

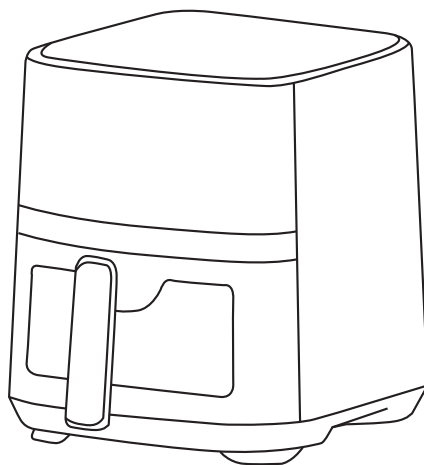
SINGER®

VITA COOK AF-4610

Air fryer

Φριτέζα αέρος

Фритюрник с горещ въздух



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 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 environments; bed and breakfast type environments.

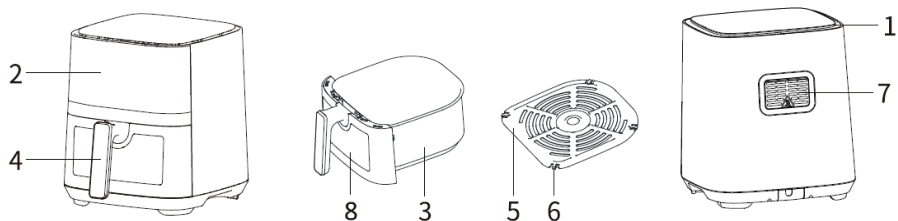
8. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
9. Before inserting the plug into the mains socket, please check that the voltage and frequency comply with the specifications on the rating label.
10. Always plug the appliance into an earthed plug socket.
11. Disconnect the mains plug from the socket when the appliance is not in use and before cleaning.
12. 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.
13. Ensure that the mains cable is not hung over sharp edges and keep it away from hot objects and open flames.
14. Do not immerse the appliance or the mains plug in water or other liquids. There is danger to life due to electric shock!
15. To remove the plug from the plug socket, pull the plug. Do not pull the power cord.
16. Do not touch the appliance if it falls into water. Remove the plug from its socket and send it to an authorized service center for repair.
17. Do not plug or unplug the appliance from the electrical outlet with a wet hand.
18. Never attempt to open the housing of the appliance, or to repair the appliance yourself. This could cause electric shock.
19. Never leave the appliance unattended during use.
20. This appliance is not designed for commercial use.
21. Do not use the appliance for other than intended use.

22. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
23. Place the appliance on a stable, level surface from which it cannot fall off.
24. Please prevent the product to be exposed to excessive dirt and humidity.
25. Clean the product itself with a slightly damp cloth.
26. 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).
27. Do not place the appliance against a wall or against other appliance. Leave at least 10cm free space on the back and sides and above the appliance.
28. 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.
29. 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.
30. 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.
31. **WARNING!! Caution, hot surface.**
 Please do not touch surface while in use. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
32. 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.

SERVICE & REPAIR

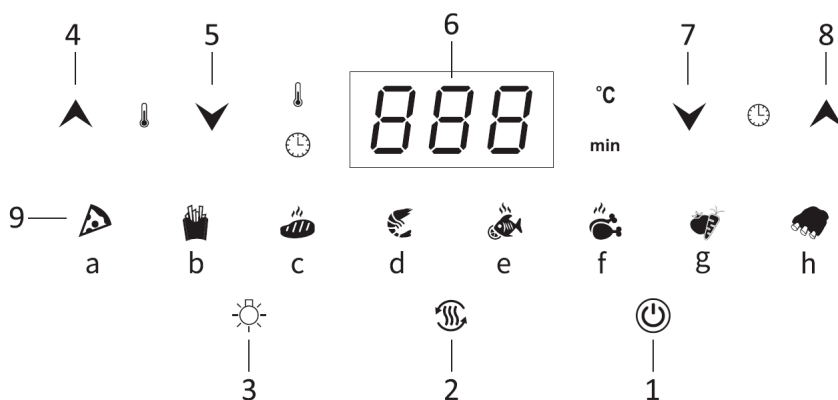
1. For service or repair under warranty, please contact the authorized service company that is mentioned on the guarantee card that accompanies the product.
2. Do not operate any product with a damaged cord or plug. If the supply cord is damaged, return the appliance to a SINGER service center for examination 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
4. Basket handle
5. Frying grill
6. Silicone feet
7. Air outlet
8. View window

Control panel and display











1. On/off button
2. Preheat button
3. Light control button
4. Temperature adjustment button (“+”)
5. Temperature adjustment button (“-”)

6. Temperature and timer display
7. Timer adjustment button (“-”)
8. Timer adjustment button (“+”)
9. Menu (listed below)

Menu:

- a). pizza, b). chips, c). steak, d). shrimps,
- e). fish, f). drumsticks, g). vegetable, h). rib

Menu setting in default (You may make adjustment according to the individual taste.)

Food	 Pizza	 Chips	 Steak	 Shrimps	 Fish	 Drumsticks	 Vegetable	 Rib
Working temperature (°C)	200	180	180	180	180	180	180	180
Working time (minutes)	8	22	18	12	14	21	15	20

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 basket and frying grill. (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. Slide the basket into the appliance. Make sure they are placed correctly and closed completely. Otherwise, the appliance will not work. Caution: 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 sends out one beep sound and enters into standby. Press the on/off button, the control panel is displayed.
6. Press the temperature adjustment button to set your desired temperature (80°C to 200°C). Press the timer adjustment button to set desired time (1 - 60 minutes). You can also long press the adjustment button for rapid adjustment.
7. You can also press the menu button to directly choose the cooking functions in the menu. If you wish to adjust the time and temperature a little, please make adjustment as step 6. The selected food icon in the menu will flash. If you need to change the menu selection when the appliance is working, you need to first press the on/off button to make a pause.
8. Press the on/off button once; the machine starts working and the on/off button flashes. The digital display shows the set temperature and the remaining time. You can press the on/off button again to make a pause. If there is no operation for about 1 minute in the pause state (The blower will be running for the first 15 seconds and then stop automatically.), the machine will automatically enter into standby with 3 beep sounds.
9. When the whole cooking process is finished, "OFF" is shown on the display, and then the blower will stop working in a few seconds. You can also manually turn off the machine by long pressing the on/off button for 3 seconds: 1) If the appliance is working, it will show "OFF" on the display and enter into standby after a few seconds; 2) if the appliance is in the state of setting, it will enter into standby directly.
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. Set the temperature and the timer to a few extra minutes. Then press the on/off button to run the machine again. NOTE: You can also pull out the basket to check and shake the ingredients during cooking

process. When you slide back the basket, the machine will continue to work with the selected setting.

11. Empty the basket, putting the food into a bowl or onto a plate. To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the basket by a pair of tongs.

To remove ingredients (e.g. beef, chicken, meat, any ingredients with original oil and will have excess oil from ingredients collected on the bottom of the basket), please use tongs to pick ingredients one by one.

To remove ingredients (e.g. chips, vegetable or ingredients with no excess oil from the ingredients), please pull out the basket, and pour ingredients to tableware.

12. After the cooking is done, the appliance is instantly ready for preparing another batch of ingredients if needed.

Two more functions:

- If you would like to preheat the appliance before cooking, press the preheat button to get default settings (80°C / 5 minutes). You can also adjust the temperature and time as you like.
- If you would like to check the food condition through the view window, press the light control button to turn on the lamp inside the appliance. The lamp will turn off automatically after stay on for 30 seconds; or you can press the button again, the lamp will be turned off.

FRYING TIPS

1. The optimal amount for crispy fries is 750 grams.
2. Some ingredients require shaking halfway through the cooking 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.
3. You can also use the appliance to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.
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.




- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the appliance.






CAUTION:

- Do not immerse the housing in water or rinse it under the tap.
- Avoid any liquid entering the appliance to prevent from electric shock or short circuit.
- Keep all ingredients in the basket to prevent any contact with heating elements.
- 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.
- Filling the basket with oil may cause a fire hazard!
- Do not touch the inside of the appliance when it is in operation.
- Be careful of the hot steam and air when you remove the basket from the appliance.
- 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.
- 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

This table shows the food product quantities, required temperature and frying times. If the instructions on the product pack should deviate from the values shown in this table, the instructions on the pack should be followed.

Type	Minimum - Maximum food ingredients amount (g)	Time (minutes)	Temperature (°C)	Overturning	Additional information
 Pizza	100-450	8-12	200		
 Chips	200-650	18-25	180	Overturning	
 Steak	100-450 1-5 pcs	10-25	180	Overturning	

 Shrimps	100-450	10-20	180	Overturning	Adding 1/2 spoon of oil
 Fish	100-450	8-15	180	Overturning	Adding 1/2 spoon of oil
 Drumsticks	100-600 1-6pcs	20-25	180	Overturning	Adding 1/2 spoon of oil
 Vegetable	100-450	12-20	180	Overturning	
 Rib	100-450	12-18	180	Overturning	

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 basket and frying grill in hot water with a washing liquid and a non-abrasive sponge. Dry well before use.

Note: The frying grill is 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 on/off button to turn on the machine.	Press the on/off 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 fried more evenly.
	The temperature is too low or the time is not enough.	Increase the temperature or cook more 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.	When you fry greasy ingredients, oil will leak into the basket. The oil produces white smoke and the basket may heat up. This does not affect the cooking result or hurt the appliance.
	The basket still contains grease residue from the previous use.	Clean the basket properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly.	You haven't used the right potato type.	Use fresh potatoes.
	You haven't rinsed the potato sticks properly before frying.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.

<p>Fresh fries are not crispy.</p>	<p>The crispness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries</p>	<p>Make sure the potato sticks have been dried properly before adding the oil.</p>
		<p>Cut the potato sticks smaller for a crispier result.</p>
		<p>Add slightly more oil for a crispier result.</p>



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 ακυρωθεί. 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. Η χρήση της συσκευής επιτρέπεται σε παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω καθώς και σε άτομα με μειωμένη αντίληψη και περιορισμένες σωματικές και πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία και γνώση υπό την προϋπόθεση ότι επιβλέπονται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τον ασφαλή τρόπο χρήσης της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους σχετικούς κινδύνους.
2. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
3. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά εκτός εάν είναι μεγαλύτερα των 8 ετών και 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 παρόμοια ειδικευμένα άτομα, προκειμένου να αποφευχθεί κάποιος κίνδυνος.

6. Όσον αφορά τις οδηγίες για τον καθαρισμό των επιφανειών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα ή λάδια, ανατρέξτε στην παράγραφο «ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ» του εγχειριδίου.
7. Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε οικιακές και παρόμοιες εφαρμογές όπως: χώρους κουζίνας προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας, από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλα περιβάλλοντα οικιστικού τύπου· περιβάλλοντα τύπου bed and breakfast.
8. Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή χωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
9. Πριν τοποθετήσετε το βύσμα στην πρίζα, βεβαιωθείτε ότι η τάση και η συχνότητα συμμορφώνονται με τις προδιαγραφές στην ετικέτα χαρακτηριστικών.
10. Συνδέστε πάντα τη συσκευή σε γειωμένη πρίζα.
11. Αποσυνδέστε το φις από την πρίζα όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται και πριν την καθαρίσετε.
12. Εάν χρησιμοποιείται καλώδιο επέκτασης, πρέπει να είναι κατάλληλο για την κατανάλωση ρεύματος της συσκευής, διαφορετικά μπορεί να προκληθεί υπερθέρμανση του καλωδίου επέκτασης ή/και του βύσματος. Υπάρχει πιθανός κίνδυνος τραυματισμών από το να σκοντάψει κανείς πάνω από το καλώδιο επέκτασης. Προσέξτε να αποφύγετε επικίνδυνες καταστάσεις.
13. Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας δεν κρέμεται από αιχμηρές άκρες και κρατήστε το μακριά από ζεστά αντικείμενα και ανοιχτές φλόγες.
14. Μην βυθίζετε τη συσκευή ή το φις σε νερό ή άλλα υγρά. Υπάρχει κίνδυνος για τη ζωή από ηλεκτροπληξία!

15. Για να αφαιρέσετε το φις από την πρίζα, τραβήξτε το φις. Μην τραβάτε το καλώδιο ρεύματος.
16. Μην αγγίζετε τη συσκευή εάν πέσει στο νερό. Βγάλτε το φις από την πρίζα και στείλτε το σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για επισκευή.
17. Μην συνδέετε ή αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα με βρεγμένο χέρι.
18. Μην επιχειρήσετε ποτέ να ανοίξετε το περίβλημα της συσκευής ή να επισκευάσετε μόνοι σας τη συσκευή. Αυτό μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.
19. Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη κατά τη χρήση.
20. Αυτή η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για εμπορική χρήση.
21. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλη χρήση από την προβλεπόμενη.
22. Μην τυλίγετε το καλώδιο γύρω από τη συσκευή και μην το λυγίζετε.
23. Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σταθερή, επίπεδη επιφάνεια από την οποία δεν μπορεί να πέσει.
24. Αποτρέψτε την έκθεση του προϊόντος σε υπερβολική βρωμιά και υγρασία.
25. Καθαρίστε το ίδιο το προϊόν με ένα ελαφρώς υγρό πανί.
26. Μη λειτουργείτε το μηχάνημα χωρίς επίβλεψη, εάν πρέπει να φύγετε από το χώρο εργασίας, απενεργοποιείτε πάντα το μηχάνημα ή βγάζετε το φις από την πρίζα (τραβήξτε το ίδιο το φις, όχι το καλώδιο).
27. Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε τοίχο ή πάνω σε άλλη συσκευή. Αφήστε τουλάχιστον 10εκ ελεύθερο χώρο στην πλάτη και στα πλαϊνά και πάνω από τη συσκευή.
28. Κατά το τηγάνισμα με ζεστό 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. Προσέχετε επίσης τον καυτό ατμό και τον αέρα όταν αφαιρείτε το καλάθι από τη συσκευή.

29. Αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από την πρίζα εάν δείτε σκούρο καπνό να βγαίνει από τη συσκευή. Περιμένετε να σταματήσει η εκπομπή καπνού προτού αφαιρέσετε το καλάθι από τη συσκευή.
30. Βεβαιωθείτε ότι πριν από κάθε χρήση της συσκευής το θερμαντικό στοιχείο και ο περιβάλλοντας χώρος είναι καθαροί και καθαρίστε τα από υπολείμματα τροφών, προκειμένου να διασφαλιστεί η άψογη λειτουργία.

31. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!! Προσοχή, ζεστή επιφάνεια.



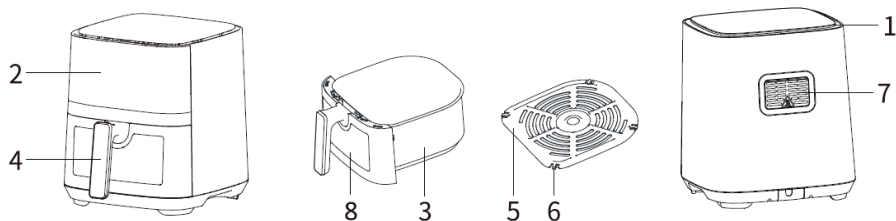
Μην αγγίζετε την επιφάνεια κατά τη χρήση. Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μπορεί να είναι υψηλή όταν η συσκευή λειτουργεί.

32. Εξέρχεται ζεστός αέρας από την οπή εξαερισμού στην πίσω πλευρά της συσκευής. Φροντίστε να κρατάτε επαρκή απόσταση από υλικά, όπως το γυαλί, που είναι ευαίσθητα στη θερμότητα.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ & ΕΠΙΣΚΕΥΗ

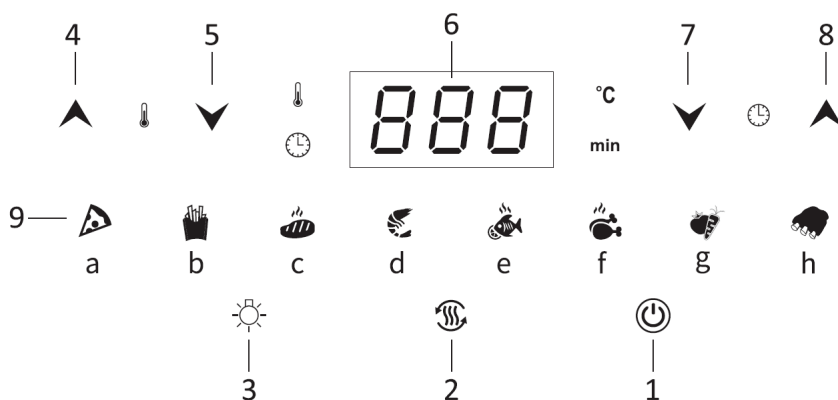
1. Για συντήρηση ή επισκευή εντός εγγύησης, παρακαλούμε επικοινωνήστε με τα στοιχεία της εταιρίας service που αναφέρονται στο φύλλο εγγύησης που συνοδεύει το προϊόν.
2. Μην λειτουργείτε τη συσκευή με φθαρμένο καλώδιο ή πρίζα, εάν το προϊόν δυσλειτουργεί ή έχει πέσει ή έχει υποστεί βλάβη με οποιονδήποτε 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 ΣΥΣΚΕΥΗΣ



1. Είσοδος αέρα
2. Πίνακας ελέγχου και οθόνη
3. Καλάθι
4. Λαβή καλαθιού
5. Σχάρα τηγανίσματος
6. Πόδια σιλικόνης
7. Έξοδος αέρα
8. Προβολή παραθύρου

Πίνακας ελέγχου και οθόνη



1. Κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
2. Κουμπί προθέρμανσης
3. Κουμπί ελέγχου φωτός
4. Κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας (“+”)
5. Κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας (“-”)

6. Ένδειξη θερμοκρασίας και χρονοδιακόπτη
7. Κουμπί ρύθμισης χρονοδιακόπτη (“-”)
8. Κουμπί ρύθμισης χρονοδιακόπτη (“+”)
9. Μενού (αναφέρεται παρακάτω)

Μενού:

a). Πίτσα, b). Πατάτες c). Μπριζόλα d). Γαρίδες e). Ψάρι, f). Μπουτάκια κοτόπουλου, g). Λαχανικά, h). Παϊδάκια

Ρύθμιση μενού ως προεπιλογή (Μπορείτε να κάνετε προσαρμογή ανάλογα με το προσωπικό σας γούστο.)

Τροφή	 Πίτσα	 Πατάτες	 Μπριζόλα	 Γαρίδες	 Ψάρι	 Μπουτάκια κοτόπουλου	 Λαχανικά	 Παϊδάκια
Θερμοκρασία λειτουργίας (°C)	200	180	180	180	180	180	180	180
Χρόνος λειτουργίας (λεπτά)	8	22	18	12	14	21	15	20

ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Διαβάστε πρώτα όλες τις οδηγίες πριν από τη χρήση και φυλάξτε το εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά. Συνδέστε αυτή τη συσκευή μόνο σε γειωμένη πρίζα. Πριν από την πρώτη χρήση, αφαιρέστε τα υλικά συσκευασίας. Καθαρίστε το καλάθι και τη σχάρα. (Βλ. «ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ») Σκουπίστε το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής με ένα μαλακό πανί. Βεβαιωθείτε ότι τα ηλεκτρικά μέρη παραμένουν στεγνά. **Αυτή η συσκευή ζεσταίνει τα τρόφιμα προς όλες τις κατευθύνσεις και τα περισσότερα συστατικά δεν χρειάζονται λάδι.**

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

Σημείωση: Χρησιμοποιείτε πάντα τη σχάρα με τα πόδια σιλικόνης συνδεδεμένα. 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 σάρα τηγανίσματος στο καλάθι.
4. Τοποθετήστε τα υλικά στο καλάθι. Σύρετε το καλάθι μέσα στη συσκευή. Βεβαιωθείτε ότι έχουν τοποθετηθεί σωστά και κλειστά εντελώς. Διαφορετικά, η συσκευή δεν θα λειτουργήσει. Προσοχή: 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 ρεύματος σε κατάλληλη πρίζα. Το μηχάνημα εκπέμπει έναν ήχο μπιπ και μπαίνει σε κατάσταση αναμονής. Πατήστε το κουμπί on/off, εμφανίζεται ο πίνακας ελέγχου.
6. Πατήστε το κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία (80°C έως 200°C). Πατήστε το κουμπί ρύθμισης χρονοδιακόπτη για να ρυθμίσετε την επιθυμητή ώρα (1 - 60 λεπτά). Μπορείτε επίσης να πατήσετε παρατεταμένα το κουμπί ρύθμισης για γρήγορη ρύθμιση.
7. Μπορείτε επίσης να πατήσετε το κουμπί μενού για να επιλέξετε απευθείας τις λειτουργίες μαγειρέματος στο μενού. Εάν θέλετε να ρυθμίσετε λίγο την ώρα και τη θερμοκρασία, κάντε προσαρμογή στο βήμα 6. Το εικονίδιο του επιλεγμένου φαγητού στο μενού θα αναβοσβήσει. Εάν πρέπει να αλλάξετε την επιλογή μενού όταν η συσκευή λειτουργεί, πρέπει πρώτα να πατήσετε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης για να κάνετε μια παύση.
8. Πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης μία φορά. το μηχάνημα ξεκινά να λειτουργεί και το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης αναβοσβήνει. Η ψηφιακή οθόνη δείχνει τη ρυθμισμένη θερμοκρασία και τον υπολειπόμενο χρόνο. Μπορείτε να πατήσετε ξανά το κουμπί on/off για να κάνετε μια παύση. Εάν δεν εκτελεστεί καμία λειτουργία για περίπου 1 λεπτό σε κατάσταση παύσης (Ο ανεμιστήρας θα λειτουργεί για τα πρώτα 15 δευτερόλεπτα και μετά θα σταματήσει αυτόματα.), το μηχάνημα θα μπει αυτόματα

σε κατάσταση αναμονής με 3 ήχους μπιπ.

9. Όταν ολοκληρωθεί η όλη διαδικασία μαγειρέματος, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "OFF" και στη συνέχεια ο ανεμιστήρας θα σταματήσει να λειτουργεί σε λίγα δευτερόλεπτα. Μπορείτε επίσης να απενεργοποιήσετε χειροκίνητα το μηχάνημα πατώντας παρατεταμένα το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης για 3 δευτερόλεπτα:
 - 1) Εάν η συσκευή λειτουργεί, θα εμφανίσει το "OFF" στην οθόνη και θα μπει σε κατάσταση αναμονής μετά από μερικά δευτερόλεπτα.
 - 2) εάν η συσκευή βρίσκεται σε κατάσταση ρύθμισης, θα μπει απευθείας σε κατάσταση αναμονής.
10. Τραβήξτε το καλάθι από τη συσκευή από τη λαβή του καλάθιού. Ελέγξτε αν τα υλικά είναι έτοιμα. Εάν όχι, απλώς σύρετε το καλάθι πίσω στη συσκευή. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία και το χρονόμετρο σε μερικά επιπλέον λεπτά. Στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης για να λειτουργήσει ξανά το μηχάνημα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μπορείτε επίσης να τραβήξετε έξω το καλάθι για να ελέγξετε και να ανακινήσετε τα υλικά κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος. Όταν σύρετε προς τα πίσω το καλάθι, το μηχάνημα θα συνεχίσει να λειτουργεί με την επιλεγμένη ρύθμιση.

11. Αδειάστε το καλάθι, βάζοντας το φαγητό σε ένα μπολ ή σε ένα πιάτο. Για να αφαιρέσετε μεγάλα ή εύθραυστα συστατικά, σηκώστε τα υλικά από το καλάθι με μια λαβίδα.

Για να αφαιρέσετε τα συστατικά (π.χ. βόειο κρέας, κοτόπουλο, κρέας, τυχόν συστατικά με λάδι και θα έχει περιττό λάδι από τα συστατικά που συλλέγονται στο κάτω μέρος του καλάθιού), χρησιμοποιήστε λαβίδες για να διαλέξετε τα συστατικά ένα προς ένα.

Για να αφαιρέσετε συστατικά (π.χ. πατατάκια, λαχανικά ή συστατικά χωρίς περιττό λάδι από τα συστατικά), τραβήξτε έξω το καλάθι και ρίξτε τα υλικά στα επιτραπέζια σκεύη.
12. Αφού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, η συσκευή είναι αμέσως έτοιμη για προετοιμασία άλλης παρτίδας συστατικών, εάν χρειαστεί.

Δύο ακόμη λειτουργίες:

- Εάν θέλετε να προθερμάνετε τη συσκευή πριν το μαγείρεμα, πατήστε το κουμπί προθέρμανσης για να λάβετε τις προεπιλεγμένες

ρυθμίσεις (80°C / 5 λεπτά). Μπορείτε επίσης να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία και την ώρα όπως θέλετε.

- Εάν θέλετε να ελέγξετε την κατάσταση των τροφίμων μέσα από το παράθυρο προβολής, πατήστε το κουμπί ελέγχου φωτός για να ανάψετε τη λάμπα μέσα στη συσκευή. Η λάμπα θα σβήσει αυτόματα αφού παραμείνει αναμμένη για 30 δευτερόλεπτα ή μπορείτε να πατήσετε ξανά το κουμπί, η λάμπα θα σβήσει.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ

1. Η βέλτιστη ποσότητα για τραγανές πατάτες είναι 750 γραμμάρια.
2. Ορισμένα συστατικά απαιτούν ανακίνηση στα μισά του χρόνου μαγειρέματος. 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.
3. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για να ξαναζεστάνετε υλικά. Για να ζεστάνετε ξανά τα υλικά, ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 150°C για έως και 10 λεπτά.
4. Τα προϊόντα με κρούστα από ξηρή τριμμένη φρυγανιά θα γίνουν πιο τραγανά ψεκάζοντάς τα με λίγο φυτικό λάδι.
5. Τοποθετήστε ένα ταψί ή ένα ταψί φούρνου στη συσκευή εάν θέλετε να ψήσετε ένα κέικ ή κίς ή άλλα εύθραυστα υλικά.
6. Μην προετοιμάζετε στη συσκευή εξαιρετικά λιπαρά συστατικά όπως λουκάνικα.

ΠΡΟΣΟΧΗ:







1. Μην βυθίζετε το περίβλημα σε νερό και μην το ξεπλένετε κάτω από τη βρύση.
2. Αποφύγετε την είσοδο υγρού στη συσκευή για να αποφύγετε ηλεκτροπληξία ή βραχυκύκλωμα.
3. Κρατήστε όλα τα υλικά στο καλάθι για να αποφύγετε οποιαδήποτε επαφή με αντιστάσεις.
4. Μην καλύπτετε την είσοδο και την έξοδο αέρα όταν η συσκευή λειτουργεί. Αφήστε τουλάχιστον 10εκ 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, απελευθερώνεται ζεστός ατμός 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 καπνό να βγαίνει από τη συσκευή, πράγμα που σημαίνει ότι το φαγητό έχει ψηθεί υπερβολικά ή η συσκευή έχει χαλάσει.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΓΙΑ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ

Αυτός ο πίνακας δείχνει τις ποσότητες των τροφίμων, την απαιτούμενη θερμοκρασία και τους χρόνους τηγανίσματος. 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.

Είδος	Ελάχιστο – Μέγιστο υλικό τροφίμων σε βάρος (g)	Χρόνος (λεπτά)	Θερμοκρασία (°C)	Ανακάτεμα	Επιπλέον πληροφορίες
 Πίτσα	100-450	8-12	200		
 Πατάτες	200-650	18-25	180	Ανακάτεμα	
 Μπριζόλα	100-450 1-5 pcs	10-25	180	Ανακάτεμα	
 Γαρίδες	100-450	10-20	180	Ανακάτεμα	Προσθέστε 1/2 κουτάλι λάδι
 Ψάρι	100-450	8-15	180	Ανακάτεμα	Προσθέστε 1/2 κουτάλι λάδι
 Μπουτάκια κοτόπουλου	100-600 1-6pcs	20-25	180	Ανακάτεμα	Προσθέστε 1/2 κουτάλι λάδι

 Λαχανικά	100-450	12-20	180	Ανακάτεμα	
 Παϊδάκια	100-450	12-18	180	Ανακάτεμα	

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Πριν χειριστείτε ή καθαρίσετε τη συσκευή, αφήστε τη να κρυώσει για περίπου 30 λεπτά. Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή σε όλο το εσωτερικό και το εξωτερικό.
2. Καθαρίστε το εξωτερικό και το εσωτερικό της συσκευής με ένα υγρό πανί και στεγνώστε με ένα μαλακό καθαρό πανί.
3. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ λειαντικά καθαριστικά ή σφουγγάρια.
4. Αφαιρέστε το καλάθι για να αφήσετε τη συσκευή να κρυώσει πιο γρήγορα. Καθαρίστε το καλάθι και τη σχάρα σε ζεστό νερό με ένα υγρό πλυσίματος και ένα μη λειαντικό σφουγγάρι. Στεγνώστε καλά πριν τη χρήση.

Σημείωση: Η σχάρα τηγανίσματος πλένεται στο πλυντήριο πιάτων.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Η συσκευή δεν λειτουργεί.	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στην πρίζα.	Τοποθετήστε το φιν σε μια γειωμένη πρίζα.
	Δεν έχετε πατήσει το κουμπί on/off για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.	Πατήστε το κουμπί on/off για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.

Τα υλικά δεν τηγανίζονται εντελώς.	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.	Αυξήστε τη θερμοκρασία ή μαγειρέψτε περισσότερο χρόνο.
Τα υλικά τηγανίζονται άνομοιόμορφα	Διαφορετικοί τύποι τροφίμων μπορεί να χρειαστεί να ανακινηθούν στη διάρκεια του μέσου χρόνου μαγειρέματος.	Ανακινήστε το φαγητό στη διάρκεια του μέσου χρόνου μαγειρέματος.
Τα τηγανητά σνακ δεν είναι τραγανά.	Χρησιμοποιήσατε ένα είδος σνακ που θα μαγειρευτεί σε μια παραδοσιακή φριτέζα.	Χρησιμοποιήστε σνακ φούρνου ή αλείψτε ελαφρά λίγο λάδι στα σνακ για πιο τραγανό αποτέλεσμα.
Από τη συσκευή βγαίνει λευκός καπνός.	Ετοιμάζετε λιπαρά υλικά.	Όταν τηγανίζετε λιπαρά υλικά, το λάδι θα διαρρεύσει στο καλάθι. Το λάδι παράγει λευκό καπνό και το καλάθι μπορεί να ζεσταθεί. Αυτό δεν επηρεάζει το αποτέλεσμα μαγειρέματος ούτε βλάπτει τη συσκευή.
	Το καλάθι εξακολουθεί να περιέχει υπολείμματα λίπους από την προηγούμενη χρήση.	Καθαρίζετε σωστά το καλάθι μετά από κάθε χρήση.

<p>Οι φρέσκες πατάτες τηγανίζονται άνομοιόμορφα.</p>	<p>Δεν έχετε χρησιμοποιήσει τον σωστό τύπο πατάτας.</p>	<p>Χρησιμοποιήστε φρέσκες πατάτες.</p>
	<p>Δεν έχετε ξεπλύνει σωστά τις πατάτες πριν τηγανίσετε.</p>	<p>Ξεπλύνετε σωστά τις πατάτες για να αφαιρέσετε το άμυλο από το εξωτερικό τους.</p>
<p>Οι φρέσκες πατάτες δεν είναι τραγανές.</p>	<p>Η τραγανότητα των πατατών εξαρτάται από την ποσότητα λαδιού και νερού στις πατάτες.</p>	<p>Βεβαιωθείτε ότι οι πατάτες έχουν στεγνώσει σωστά πριν προσθέσετε το λάδι.</p>
		<p>Κόψτε τις πατάτες μικρότερα κομμάτια για πιο τραγανό αποτέλεσμα.</p>
		<p>Προσθέστε λίγο περισσότερο λάδι για πιο τραγανό αποτέλεσμα.</p>



Αποκομιδή Παλαιού Ηλεκτρικού & Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (Ισχύει στην Ευρωπαϊκή Ένωση και άλλες Ευρωπαϊκές χώρες με συστήματα επλεκτικής 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

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди употреба не забравяйте да прочетете всички инструкции по-долу, за да избегнете нараняване или повреда и да получите най-добри резултати от уреда. Уверете се, че съхранявате това ръководство на сигурно място. Ако дадете или прехвърлите този уред на някой друг, не забравяйте да включите и това ръководство.

В случай на повреда, причинена от потребител, който не е спазил инструкциите в това ръководство, гаранцията ще бъде невалидна. Производителят/вносителят не поема отговорност за щети, причинени от неспазване на ръководството, небрежна употреба или употреба, която не е в съответствие с изискванията на това ръководство.

1. Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и познания, ако са под наблюдение или са инструктирани относно използването на уреда по безопасен начин и разбират включените опасности.
2. Децата не трябва да си играят с уреда.
3. Почистването и потребителската поддръжка не трябва да се извършват от деца, освен ако не са на възраст над 8 години и са под надзор.
4. Дръжте уреда и неговия кабел далеч от обсега на деца под 8 години.
5. Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, негов сервизен агент или лица с подобна квалификация, за да се избегне опасност.
6. Относно инструкциите за почистване на повърхности, които влизат в контакт с храна или мазнина, вижте параграфа „ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА“ от

ръководството.

7. Този уред е предназначен за използване в домакинства и подобни приложения като: кухненски помещения за персонала в магазини, офиси и други работни среди; селски къщи; от клиенти в хотели, мотели и други среди от жилищен тип; места тип нощувка и закуска.
8. Този уред не е предназначен да се управлява с помощта на външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
9. Преди да поставите щепсела в контакта, моля, проверете дали напрежението и честотата отговарят на спецификациите на етикета с данни.
10. Винаги включвайте уреда в заземен контакт.
11. Изключете щепсела от контакта, когато уредът не се използва и преди почистване.
12. Ако се използва удължителен кабел, той трябва да е съобразен с консумацията на енергия на уреда, в противен случай може да възникне прегряване на удължителния кабел и/или щепсела. Съществува потенциален риск от нараняване при спъване в удължителния кабел. Бъдете внимателни, за да избегнете опасни ситуации.
13. Уверете се, че захранващият кабел не е окачен на остри ръбове и го дръжте далеч от горещи предмети и открит пламък.
14. Не потапяйте уреда или щепсела във вода или други течности. Има опасност за живота поради токов удар!
15. За да извадите щепсела от контакта, издърпайте щепсела. Не дърпайте захранващия кабел.
16. Не докосвайте уреда, ако падне във вода. Извадете щепсела от контакта и го изпратете в оторизиран сервизен център за ремонт.

17. Не включвайте и не изключвайте уреда от електрическия контакт с мокра ръка.
18. Никога не се опитвайте да отворите корпуса на уреда или да го ремонтирате сами. Това може да причини токов удар.
19. Никога не оставяйте уреда без надзор по време на употреба.
20. Този уред не е предназначен за търговска употреба.
21. Не използвайте уреда за употреба, различна от предвидената.
22. Не навивайте кабела около уреда и не го огъвайте.
23. Поставете уреда върху стабилна, равна повърхност, от която не може да падне.
24. Моля, не допускайте излагането на продукта на прекомерно замърсяване и влажност.
25. Почистете самия продукт с леко влажна кърпа.
26. Не работете с машината без надзор, ако трябва да напуснете работното място, винаги изключвайте машината или изваждайте щепсела от контакта (дърпайте самия щепсел, а не кабела).
27. Не поставяйте уреда срещу стена или срещу друг уред. Оставете поне 10 см свободно пространство отзад, отстрани и над уреда.
28. По време на пържене с горещ въздух през отворите за изпускане на въздух се изпуска гореща пара. Дръжте ръцете и лицето си на безопасно разстояние от парата и от отворите за изпускане на въздух. Също така внимавайте с гореща пара и въздух, когато изваждате кошницата от уреда.
29. Незабавно изключете уреда от контакта, ако видите тъмен дим, излизащ от уреда. Изчакайте отделянето на

дим да спре, преди да извадите кошницата от уреда.

30. Преди всяка употреба на уреда се уверете, че нагревателният елемент и околната среда са чисти и почистени от всякакви остатъци от храна, за да се осигури безупречна работа.

31. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!! Внимание: гореща повърхност.



Моля, не докосвайте повърхността, докато се използва.

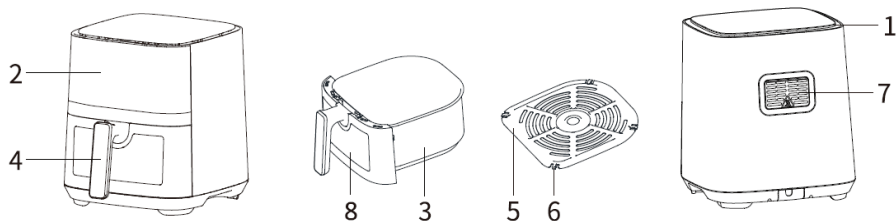
Температурата на достъпните повърхности може да е висока, когато уредът работи.

32. Горещ въздух излиза от вентилационния отвор на задната страна на уреда. Не забравяйте да спазвате достатъчно разстояние до материали, като стъкло, които са чувствителни на топлина.

СЕРВИЗ & ПОПРАВКА

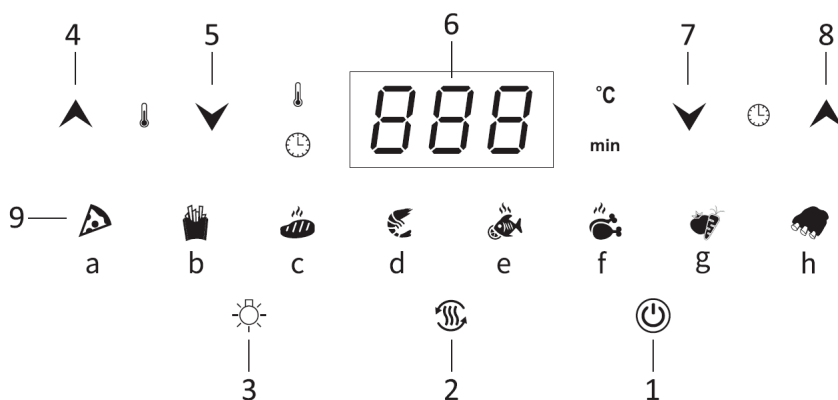
1. За обслужване или ремонт в гаранция, моля свържете се с оторизиран сервиз на SINGER, който е упоменат в гаранционната карта, която придружава продукта.
2. Не използвайте никога уреда, ако кабелът или щепсела са повредени, ако не работи нормално или е показал друга повреда. Не се опитвайте да разглобявате 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
4. Дръжка на коша
5. Скара за пържене
6. Силиконови крачета
7. Изход за въздух
8. Прозорец за преглед

Контролен панел и дисплей



1. Бутон за включване/изключване
2. Бутон за предварително загряване
3. Бутон за управление на светлината
4. Бутон за регулиране на температурата (“+”)
5. Бутон за регулиране на температурата (“-”)

6. Дисплей за температура и таймер
7. Бутон за настройка на таймера (“-”)
8. Бутон за настройка на таймера (“+”)
9. Меню (посочено по-долу)

МЕНЮ:

- а). пица, б). чипс, в). пържола, г). скариди,
- д). риба, е). бутчета, г). зеленчук, з). Ребро

Настройка на менюто по подразбиране (Можете да направите корекция според индивидуалния вкус.)

ХРАНА	 ПИЦА	 КАРТОФИ	 ПЪРЖОЛА	 СКАРИДИ	 РИБА	 БУТЧЕТА	 ЗАЛЕНЧУЦИ	 РЕБРА
РАБОТНА ТЕМПЕРАТУРА (°C)	200	180	180	180	180	180	180	180
РАБОТНО ВРЕМЕ (МИНУТИ)	8	22	18	12	14	21	15	20

ПРЕДИ УПОТРЕБА

Първо прочетете всички инструкции преди употреба и запазете ръководството за последващи справки. Включвайте този уред само в заземен контакт. Преди първа употреба отстранете опаковъчните материали. Почистете кошницата и скарата за пържене. (Вижте „ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА“) Избършете уреда отвътре и отвън с мека кърпа. Уверете се, че електрическите части остават сухи. **Този уред загрява храната във всички посоки и повечето от съставките не се нуждаят от мазнина.**

Преди първата употреба включете уреда за около 10 минути, за да изгорите остатъците от производството. Уверете се, че има добра вентилация. Уредът може да отдели малко дим и характерна миризма, когато го включите за първи път. Това е нормално и скоро ще спре.

Забележка: Винаги използвайте скарата за пържене с поставени силиконови крачета. Те ще помогнат за стабилизиране на скарата за пържене в кошницата по време на готвене.

ИЗПОЛЗВАНЕ

1. Поставете уреда върху суха, стабилна и устойчива на топлина повърхност.
2. Тъй като уредът се нагорещява по време на употреба, уверете се, че не е твърде близо до други предмети.
3. Издърпайте кошницата от уреда за дръжката на кошницата. Поставете скарата за пържене в кошницата.
4. Поставете съставките в кошницата. Плъзнете кошницата в уреда. Уверете се, че са поставени правилно и затворени напълно. В противен случай уредът няма да работи. Внимание: Не докосвайте кошницата по време на употреба или след употреба за кратко време, тъй като става много гореща. Дръжте кошницата само за дръжката.
5. Свържете щепсела към подходящ контакт. Машината издава един звуков сигнал и влиза в режим на готовност. Натиснете бутона за включване/изключване, показва се контролният панел.
6. Натиснете бутона за регулиране на температурата, за да зададете желаната температура (80 °C до 200 °C). Натиснете бутона за настройка на таймера, за да зададете желаното време (1 - 60 минути). Можете също така да натиснете дълго бутона за регулиране за бързо регулиране.
7. Можете също да натиснете бутона за меню, за да изберете директно функциите за готвене в менюто. Ако желаете да коригирате малко времето и температурата, моля, направете корекция като стъпка 6. Избраната икона за храна в менюто ще мига. Ако трябва да промените избора на менюто, докато уредът работи, трябва първо да натиснете бутона за включване/изключване, за да направите пауза.
8. Натиснете веднъж бутона за включване/изключване; машината започва да работи и бутонът за включване/изключване мига. Цифровият дисплей показва зададената температура и оставащото време. Можете да натиснете отново бутона за включване/изключване, за да направите пауза. Ако няма операция за около 1 минута в състояние на пауза (Вентилаторът ще работи през първите 15 секунди и след това ще спре автоматично.), машината автоматично ще влезе в режим на готовност с 3 звукови сигнала.
9. Когато целият процес на готвене приключи, на дисплея се показва

“OFF” и след това вентилаторът ще спре да работи след няколко секунди. Можете също така ръчно да изключите машината чрез продължително натискане на бутона за включване/изключване за 3 секунди: 1) Ако уредът работи, той ще покаже “OFF” на дисплея и ще влезе в режим на готовност след няколко секунди; 2) ако уредът е в състояние на настройка, той ще влезе директно в режим на готовност.

10. Издърпайте кошницата от уреда за дръжката на кошницата. Проверете дали съставките са готови. Ако не, просто плъзнете кошницата обратно в уреда. Задайте температурата и таймера на няколко допълнителни минути. След това натиснете бутона за включване/изключване, за да стартирате машината отново.

ЗАБЕЛЕЖКА: Можете също така да издърпате кошницата, за да проверите и разклатите съставките по време на процеса на готвене. Когато плъзнете кошницата назад, машината ще продължи да работи с избраната настройка.

11. Изпразнете кошницата, като поставите храната в купа или върху чиния. За да премахнете големи или крехки съставки, повдигнете съставките от кошницата с чифт щипки.

За да премахнете съставки (напр. говеждо, пилешко, месо, всички съставки с оригинално мазнина и ще имате излишно мазнина от съставките, събрани на дъното на кошницата), моля, използвайте щипки, за да вземете съставките една по една.

За да премахнете съставки (напр. чипс, зеленчуци или съставки без излишно мазнина от съставките), моля, издърпайте кошницата и изсипете съставките в съдовете за хранене.

12. След приключване на готвенето уредът е незабавно готов за приготвяне на друга партида съставки, ако е необходимо.

Още две функции:

- Ако искате да загреете уреда преди готвене, натиснете бутона за предварително загряване, за да получите настройките по подразбиране (80°C / 5 минути). Можете също така да регулирате температурата и времето, както желаете.
- Ако искате да проверите състоянието на храната през прозореца за наблюдение, натиснете бутона за управление на светлината, за да включите лампата вътре в уреда. Лампата ще се изключи

автоматично, след като остане включена за 30 секунди; или можете да натиснете бутона отново, лампата ще се изключи.

СЪВЕТИ ЗА ПЪРЖЕНЕ

1. Оптималното количество за хрупкави пържени картофи е 750 грама.
2. Някои съставки изискват разклащане по средата на времето за готвене. За да разклатите или обърнете съставките, издърпайте кошницата от уреда за дръжката и я разклатете или обърнете съставките с вилица (или щипка). След това плъзнете кошницата обратно в уреда.
3. Можете също да използвате уреда за претопляне на съставките. За да затоплите съставките, настройте температурата на 150°C за до 10 минути.
4. Продуктите с коричка от сух галета ще станат по-хрупкави, като ги напръскате с малко растителна мазнина.
5. Поставете форма за печене или съд за фурна в уреда, ако искате да изпечете торта или киш или други крехки продукти.
6. Не пригответе в уреда изключително мазни продукти като колбаси.

ВНИМАНИЕ:









1. Не потапяйте корпуса във вода и не го изплаквайте под чешмата.
2. Избягвайте навлизането на течност в уреда, за да предотвратите токов удар или късо съединение.
3. Съхранявайте всички съставки в кошницата, за да предотвратите контакт с нагревателни елементи.
4. Не покривайте входа и изхода на въздуха, когато уредът работи. Оставете поне 10 см свободно пространство около и над уреда.
5. Пълненето на кошницата с мазнина може да предизвика опасност от пожар!
6. Не докосвайте вътрешността на уреда, когато работи.
7. Внимавайте с горещата пара и въздух, когато изваждате кошницата от уреда.
8. По време на работа през изхода за въздух се изпуска гореща пара. Дръжте ръцете и лицето си на безопасно разстояние от парата и

изхода на въздуха.

- Незабавно изключете уреда и го извадете от контакта, ако видите тъмен дим, излизащ от уреда, което означава, че храната е препечена или уредът се е повредил.

ТАБЛИЦА ЗА Готвене

Тази таблица показва количествата хранителни продукти, необходимата температура и времето за пържене. Ако инструкциите на опаковката на продукта се отклоняват от стойностите, показани в тази таблица, трябва да се следват инструкциите на опаковката.

Вид	Минимално - максимално количество хранителни съставки (g)	Време в Минути	Температура (°C)	Преобръщане	Допълнителна информация
 Пица	100-450	8-12	200		
 Картофи	200-650	18-25	180	Преобръщане	
 Пържола	100-450 1-5 pcs	10-25	180	Преобръщане	
 Скариди	100-450	10-20	180	Преобръщане	Добавя се 1/2 лъжица олио
 Рибa	100-450	8-15	180	Преобръщане	Добавя се 1/2 лъжица олио
 Бутчета	100-600 1-6pcs	20-25	180	Преобръщане	Добавя се 1/2 лъжица олио
 Зеленчуци	100-450	12-20	180	Преобръщане	
 Ребра	100-450	12-18	180	Преобръщане	

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Преди да боравите или почиствате уреда, оставете го да изстине за около 30 минути. Редовно почиствайте уреда отвътре и отвън.

2. Почистете уреда отвън и отвътре с влажна кърпа и подсушете с мека чиста кърпа.
3. Никога не използвайте абразивни почистващи препарати или гъби.
4. Извадете кошницата, за да оставите уреда да се охлади по-бързо. Почистете кошницата и скарата за пържене в гореща вода с миеща течност и неабразивна гъба. Подсушете добре преди употреба.

Забележка: Скарата за пържене може да се мие в съдомиялна машина.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Възможна причина	Решение
Уредът не работи.	Уредът не е включен в контакта.	Поставете щепсела в заземен контакт.
	Не сте натиснали бутона за включване/ изключване, за да включите машината.	Натиснете бутона за включване/ изключване, за да включите уреда.
Съставките не се изпържват напълно.	Количеството храна в кошницата е твърде голямо.	Поставете по-малки партиди съставки в кошницата. По-малките партиди се пържат по-равномерно.
	Температурата е твърде ниска или времето не е достатъчно.	Увеличете температурата или гответе повече време.
Съставките се пържат неравномерно.	Може да се наложи различните видове храни да се разклатят наполовина по време на готвене.	Разклатете храната наполовина по време на готвене.

<p>Пържените закуски не са хрупкави.</p>	<p>Използвали сте вид закуски, които трябва да се приготвят в традиционен фритюрник.</p>	<p>Използвайте закуски на фурна или леко намажете с четка малко мазнина върху закуските за по-хрупкав резултат.</p>
<p>От уреда излиза бял дим.</p>	<p>Пригответе мазни съставки.</p>	<p>Когато пържите мазни съставки, мазнината ще изтече в кошницата. Мазнината произвежда бял дим и кошницата може да се нагрее. Това не влияе на резултата от готвене и не поврежда уреда.</p>
	<p>Кошницата все още съдържа остатъци от мазнина от предишната употреба.</p>	<p>Почиствайте правилно кошницата след всяка употреба.</p>
<p>Пресните пържени картофи се изпържват неравномерно.</p>	<p>Не сте използвали правилния вид картофи.</p>	<p>Използвайте пресни картофи.</p>
	<p>Не сте изплакнали добре картофите преди пържене.</p>	<p>Изплакнете добре картофите за да отстраните нишестето от външната страна на пръчиците.</p>

<p>Пресните пържени картопки не са хрупкави.</p>	<p>Хрупкавостта на пържените картофи зависи от количеството мазнина и вода в пържените картофи</p>	<p>Уверете се, че картофите са изсушени добре, преди да добавите мазнината.</p>
		<p>Нарежете картофите по-малки за по-хрупкав резултат.</p>
		<p>Добавете малко повече мазнина 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 предназначените 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 АПЛАЙАНСЕС 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