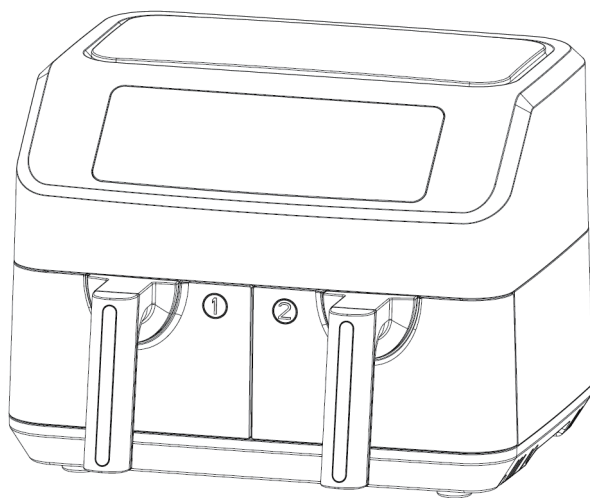


SINGER®

VITA COOK AF 4615

Smart fryer
Smart fryer
Smart fryer




GB INSTRUCTION MANUAL
GR ΒΙΒΛΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ
BG ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

SAFETY INSTRUCTIONS

Before use make sure to read all of the below instructions in order to avoid injury or damage, and to get the best results from the appliance. Make sure to keep this manual in a safe place. If you give or transfer this appliance to someone else make sure to also include this manual.

In case of damage caused by user failing to follow the instructions in this manual the warranty will be void. The manufacturer/importer accepts no liability for damages caused by failure to follow the manual, a negligent use or use not in accordance with the requirements of this manual.

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
 2. Children shall not play with the appliance.
 3. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
 4. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
 5. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
 6. Regarding the instructions for cleaning the surfaces which come in contact with food or oil, please refer to the paragraph "cleaning and maintenance" of the manual.
 7. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
 8. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environment; bed and breakfast type environments.
 9. Before inserting the plug into the mains socket, please check that the voltage and frequency comply with the specifications on the rating label.
 10. Disconnect the mains plug from the socket when the appliance is not in use and before cleaning.
- 

11. If an extension cord is used it must be suited to the power consumption of the appliance, otherwise overheating of the extension cord and/or plug may occur. There is a potential risk of injuries from tripping over the extension cord. Be careful to avoid dangerous situations.
12. Ensure that the mains cable is not hung over sharp edges and keep it away from hot objects and open flames.
13. Do not immerse the appliance or the mains plug in water or other liquids. There is danger to life due to electric shock!
14. To remove the plug from the plug socket, pull the plug. Do not pull the power cord.
15. Do not touch the appliance if it falls into water. Remove the plug from its socket, turn off the appliance and send it to an authorized service center for repair.
16. Do not plug or unplug the appliance from the electrical outlet with a wet hand.
17. Never attempt to open the housing of the appliance, or to repair the appliance yourself. This could cause electric shock.
18. Never leave the appliance unattended during use.
19. This appliance is not designed for commercial use.
20. Do not use the appliance for other than intended use.
21. Place the appliance on a stable, level surface from which it cannot fall off.
22. Please prevent the product to be exposed to excessive dirt and humidity.
23. Clean the product itself with a slightly damp cloth.
24. Do not operate the machine without supervision, if you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from socket (pull the plug itself, not the lead).
25. Do not place the appliance against a wall or against another appliance. Leave at least 10cm free space on the back and sides and above the appliance.
26. During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the basket from the appliance.
27. Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the basket from the appliance.

28. Make sure before each use of the appliance that the heating element and surroundings are clean and clear from any food remainders in order to ensure a flawless function.



29. **Caution, hot surface.**

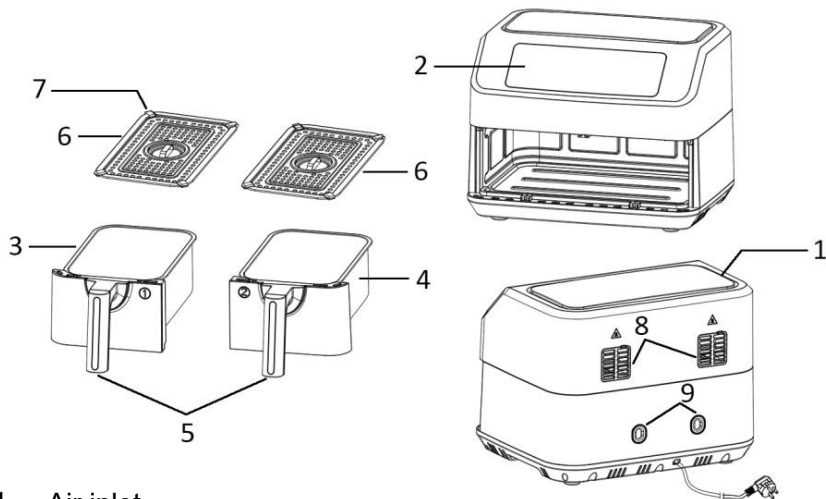
WARNING!! Please do not touch surface while in use. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

30. Hot air comes out of the air vent at the back side of the appliance. Be sure to keep sufficient distance to materials, like glass, that are sensitive to heat.
 31. If you use products with non-stick surfaces, please make sure no birds are in the same room and that the room can be completely closed off and well-ventilated.
- 3G Always remove baking paper from the basket after use and before/ during preheating without food.

SERVICE & REPAIR

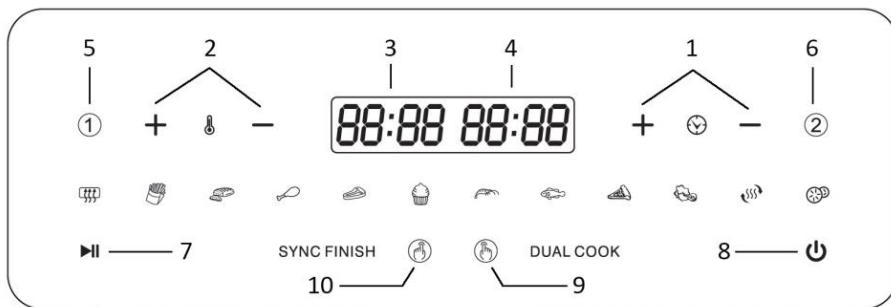
1. For service or repair under warranty, please contact the authorized service company that is mentioned on the guarantee card that accompanies the product.
2. Do not operate any product with a damaged cord or plug. If the supply cord is damaged, return the appliance to a SINGER service center for examination repair or adjustment. Do not attempt to dismantle any part of the appliance. This should only be done at an authorized SINGER service centre.
3. The partial or total non-respect of the safety instructions in the present instruction manual will automatically release Singer of any type of responsibility in case of malfunction of the machine or injuries to persons or animals.
4. In case of manipulation, repairing or any modification of the machine made by unqualified persons or in case of improper use, the guarantee will be automatically cancelled.

PARTS DESCRIPTION















1. Air inlet
2. Control panel and display
3. Basket 1
4. Basket 2
5. Basket handle
6. Frying grill
7. Silicone feet
8. Air outlet
9. Power cord storage place

Control panel and display



1. Timer control (Press “+” or “-” to adjust the time from 1 to 60 minutes)
2. Temperature control (Press “+” or “-” to adjust the temperature from 50°C to 200°C)
3. Timer and temperature display for basket 1
4. Timer and temperature display for basket 2
5. Button 1 for basket 1
6. Button 2 for basket 2
7. Pause / start button
8. Standby / cancel button
9. Dual cook button
10. Sync finish button

Menu buttons

Menu	Default time (min)	Default temperature (°C)
 Pre-heat	3	180
 French fries	18	200
 Meat	12	200
 Drumsticks	20	200
 Steak	12	180
 Cake	25	160
 Shrimp	8	180
 Fish	10	180
 Pizza	20	180
 Vegetable	10	160
 Reheat	15	150
 Dehydrate	360 (Adjustable time: 0.5 hour to 24 hours)	60

BEFORE USE


First read all instructions before use and retain the manual for later reference. Only plug this appliance into an earthed socket. Before first use, remove the packing materials. Clean the baskets and frying grills. (See “cleaning and maintenance”) Wipe inside and outside of the appliance with a soft cloth. Make sure that the electrical parts remain dry.


This appliance heats food at all directions and most of the ingredients do not need any oil.

Operate the appliance before first use for approximately 10 minutes in order to burn off production residues. Make sure there is good ventilation. The appliance may emit some smoke and a characteristic smell when you switch it on for the first time. This is normal and will stop soon.

Note: Always use the frying grill with the silicone feet attached. They will help to stabilize the frying grill in the basket during cooking.

USE

1. Place the appliance on a dry, stable and heat-resistant surface.
2. Since the appliance becomes hot during use, make sure that it is not too close to other objects.
3. Pull out the basket from the appliance by the basket handle. Put the frying grill into the basket.
4. Place the ingredients into the basket. (Do not exceed the MAX level indicated inside the basket.) Slide the basket into the appliance. Make sure they are placed correctly and closed completely.
Caution: Do not fill the basket with oil or any other liquid. Do not touch the basket during use or after use in short time as it gets very hot. Only hold the basket by the handle.
5. Connect the power plug to a suitable outlet. The machine is now standby. Press the standby button “”, all icons will display in the control panel.
6. Press the button 1, then press the menu buttons to choose the cooking function and adjust the time and temperature for basket 1; you can press “+” or “-” to adjust the time (1 minutes / press) and temperature (10 degrees / press). You can also long press “+” or “-” for rapid adjustment.
7. Press the button 2, then press the menu buttons to choose the cooking function and adjust the time and temperature for basket 2.
8. Press the pause/start button; the appliance will start working. The basket with less working time will finish first.

9. When the cooking process is finished, the appliance will stop working with beep sound. You can also manually turn off the appliance by pressing the button .
During operation, you can press the pause button to pause the program, and press it again to continue the program.
10. Pull out the basket from the appliance by the basket handle. Check if the ingredients are ready. If not, simply slide the basket back into the appliance. Select the menu to set the temperature and the timer to a few extra minutes. Then press the pause/start button to run the appliance again. NOTE: You can also pull out the basket to check and shake the ingredients during cooking process.
11. To remove ingredients (e.g. beef, chicken, meat) with original oil and will have excess oil collected on the bottom of the basket during frying, please use tongs to pick ingredients one by one.
To remove ingredients (e.g. chips, vegetable) with no excess oil collected on the bottom of the basket during frying, please pull out the basket, and pour ingredients to tableware.
Note: The basket and the ingredients are hot after frying. Depending on the type of the ingredients in the appliance, steam may escape from the basket.
12. After the cooking is done, the appliance is instantly ready for preparing another batch of ingredients if needed.

Sync finish function

- 1) Press the “SYNC FINISH” button, the icon will blink.
- 2) Press the button 1 to set a cooking program for basket 1;
- 3) press the button 2 to set a cooking program for basket 2.
- 4) Press the pause/start button; the zone with more working time will start first. Another zone with less working time will start later. Both zones will finish working together.

Dual cook function

- 1) Press the “DUAL COOK” button, then press the menu buttons to choose the cooking function and adjust the time and temperature for both zones. They will work on the same program.
- 2) Press the pause/start button; the appliance starts working.

Note:

- 1) The menu buttons, timer and temperature buttons can only be adjusted while button 1, button 2 or dual cook button is blinking.

- 2) For small quantities of food, you can cook with only one basket. Select a program for that basket, and then press the pause/start button.
- 3) When cooking in both zones, more cooking time will be needed.

FRYING TIPS

1. The optimal amount for crispy fries is 350-500 grams for each basket.
2. Add 3 more minutes to the preparation time when the appliance is cold, or you can also let the appliance preheat approx. 4 minutes without any ingredients inside.
3. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake or turn over the ingredients, pull the basket out of the appliance by the handle and shake it or turn over the ingredients by fork (or tongs). Then slide the basket back into the appliance.
4. Products with crust of dry breadcrumbs will get crispier by spraying them with a little vegetable oil.
5. Place a baking tin or an oven dish in the appliance if you want to bake a cake or quiche or other fragile ingredients.
6. Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the appliance.

CAUTION:

1. Do not immerse the housing in water or rinse it under the tap.
2. Avoid any liquid entering the appliance to prevent from electric shock or short circuit.
3. Keep all ingredients in the basket to prevent any contact with heating elements.
4. Do not cover the air inlet and the outlet when the appliance is working. Leave at least 10cm free space around and above the appliance.
5. Filling the basket with oil may cause a fire hazard!
6. Do not touch the inside of the appliance when it is in operation.
7. Be careful of the hot steam and air when you remove the basket from the appliance.
8. During operation, hot steam is released through the air outlet. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and the air outlet.
9. Immediately turn off and unplug the appliance if you see any dark smoke coming out of the appliance, which means the food is overcooked or the appliance broke down.

FRYING TABLE

If the instructions on the product pack should deviate from the values shown in this table, the instructions on the pack should be followed. Add 3 minutes to the preparation time before you start frying if the appliance is cold.

Ingredient	Amount per zone (g)	Tem. (°C)	Time (min.)		Extra information
			Single zone	Dual zone	
Carrots	360	200	13-16	25-30	Add 1 tbsp of oil
Green beans	280	200	8-10	10-15	Add 1 tbsp of oil
Mushrooms	200	200	7-9	13-15	Add 1 tbsp of oil
Shrimp	360	180	7-10	10-13	Add 1 tbsp of oil
Steaks	200	180	10-20	14-28	Brushed with oil
French fries	360	200	15-22	28-32	
Chicken breasts	240	200	22-24	25-28	Brushed with oil
Pork chops	200	200	14-17	17-25	Brushed with oil
Chicken nuggets	280	200	10-13	18-21	
Pizza rolls	440	200	12-15	15-18	
Onion rings	240	190	13-16	18-22	

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Before handling or cleaning the appliance, let it cool down for approximately 30 minutes. Clean the appliance on all the inside and outside regularly.
2. Clean the outside and inside of the appliance with a damp cloth and dry with a soft, clean cloth.
3. Never use abrasive cleaners or sponges.
4. Remove the basket to let the appliance cool down more quickly. Clean the baskets and frying grills in hot water with a washing liquid and a non-abrasive sponge. Dry well before use.

- Clean the heating element inside of the housing (You can see it after pull out the basket) with a cleaning brush to remove any food residues.

Note: The baskets and frying grills are dishwasher safe.

TROUBLE SHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The appliance does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not pressed the pause / start button to turn on the machine.	Press the button to turn on the appliance.
The ingredients are not fried completely.	The amount of the food in the basket is too large.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fired more evenly.
	The temperature is too low or the time is not enough.	Press “+” to adjust the temperature to the required temperature or cook extra time.
The ingredients are fried unevenly.	Different types of food may need to be shaken halfway during cooking.	Shake food halfway during the cooking time.
Fried snacks are not crispy.	You used a type of snacks which shall be cooked in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
White smoke comes out from the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	Pay attention that the temperature is well-controlled to be under 180°C, when you fry greasy ingredients in the air fryer.
	The basket still contains grease residues from the previous use.	Clean the basket properly after each use.

Fresh fries are fried unevenly.	Haven't used the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure that they stay firm during frying.
	Haven't rinsed the potato sticks properly before frying.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy.	The crispness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure the potato sticks have been dried properly before adding the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result .



Disposal of old Electrical & Electronic Equipment (Applicable in the European Union and other European countries with separate collection systems).

This symbol on the product or on its packaging indicates that this product shall not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The recycling of materials will help to conserve natural resources. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

DECLARATION OF CONFORMITY

Herewith, G. E. DIMITRIOU S.A. states that this product, complies with the requirements of below European directives:

EMC Directive: 2014 / 30 / EU

LVD - Low Voltage Directive: 2014/ 35 / EU

ROHS Directive: 2011 / 65 / EU

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Πριν από τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι έχετε διαβάσει όλες τις παρακάτω οδηγίες για να αποφύγετε τραυματισμό ή ζημιά και για να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα από τη συσκευή. Φροντίστε να φυλάξετε αυτό το εγχειρίδιο σε ασφαλές μέρος. Εάν δώσετε ή μεταφέρετε αυτήν τη συσκευή σε κάποιον άλλο, φροντίστε να συμπεριλάβετε και αυτό το εγχειρίδιο.

Σε περίπτωση ζημιάς που προκαλείται από τον χρήστη που δεν ακολουθεί τις οδηγίες σε αυτό το εγχειρίδιο, η εγγύηση θα είναι άκυρη. Ο κατασκευαστής/εισαγωγέας δεν φέρει καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται από μη τήρηση του εγχειριδίου, από αμελή χρήση ή χρήση που δεν είναι σύμφωνη με τις απαιτήσεις αυτού του εγχειριδίου.

1. Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν τους έχουν δοθεί επίβλεψη ή οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους εμπλεκόμενους κινδύνους.
2. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
3. Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά εκτός εάν είναι μεγαλύτερα των 8 ετών και είναι υπό επίβλεψη.
4. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
5. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις του ή από παρόμοια εξειδικευμένα άτομα, προς αποφυγή κινδύνου.
6. Όσον αφορά τις οδηγίες καθαρισμού των επιφανειών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα ή λάδια, ανατρέξτε στην παράγραφο "καθαρισμός και συντήρηση" του εγχειριδίου.
7. Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή χωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
8. Αυτή η συσκευή προορίζεται για οικιακή και παρόμοια χρήση όπως: σε χώρους κουζίνας προσωπικού σε καταστήματα, σε γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας, σε αγροικίες, από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλα περιβάλλοντα στέγασης, περιβάλλοντα τύπου bed and breakfast.
9. Πριν τοποθετήσετε το βύσμα στην πρίζα, βεβαιωθείτε ότι η τάση και η συχνότητα συμμορφώνονται με τις προδιαγραφές στην ετικέτα χαρακτηριστικών.

10. Αποσυνδέστε το φως από την πρίζα όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται και πριν την καθαρίσετε.
11. Εάν χρησιμοποιείται καλώδιο επέκτασης, πρέπει να είναι κατάλληλο για την κατανάλωση ρεύματος της συσκευής, διαφορετικά μπορεί να προκληθεί υπερθέρμανση του καλωδίου προέκτασης ή/και του βύσματος. Υπάρχει πιθανός κίνδυνος τραυματισμών από σκόνταμμα πάνω από το καλώδιο επέκτασης. Προσέξτε ώστε να αποφύγετε επικίνδυνες καταστάσεις.
12. Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας δεν είναι κρεμασμένο σε αιχμηρές άκρες και κρατήστε το μακριά από καυτά αντικείμενα και γυμνές φλόγες.
13. Μη βυθίζετε τη συσκευή ή το φως σε νερό ή άλλα υγρά. Υπάρχει κίνδυνος για τη ζωή λόγω ηλεκτροπληξίας!
14. Για να αφαιρέσετε το φως από την πρίζα, τραβήξτε το φως. Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας.
15. Μην αγγίζετε τη συσκευή εάν πέσει στο νερό. Βγάλτε το φως από την πρίζα, απενεργοποιήστε τη συσκευή και στείλτε τη σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για επισκευή.
16. Μη συνδέετε ή αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα με βρεγμένο χέρι.
17. Μην επιχειρήσετε ποτέ να ανοίξετε το περίβλημα της συσκευής ή να επισκευάσετε τη συσκευή μόνοι σας. Αυτό μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.
18. Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη κατά τη χρήση.
19. Αυτή η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για εμπορική χρήση.
20. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλη χρήση από την προβλεπόμενη.
21. Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σταθερή, επίπεδη επιφάνεια από την οποία δεν μπορεί να πέσει.
22. Αποφύγετε την έκθεση του προϊόντος σε υπερβολική βρωμιά και υγρασία.
23. Καθαρίστε το προϊόν με ένα ελαφρώς υγρό πανί.
24. Μη θέτετε το μηχάνημα σε λειτουργία χωρίς επίβλεψη, εάν πρέπει να φύγετε από τον χώρο εργασίας, απενεργοποιείτε πάντα το μηχάνημα ή βγάξτε το φως από την πρίζα (τραβάτε το ίδιο το φως, όχι το καλώδιο).
25. Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε τοίχο ή πάνω σε άλλη συσκευή. Αφήστε τουλάχιστον 10 cm ελεύθερο χώρο στο πίσω μέρος και στα πλαϊνά και πάνω από τη συσκευή.

26. Κατά το τηγάνισμα με καυτό αέρα, απελευθερώνεται καυτός ατμός μέσω των ανοιγμάτων εξόδου αέρα. Κρατήστε τα χέρια και το πρόσωπό σας σε ασφαλή απόσταση από τον ατμό και από τα ανοίγματα εξόδου αέρα. Προσέξτε επίσης τον καυτό ατμό και τον αέρα όταν αφαιρείτε το τηγάνι από τη συσκευή.
27. Αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από την πρίζα εάν δείτε σκούρο καπνό να βγαίνει από τη συσκευή. Περιμένετε να σταματήσει η συγκέντρωση καπνού προτού αφαιρέσετε το τηγάνι από τη συσκευή.
28. Φροντίστε πριν από κάθε χρήση της συσκευής το θερμαντικό στοιχείο και ο περιβάλλων χώρος να είναι καθαρά και απαλλαγμένα από υπολείμματα τροφίμων, προκειμένου να διασφαλιστεί η άψογη λειτουργία.

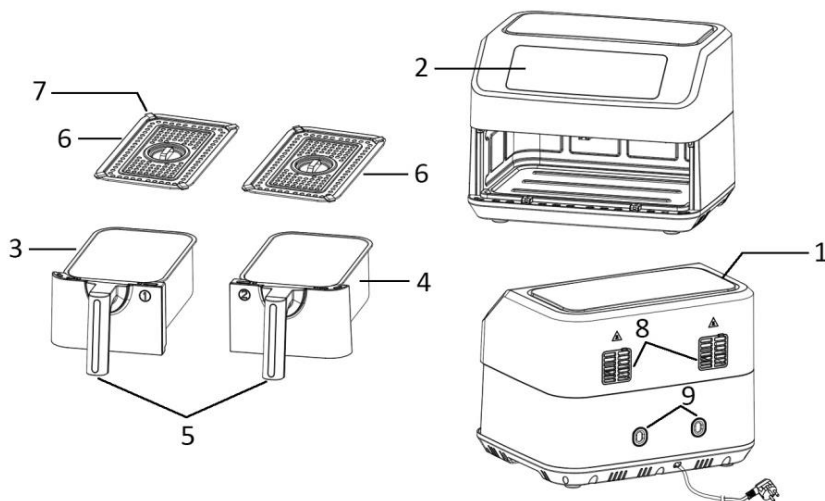


29. Προσοχή, καυτή επιφάνεια.
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!! Μην αγγίζετε την επιφάνεια κατά τη χρήση. Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μπορεί να είναι υψηλή όταν η συσκευή λειτουργεί.
30. Καυτός αέρας βγαίνει από την οπή εξαερισμού στην πίσω πλευρά της συσκευής. Φροντίστε να κρατάτε επαρκή απόσταση από υλικά, όπως το γυαλί, που είναι ευαίσθητα στη θερμότητα.
31. Εάν χρησιμοποιείτε προϊόντα με αντικολλητικές επιφάνειες, φροντίστε να μην υπάρχουν πουλιά στον ίδιο χώρο και ότι το δωμάτιο είναι εντελώς κλειστό και αερίζεται καλά.
32. Πάντα απομακρύνετε το χαρτί ψησίματος από το καλάθι μετά τη χρήση και πριν / κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης χωρίς φαγητό.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ & ΕΠΙΣΚΕΥΗ

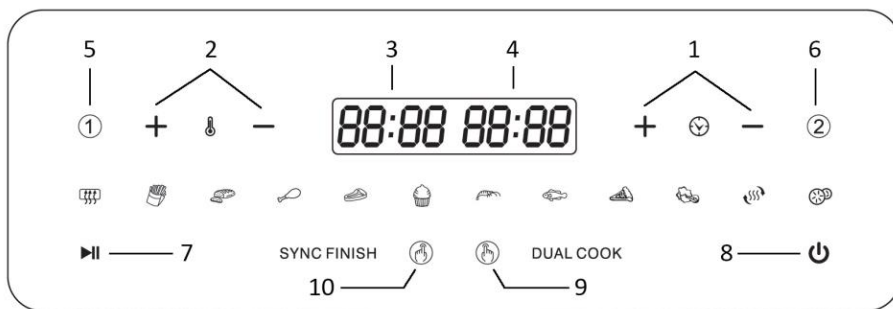
1. Για συντήρηση ή επισκευή εντός εγγύησης, παρακαλούμε επικοινωνήστε με τα στοιχεία της εταιρίας service που αναφέρονται στο φύλλο εγγύησης που συνοδεύει το προϊόν.
2. Μην λειτουργείτε τη συσκευή με φθαρμένο καλώδιο ή πρίζα, εάν το προϊόν δυσλειτουργεί ή έχει πέσει ή έχει υποστεί βλάβη με οποιονδήποτε τρόπο. Θα πρέπει να απευθυνθείτε σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κατάστημα Σέρβις της SINGER ή να επικοινωνήσετε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών της SINGER. Μην επιχειρήσετε να αποσυναρμολογήσετε οποιοδήποτε εξάρτημα της συσκευής. Αυτό μπορεί να γίνει μόνο από ένα Εξουσιοδοτημένο Κατάστημα Σέρβις της SINGER.
3. Η μη τήρηση αυτών των κανονισμών και υποδείξεων που περιγράφονται στο παρόν εγχειρίδιο απαλλάσσει τη Singer από κάθε ευθύνη σε περίπτωση κακής λειτουργίας ή πρόκλησης βλάβης σε άτομα, ζώα, κλπ.
4. Η κακή χρήση ή παρέμβαση από το χρήστη που δεν επιτρέπονται, ακυρώνουν αυτομάτως την εγγύηση του προϊόντος.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ















1. Είσοδος αέρα
2. Πίνακας ελέγχου και οθόνη
3. Καλάθι 1
4. Καλάθι 2
5. Λαβή καλαθιού
6. Σχάρα τηγανίσματος
7. Ποδαράκια σιλικόνης
8. Έξοδος αέρα
9. Χώρος αποθήκευσης καλωδίου τροφοδοσίας

Πίνακας ελέγχου και οθόνη



1. Έλεγχος χρονοδιακόπτη (Πατήστε "+" ή "-" για να ρυθμίσετε τον χρόνο από 1 έως 60 λεπτά)
2. Έλεγχος θερμοκρασίας (Πατήστε "+" ή "-" για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία από 50°C έως 200°C)
3. Χρονοδιακόπτης και ένδειξη θερμοκρασίας για το καλάθι 1
4. Χρονοδιακόπτης και ένδειξη θερμοκρασίας για το καλάθι 2
5. Κουμπί 1 για το καλάθι 1
6. Κουμπί 2 για το καλάθι 2
7. Κουμπί παύσης / έναρξης
8. Κουμπί αναμονής / ακύρωσης
9. Κουμπί διπλού μαγειρέματος
10. Κουμπί τερματισμού συγχρονισμού

Κουμπιά μενού

Μενού	Προεπιλεγμένος χρόνος (λεπτά)	Προεπιλεγμένη θερμοκρασία (°C)
 Προθέρμανση	3	180
 Τηγανητές πατάτες	18	200
 Κρέας	12	200
 Μπουτάκια	20	200
 Μπριζόλα	12	180
 Κέικ	25	160
 Γαρίδες	8	180
 Ψάρι	10	180
 Πίτσα	20	180
 Λαχανικό	10	160
 Ξαναζέσταμα	15	150
 Αποξηήρανση	360 (Ρυθμιζόμενος χρόνος: 0.5 ώρα έως 24 ώρες)	60

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Διαβάστε πρώτα όλες τις οδηγίες πριν από τη χρήση και φυλάξτε το εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά. Συνδέστε αυτήν τη συσκευή μόνο σε γειωμένη πρίζα. Πριν από την πρώτη χρήση, αφαιρέστε τα υλικά συσκευασίας. Καθαρίστε τα καλάθια και τις σχάρες τηγανίσματος. (Βλέπε "καθαρισμός και συντήρηση") Σκουπίστε το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής με ένα μαλακό πανί. Φροντίστε τα ηλεκτρικά εξαρτήματα να παραμένουν στεγνά. **Αυτή η συσκευή ζεσταίνει τα τρόφιμα προς όλες τις κατευθύνσεις και τα περισσότερα υλικά δεν χρειάζονται λάδι.**

Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία πριν από την πρώτη χρήση για περίπου 10 λεπτά, προκειμένου να κάψετε τα υπολείμματα παραγωγής. Φροντίστε να υπάρχει καλός αερισμός. Η συσκευή μπορεί να εκπέμψει λίγο καπνό και μια χαρακτηριστική μυρωδιά όταν την ενεργοποιείτε για πρώτη φορά. Αυτό είναι φυσιολογικό και θα σταματήσει σύντομα.

Σημείωση: Χρησιμοποιείτε πάντα τη σχάρα τηγανίσματος με τα ποδαράκια σιλικόνης τοποθετημένα. Θα βοηθήσουν στη σταθεροποίηση της σχάρας τηγανίσματος στο καλάθι κατά το μαγείρεμα.

ΧΡΗΣΗ

1. Τοποθετήστε τη συσκευή σε στεγνή, σταθερή και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια.
2. Επειδή η συσκευή ζεσταίνεται κατά τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι δεν είναι πολύ κοντά σε άλλα αντικείμενα.
3. Τραβήξτε έξω το καλάθι από τη συσκευή από τη λαβή του καλάθιού. Βάλτε τη σχάρα τηγανίσματος στο καλάθι.
4. Τοποθετήστε τα υλικά στο καλάθι. (Μην υπερβαίνετε το επίπεδο MAX που υποδεικνύεται μέσα στο καλάθι.) Σύρετε το καλάθι μέσα στη συσκευή. Βεβαιωθείτε ότι έχει τοποθετηθεί σωστά και έχει κλείσει εντελώς.
Προσοχή: Μη γεμίζετε το καλάθι με λάδι ή οποιοδήποτε άλλο υγρό. Μην αγγίζετε το καλάθι κατά τη χρήση ή μετά τη χρήση σε σύντομο χρονικό διάστημα, καθώς ζεσταίνεται πολύ. Κρατήστε το καλάθι μόνο από τη λαβή.
5. Συνδέστε το βύσμα τροφοδοσίας σε κατάλληλη πρίζα. Το μηχάνημα είναι πλέον σε αναμονή. Πατήστε το κουμπί αναμονής "⏻", όλα τα εικονίδια θα εμφανιστούν στον πίνακα ελέγχου.

6. Πατήστε το κουμπί 1 και, στη συνέχεια, πατήστε τα κουμπιά μενού για να επιλέξετε τη λειτουργία μαγειρέματος και να προσαρμόσετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία για το καλάθι 1. Μπορείτε να πατήσετε "+" ή "-" για να ρυθμίσετε τον χρόνο (1 λεπτό / πάτημα) και τη θερμοκρασία (10 βαθμοί / πάτημα). Μπορείτε επίσης να πατήσετε παρατεταμένα τα "+" ή "-" για γρήγορη ρύθμιση.
7. Πατήστε το κουμπί 2 και, στη συνέχεια, πατήστε τα κουμπιά μενού για να επιλέξετε τη λειτουργία μαγειρέματος και να προσαρμόσετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία για το καλάθι 2.
8. Πατήστε το κουμπί παύσης/έναρξης. Η συσκευή θα αρχίσει να λειτουργεί. Το καλάθι με λιγότερο χρόνο λειτουργίας θα τελειώσει πρώτο.
9. Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία μαγειρέματος, η συσκευή θα σταματήσει να λειτουργεί με ήχο μπιπ. Μπορείτε επίσης να απενεργοποιήσετε χειροκίνητα τη συσκευή πατώντας το κουμπί "⏻". Κατά τη λειτουργία, μπορείτε να πατήσετε το κουμπί παύσης για παύση του προγράμματος και να το πατήσετε ξανά για να συνεχίσετε το πρόγραμμα.
10. Τραβήξτε έξω το καλάθι από τη συσκευή από τη λαβή του καλάθιού. Ελέγξτε αν τα υλικά είναι έτοιμα. Εάν όχι, απλά σύρετε το καλάθι πίσω στη συσκευή. Επιλέξτε το μενού για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία και τον χρονοδιακόπτη σε μερικά επιπλέον λεπτά. Στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί παύσης/έναρξης για να λειτουργήσει ξανά η συσκευή. ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μπορείτε επίσης να τραβήξετε έξω το καλάθι για να ελέγξετε και να ανακινήσετε τα υλικά κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος.
11. Για να αφαιρέσετε υλικά (π.χ. βόειο κρέας, κοτόπουλο, κρέας) με το αρχικό λάδι και με πλεονάζον λάδι στο κάτω μέρος του καλάθιού κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος, χρησιμοποιήστε λαβίδες για να μαζέψετε τα υλικά ένα προς ένα.
Για να αφαιρέσετε υλικά (π.χ. πατατάκια, λαχανικά) χωρίς να μαζεύεται πλεονάζον λάδι στο κάτω μέρος του καλάθιού κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος, τραβήξτε έξω το καλάθι και τοποθετήστε τα υλικά σε επιτραπέζια σκεύη.
Σημείωση: Το καλάθι και τα υλικά είναι ζεστά μετά το τηγάνισμα. Ανάλογα με τον τύπο των υλικών στη συσκευή, μπορεί να βγει ατμός από το καλάθι.
12. Αφού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, η συσκευή είναι αμέσως έτοιμη για προετοιμασία άλλης παρτίδας υλικών, εάν χρειαστεί.

Λειτουργία συγχρονισμένης λήξης

- 1) Πατήστε το κουμπί "SYNC FINISH", το εικονίδιο θα αναβοσβήσει.
- 2) Πατήστε το κουμπί 1 για να ορίσετε ένα πρόγραμμα μαγειρέματος για το καλάθι 1,
- 3) πατήστε το κουμπί 2 για να ορίσετε ένα πρόγραμμα μαγειρέματος για το καλάθι 2.
- 4) Πατήστε το κουμπί παύσης/έναρξης. Η ζώνη με περισσότερο χρόνο λειτουργίας θα ξεκινήσει πρώτα. Μια άλλη ζώνη με λιγότερο χρόνο λειτουργίας θα ξεκινήσει αργότερα. Και οι δύο ζώνες θα ολοκληρώσουν τη λειτουργία τους μαζί.

Λειτουργία διπλού μαγειρέματος

- 1) Πατήστε το κουμπί "DUAL COOK" και, στη συνέχεια, πατήστε τα κουμπιά μενού για να επιλέξετε τη λειτουργία μαγειρέματος και να προσαρμόσετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία και για τις δύο ζώνες. Θα λειτουργήσουν στο ίδιο πρόγραμμα.
- 2) Πατήστε το κουμπί παύσης/έναρξης. Η συσκευή αρχίζει να λειτουργεί.

Σημείωση:

- 1) Τα κουμπιά μενού, ο χρονοδιακόπτης και τα κουμπιά θερμοκρασίας μπορούν να ρυθμιστούν μόνο όταν το κουμπί 1, το κουμπί 2 ή το κουμπί διπλού μαγειρέματος αναβοσβήνουν.
- 2) Για μικρές ποσότητες φαγητού, μπορείτε να μαγειρέψετε μόνο με ένα καλάθι. Επιλέξτε ένα πρόγραμμα για αυτό το καλάθι και, στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί παύσης/έναρξης.
- 3) Όταν μαγειρεύετε και στις δύο ζώνες, θα χρειαστεί περισσότερος χρόνος μαγειρέματος.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ

1. Η βέλτιστη ποσότητα για τραγανές τηγανητές πατάτες είναι 350-500 γραμμάρια για κάθε καλάθι.
2. Προσθέστε άλλα 3 λεπτά στον χρόνο προετοιμασίας όταν η συσκευή είναι κρύα ή μπορείτε επίσης να αφήσετε τη συσκευή να προθερμανθεί περίπου 4 λεπτά χωρίς καθόλου υλικά μέσα.

3. Ορισμένα υλικά απαιτούν ανακίνηση στα μισά του χρόνου προετοιμασίας. Για να ανακινήσετε ή να αναποδογυρίσετε τα υλικά, τραβήξτε το καλάθι έξω από τη συσκευή από τη λαβή και ανακινήστε το ή αναποδογυρίστε τα υλικά με ένα πιρούνι (ή λαβίδα). Στη συνέχεια, σύρετε το καλάθι πίσω στη συσκευή.
4. Τα προϊόντα με κρούστα από ξηρή φρυγανιά θα γίνουν πιο τραγανά ψεκάζοντάς τα με λίγο φυτικό λάδι.
5. Τοποθετήστε ένα σκεύος ψησίματος ή ένα ταψί φούρνου στη συσκευή εάν θέλετε να ψήσετε ένα κέικ ή κις ή άλλα εύθραυστα υλικά.
6. Μην ετοιμάζετε στη συσκευή εξαιρετικά λιπαρά υλικά όπως λουκάνικα.

ΠΡΟΣΟΧΗ:

1. Μη βυθίζετε το περίβλημα σε νερό και μην το ξεπλένετε κάτω από τη βρύση.
2. Αποφύγετε την είσοδο υγρών στη συσκευή για να αποφύγετε ηλεκτροπληξία ή βραχυκύκλωμα.
3. Κρατήστε όλα τα υλικά στο καλάθι για να αποφύγετε οποιαδήποτε επαφή με θερμαντικά στοιχεία.
4. Μην καλύπτετε την είσοδο και την έξοδο αέρα κατά τη λειτουργία της συσκευής. Αφήστε τουλάχιστον 10 cm ελεύθερο χώρο γύρω και πάνω από τη συσκευή.
5. Η πλήρωση του καλάθιού με λάδι μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο πυρκαγιάς!
6. Μην αγγίζετε το εσωτερικό της συσκευής όταν είναι σε λειτουργία.
7. Προσέχετε τον καυτό ατμό και τον αέρα όταν αφαιρείτε το καλάθι από τη συσκευή.
8. Κατά τη λειτουργία, καυτός ατμός απελευθερώνεται μέσω της εξόδου αέρα. Κρατήστε τα χέρια και το πρόσωπό σας σε ασφαλή απόσταση από τον ατμό και την έξοδο αέρα.
9. Απενεργοποιήστε αμέσως και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα εάν δείτε σκούρο καπνό να βγαίνει από τη συσκευή, πράγμα που σημαίνει ότι το φαγητό έχει ψηθεί υπερβολικά ή η συσκευή έχει χαλάσει.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ

Εάν οι οδηγίες στη συσκευασία του προϊόντος αποκλίνουν από τις τιμές που εμφανίζονται σε αυτόν τον πίνακα, θα πρέπει να ακολουθήσετε τις οδηγίες στη συσκευασία. Προσθέστε 3 λεπτά στον χρόνο προετοιμασίας πριν ξεκινήσετε το τηγάνισμα εάν η συσκευή είναι κρύα.

Υλικό	Ποσότητα ανά ζώνη (γρ.)	Θερμ. (°C)	Χρόνος (λεπτά)		Επιπλέον πληροφορίες
			Μία ζώνη	Διπλή ζώνη	
Καρότα	360	200	13-16	25-30	Προσθέστε 1 κουταλιά της σούπας λάδι
Φασολάκια	280	200	8-10	10-15	Προσθέστε 1 κουταλιά της σούπας λάδι
Μανιτάρια	200	200	7-9	13-15	Προσθέστε 1 κουταλιά της σούπας λάδι
Γαρίδες	360	180	7-10	10-13	Προσθέστε 1 κουταλιά της σούπας λάδι
Μπριζόλες	200	180	10-20	14-28	Αλειμμένο με λάδι
Τηγανιτές πατάτες	360	200	15-22	28-32	
Στήθη κοτόπουλου	240	200	22-24	25-28	Αλειμμένο με λάδι
Παϊδάκια	200	200	14-17	17-25	Αλειμμένο με λάδι
Κοτομπουκιές	280	200	10-13	18-21	
Ρολά πίτσας	440	200	12-15	15-18	
Ροδέλες κρεμμυδιού	240	190	13-16	18-22	

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Πριν χειριστείτε ή καθαρίσετε τη συσκευή, αφήστε τη να κρυώσει για περίπου 30 λεπτά. Καθαρίζετε όλο το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής τακτικά.
2. Καθαρίστε το εξωτερικό και το εσωτερικό της συσκευής με ένα υγρό πανί και στεγνώστε με ένα μαλακό, καθαρό πανί.
3. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ λειαντικά καθαριστικά ή σφουγγάρια.
4. Αφαιρέστε το καλάθι για να αφήσετε τη συσκευή να κρυώσει πιο γρήγορα. Καθαρίστε τα καλάθια και τις σχάρες τηγανίσματος σε ζεστό νερό με ένα υγρό πλυσίματος και ένα μη λειαντικό σφουγγάρι. Στεγνώστε καλά πριν τη χρήση.
5. Καθαρίστε το θερμαντικό στοιχείο μέσα στο περίβλημα (Μπορείτε να το δείτε αφού τραβήξετε έξω το καλάθι) με μια βούρτσα καθαρισμού για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα φαγητού.

Σημείωση: Τα καλάθια και οι σχάρες τηγανίσματος πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Η συσκευή δεν λειτουργεί.	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στην πρίζα.	Τοποθετήστε το φισ σε μια γειωμένη πρίζα τοίχου.
	Δεν έχετε πατήσει το κουμπί παύσης / έναρξης για να ενεργοποιήσετε το μηχάνημα.	Πατήστε το κουμπί για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
Τα υλικά δεν τηγανίζονται πλήρως.	Η ποσότητα του φαγητού στο καλάθι είναι πολύ μεγάλη.	Βάλτε μικρότερες παρτίδες υλικών στο καλάθι. Οι μικρότερες παρτίδες τηγανίζονται πιο ομοιόμορφα.

	Η θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή ή ο χρόνος δεν είναι αρκετός.	Πατήστε "+" για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία στην απαιτούμενη θερμοκρασία ή τον επιπλέον χρόνο μαγειρέματος.
Τα υλικά δεν τηγανίζονται ομοιόμορφα.	Διαφορετικοί τύποι τροφίμων μπορεί να χρειαστούν ανακίνηση στα μισά του μαγειρέματος.	Ανακινήστε το φαγητό στα μισά του μαγειρέματος.
Τα τηγανητά σνακ δεν είναι τραγανά.	Χρησιμοποιήσατε ένα είδος σνακ που μαγειρεύεται σε μια παραδοσιακή φριτέζα.	Χρησιμοποιήσατε σνακ φούρνου ή αλείψτε ελαφρά λίγο λάδι στα σνακ για πιο τραγανό αποτέλεσμα.
Από τη συσκευή βγαίνει λευκός καπνός.	Ετοιμάζετε λιπαρά υλικά.	Φροντίστε η θερμοκρασία να είναι καλά ελεγχόμενη ώστε να είναι κάτω από 180°C, όταν τηγανίζετε λιπαρά υλικά στη φριτέζα αέρος.
	Το καλάθι εξακολουθεί να περιέχει υπολείμματα λίπους από την προηγούμενη χρήση.	Καθαρίζετε σωστά το καλάθι μετά από κάθε χρήση.
Οι φρέσκες τηγανητές πατάτες δεν τηγανίζονται ομοιόμορφα.	Δεν έχετε χρησιμοποιήσει τον σωστό τύπο πατάτας.	Χρησιμοποιήστε φρέσκες πατάτες και φροντίστε να μείνουν σφιχτές κατά το τηγάνισμα.
	Δεν έχετε ξεπλύνει σωστά τις ράβδους πατάτας πριν από το τηγάνισμα.	Ξεπλύνετε σωστά τις ράβδους πατάτας για να αφαιρέσετε το άμυλο από το εξωτερικό των ράβδων.

Οι φρέσκες τηγανητές πατάτες δεν είναι τραγανές.	Η τραγανότητα των πατατών εξαρτάται από την ποσότητα λαδιού και νερού στις τηγανητές πατάτες.	Βεβαιωθείτε ότι οι ράβδοι πατάτας έχουν στεγνώσει σωστά πριν προσθέσετε το λάδι.
		Κόψτε τις ράβδους πατάτας σε μικρότερο μέγεθος για πιο τραγανό αποτέλεσμα.
		Προσθέστε λίγο περισσότερο λάδι για πιο τραγανό αποτέλεσμα.



Αποκομιδή Παλαιού Ηλεκτρικού & Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (Ισχύει στην Ευρωπαϊκή Ένωση και άλλες Ευρωπαϊκές χώρες με συστήματα επιλεκτικής συλλογής απορριμμάτων).

Το σύμβολο αυτό επάνω στο προϊόν ή στη συσκευασία του σημαίνει ότι το προϊόν δεν πρέπει να πεταχτεί μαζί με τα οικιακά απορρίμματα αλλά πρέπει να παραδοθεί σε ένα κατάλληλο σημείο συλλογής ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού υλικού προς ανακύκλωση. Εξασφαλίζοντας τη σωστή αποκομιδή του προϊόντος βοηθάτε στην πρόληψη πιθανών αρνητικών επιπτώσεων στο περιβάλλον και την υγεία. Η ανακύκλωση των υλικών θα βοηθήσει στην εξοικονόμηση φυσικών πόρων. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, παρακαλούμε επικοινωνήστε με τις υπηρεσίες καθαριότητας του δήμου σας ή το κατάστημα όπου αγοράσατε το προϊόν.

ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

Με την παρούσα, η Γ. Ε. ΔΗΜΗΤΡΙΟΥ Α.Ε.Ε., δηλώνει ότι η παρούσα συσκευή συμμορφώνεται προς τις ουσιώδεις απαιτήσεις και τις λοιπές διατάξεις των παρακάτω Ευρωπαϊκών οδηγιών:

EMC Directive: 2014 / 30 / EU

LVD - Low Voltage Directive: 2014/ 35 / EU

ROHS Directive: 2011 / 65 / EU

УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди употреба не забравяйте да прочетете инструкциите по-долу, за да избегнете наранявания или повреди и да извлечете максимално добър резултат от използването на уреда. Съхранявайте това ръководство за употреба на сигурно място. Ако предавате уреда на друг човек, непременно дайте и това ръководство за употреба.

В случай на повреда, причинена от неспазване на инструкциите в настоящото ръководство за употреба, гаранцията ще бъде невалидна. Производителят/вносителят не носи отговорност за щети, които са резултат от неспазването на ръководството за употреба, небрежност или употреба, която не съответства на изискванията на настоящото ръководство за употреба.

1. Този уред може да се използва от деца над 8-годишна възраст и хора с ограничени физически, сензорни или умствени способности или липса на опит и знания, ако са под наблюдение или са били инструктирани за безопасното използване на уреда и разбират свързаните с него опасности.
2. Деца не трябва да си играят с уреда.
3. Почистването и поддръжката от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца, освен ако не са на възраст над 8 години и не са под наблюдение.
4. Съхранявайте уреда и неговия захранващ кабел извън обсега на деца на възраст под 8 години.
5. Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, неговия сервиз или от лице с подобна квалификация, за да се избегнат опасности.
6. За информация относно почистването на повърхностите, които влизат в контакт с хранителни продукти или олио, моля прочетете раздел „ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА“ в ръководството за употреба.
7. Този уред не е предназначен да се използва чрез външен таймер или отделно дистанционно управление.
8. Този уред е предвиден за ползване у дома или на подобни места като: в кухни за персонала на магазини, офиси и и други работни среди; ферми; от клиенти в хотели, мотели и други места за подслон; в места за подслон с полупансион.
9. Преди да свържете щепсела към контакта, проверете дали данните за напрежението и честотата съвпадат с тези на фабричната табелка.

10. Изваждайте щепсела от контакта, когато уредът не се използва и преди да бъде почистен.
11. Ако се използва удължител, той трябва да е подходящ за консумацията на енергия на уреда, в противен случай удължителят и/или щепселът могат да прегреят. Съществува опасност от нараняване поради препъване в удължителя. Бъдете внимателни, за да избегнете опасни ситуации.
12. Уверете се, че захранващият кабел не виси над остри ръбове и го дръжте далеч от горещи предмети и открит пламъци.
13. Не потапяйте уреда и щепсела във вода или други течности. Съществува опасност за живота поради токов удар!
14. За да извадите щепсела от контакта, издърпайте щепсела. Не дърпайте за кабела.
15. Не докосвайте уреда, ако е паднал във вода. Извадете щепсела от контакта, изключете уреда и го изпратете в оторизиран сервиз за ремонт.
16. Не дърпайте щепсела от контакта и не го свързвайте към контакта с мокра ръка.
17. В никакъв случай не се опитвайте да отваряте корпуса на уреда или да поправяте уреда сами. Това може да причини токов удар.
18. Никога не оставяйте уреда без наблюдение по време на употреба.
19. Този уред не е проектиран за търговска употреба.
20. Използвайте уреда само по предназначение.
21. Поставете уреда върху стабилна, равна повърхност, от която не може да падне.
22. Моля пазете продукта от прекалено замърсяване и влажност.
23. Почиствайте самия продукт с леко влажна кърпа.
24. Не оставяйте уреда да работи без надзор. Когато напускате работното си място винаги изключвайте уреда или издърпайте щепсела от контакта (дърпайте директно щепсела, не кабела).
25. Не поставяйте уреда до стена или друг уред. Оставете поне 10 см разстояние откъм задната страна, страните и над уреда.
26. При пържене с горещ въздух от отворите за излизане на въздух излиза гореща пара. Дръжте ръцете и лицето си на безопасно разстояние от парата и отворите за излизане на въздух. Имайте предвид и горещата пара и горещия въздух, когато вземате контейнера от уреда.

27. Веднага издърпайте щепсела на уреда от контакта, ако видите тъмен пушек да излиза от уреда. Изчакайте да не се вижда повече пушек, преди да извадите контейнера от уреда.
28. Преди всяка употреба на уреда се уверявайте, че нагревателният елемент и пространството около него са чисти и без хранителни остатъци, за да гарантирате безупречна функция.

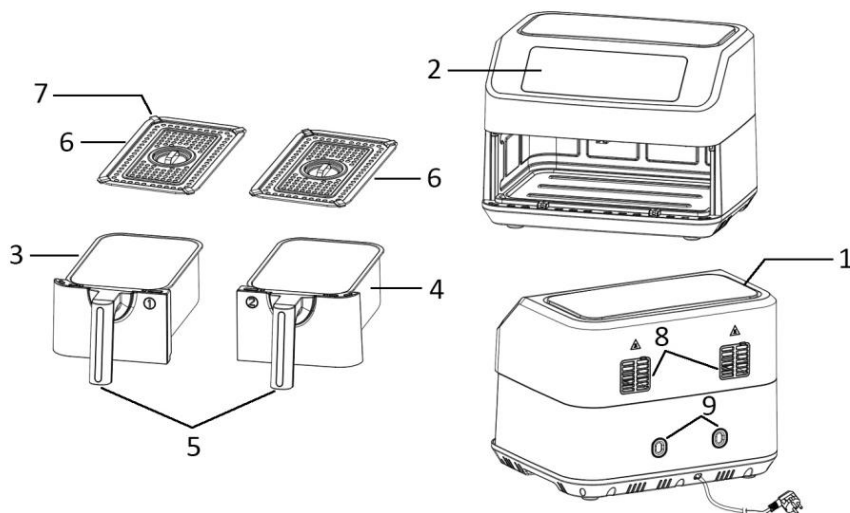


29. **Внимание – гореща повърхност**
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!! Не докосвайте повърхността по време на употреба. По време на работа на уреда температурата на достъпните повърхности може да бъде много висока.
30. От вентилационния процепа от задната страна на уреда излиза горещ въздух. Внимавайте да оставяте достатъчно разстояние до материали, които са чувствителни откъм топлина, като например стъкло.
31. Ако ползвате продукти с незалепващо покритие моля уверете се, че в същата стая не се намират птици, и че стаята може напълно да се затваря и добре да се проветрява.
32. Винаги отстранявайте хартията за печене от кошницата след употреба и преди/по време на предварително подгриване без храна.

СЕРВИЗ & ПОПРАВКА

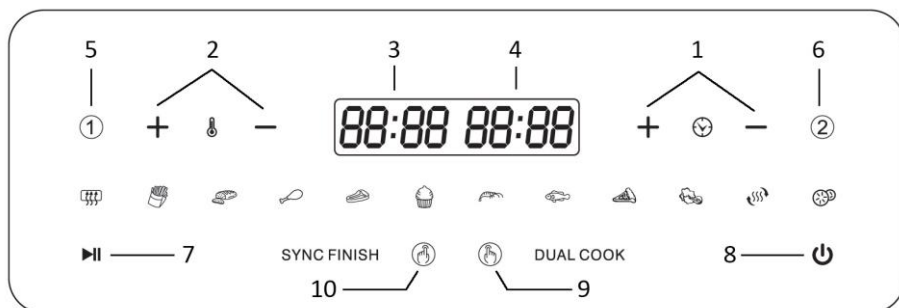
1. За обслужване или ремонт в гаранция, моля свържете се с оторизиран сервиз на SINGER, който е упоменат в гаранционната карта, която придружава продукта.
2. Не използвайте никога уреда, ако кабелът или щепсела са повредени, ако не работи нормално или е показал друга повреда. Не се опитвайте да разглобявате някоя част от уреда. Това трябва да се извършва само в оторизиран сервиз на SINGER.
3. Неспазването на тези инструкции освобождават SINGER от всяка отговорност за причинени щети и травми върху хора и животни.
4. В случай на манипулиране, ремонт или всяка модификация на уреда, направена от неквалифицирани лица или в случай на неправилна употреба, гаранцията ще бъде автоматично анулирана.

ОПИСАНИЕ НА ЧАСТИТЕ



1. Вход за въздух
2. Контролен панел и дисплей
3. Кошница 1
4. Кошница 2
5. Дръжка за кошница
6. Грил за пържене
7. Силиконови крака
8. Изход за въздух
9. Място за съхранение на захранващия кабел

Контролен панел и дисплей



1. Управление на таймера (Натиснете “+” или “-” за регулиране на времето от 1 до 60 минути)
2. Управление на температурата (Натиснете “+” или “-” за регулиране на температурата от 50°C до 200°C)
3. Дисплей на таймера и температурата за кошница 1
4. Дисплей на таймера и температурата за кошница 2
5. Бутон 1 за кошница 1
6. Бутон 2 за кошница 2
7. Бутон пауза / старт
8. Бутон готовност / отмяна
9. Бутон за двойно готвене
10. Бутон за синхронизирано завършване

Бутони на менюто

Меню	Време по подразбиране (мин.)	Температура по подразбиране (°C)
 Подгряване	3	180
 Пържени картофи	18	200
 Месо	12	200
 Пръчици	20	200
 Стек	12	180
 Кейк	25	160
 Скарриди	8	180
 Риба	10	180
 Пица	20	180
 Зеленчуци	10	160
 Загряване	15	150
 Дехидриране	360 (Регулируемо време: от 0,5 часа до 24 часа)	60


ПРЕДИ УПОТРЕБА


Първо прочетете всички инструкции преди употреба и запазете ръководството за по-късна справка. Включвайте уреда само в заземен контакт. Преди първата употреба отстранете опаковъчните материали. Почистете кошниците и скарите за пържене. (Виж “Почистване и поддръжка”) Избършете отвътре и отвън уреда с мека кърпа. Уверете се, че електрическите части остават сухи. **Този уред загрява храната във всички посоки и повечето съставки не се нуждаят от масло.**

Преди първата употреба работете с уреда в продължение на около 10 минути, за да изгорят остатъците от производството. Уверете се, че има добра вентилация. Когато го включите за първи път, уредът може да отделя малко дим и характерна миризма. Това е нормално и ще спре скоро.

Забележка: Винаги използвайте грила за пържене с прикрепени силиконови крака. Те ще помогнат за стабилизиране на грила за пържене в кошницата по време на готвене.

ИЗПОЛЗВАНЕ

1. Поставете уреда върху суха, стабилна и топлоустойчива повърхност.
2. Тъй като уредът става горещ по време на употреба, уверете се, че той не е твърде близо до други предмети.
3. Издърпайте кошницата от уреда с дръжката за кошница. Поставете грила за пържене в кошницата.
4. Поставете съставките в кошницата. (Не превишавайте MAX нивото, посочено в кошницата.) Плъзнете кошницата в уреда. Уверете се, че тя е поставена правилно и затворена напълно. Внимание: Не пълнете кошницата с масло или друга течност. Не докосвайте кошницата преди или след употреба за кратко, тъй като тя става много гореща. Дръжте кошницата само за дръжката.
5. Свържете щепсела към подходящ контакт. Машината сега е в готовност. Натиснете бутона за готовност “”, всички икони ще се покажат в контролния панел.

6. Натиснете бутона 1, след това натиснете бутоните на менюто, за да изберете функцията готвене и регулирайте времето и температурата за кошница 1; можете да натиснете “+” или “-” за регулиране на времето (1 минута / натискане) и температурата (10 градуса / натискане). Можете да натискате продължително „+“ или „-“ за бързо регулиране.
7. Натиснете бутона 2, след това натиснете бутоните на менюто, за да изберете функцията готвене и регулирайте времето и температурата за кошница 2.
8. Натиснете бутона пауза/старт; уредът ще започне да работи. Кошницата с по-малко време на работа ще завърши първа.
9. Когато процесът на готвене завърши, уредът ще спре да работи със звуков сигнал. Можете също и ръчно да изключите уреда, като натиснете бутона .
По време на работа можете да натиснете бутона пауза, за да дадете на пауза програмата и да го натиснете отново за продължаване на програмата.
10. Издърпайте кошницата от уреда с дръжката за кошница. Проверете дали съставките са готови. Ако не, просто плъзнете кошницата назад в уреда. Изберете менюто, за да настроите температурата и таймера на още няколко минути. След това натиснете бутона пауза/старт, за да пуснете уреда отново.
ЗАБЕЛЕЖКА: Можете също и да издърпате кошницата, за да проверите и разтърсите съставките по време на процеса на готвене.
11. За да отстраните съставки (напр. говеждо, пилешко, месо) с оригинално масло, при което излишното масло се събира на дъното на кошницата при пържене, моля, използвайте щипки, за да вземате съставките една по една.
За да отстраните съставки (напр. чипс, зеленчуци) без събрало се на дъното на кошницата излишно масло по време на пържене, моля, издърпайте кошницата и изсипете съставките в кухненски съд.
Забележка: Кошницата и съставките са горещи след пържене. В зависимост от типа на съставките в уреда от съда може да излиза пара.
12. След завършване на готвенето уредът е моментално готов да приготвяне на следващата партида съставки, ако е необходимо.

Функция синхронизирано завършване

- 1) Натиснете бутона "SYNC FINISH" (СИНХРОНИЗИРАНО ЗАВЪРШВАНЕ), бутонът ще мига.
- 2) Натиснете бутон 1, за да настроите програмата за готвене за кошница 1;
- 3) натиснете бутон 2, за да настроите програмата за готвене за кошница 2.
- 4) Натиснете бутона пауза/старт; зоната с повече време на работа ще стартира първа. Другата зона с по-малко време на работа ще стартира по-късно. Двете зони ще завършат работа заедно.

Функция двойно готвене

- 1) Натиснете бутона „DUAL COOK“ (ДВОЙНО ГОТВЕНЕ), след това натиснете бутоните на менюто, за да изберете функцията готвене и регулирайте времето и температурата за двете зони. Те ще работят с една и съща програма.
- 2) Натиснете бутона пауза/старт; уредът започва да работи.

Забележка:

- 1) Бутоните на менюто, таймера и температурата могат да бъдат регулирани само, докато бутон 1, бутон 2 или бутон двойно готвене мигат.
- 2) За малки количества храна можете да готвите само с едната кошница. Изберете програма за тази кошница и след това натиснете бутона пауза/старт.
- 3) Когато готвите и в двете зони, ще бъде необходимо повече време за готвене.

СЪВЕТИ ЗА ПЪРЖЕНЕ

1. Оптималното количество за хрупкави пържени храни е 350-500 грама за всяка кошница.
2. Добавете още 3 минути към времето на приготвяне, когато уредът е студен или може също и да оставите уреда да загрее за припл. 4 минути без никакви съставки в него.
3. Някои съставки изискват разтърсване по средата на времето на готвене. За да разтърсите или преобърнете съставките, издърпайте кошницата от уреда с дръжката и разтърсете или преобърнете съставките с вилица (или щипки). След това плъзнете кошницата назад в уреда.

4. Продуктите с коричка от сухи трохи ще станат по-хрупкави, ако ги напръскате с малко растително масло.
5. Поставете форма за печене или съд за фурна в уреда, ако искате да изпечете торта или киш, или други крехки продукти.
6. Не гответе прекалено мазни съставки като сосове в уреда.

ВНИМАНИЕ:

1. Не потапяйте корпуса във вода и не го изплаквайте под крана.
2. Избягвайте навлизането на всякаква течност в уреда, за да предотвратите удар от електрически ток или късо съединение.
3. Дръжте всички съставки в кошницата, за да предотвратите всякакъв контакт с нагревателните елементи.
4. Не покривайте входа и изхода за въздух, когато уредът работи. Оставете най-малко 10 см свободно пространство около и над уреда.
5. Пълненето на кошницата с масло може да причини опасност от пожар!
6. Не докосвайте вътрешността на уреда, когато той работи.
7. Пазете се от горещата пара и въздух, когато изваждате кошницата от уреда.
8. По време на работа от изхода за въздух се изпуска гореща пара. Дръжте ръцете и лицето си на безопасна дистанция от парата и изхода за въздух.
9. Незабавно изключете уреда и извадете щепсела му, ако забележите тъмен дим излизащ от уреда, което означава, че храната е прегоряла или уредът е повреден.

ТАБЛИЦА ЗА ПЪРЖЕНЕ

Ако инструкциите на опаковката на продукта се различават от стойностите посочени в таблицата, трябва да бъдат следвани инструкциите на опаковката. Добавете 3 минути към времето за приготвяне преди да стартиране пърженето, ако уредът е студен.

Съставка	Количество за зона (г)	Темп. (°C)	Време (мин.)		Допълнителна информация
			Една зона	Две зони	
Моркови	360	200	13-16	25-30	Добавете една супена лъжица масло
Зелен фасул	280	200	8-10	10-15	Добавете една супена лъжица масло
Гъби	200	200	7-9	13-15	Добавете една супена лъжица масло
Скариди	360	180	7-10	10-13	Добавете една супена лъжица масло
Стекове	200	180	10-20	14-28	Намазани с масло
пържени картофи	360	200	15-22	28-32	
Пилешки гърди	240	200	22-24	25-28	Намазани с масло
Свински пържоли	200	200	14-17	17-25	Намазани с масло
Пилешки хапки	280	200	10-13	18-21	
Ролки за пица	440	200	12-15	15-18	
Лучени кръгчета	240	190	13-16	18-22	

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

1. Преди боравене с или почистване на уреда го оставете да се охлади за около 30 минути. Почиствайте уреда отвътре и отвън редовно.
2. Почиствайте външната и вътрешната страна на уреда с влажна кърпа и ги избърсвайте до сухо с мека кърпа.
3. Не използвайте никога абразивни почистващи средства или гъби.
4. Извадете кошницата, за да позволите на уреда да се охлади по-бързо. Почистете кошниците и гриловете за пържене в гореща вода с течен препарат и неабразивна гъба. Изсушете добре преди употреба.
5. Почистете нагревателния елемент в корпуса (можете да го видите след издърпване на кошницата) с почистваща четка, за да отстраните остатъците от храна.

Забележка: Кошниците и грила за пържене мога да се мият в съдомиялна машина.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Възможна причина	Решение
Уредът не работи.	Щепселът на уреда не е свързан.	Свържете щепсела в заземен стенен контакт.
	Не сте натиснали бутона пауза / старт, за да включите машината.	Натиснете бутона, за да включите уреда.
Съставките не са изпържени напълно.	Количеството на храната в кошницата е твърде високо.	Поставяйте по-малки партиди съставки в кошницата. По-малки партиди се пържат по-равномерно.
	Температурата е твърде ниска или времето е недостатъчно.	Натиснете "+", за да регулирате температурата до необходимата температура или гответе допълнително време.

<p>Съставките са изпържени неравномерно.</p>	<p>Различни типове храна могат да изискват разтърсване по средата на времето при готвене.</p>	<p>Разтърсвайте храната по средата на времето за готвене.</p>
<p>Изпържената закуска не са хрупкави</p>	<p>Използвали сте закуска от тип за готвене в традиционен дълбок фритюрник.</p>	<p>Използвайте закуска за фурна или леко нанесете с четка малко олио върху закуските, за да станат хрупкави.</p>
<p>Бял дим излиза от уреда</p>	<p>Пригответе мазни съставки.</p>	<p>Обърнете внимание на това температурата да се контролира под 180°C, когато пържите мазни съставки във въздушния фритюрник.</p>
	<p>Съдът още съдържа мазнина от предишна употреба.</p>	<p>Почиствайте съда добре след всяка употреба.</p>
<p>Пресни пържени картофи се изпържват неравномерно.</p>	<p>Не сте използвали правилния вид картофи.</p>	<p>Използвайте пресни картофи и се уверете, че те са стабилни по време на пържене.</p>
	<p>Не сте изплакнали парчетата картофи добре преди пържене.</p>	<p>Изплаквайте парчетата картофи добре, за да отстраните нишестето от външната им страна.</p>
<p>Пресните пържени картофи не са хрупкави</p>	<p>Хрупкавината на картофите зависи от количеството масло и вода в пържените картофи</p>	<p>Уверете се, че парчетата картофи са добре изсушени, преди да добавите масло.</p>
		<p>Нарязвайте по-малки парчета картофи за по-хрупкав резултат.</p>
		<p>Добавяйте малко повече масло за по-хрупкав резултат</p>



Във връзка със стари електрически и електронни уреди (приложимо в Европейския съюз и други европейски страни с разделно събиране на отпадъци)

Този знак, намиращ се върху уреда или опаковката му, означава ,че този продукт не трябва да бъде изхвърлен заедно с обикновените битови отпадъци, а трябва да бъде предаден в предназначения за тази цел пунктове за рециклиране. Правилното рециклиране помага за опазването на околната среда. За повече информация във връзка с рециклирането на продукта се обърнете към съответните служби във Вашето Кметство или Община.

ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ

С това „Сингер Аплайансес България“ ООД заявява, че този продукт отговаря на изискванията на по-долу изброените европейски директиви:

EMC директива: 2014/30 / EC

LVD - Директива за ниско напрежение: 2014/35 / EC

ROHS директива: 2011/65 / EC

SINGER®

G. E. DIMITRIOU S.A.

6 KIFISSOU STR., 122 42 EGALEO, ATHENS, GREECE

T: +30 210 5386400, +30 210 5138141

Γ. Ε. ΔΗΜΗΤΡΙΟΥ Α.Ε.Ε.

ΚΗΦΙΣΟΥ 6, 122 42 ΑΙΓΑΛΕΩ, ΑΘΗΝΑ

T: 210 5386400, 210 5138141

VELANIS APPLIANCES A.E.

ΣΕΡΒΙΣ & ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ

ΔΥΡΡΑΧΙΟΥ 62, 104 43 ΣΕΠΟΛΙΑ

T: 210 5135874, 210 5139517

“СИНГЕР АПЛАЙНСЕС БЪЛГАРИЯ” ООД

ЕИК 203032592

ГР. СОФИЯ 1407, БУЛ. „ЧЕРНИ ВРЪХ“ 80-82, ЕТ. 3, АП. 14

ТЕЛ. 02 962 04 44 ФАКС 02 868 34 93

www.singer.gr
www.singer.bg