გამოიყენება მომზადების ტემპერატურის ან დროის გაზრდის/შემცირებისთვის.
	მარცხენა ქოთნის კლავიში	ჩართვა: დააჭირეთ ქვების გასაშვებად და მენიუების გადასართავად.
	მარჯვენა ქოთნის კლავიში	გამორთვა: დააჭირეთ და გააჩერეთ 2 წამი ქვების გამოსართავად.
	Match Cook კლავიში	დააჭირეთ Match Cook კლავიშს ორი ქოთნის მენიუს პარამეტრების სინქრონიზაციისთვის.
	სინქრონიზებული დასრულების ღილაკი	დააჭირეთ სინქრონიზებული დასრულების ღილაკს ორი ქოთნის დასრულების დროის სინქრონიზაციისთვის მომზადების სხვადასხვა დროის შემთხვევაში.

ინდიკატორის ნათურა და ეკრანიკრანი

ნატურა	სახელი	აღწერა
	ფრი	მენიუს ინდიკატორი: ციმციმი არჩეული მენიუს მისათითებლად.
	თევზი	
	თავად მოამზადეთ	
	ბოსტნეული	
	სტიკი	
	ქათმის ბარკალი	
	პიცა	
	ტორტი	
	დეჰიდრატაცია	
	გაღობა	
	SHAKE ინდიკატორი მარცხენა ქოთნისთვის	ანათებს, როდესაც ირჩევთ მენიუს, რომელიც საჭიროებს შეზარხშუნებას.
	SHAKE ინდიკატორი მარჯვენა ქოთნისთვის	იწერს, როცა დროა ინგრედიენტების შეარხევა.
	ციფრული ეკრანი მარცხენა ქოთნისთვის	აჩვენებს დროსა და ტემპერატურას მარცხენა ქოთნისთვის..
	ციფრული ეკრანი მარჯვენა ქოთნისთვის	აჩვენებს დროსა და ტემპერატურას მარჯვენა ქოთნისთვის..

გამოყენებამდე

- აეროგრილის შიდა და გარე მხრიდან ყველა შესაფუთი მასალა და სტიკერი მოაშორეთ.
- ფრთხილად გაწმინდეთ გარე ზედაპირი ნესტიანი ქსოვილით ან ქაღალდის პირსახოცით.

გაფრთხილება:

- » არ გამოიყენოთ აბრაზიული საწმენდი საშუალებები და ღრუბლები. აეროგრილი ან მისი ჩანაგდი არასოდეს არ ჩაუშვით წყალში ან სხვა სითხეში.
- » აეროგრილი სტაბილურ, სწორ, სითბოსადმი მდგრად ზედაპირზე და ისეთი ადგილებიდან მოშორებით მოათავსეთ, რომლებიც შეიძლება ორთქლმა დააზიანოს.
- » ეს არის უცხიმო გრილი, რომელიც ცხელი ჰაერის გამოყენებით მუშაობს. უშუალოდ ქოთანში ზეთი ან შესაწავი ცხიმი არ ჩაასხათ.

შენიშვნა:

- » როდესაც აეროგრილი პირველად ცხელდება, მან შეიძლება მცირედი კვამლი ან სუნის წარმოქმნას. ეს ნორმალურია მრავალი გამათბობელი მოწყობილობისთვის და არ იმოქმედებს თქვენი მოწყობილობის უსაფრთხოებაზე.

დაწყება

1. მიუერთეთ კვების კაბელი კედლის როზეტს.
2. ფრთხილად გამოიღეთ ქოთნები აეროგრილიდან.
3. განათავსეთ ინგრედიენტები ქოთანში.
4. კალათი ისევ აეროგრილში შეაყურეთ.
5. განსაზღვრეთ ინგრედიენტის მომზადებისთვის საჭირო დრო (იხ. „მომზადების რჩევები“).
6. ზოგიერთი ინგრედიენტი მომზადების დროის შუაში შენჯღრევას საჭიროებს (იხ. „მომზადების რჩევები“). ინგრედიენტების შენჯღრევის მიზნით, გამოიღეთ ქოთანი სახელურით და შეანჯღრიეთ იგი. შემდეგ ქოთანი ისევ აეროგრილში შეასრიალეთ.
7. როდესაც ტაიმერის სიგნალს გაიგონებთ, ეს ნიშნავს, რომ მომზადებისთვის განსაზღვრული დრო ამოიწურა. გამოიღეთ ქოთანი მოწყობილობიდან.

სიფრთხილე:

- » არ შეეხოთ ქოთანს გამოყენებისას ან გამოყენებიდან მცირე ხნის შემდეგ, რადგან ის ძალიან ცხელდება. მხოლოდ ქოთნის სახელურს მოჰკიდეთ ხელი.
- 8. შეამოწმეთ, მზად არის თუ არა ინგრედიენტები. თუ ინგრედიენტები ჯერ არ არის მზად, უბრალოდ, შეასრიალეთ კალათა მოწყობილობაში და ტაიმერი რამდენიმე დამატებითი წუთით დააყენეთ.
- 9. ინგრედიენტების (მაგ. კარტოფილის) ამოსადებად, ამოიღეთ კალათა აეროგრილიდან და განათავსეთ იგი მავთულის თაროზე. არ გადმოაყირავოთ კალათა, რადგან ნებისმიერი ჭარბი ზეთი, რომელიც კალათის ფსკერზეა დაგროვებული, გაჟონავს. კალათა და ინგრედიენტები ცხელია. ქოთანში ინგრედიენტების ტიპის მიხედვით, ორთქლი შეიძლება აეროგრილიდან გამოვიდეს.
- 10. თუფშე საკვების გადასატანად გამოიყენეთ სამაგრები ან ხელსაწყოები.
- 11. როდესაც ინგრედიენტების პარტია მზად იქნება, აეროგრილი მყისიერად მზადა იქნება სხვა პარტიის მოსამზადებლად.

მენიშვნა:

- » არასოდეს არ გამოიყენოთ ქოთანი მასში გრილის ტაფის გარეშე.

სამუშაო რეჟიმის ინსტრუქცია

ერთი ქოთნის მუშაობის რეჟიმი

მომზადებამდე

მენიუს შერჩევა

1. დააჭირეთ **I**-ს ან **II**-ს მენიუს არჩევანის გასააქტიურებლად და დააჭირეთ მენიუებს შორის გადასართავად. თითოეულ მენიუს აქვს თავისი ნაგულისხმევი ტემპერატურა და დრო, რომელიც ეკრანზე დროსა (XX: XX) და ტემპერატურას (XXX °C) შორის ყოველ 5 წამში ერთხელ იცვლება.
2. შერჩევის გასაუქმებლად დააჭირეთ და გუკავოთ მარცხენა ქოთნის ან მარჯვენა ქოთნის კლავიში.

დროის რეგულირება მომზადებამდე:

1. პირდაპირ დაარეგულირეთ დრო „+“ / „-“ კლავიშებზე დაჭერით, როდესაც ეკრანი აჩვენებს დროს.
2. პირველად დააჭირეთ ტემპერატურისა და დროის გადამრთველის $\left[\begin{array}{c} \text{+TEMP} \\ \text{TIME} \end{array} \right]$ -ს ან $\left[\begin{array}{c} \text{-TEMP} \\ \text{TIME} \end{array} \right]$ -ს დროის პარამეტრზე გადასართავად, თუ ეკრანი ტემპერატურას აჩვენებს. შემდეგ დააჭირეთ „+“ / „-“ კლავიშებს დროის დასარეგულირებლად.

ტემპერატურის რეგულირება მომზადებამდე:

1. პირდაპირ დაარეგულირეთ დრო „+“ / „-“ კლავიშებზე დაჭერით, როდესაც ეკრანი ტემპერატურას აჩვენებს.
2. პირველად დააჭირეთ ტემპერატურისა და დროის გადამრთველის $\left[\begin{array}{c} \text{+TEMP} \\ \text{TIME} \end{array} \right]$ -ს ან $\left[\begin{array}{c} \text{-TEMP} \\ \text{TIME} \end{array} \right]$ -ს ტემპერატურის პარამეტრზე გადასართავად, თუ ეკრანი დროს აჩვენებს. შემდეგ დააჭირეთ „+“ / „-“ კლავიშებს ტემპერატურის დასარეგულირებლად.

მომზადების დაწყება

- დააჭირეთ **[P||]**-ს მომზადების დასაწყებად.
- ციფრული ეკრანი აჩვენებს მომზადების მიმდინარე დროს უკუათვლის წესით. შერჩეული რეცეპტის ინდიკატორი იციმციმებს, სხვები კი ანთებული იქნება.

შენიშვნა:

- » 1. ღუმელში შუქი ჩართული იქნება 30 წამით – მომზადების დაწყებისა და დასრულების დროის განმავლობაში. მომზადების დროს ქოთნის კლავიშზე დაჭერით 30 წამის განმავლობაში ღუმელიც განათდება. მისი გამორთვა შესაძლებელია მხოლოდ ავტომატურად.
- » 2. თუ მომზადების დროს ქოთანს ამოიღებთ, ჩვენების ეკრანზე გამოჩნდება „OPEN“ და მოწყობილობა შეწყვეტს მუშაობას. კალათის ხელახლა ჩასმის შემდეგ მოწყობილობა თავის წინა ოპერაციას განაახლებს.

რეგულირება მომზადების დროს

1. მომზადების დროს ტემპერატურის ან დროის დასარეგულირებლად იგივე წესები დაიცავით, როგორც დროისა და ტემპერატურის რეგულირებისას მომზადებამდე.
2. დარეგულირების შემდეგ ციფრული ეკრანი 5-ჯერ აციმციმდება და უკუთვლას დაიწყებს.

შენიშვნა:

1. მომზადების დროს არ არის საჭირო დაწყება/დააუზუების ღილაკზე დაჭერა რეგულირებამდე ან მის შემდეგ.
2. რეგულირების დროს მოწყობილობა აგრძელებს მუშაობას.

პაუზა მომზადების განმავლობაში

1. ინგრედიენტების შესამოწმებლად დააჭირეთ **[P||]**-ს. შეგიძლიათ შეცვალოთ ტემპერატურა და დრო, როდესაც მოწყობილობა დააუზუებული იქნება.
2. გააგრძელეთ მომზადება **[P||]**-ზე ხელახლა დაჭერით.

შენიშვნა:

მენიუს შეცვლა პაუზის დროს შეუძლებელია. მის შესაცვლელად დააჭირეთ და გეკავოთ ქოთნის ღილაკი, რომ ჯერ პარამეტრი გააუქმოთ.

შენჯღრევის შესვენება

- სიგნალი 5-ჯერ გაისმება და **[SHAKE]** ავტომატურად აციმციმდება, როდესაც დარჩენილი დრო დაყენებული დროის ნახევარს მიაღწევს.
- მისი გამორთვისთვის, საჭიროების შემთხვევაში, ქოთანი უნდა ამოიღოთ და შეანჯღრიოთ.

შენიშვნა:

- » 1. ზოგიერთ მენიუს არ აქვს შენჯღრევის შესვენება. მითითებისთვის გთხოვთ, გაეცნოთ მომზადების რჩევას.
- » 2. თუ დაყენებული დრო 10 წთ-ზე ნაკლებია, შენჯღრევის შესვენება არ ამოქმედდება.
- » 3. შესვენებამდე დროის კორექტირება განაახლებს შენჯღრევის შესვენებას.

გამორთვა

დააჭირეთ და გეკავოთ **[I]** ან **[II]** 2 წამის განმავლობაში მომზადების დროს, რათა ქოთანი გამორთოთ. გამათბობელი და ძრავა გაჩერდება და ჩვენების ეკრანზე გამოჩნდება „- - -“.

მომზადების დასრულება

მომზადების შემდეგ ჩვენების ეკრანზე გამოჩნდება „END“, ხოლო სიგნალი 5-ჯერ გაისმება. ეკრანი გამორთულია და მოწყობილობა უბრუნდება ლოდინის რეჟიმს.

შენიშვნა:

- » ძრავა იმოქმედებს და შუქი შესამჩნევი იქნება აეროგრილში 30 წამით, სანამ გაჩერდება.

ორი ქოთნის მუშაობის რეჟიმი

მომზადებამდე

1. დააჭირეთ **I**-ს ან **II**-ს მენიუს შესარჩევად და დაარეგულირეთ დრო და ტემპერატურა საჭიროებისამებრ.
2. შემდეგ დააჭირეთ მეორე ქოთნის კლავიშს, რათა მისი პარამეტრები შეცვალოთ.

მომზადების დაწყება

- დააჭირეთ **▶||**-ს 2 ქოთნის ერთდროულად გასაშვებად.
- ჯერ ერთი ქოთნით დაიწყეთ, რისთვისაც დააჭირეთ **▶||**-ს მისი პარამეტრების დაყენების შემდეგ. შემდეგ დააყენეთ პარამეტრები მეორე ქოთნისთვის. კვლავ დააჭირეთ ღილაკს დაწყება/დაბაუზება, რომ მეორე ქოთნით დაიწყოთ.

შენიშვნა:

ღუმელში შუქი ჩართული იქნება 30 წამით – მომზადების დაწყებისა და დასრულების დროის განმავლობაში. მომზადების დროს ქოთნის კლავიშზე დაჭირით 30 წამის განმავლობაში ღუმელიც განათდება. მისი გამორთვა შესაძლებელია მხოლოდ ავტომატურად.

რეგულირება მომზადების დროს

1. მომზადების დროს ტემპერატურის ან დროის დასარეგულირებლად, ჯერ დააჭირეთ ქოთნის კლავიშს და შემდეგ დაიცავით იგივე წესები, როგორც დროისა და ტემპერატურის რეგულირებისას მომზადებამდე.
2. დააჭირეთ ქოთნის მეორე ღილაკის კლავიშს კორექტირებისთვის.
3. დაარეგულირების შემდეგ ციფრული ეკრანი 5-ჯერ აციმციმდება და უკუთვლას დაიწყებს.

შენიშვნა:

- » 1. მომზადების დროს არ არის საჭირო დაწყება/დაბაუზების ღილაკზე დაჭერა რეგულირებამდე ან მის შემდეგ.
- » 2. რეგულირების დროს მოწყობილობა აგრძელებს მუშაობას.

პაუზა მომზადების განმავლობაში

- როდესაც ორივე ქოთნის კლავიში მუდმივად განათებული იქნება, დააჭირეთ **▶||**-ს, რათა ორივე ქოთანი ერთდროულად დააბაუზოთ.
- ერთი ქოთნის დაბაუზებისთვის ჯერ ქოთნის კლავიშს უნდა დააჭიროთ და შემდეგ – დაწყება/დაბაუზების ღილაკს.
- თუ პაუზის განმავლობაში ტემპერატურისა და დროის რეგულირება გასურთ, ჯერ კონკრეტული ქოთნის კლავიშს უნდა დააჭიროთ და განახორციელოთ კორექტირება, შემდეგ კი გააგრძელოთ მომზადება დაწყება/დაბაუზების ღილაკზე ხელახლა დაჭერით.

შენჯღრევის შესვენება

- სიგნალი 5-ჯერ გაისმება და შენჯღრევის ინდიკატორი **SHAKE** ავტომატურად აციმციმდება, როდესაც დარჩენილი დრო დაყენებული დროის ნახევარს მიაღწევს.
- მისი გამორთვისთვის, საჭიროების შემთხვევაში, ქოთანი უნდა ამოიღოთ და შენჯღრით.

შენიშვნა:

- » 1. ზოგიერთ მენიუს არ აქვს შენჯღრევის შესვენება. მითითებისთვის გთხოვთ, გაეცნოთ მომზადების რჩევას.
- » 2. თუ დაყენებული დრო 10 წთ-ზე ნაკლებია, შენჯღრევის შესვენება არ ამოქმედდება.
- » 3. შესვენებამდე დროის კორექტირება განაახლებს შენჯღრევის შესვენებას.

გამორთვა

დააჭირეთ და გეკავოთ **I** ან **II** 2 წამის განმავლობაში მომზადების დროს, რათა ქოთანი გამორთოთ. გამათბობელი და ძრავა გაჩერდება და ჩვენების ეკრანზე გამოჩნდება „- -“.

მომზადების დასრულება

1. როდესაც ერთი ქოთანი დაასრულებს მომზადებას, ჩვენების ეკრანი აჩვენებს „END“, ძრავა და აუროგილის შუქი ჩაქრება გაჩერებამდე 30 წამით ადრე და სიგნალი 5-ჯერ გაისმება. ამის შემდეგ, ეკრანზე გამოჩნდება "- -".
2. როდესაც მეორე ქოთანი დაასრულებს მომზადებას, ჩვენების პირველი ეკრანი გამოირთვება და ეს ეკრანი აჩვენებს „END“, ძრავა და აუროგილის შუქი ჩაქრება გაჩერებამდე 30 წამით ადრე და სიგნალი 5-ჯერ გაისმება.

შესატყვისი მომზადების კლავიში

ეს ფუნქცია შექმნილია ორი ქოთნის მენიუს, ტემპერატურისა და დროის პარამეტრების სინქრონიზაციისთვის. რეკომენდებულია, ამოიღოთ გამყოფი საკვების დიდი ნაჭრების მომზადებისას და დააყენოთ შესატყვისი მომზადების რეჟიმი.

1. ჯერ დააჭირეთ ერთი ქოთნის კლავიშს და შემდეგ დააჭირეთ **MATCH COOK** -ს ამ ფუნქციის გასააქტიურებლად. შესატყვისი მომზადების რეჟიმში მენიუს, ტემპერატურისა და დროის ყველა კორექტირება ორივე ქოთანზე გავრცელდება.
2. კორექტირების შემდეგ დააჭირეთ **▶||** -ს მომზადების დასაწყებად.
3. კვლავ დააჭირეთ შესატყვისი მომზადების კლავიშს დაყენების ან მომზადების დროს, რომ გააუქმოთ იგი და წინასწარ განსაზღვრული პარამეტრები იგივე დარჩეს.

შენიშვნა:

1. ტემპერატურა და დრო შეიძლება დარეგულირდეს მომზადების დროს, მაგრამ არა დაპაუზების შემდეგ.
2. შესატყვისი მომზადების რეჟიმის დაყენება შეუძლებელია მომზადების განმავლობაში, შესაძლებელია მხოლოდ მომზადებამდე.
3. მომზადების დროს ქოთნის ამოღება გააუქმებს შესატყვისი მომზადების რეჟიმს.

სინქრონიზებული დასრულების რეჟიმი

ეს ფუნქცია შექმნილია ორი ქოთნის დასრულების დროის სინქრონიზაციისთვის მომზადების განსხვავებული დროის პირობებში.

სინქრონიზებული დასრულების რეჟიმამდე

დააყენეთ მენიუ, ტემპერატურა და დრო ორი ქოთნისთვის, როგორც ეს აღწერილია ორი ქოთნის მუშაობის რეჟიმში.

სინქრონიზებული დასრულების რეჟიმის გააქტიურება

1. დააჭირეთ **SYNC FINISH** -ს მის ჩასართავად. შემდეგ დააჭირეთ ღილაკს დაწყება/დაპაუზება მოწყობილობის ჩასართავად. ჯერ მომზადების უფრო ხანგრძლივი დროის მქონე ქოთანი იწყებს მუშაობას, როცა უფრო ხანმოკლე დროის ეკრანი აჩვენებს „HOLD“.
2. როდესაც უფრო ხანგრძლივი დროის უკუთვლა მოკლე დროს გაუტოლდება, „HOLD“ ქოთანი დაიწყებს მუშაობას. შემდეგ მოწყობილობა გამოვა სინქრონიზებული დასრულების რეჟიმიდან და **SYNC FINISH** გამოირთვება.

შენიშვნა:

1. ტემპერატურა და დრო შეიძლება დარეგულირდეს მომზადების დროს, მაგრამ არა დაპაუზების შემდეგ.
2. სინქრონიზებული დასრულების რეჟიმის დაყენება შეუძლებელია მომზადების განმავლობაში, შესაძლებელია მხოლოდ მომზადებამდე.

რეგულირება სინქრონიზებული დასრულების რეჟიმის განმავლობაში

- დრო და ტემპერატურა შეიძლება მომზადების განმავლობაში დარეგულირდეს. როგორც კი „HOLD“ ქოთნისთვის დაყენებული დრო მეორისთვის დაყენებულზე მეტი აღმოჩნდება, „HOLD“ ქოთანი დაუყოვნებლივ დაიწყებს მომზადებას.
- შესატყვისი მომზადების რეჟიმზე დაჭერით სინქრონიზებული დასრულების რეჟიმი განმავლობაში „HOLD“ ქოთანიც დაუყოვნებლივ დაიწყებს მუშაობას.

შენიშვნა:

თუ სინქრონიზაციის დროს ქოთანს გამოიღებთ, დრო დააპუზდება და ეკრანზე გამოჩნდება „OPEN“. ქოთნის ხელახლა ჩასმის შემდეგ გაგრძელდება სინქრონიზებული დასრულების რეჟიმი.

მოვლა და ტექნიკური მომსახურება

სიფრთხილე:

- გაწმენდის წინ დარწმუნდით, რომ გამორთეთ დენის ჩანგალი და დაელოდეთ მთავარი ბლოკის გაგრილებას.
- გაწმენდისას არ ჩაღოთ ძირითადი ბლოკი წყალში. გასაწმენდად არ გამოიყენოთ ლაქის გამათხელებელი, ბენზინი, ალკოჰოლი, საწმენდი ფხვნილი, ხისტი ჯაგრისები და ა.შ.
- გრილის ტაფის გარდა, ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში ან საშრობში სხვა ნაწილები არ ჩაღოთ.
- გარე ბუდე/ მიდა კედლები: გაწმინდეთ გაწურული ნესტიანი ქსოვილით.
- შესაწვავი კალათა და გრილის ტაფა:
 - » გარეცხეთ ჭურჭლისთვის განკუთვნილი განზავებული საპნით, წყლითა და ღრუბლით. კალათის ექსტერიერიდან ტენი სრულად მოაშორეთ.
 - » არ გამოიყენოთ კალათა, როგორც საწმენდი კონტეინერი.
 - » ფტორით დაფარულ ზედაპირზე შეიძლება გაუფერულება ან ზოლები შეიმჩნეოდეს, მაგრამ ეს არ იმოქმედებს ჯანმრთელობასა და გამოყენებაზე.
 - » შესაწვავი კალათის ზედა ნაწილში არის ჰაერის არხის ხვრელები. წყალი არ უნდა მოხვდეს ამ საპაერო არხებში. გაწმენდის შემდეგ კალათა სწრაფად დაცალეთ წყლისგან , თუ წყალი საპაერო არხებში მოხვდება.
- რეგულარული შემოწმება: შეამოწმეთ დაახლოებით თვეში ერთხელ. თუ ჭუჭყიანი იქნება, დროულად გაასუფთავეთ.

გაუმართაობის აღმოფხვრა

ამ თავში მოცემულია ზოგადი პრობლემების გადაწყვეტა, რომლებსაც შეიძლება გამოყენების დროს შეეჩხოს.

შენიშვნა: თუ შეცდომის რომელიმე შემდეგი კოდი E01, E02 ან E00 გამოჩნდება ჩვენების ეკრანზე, გთხოვთ, დაუკავშირდეთ გაყიდვების შემდგომი მომსახურების გუნდს.

შეცდომის კოდი	აღწერა
E01	NTC (უარყოფითი ტემპერატურის კოეფიციენტი) სენსორი დიაა.
E02	NTC სენსორზე მოკლე ჩართვაა.
E00	OK ქოთანი ლოდინის რეჟიმშია

შეცდომის მითითება: შეცდომის კოდის ბოლო 3 ციფრი ციმციმებს და სიგნალის ხმა 20-ჯერ გაისმის. ძრავა ჩაქრება მომზადების დროს 30 წამის შემდეგ.

პრობლემა	მიზეზი	გადაწყვეტილებები
აეროგრილი არ მუშაობს.	მოწყობილობა არ არის ჩართული.	დენის კაბელის ჩანგალი დამიწებულ როზეტში ჩართეთ.
	დრო არ დაგიყენებიათ.	დააყენეთ მომზადებისთვის საჭირო დრო.
აეროგრილში ინგრედიენტები არათანაბრად არის შემწვარი.	ინგრედიენტების რაოდენობა ქოთანში ძალიან დიდია.	ქოთანში ინგრედიენტების მცირე პარტიები განათავსეთ. პატარა პარტიები უფრო თანაბრად იწვება.
	"დაყენებული ტემპერატურა ძალიან დაბალია."	დააყენეთ ტემპერატურის კლავიში ტემპერატურის საჭირო პარამეტრზე (იხ. განყოფილება „მომზადების რჩევები“).
	მომზადების დრო ძალიან მცირეა.	დააყენეთ ტაიმერი მომზადების საჭირო დროზე (იხ. განყოფილება „მომზადების რჩევები“).
	გარკვეული ტიპის ინგრედიენტები მომზადების შუა გზაზე უნდა შეინჯდრეს.	ინგრედიენტები (მაგ. კარტოფილი) უნდა შეინჯდრეს მომზადების შუა გზაზე. (იხ. განყოფილება „მომზადების რჩევები“).
შემწვარი საქმელი არ არის ხრამუნა, როდესაც ის აეროგრილიდან გამოდის.	თქვენ გამოიყენეთ საქმლის ტიპი, რომელიც უნდა მომზადდეს ტრადიციულ დრმა აეროგრილში.	"გამოიყენეთ ღუმლის ხემსი ან ოდნავ წაუსვით ჯაგრისით ზეთი საქმელზე უფრო ხრამუნა ქერქის მისაღებად."
ქოთანს მოწყობილობაში სწორად ვერ ვსვამ	ქოთანში ძალიან ბევრი ინგრედიენტი.	არ ჩადოთ ქოთანში ძალიან ბევრი ინგრედიენტი.
	ქოთანში მოწყობილობა სწორად არ არის ჩასმული.	დააწეეთ ქოთანს ქვემოთ მოწყობილობაში, სანამ დაწკაპუნების ხმა არ გაიგონებთ.
"მოწყობილობიდან თეთრი კვამლი გამოდის."	თქვენ ამზადებთ ცხიმთან ინგრედიენტებს.	ზეთი გამოყოფს თეთრ კვამლს და ქოთანი შეიძლება ჩვეულებრივზე მეტად გაცხელდეს. ეს არ იმოქმედებს მოწყობილობაზე ან საბოლოო შედეგზე.
	ქოთანი კვლავ შეიცავს ცხიმის ნარჩენებს წინა გამოყენებიდან.	უზრუნველყავით ტაფის სათანადო გაწმენდა ყოველი გამოყენების შემდეგ.
"ახალი კარტოფილი აეროგრილში არათანაბრად არის შემწვარი."	თქვენ კარტოფილის სწორი ტიპი არ გამოიყენებიათ.	გამოიყენეთ ახალი კარტოფილი და უზრუნველყავით, რომ შეწვის დროს სიმყარე შეინარჩუნოს.
	შეწამდე კარტოფილის ჩხირები სათანადოდ არ გაგივლიათ.	სათანადოდ გაავლეთ კარტოფილის ჩხირები სახამებლის მოსაშორებლად.
შემწვარი კარტოფილი არ არის ხრამუნა, როდესაც ის აეროგრილიდან გამოდის.	კარტოფილის ხრამუნის დამოკიდებულია კარტოფილში ზეთისა და წყლის რაოდენობაზე.	სანამ ზეთს დაამატებთ, უზრუნველყავით კარტოფილის ჩხირების სწორი გამრობა.
		უფრო ხრამუნა ქერქის მისაღებად კარტოფილის ჩხირები მცირე ზომის ნაჭრებად დაჭერით.
		დაამატეთ ოდნავ მეტი ზეთი უფრო ხრამუნა ქერქის მისაღებად.

სპეციფიკაციები

აეროგრილი			
მოდელი	FD20s Pro	ძაბვა	220-240 ვ~ 50-60 ჰც
რეგულირებადი ტემპერატურა	40 °C-230 °C	ნომინალური სიმძლავრე	2 800 ვტ
ტიმერი	01 წთ-08 სთ	მარცხენა ქოთნის მოცულობა	5 ლ
მარჯვენა ქოთნის მოცულობა	5 ლ		

ენერჯის მოხმარება და ენერჯის მართვის ინფორმაცია

- ენერჯის მოხმარება გამორთულ რეჟიმში: ≤0,3 ვტ
- ენერჯის მართვის ფუნქცია: 10 წუთი

დანართი A: წინასწარ განსაზღვრული მენიუ

მენიუ	ნაგულისხმევი ტემპერატურა (°C)	ნაგულისხმევი ტემპერატურის დიაპაზონი (°C)	ქოთნის ნაგულისხმევი დრო (წთ)	დროის ჩარჩო	დროის ბიჯის რეგულირება	შენჯღრევის შესხენება	რეკომენდებული წონა (გ)
ფრი	230	40-230	25	01-60 წთ	1 წთ	ღიას	900
თევზი	180		25	01-60 წთ	1 წთ	ღიას	600
თავად მოამაზდე	200		15	01-60 წთ	1 წთ	ღიას	/
ბოსტნეული	170		9	01-60 წთ	1 წთ	ღიას	500
სტეიკი	230		12	01-60 წთ	1 წთ	ღიას	400
ქათმის ბარკალი	180		25	01-60 წთ	1 წთ	ღიას	1300
პიცა	170		13	01-60 წთ	1 წთ	არა	400
ტორტი	160		20	01-60 წთ	1 წთ	არა	650
დეჰიდრა ტაცია	80		90	01 წთ-08 სთ	მოკლე დაჭერა: 1 წთ / ; დიდხანს დაჭერა: 10 წთ	ღიას	200
გაღობა	40		30	01-60 წთ	1 წთ	არა	700

დანართი B: მომზადების რჩევები

- არ გადაავსოთ კალათა, რათა თანაბარი მომზადება უზრუნველყოთ.
- დაამატეთ 2 სუფრის კოვზი ზეთი უფრო ხრაშუნა ქერქისთვის.
- გამოიყენეთ ზეთის სპრეი ზეთის თანაბრად მოსასხმელად.
- ცხიმის მაღალი შემცველობის მქონე საკვებიდან შესაძლოა, ცხიმი წვეთავდეს - კვამლის შესამცირებლად მომზადების შემდეგ კალათა დაცალეთ.
- დაასველეთ თხევად მარინაჟში მყოფი მშრალი საკვები, რათა თავიდან აიცილოთ მხეფები და კვამლი.
- ღუმელში მომზადებული გაყინული საკვების უმეტესობა შეიძლება აეროგრილში შეიწვას.
- ერთიანი ზომა და სისქე ხელს უწყობს საკვების თანაბრად მომზადებას.
- პატარა ნაჭრები უფრო სწრაფად მზადდება, ვიდრე უფრო დიდი.
- მოხარშეთ პატარა პარტიებად უფრო სწრაფი და უკეთესი შედეგებისთვის.
- თუ ეს შესაძლებელი იქნება, ნუ დააწყობთ ფენებად.
- შეფუთული საკვების უმეტესობას არ სჭირდება ზეთის დამატება.
- გაყინული საჭმელი კარგად იწვება აეროგრილში – გაანაწილეთ ის ერთ ფენად.
- შეანჯღრიეთ ან გადაატრიალეთ ფენებად დაწყობილი საკვები მომზადების შუა გზაზე.
- ხრაშუნა ქერქის მისაღებად, საშინაო კერძები, მაგალითად, კარტოფილი ფრი, მცირე რაოდენობის ზეთში გააზავეთ.
- ზეთის წასმამდე და აეროგრილში შეწვამდე ახალი ბოსტნეული გააშრეთ.
- საჭმლის გასაცხლებლად (მაგ., პიცა), დააყენეთ იგი 150 °C-ზე 10 წუთით.
- უკეთესი გემოსთვის, მოხსენით ფოლგა ან პერგამენტის ქაღალდი.

WEEE ინფორმაცია



ამ სიმბოლოს მქონე ყველა პროდუქტი არის ელექტრო და ელექტრონული მოწყობილობის ნარჩენი (WEEE, როგორც მოცემულია დირექტივაში 2012/19 / EU), რომელიც არ უნდა შეურიოთ საყოფაცხოვრებო ნარჩენებს.

ამის ნაცვლად, თქვენ უნდა დაიცვათ ადამიანის ჯანმრთელობა და გარემო გამოუსადეგარი აღჭურვილობის გადაცემით მთავრობის ან ადგილობრივი ხელისუფლების მიერ ამისთვის დანიშნული მეგროვების პუნქტისთვის, რომელიც ელექტრო და ელექტრონული აღჭურვილობის ნარჩენებს გადამუშავებს.

სწორი განკარგვა და გადამუშავება ხელს შეუწყობს გარემოსა და ადამიანის ჯანმრთელობაზე პოტენციური უარყოფითი შედეგების თავიდან აცილებას.

გთხოვთ, დაუკავშირდეთ მემონტაჟეს ან ადგილობრივ ხელისუფლებას დამატებითი ინფორმაციისთვის ადგილმდებარეობის, ასევე ასეთი მეგროვების წერტილების წესებისა და პირობების შესახებ.