

Homa

EN: AIR FRYER | Instruction Manual

BG: ФРИТЮРНИК БЕЗ МАЗНИНА | Инструкции за работа

RO: FRITEUZĂ CU AER CALD | Instrucțiuni de utilizare

GR: ΦΡΙΤΕΖΑ ΘΕΡΜΟΥ ΑΕΡΑ | Εγχειρίδιο λειτουργιών



Model: HF-351M

1450W

220-240V~50/60Hz

EN: Please read the instructions manual before using the appliance for the first time and save it for future reference. / **BG:** Моля, прочетете инструкцията за употреба преди да използвате уреда за пръв път и я запазете за бъдещи справки. / **RO:** Vă rugăm să citiți instrucțiunile de utilizare înainte de a folosi aparatul pentru prima dată și păstrați-le pentru referințe viitoare. / **GR:** Παρακαλώ, διαβάστε το εγχειρίδιο οδηγιών πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά και φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά.

INTRODUCTION

Congratulations on your new purchase and thank you for your trust!

Your new air fryer allows you to prepare your favorite ingredients and snacks in a healthier way. It uses hot air in combination with high-speed air circulation (Rapid Air) and an upper grill to prepare a variety of tasty dishes with ease. Your ingredients are heated from all sides at once, and often there is no need to add any oil at all. With the additional baking tray, you can now make food like cakes and quiches, and cook delicate dishes in a more convenient way.

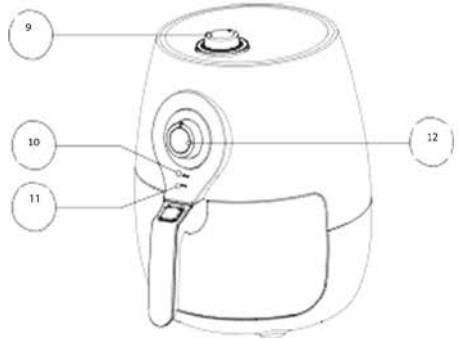
CAUTION!

1. Never immerse the appliance in water nor rinse it under the tap as it contains electrical components and heating elements.
2. Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
3. Do not overfill the pan to avoid the contents from coming into contact with the heating elements.
4. Do not cover the air inlet and outlets while the appliance is operating.
5. Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
6. Never touch the inside of the appliance while it is operating.
7. Check that the voltage indicated on the appliance corresponds to your local mains voltage before you connect the appliance.
8. Do not use the appliance if the plug, power cable or appliance itself is damaged. Damage must be repaired by an authorized service center or a qualified technician to avoid the risk of electric shock.
9. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand by a person who is responsible for their safety. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
10. Keep the appliance and its power cable out of the reach of children younger than 8 when it is switched on or is cooling down.
11. Keep the power cord away from hot surfaces, such as gas appliances, ovens, and other fuel sources.
11. Do not allow the cable to touch a hot surface, lie on a corner of a table or other sharp edge, or reach children.
11. Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
11. Connect the appliance to an earthed wall socket, and always make sure that the plug is inserted into the socket properly.
11. Never connect this appliance to an external timer, remote control or other device to avoid a potentially hazardous situation.
11. Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
11. Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
12. This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens, shops, offices, farms or other work environments, nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts or other residential environments.
13. Do not attempt to repair the appliance yourself, as this may result in a hazardous situation and void the warranty, instead contact an authorized service center to repair the fault.
14. Always unplug the appliance after use.
15. Do not use other parts and accessories with the appliance than the factory ones to avoid fire, injury or damage to the appliance. Accessories other than those supplied with the appliance must not be used!
16. Let the appliance cool down for approximately 30 minutes before you handle or clean it.
17. Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden-yellow instead of dark or brown. Remove any burnt remnants. Do not fry fresh potatoes at a temperature above 180°C (to minimise the production of acrylamide).
18. "Keten" Ltd. is not liable for damages caused by non-compliance with these instructions, improper use or manipulation.

COMPONENTS OF THE APPLIANCE



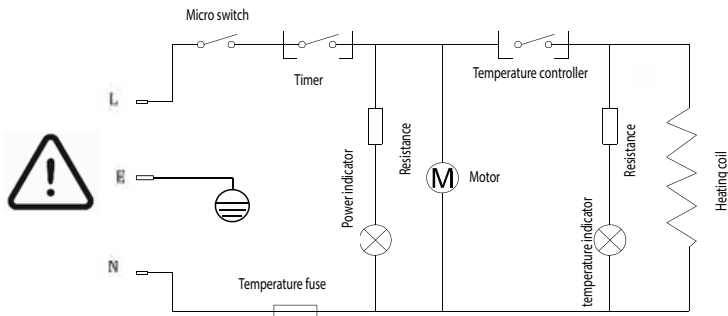
1. Handle
2. Push Safety Cover
3. Basket Release Button
4. Baking Basket
5. Pan
6. Air Inlet
7. Air Outlet
8. Power Cord
9. Temperature Control
10. Heating indicator.
11. Power Indicator
12. Timer



THECHICLE INFORMATION

ELECTRIC CIRCUIT

Model:	HF-351M
Power:	1450 W
Currency:	220-240V~50-60Hz, Class I
Pan volume:	5L
Basket volume:	3.5L
Timer:	30 min.
Temperature control:	80-200 °C



BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging material.
- Remove any stickers or labels from the appliance.
- Thoroughly clean the frying pan and tray with hot water, detergent and non-abrasive sponge.

Wipe the inside and outside with a damp cloth.



WARNING!

Never pour oil or fat into the pan. This appliance uses hot air to fry!

PREPARING FOR USE

1. Place the appliance on a stable, horizontal and level surface.
2. Do not place the appliance on non-heat-resistant surfaces.
3. Ensure the baking tray is correctly inserted into the pan.
4. Plug the included power cord into the back of the appliance.
Do not put anything on top of the appliance as this can disrupt the airflow, reducing performance and potentially damaging the unit.

USING THE APPLIANCE

The air fryer can prepare a large range of ingredients.

1. Insert the power plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the pan out of the air fryer.
3. Put your ingredients in the pan.



CAUTION:

Never use the pan without the baking tray installed.

4. Slide the pan back into the air fryer.

CAUTION:



HOT SURFACE!

Do not touch the pan or tray during and for some time after use, as they get very hot. Only hold the pan by the handle.

5. Turn the temperature control knob to the required temperature. See the settings guide included to determine the right temperature.
6. Determine the required preparation time for the ingredient. Again, see the settings guide.
7. To switch on the appliance, turn the timer knob to the required time Add 3 minutes to the time when the appliance is cold.
8. The heating light comes on until the required temperature is achieved.
During the hot air frying process, the heating light comes on and goes out periodically. This indicates that the heating element is turning on and off to maintain the set temperature.
-Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.
9. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and - without removing the tray from the pan-shake the contents using the handle.
10. Slide the pan back into the air fryer to resume.



Caution:

Do not press the basket release button during shaking.

Tip: To reduce the weight, you can remove the basket from the pan and shake the basket only. To do so, pull the pan out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the basket release button.

Tip: If you set the timer to half the preparation time, you will hear the timer bell when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

11. When you hear the bell, the set time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, turn the temperature control knob to "0".
12. Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and

set the timer to a few extra minutes. After air frying, the pan and the ingredients will be hot. Depending on the type of ingredients in the air fryer, steam may escape from the pan.

Tip: Use tongs, a serving spoon, or similar to aid the removal of fragile or large amounts of ingredients.

10. You don't need to wait to use the air fryer again straight after cooking a set of ingredients. There may be excessive amount of oil or remnants in the pan after several cycles, or certain types of food, which you may want to remove before continuing to fry. In such a case, wait for the appliance to cool down and follow the correct procedure outlined in the "Cleaning and maintenance" section.
11. If you want to remove the handle and fascia from the pan, press the release button and remove on an angle.

AUTOMATIC SWITCH-OFF

This appliance is equipped with a timer. When the timer has counted down to "0", the appliance produces a bell sound and switches off automatically. To switch off the appliance manually, turn the timer knob anticlockwise to "0". The Air Fryer will automatically Pause if the Pan is removed during the cooking cycle and then the both lights are going off. Once push back into the fryer, the unit will continue its cooking cycle and then the lights are come on.

MAKING HOME-MADE FRIES

For the best results, we advise the use of pre-baked (e.g. frozen) fries as these often have an oily coating. If you would rather make home-made fries, follow the steps below.

1. Peel the potatoes and cut them into sticks of your preferred size.
2. Soak the sticks in a bowl of water for at least 30 minutes, take them out and sit them on kitchen paper to dry.
3. Pour 1/2 tablespoon of olive oil into a bowl, put the sticks on top and mix until they are coated with oil.
4. Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks on the baking tray in the pan.
Note: Do not tilt the bowl to put all the sticks into the pan in one go, otherwise you risk excess oil collecting at the bottom.
5. Fry the sticks according to the settings in the table.

TIPS:

1. Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients. A larger quantity of ingredients only requires a slightly longer preparation time than smaller quantities.
2. Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimise the end result and can help to prevent unevenly-fried food.
3. Apply some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes of adding the oil.
4. Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
5. You can also use the air fryer to reheat ingredients. To do this, set the device to 150 °C for up to 10 minutes.

COOKING GUIDE

The table below contains some common settings you may find useful.

Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the best settings for your particular ingredients.

Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance, pulling the pan briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Note: When pull out the pan the unit will stop working and the timer still count down.

Adding a little oil while cooking potatoes will make them crispier.

EN: AIR FRYER | Instruction Manual

	Min-Max Amount (g)	Time (min)	Temperature (C)	Shake	Extra Information
Potato & Fries					
Thick frozen fries	200-400	12-16	200	Shake	
Thin frozen fries	200-400	12-20	200	Shake	
Home-made fries (8x8mm)	200-350	18-25	180	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato wedges	200-350	18-22	180	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato cubes	200-400	12-18	180	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Rosti	200	15-18	180		
Potato gratin	500	18-22	180		
Meat & Poultry					
Steak	100-300	8-12	180		
Pork chops	100-300	10-14	180		
Hamburger	100-300	7-14	180		
Sausage roll	100-300	13-15	180		
Drumsticks	100-300	18-22	180		
Chicken breast	100-300	10-15	180		
Snacks					
Spring rolls	100-300	8-10	200	Shake	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-300	6-10	200	Shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-300	6-10	200		Use oven-ready
Frozen breadcrumb cheese snacks	100-300	8-10	180		Use oven-ready
Stuffed vegetables	100-300	10	160		

CLEANING AND MINTENANCE

Clean the appliance after every use to avoid oil and remnants building up.

The pan has a non-stick coating. Do not use metal utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the coating.

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.
Note: remove the pan and baking tray to let the air fryer cool down more quickly.
2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth. Note: you should use a dry cloth to clean the light area.
3. Clean the pan and the baking tray with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. You can use a degreasing agent to remove any remaining deposits.
4. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.
6. Wait for the unit to dry before operating.

STORAGE

1. Unplug the appliance and let it cool down fully.
2. Make sure that all parts are clean and dry.

TROUBLESHOOTING

Problem	Reason	Solution
The ingredients are cooked unevenly.	Certain foods need shaking halfway through cooking.	See the Cooking Guide for more information.
Snacks are not crispy when they comes out of the air fryer	You used food that is meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
The pan cannot be slid to the appliance properly.	The basket is too full.	Do not fill the basket beyond the max level.
	The basket is not placed in the pan correctly.	Push the basket down into the pan until you hear a click.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When frying greasy ingredients there will be a larger amount of oil in the pan which produces white smoke. This will not affect the appliance or end result.
Home- made chips are not crispy when they comes out of the appliance.	The chips have not been soaked properly before frying.	Soak the potatoes in a bowl for at least 30 minutes, take them out and dry them on kitchen paper before frying.
Home-made chips are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispness of the chips depends on the amount of water and oil in the chips.	Make sure the chips are dried properly before frying.
		Cut the chips smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

RECYCLING



This appliance must not be disposed of with household waste. Help keep the environment clean, recycle it in specialized locations. For more information about recycling yards, contact your local government.

ВЪВЕДЕНИЕ

Поздравления за новата Ви покупка! Благодарим Ви за доверието!

Фритюрникът Ви позволява да пригответе любимите си ястия по по-здоровословен начин. Той използва горещ въздух в комбинация с високоскоростна циркулация на въздуха (Rapid Air), което Ви позволява да пригответе разнообразие от вкусни ястия с лекота. Продуктите се загреват от всички страни едновременно и не е необходимо да добавяте мазнина често. С допълнителната тава за печене вече можете да пригответе храни, като сладкиши и да готвите деликатни ястия по по-удобен начин.

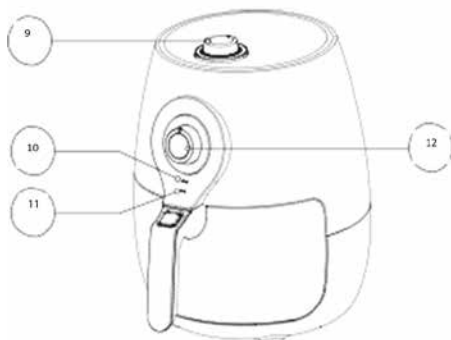
ВНИМАНИЕ!

1. Никога не потапяйте уреда във вода и не го изплаквайте под течаща вода, тъй като той съдържа електрически компоненти и нагревателни елементи.
2. Не позволявайте вода или друга течност да попаднат във уреда. Това ще предизвика токов удар.
3. Не препълвайте купата, за да избегнете контакт на съдържанието и с нагревателните елементи.
4. Не покривайте входните или изходните вентилационни отвори, докато уредът работи.
5. Не пълнете съда с мазнина, тъй като това може да причини пожар.
6. Никога не докосвайте вътрешността на уреда, докато работи.
7. Проверете дали напрежението в електрическата мрежа отговаря на посоченото върху указателната табела на уреда, преди да го свържете към нея.
8. Не използвайте уреда, ако щепселът, захранващият кабел или уреда са повредени. Повредата трябва да се отстрани от оторизиран сервиз или квалифициран специалист, за да се избегне рискът от токов удар.
9. Този уред не е предназначен за използване от лица (включително деца) с ограничени физически, сетивни или умствени способности, или с недостатъчно опит и познания, освен ако те не се наблюдавани или са инструктирани предварително относно използването на уреда от лице отговорно за тяхната безопасност. Деца трябва да бъдат наблюдавани, за да не си играят с уреда. Почистването и поддръжката на уреда не трябва да се извършва от деца без надзор.
10. Дръжте уреда и захранващия кабел далеч от достъпа на деца под 8 години, когато е включен или се охлажда.
11. Дръжте захранващия кабел далеч от горещи повърхности, като газови уреди, фурни и други източници на топлина.
12. Не позволявайте кабелът да се докосва до гореща повърхност, да лежи на ъгъл на маса и други остри ръбове или да го достигнат деца.
13. Не включвайте уреда в контакта и не работете с контролния панел с мокри ръце.
14. Свързвайте уреда само към заземен контакт и винаги се уверявайте, че щепселът е поставен правилно.
15. Никога не свързвайте този уред към таймер, дистанционно или друго устройство, за да избегнете потенциално опасна ситуация.
16. Не поставяйте уреда върху или близо до запалими материали като покривка или завеса.
17. Поставете уреда на хоризонтална, равна и стабилна повърхност.
18. Този уред е предназначен само за домашна употреба. Той не е предназначен за използване в среди като кухни за персонала, магазини, офиси, ферми или други работни среди, нито е предназначен да се използва от клиенти в хотели, мотели, легло със закуска или друга жилищна среда.
19. Не се опитвайте да ремонтирате уреда сами, това може да доведе до опасна ситуация и до отпадане на гаранция, вместо това се свържете с оторизиран сервиз за да отстрани повредата.
20. Винаги изключвайте уреда от контакта след употреба.
21. Не използвайте други части и принадлежности с уреда, освен фабричните такива, за да избегнете пожар, наранявания или повреда на уреда. Аксесоари различни от доставените с уреда не трябва да се използват!
22. Оставете уреда да се охлади за около 30 минути, преди да пристъпите към почистване.
23. Уверете се, че продуктите, пригответи в този уред, са златисто-жълти вместо тъмни или кафяви. Отстранете всички изгорели остатъци. Не пържете картофите при температура над 180 ° C, (за да сведете до минимум производството на акриламид).
24. „Кетен“ ООД не носи отговорност за щети, причинени поради неспазване на тези инструкции, неподходяща употреба или манипулация.

УСТРОЙСТВО НА УРЕДА



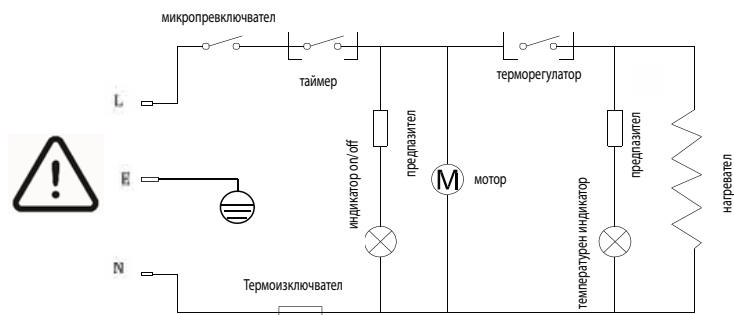
1. Ръкохватка
2. Предпазно капаче на бутона за освобождаване
3. Бутон за освобождаване на кошницата
4. Кошница за готвене
5. Купа
6. Входен вентилационен отвор
7. Изходен вентилационен отвор
8. Захранващ кабел



Спецификация

Електрическа схема

Модел	HF-351M
Мощност	1450 W
Напрежение	220-240V~50-60Hz, Class I
Обем на купата	5L
Обем на кошницата	3.5L
Таймер	30 min.
Терморегулатор	80-200 °C



ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА ЗА ПЪРВИ ПЪТ

1. Отстранете всички опаковъчни материали.
2. Отстранете всички лепенки от уреда.
3. Почистете купата и кошницата с гореща вода, мек почистващ препарат и неабразивна гъба.
4. Подсушете отвътре и отвън с влажна кърпа.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Никога не наливайте мазнина в купата. Този уред използва горещ въздух за пържене!

ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА

1. Поставете уреда на стабилна, хоризонтална и равна повърхност.
2. Не поставяйте уреда върху неустойчиви на топлина повърхности.
3. Уверете се, че кошницата е правилно поставена в купата.
4. Свържете захранващия кабел към задната част на уреда.

Не поставяйте нищо върху уреда, тъй като това може да наруши въздушния поток, да намали производителността и да повреди уреда.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА

Фритюрникът може да приготви широка гама от ястия.

1. Включете щепсела към заземен контакт.
2. Внимателно издърпайте купата от фритюрника.
3. Поставете продуктите в кошницата.

**ВНИМАНИЕ!**

Никога не използвайте купата без в нея да е поставена кошницата!

4. Плъзнете купата обратно във фритюрника.

ВНИМАНИЕ!**ГОРЕЩА ПОВЪРХНОСТ!**

Не докосвайте купата или кошницата по време и известно време след употреба, тъй като те се нагряват много. Дръжте купата само за ръкохватката!

5. Завъртете терморегулатора до желаната температура. Вижте ръководството за готвене, за да определите точната температура.
6. Определете необходимото време за приготвяне на храната.
7. За да включите уреда, завъртете таймера до желаното време. Добавете 3 минути към времето, когато уредът е студен.
8. Индикаторът за нагряване ще свети, докато се постигне необходимата температура.
По време на процеса на пържене с горещ въздух, индикаторът за загреване ще се включва и изключва периодически. Това показва, че нагревателният елемент се включва и изключва, за да поддържа зададената температура.
По време на готвене излишната мазнина от продуктите ще се събира на дъното на купата.
9. Някои продукти изискват разбъркване по време на приготвянето. За да разбъркате продуктите, издърпайте купата от уреда чрез ръкохватката и без да изваждате кошницата от нея разклатете съдържанието. Плъзнете купата обратно във фритюрника, за да продължите процеса на готвене.

**ВНИМАНИЕ!**

Не натискайте бутона за освобождаване на кошницата по време на разбъркване!

Съвет: За да намалите количеството, можете да извадите кошницата от купата и да разклатите само нея. За да направите това, издърпайте купата от уреда, поставете го на топлоустойчива повърхност и натиснете бутона за освобождаване на кошницата.

Съвет: Настройте таймера на половината от времето за приготвяне, ще чуете звуков сигнал на таймера, кога трябва да извадите купата и да разбъркате продуктите.

Това обаче означава, че трябва да настроите таймера отново на оставащото време за приготвяне след разбъркването.

- 10.** Когато чуете звуковият сигнал отново, това означава, че зададеното време е изтекло. Издърпайте купата от уреда и я поставете върху топлоустойчива повърхност.

Забележка: Можете също да изключите уреда ръчно. За да направите това, завъртете терморегулатора на позиция „0“.

- 11.** Проверете дали продуктите са готови. Ако те все още не са готови, просто плъзнете купата обратно в уреда и настройте таймера на няколко допълнителни минути. След пържене с горещ въздух купата и продуктите ще бъдат горещи. В зависимост от вида на продуктите във фритюрника, от купата може да излиза пара.

Съвет: Използвайте щипки, лъжица за сервиране или подобни, за да подпомогнете премахването на крехките или големи количества продукти.

- 10** Не е нужно да чакате, за да използвате фритюрника отново веднага след приготвяне на набор от продукти. След няколко цикъла на използване в купата може да има прекомерно количество мазнина или остатъци от храна, които може да искате да премахнете, преди да продължите да пържите. В такъв случай изчакайте уреда да се охлади и следвайте стъпките, описана в раздела „Поддръжка и Почистване..“

- 11.** Ако искате да свалите ръкохватката от кошницата и купата, натиснете бутона за освобождаване и извадете под ъгъл.

АВТОМАТИЧНО ИЗКЛЮЧВАНЕ

Уредът разполага с функция за автоматично изключване. Когато таймерът достигне „0“, ще чуете звуков сигнал, след което ще изключи. За да изключите уреда ръчно, завъртете таймера обратно на часовниковата стрелка на „0“. Когато издърпате купата, уредът ще спре процеса на готвене и индикаторните лампи ще изгаснат, но таймерът ще продължи да отброява оставащото настроено време. При поставяне на купата обратно във фритюрника индикаторните лампи ще светнат, а процеса на готвене ще продължи.

ПРИГОТВЯНЕ НА ДОМАШЕН ЧИП

За най-добри резултати съветваме използването на предварително подготвени (напр. замразени) пържени картофи, тъй като те често са покрити с мазнина. Ако предпочитате да пригответе домашни картофи, следвайте стъпките по-долу.

1. Обелете картофите и ги нарежете на пръчици с предпочитания от вас размер.
2. Накиснете пръчките в купа с вода за поне 30 минути, извадете ги и ги поставете на кухненска хартия, за да се подсушат.
3. Исипете 1/2 супена лъжица зехтин в купа, поставете пръчките отгоре и разбъркайте, докато се покрият с мазнина.
4. Извадете пръчките от купата, така че излишната мазнина да остане на дъното на купата. Поставете пръчиците в купата с кошницата на фритюрника.
Забележка: Не наклоняйте купата, за да поставите всички пръчки наведнъж, в противен случай рискувате да се събере излишна мазнина дъното на купата.
5. Запържете пръчките според настройките в таблицата.

СЪВЕТИ:

1. По-малко количество продукти обикновено изискват и по-кратко време за приготвянето им.

2. По-голямо количество продукти изисква по-дълго време за приготвяне.
3. Разбъркването на по-малко количество продукти по средата на приготвянето оптимизира крайния резултат и може да помогне за предотвратяване на неравномерно пържената храна.
4. Нанесете малко мазнина върху пресни картофи за хрупкав резултат. Допържете ги във фритюрника в рамките на няколко минути след добавяне на мазнината.
5. Не пригответе изключително мазни продукти, като колбаси във фритюрника.
6. Можете също да използвате фритюрника, за да претопляте ястия. За целта настройте уреда на 150 °C за период до 10 минути.

РЪКОВОДСТВО ЗА ГОТВЕНЕ

Таблицата по-долу съдържа някои често срещани настройки, които може да намерите за полезни.

Забележка: Имайте в предвид, че тези настройки са примерни. Тъй като продуктите се различават по произход, размер, форма и марка, не можем да гарантираме най-добрите настройки за вашите конкретни продукти.

Тъй като технологията "Rapid Air" незабавно затопля въздуха в уреда, издърпването на купата за кратко от уреда по време на пържене почти не нарушава процеса на пържене.

Забележка: Когато извадите купата, уредът ще спре да работи но таймерът ще продължи да отброява.

Добавянето на малко количество мазнина, докато приготвяте картофи, ще ги направи по-хрупкави.

	Min-Max количество (g)	Времетраене (min)	Температура (C)	Разбъркване	Допълнителна информация
Пържени картофи					
Дебели замразени картофи	200-400	12-16	200	Разбъркване	
Тънки замразени картофи	200-400	12-20	200	Разбъркване	
Домашно приготвени картофи (8x8mm)	200-350	18-25	180	Разбъркване	Добавете ½ сл. мазнина
Домашно приготвени картофи пръчици	200-350	18-22	180	Разбъркване	Добавете ½ сл. мазнина
Домашно приготвени картофи на кубчета	200-400	12-18	180	Разбъркване	Добавете ½ сл. мазнина
Рости	200	15-18	180		
Картофен угретен	500	18-22	180		
Месо и месни продукти					
Пържола	100-300	8-12	180		
Свински пържоли	100-300	10-14	180		

Хамбургер	100-300	7-14	180		
Наденица	100-300	13-15	180		
Бутчета	100-300	18-22	180		
Пилешки гърди	100-300	10-15	180		
Закуски					
Пролетни рулца	100-300	8-10	200	Разбъркване	готови за печене
Замразени пилешки хапки	100-300	6-10	200	Разбъркване	готови за печене
Замразени рибни рулца	100-300	6-10	200		готови за печене
Замразени закуски със сирене с галета	100-300	8-10	180		готови за печене
Пълнени зеленчуци	100-300	10	160		

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Почиствайте уреда след всяка употреба, за да избегнете натрупването на мазнина и остатъци от храна. Купата има не залепващо покритие. Не използвайте метални прибори или абразивни почистващи материали за почистването им, тъй като това може да повреди покритието.

- Извадете щепсела от контакта и оставете уреда да се охлади.
Забележка: Извадете купата и кошницата, за да оставите фритюрникът да се охлади по-бързо.
- Избършете външната страна на уреда с влажна кърпа.
Забележка: Трябва да използвате суха кърпа за почистване на светлата зона.
- Почистете купата и кошницата с гореща вода, препарат за миене и неабразивна гъба. Можете да използвате обезмаслител, за да отстраните останалите отлагания.
- Почистете вътрешността на уреда с гореща вода и неабразивна гъба.
- Почистете нагревателния елемент с почистваща четка, за да отстраните остатъците от храна.
- Изчакайте уреда да изсъхне преди да започнете работа.

СЪХРАНЕНИЕ

- Изключете уреда от електрическата мрежа и го оставете да се охлади напълно.
- Уверете се, че всички части са чисти и сухи.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Причина	Решение
Продуктите се приготвят неравномерно.	Някои продукти е необходимо да се разбъркват по време на готвене.	Вижте раздел „Ръководство за готвене“.

Закуските не са хрупкави, когато се извадят от фритюрника.	Използвали сте храна, предназначена да бъде приготвена в традиционна фритюрник.	Помажете закуските с малко мазнина за да станат хрупкави..
Купата не може да се постави във фритюрника.	Кошницата е препълнена.	Не пълнете кошницата над максималното ниво.
	Кошницата не е поставена правилно.	Притиснете кошницата в купата , докато чуе щракване.
От уреда излиза бял дим.	Пригответе продукти с високо съдържание на мазнина.	При пържене на продукти с високо съдържание на мазнини в купата ще има и голямо количество мазнина, което произвежда бял дим. Това няма да повлияе на уреда или крайния резултат.
Домашно пригответените картофи не се пържат равномерно.	Картофите не са били подготвени за пържене правилно.	Накиснете картофите в купа за поне 30 минути, извадете ги и ги изсушете върху кухненска хартия преди пържене.
Домашно пригответеният чипс не е хрупкав, когато излезе от фритюрника.	Хрупкавостта на чипса зависи от количеството вода и масло в чипса.	Уверете се че чипсът е изцеден преди да пържите.
		Нарежете чипса дребно за по-добър резултат.
		Добавете малко количество мазнина за хрупкавост.

РЕЦИКЛИРАНЕ


Този уред не трябва да се изхвърля с битовите отпадъци. Помогнете да опазим природата чиста, като го рециклирате в специализирани изкупвателни пунктове. За повече информация за депата за рециклиране, обърнете се към местната управа.

НЕ ПОДЛЕЖАТ НА ГАРАНЦИОННО ОБСЛУЖВАНЕ:

- Уреди с некоректно попълнена гаранционна карта или такива без документ за закупуване.
- Всички външни части, които могат да се увредят по невнимание от клиента.
- Уреди с дефекти, незасягащи работата на уреда или дефекти, възникнали при транспорт, неспазване на инструкцията за експлоатация и монтаж на уреда.
- Износването на частите в резултат на естествени процеси, които не могат да се разглеждат като фабричен дефект и не са предмет на гаранцията.
- Гаранционното обслужване на уреда не включва профилактики, почистване и смяна на консумативи.

ОТКАЗ ОТ ГАРАНЦИОННО ОБСЛУЖВАНЕ:

- При опит за ремонт от неупълномощени за целта лица, сервизни центрове и бази.
- При използване на уреда не по предназначение, когато не са спазени условията за експлоатация, съхраняване и транспорт.
- На гаранция не подлежат: консумативи на уредите (всички отделящи се от основният корпус на уреда части) и бързоизносващи се възли, както и части, които имат характер на принадлежност.
- При повреди, вследствие на неправилно боравене, токов удар, нестандартни захранващи напрежения, замръзване, гръмотевици, наводнения, пожари, форсмажорни обстоятелства или други външни въздействия, извън контрола на Производителя, Вносителя, Търговеца и Сервиза.

ÎNTRUDUCERE

Felicitări pentru achiziția dvs. și vă mulțumim pentru încrederea acordată!

Cu această friteuza veți pregăti mâncărurile dvs. preferate într-un mod mai sănătos. Aparatul funcționează pe baza aerului cald, care circulă cu mare viteză (Rapid Air), ceea ce permite să pregătiți foarte ușor diferite feluri de mâncăruri delicioase. Alimentele se încălzesc concomitent și uniform, iar în majoritatea cazurilor nu va fi necesar să adăugați grăsime. Cutava suplimentară puteți prepara și produse de patiserie, precum și mâncăruri delicioase.

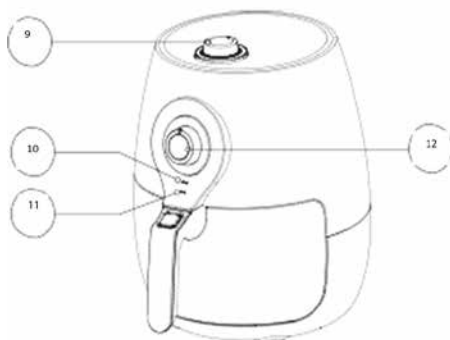
ATENȚIE!

1. Nu scufundați niciodată aparatul în apă și nu-l clătiți sub jet de apă, întrucât acesta conține componente electrice și elemente de încălzire.
2. Aveți grijă să nu pătrundă apa sau orice fel de lichid în aparat. Acesta va provoca șoc electric.
3. Nu supraîncărcați bolul, pentru a evita contactul direct între ingredientele și rezistența friteuzei.
4. Nu blocați orificiile de ventilație a aerului în timp ce aparatul este în funcțiune.
5. Nu umpleți bolul cu grăsime, deoarece acesta ar cauza un incendiu.
6. Nu atingeți niciodată suprafețele interioare ale aparatului în timpul funcționării.
7. Asigurați-vă că tensiunea de alimentare este conformă cu cea indicată pe plăcuța cu date tehnice ale aparatului, înainte de a-l conecta la rețea.
8. Nu utilizați aparatul dacă cablul sau ștecherul prezintă deteriorări. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, reparațiile se va efectua la un service autorizat sau de către o persoană calificată, ca să fie evitat orice risc de electrocutare.
9. Acest aparat poate fi utilizat de către copii și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau intelectuale reduse ori lipsite de cunoștințe sau de experiență numai dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea aparatului în deplină siguranță și înțeleg pericolele la care se expun. Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea aparatului nu se vor efectua de copii, dacă nu sunt supravegheați de un adult.
10. Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor în timp ce acesta este pornit sau lăsat să se răcească.
11. Țineți cablul de alimentare la distanță de suprafețe fierbinți, precum aparate de încălzire pe gaz, cuptoare sau alte surse de căldură.
12. Aveți grijă cablul de alimentare să nu atingă suprafețe fierbinți, să treacă peste colțul mesei sau muchii ascuțite, nici să fie atins de copii.
13. Nu conectați aparatul la priză și nu atingeți panoul de comandă cu mâinile ude.
14. Conectați aparatul numai la o priză cu împământare și de fiecare dată vă asigurați, că ștecherul este introdus corect în priză.
15. Niciodată nu legați acest aparat la un timer exterior sau la un sistem separat de telecomandă, pentru a evita orice situații potențial periculoase.
16. Nu așezați aparatul pe sau lângă materiale inflamabile, cum ar fi o față de masă sau o perdea.
17. Așezați aparatul pe o suprafață orizontală, plană și stabilă.
18. Acest aparat este destinat a fi utilizat doar în gospodărie. Nu este destinat a fi utilizat în alte medii de lucru, cum ar fi chichinet pentru angajați, magazine, birouri, ferme sau alte medii de lucru și nici pentru utilizare de către clienți în hoteluri, moteluri și unități de cazare oferind pat și mic dejun sau alte medii rezidențiale.
19. Nu încercați să reparați aparatul de unul singur, deoarece acest lucru poate cauza niște situații periculoase și va anula garanția acordată produsului. La apariția unor defecțiuni, contactați un centru de service autorizat pentru remedierea acestora.
20. Deconectați aparatul de la priză după fiecare utilizare.
21. Nu folosiți aparatul cu piese sau accesorii altele decât celor din fabrică pentru a evita incendiul, rănirea sau deteriorarea aparatului. Nu folosiți accesorii altele decât cele furnizate cu acest aparat!
22. Lăsați aparatul să se răcească cel puțin 30 minute, înainte de a trece la curățare.
23. Produsele preparate în acest aparat, trebuie să aibă o crustă de culoare galben-auriu și în niciun caz culoare închisă sau maro. Îndepărtați toate resturile arse. Nu prăjiți cartofii la temperatură mai ridicată de 180 ° C (pentru a minimiza cantitatea de acrilamidă).
24. „Keten” OOD nu este responsabil pentru daunele cauzate de nerespectarea acestor instrucțiuni sau de utilizarea și manipularea necorespunzătoare.

COMPONENTELE APARATULUI



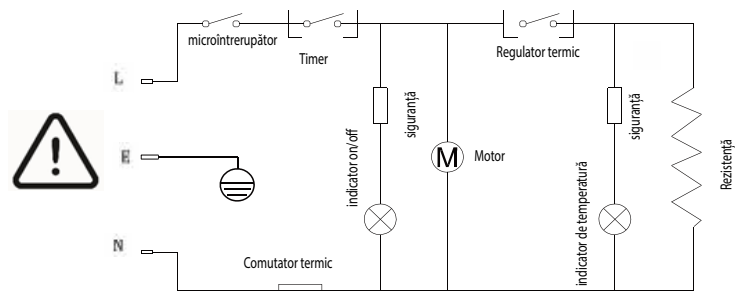
1. Mâner
2. Capac de protecție pentru butonul de eliberare a coșului
3. Buton pentru eliberare a coșului
4. Coș de prăjire
5. Vas detașabil
6. Orificiu de intrare a aerului
7. Orificiu de eșire a aerului
8. Cablu de alimentare
9. Regulator termic
10. Indicator de încălzire
11. Indicator Pornit/Oprit
12. Temporizator



Specificații

Schema electrică

Model	HF-351M
Putere	1450 W
Tensiune	220-240V~50-60Hz, Class I
Capacitate vas	5L
Capacitate coș	3.5L
Temporizator	30 min.
Regulator termic	80-200 °C



ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Îndepărtați toate materialele de ambalaj.
2. Îndepărtați toate autocolantele de pe aparat.
3. Curățați vasul detașabil și coșul de prăjire cu apă caldă, un detergent moale de spălat vase și un burete non-abraziv.
4. Ștergeți interiorul și exteriorul aparatului cu o cârpă umezită.

AVERTISMENT!

Nu turnați niciodată grăsime în vasul de prăjire. Acest aparat folosește pentru prăjire numai aer cald!

PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE

1. Așezați aparatul pe o suprafață orizontală, plană și stabilă.
2. Nu așezați aparatul pe o suprafață care nu este termorezistentă.
3. Aveți grijă coșul de prăjire să fie introdus corect în vasul de prăjire.
4. Cuplați cablul de alimentare în spatele aparatului.

Nu puneți nimic deasupra aparatului pentru a nu bloca fluxul de aer, a nu reduce productivitatea aparatului și nu a deteriora aparatul.

UTILIZAREA APARATULUI

Cu această friteuză se poate pregăti o gamă largă de mâncăruri.

1. Conectați ștecherul la o priză cu împământare.
2. Scoateți cu grijă vasul din friteuză.
3. Introduceți ingredientele în coș.

ATENȚIE!

Niciodată nu folosiți vasul de prăjire fără coșul de prăjire!

4. Repuneți vasul de prăjire în friteuză.

ATENȚIE!



SUPRAFAȚĂ FIERBINTE!

Nu atingeți vasul sau coșul de prăjire în timpul funcționării și imediat după utilizare, deoarece acestea sunt foarte fierbinți. Apucați vasul doar de mâner!

5. Rotiți regulatorul termic până la temperatura dorită. Vezi Ghidul de gătire, pentru a seta temperatura de gătit necesară.
6. Setează timpul necesar de gătit.
7. Pentru a porni aparatul, rotiți temporizatorul la ora dorită. Adugați 3 minute la timpul de preparare, dacă porniți prăjirea cu friteuză rece.
8. Indicatorul de încălzire se va aprinde când va fi atinsă temperatura dorită.
În timpul prăjirii cu aer cald, indicatorul de încălzire va porni și opri periodic. Aceasta indică faptul, că elementul de încălzire pornește și oprește încălzirea pentru a menține temperatura setată.
În timpul gătitului, excesul de grăsime din produsele prăjite se va acumula la fundul vasului.
9. Unele ingrediente trebuie agitate în timpul gătitului. Pentru a le amesteca, trageți vasul din aparat apucând-l de mâner și scuturați conținutul fără a scoate coșul.
10. Repuneți vasul înapoi în friteuza pentru continuarea gătitului.



ATENȚIE!

Nu apăsați butonul de eliberare a coșului în timp ce amestecați ingredientele!

Sfat util: Pentru a micșora greutatea vasului, scoateți coșul din vas și scuturați-l. Pentru a efectua acest lucru, scoateți vasul din friteuză, așezați-l pe o suprafață termorezistentă și apăsați butonul de eliberare a coșului.

Sfat util: Setează temporizatorul pe jumătatea timpului de preparare și atunci când trebuie să scoateți vasul și să scuturați ingredientele veți auzi un semnal sonor.

Aceasta presupune însă, că după ce ați scuturat ingredientele, trebuie să resetați temporizatorul cu timpul de preparare care a rămas.

11. Când auziți din nou un semnal sonor, această va indica expirarea timpului setat. Scoateți vasul din aparat și îl așezați pe o suprafață termorezistentă.
Notă: Puteți opri aparatul și manual. Pentru a realiza acest lucru, rotiți regulatorul termic pe poziția „0”.
12. Verificați dacă ingredientele sunt gătite. Dacă nu sunt, pur și simplu reintroduceți vasul în friteuză și adaugați la timpul setat încă câteva minute. După finalizarea procesului de prăjire cu aer cald, vasul și ingredientele sunt fierbinți. În funcție de tipul ingredientelor din friteuză, din vasul de prăjire ar putea să iasă abur.
Sfat util: Utilizați clește de bucătărie, lingură de servire sau similare pentru a scoate ingredientele fragile sau cantitățile mari de produse.
13. Nu este necesară pauză pentru reutilizarea friteuzei după prepararea unei porții de ingrediente. După câteva cicluri de utilizare, în vasul de prăjire ar putea fi acumulată o cantitate mai mare de grăsime sau resturi alimentare, pe care trebuie să le eliminați, înainte de a continua cu prăjitul. Înainte de asta, așteptați aparatul să se răcească, după care urmați pașii descriși în secțiunea „Curățare și întreținere”.
14. Dacă doriți să scoateți mânerul de pe coșul de prăjire, apăsați butonul de eliberare și scoateți-l înclinat sub un anumit unghi.

OPRIRE AUTOMATĂ

Aparatul dispune de funcție de oprire automată. Când temporizatorul atinge valoarea „0”, se va auzi un bip care semnalizează oprirea aparatului. Pentru oprirea manuală a aparatului, rotiți butonul temporizatorului în sens antiorar până la valoarea „0”. La scoaterea vasului de prăjire din friteuză, procesul de gătit se va opri. La reintroducerea vasului de prăjire în friteuză, procesul de prăjire va continua.

PREGĂTIRE CHIPSURI DE CASĂ

Pentru a vă bucura la cele mai bune rezultate de gătit, vă recomandăm să folosiți cartofi prăjiți pre-pregătiți (de exemplu, cartofi congelați), deoarece în majoritatea cazurilor ei conțin grăsime. Dacă preferați să preparați chipsuri de casă, urmați pașii de mai jos:

1. Curățați cartofii și tăiați-i subțire în dimensiunea preferată.
2. Înmuiați cartofii tăiați într-un castron cu apă pentru cel puțin 30 de minute, apoi îi scoateți și îi așezați pe o hârtie de bucătărie pentru scurgerea apei.
3. Adaugați 1/2 lingură de ulei de măsline într-un castron, adaugați cartofii tăiați deasupra și amestecați până a fi acoperite cu grăsime.
4. Scoateți cartofii tăiați din castron, astfel încât excesul de grăsime să rămână pe fundul vasului. Băgați cartofii tăiați în coșul introdus în vasul de prăjire în friteuză.
Notă: Nu înclinați vasul de prăjire ca să băgați toți cartofii tăiați deodată, altfel riscați pe fundul vasului să se acumuleze tot excesul de grăsime.
5. Prăjiți cartofii conform setărilor recomandate în tabel.

SFATURI UTILE:

1. Cantitățile mai mici de ingrediente, necesită în general un timp de preparare mai scurt.
2. Cantitățile mai mari de ingrediente, necesită un timp de preparare mai lung.
3. Amestecarea ingredientelor de o cantitate mai mică la jumătatea timpului de gătit, va optimiza rezultatul final și va preveni prăjirea neuniformă a produselor.
4. Adăugați puțină grăsime la cartofii proaspeți pentru a fi mai crocanți după prăjire. Mai prăjiți ingredientele într-o friteuză cu aer cald încă câteva minute după adăugarea grăsimii.
5. Nu preparați în friteuză produse prea uleioase, precum mezeluri.

6. Puteți folosi friteuza pentru a reîncălzi mâncarea. Pentru reîncălzirea mâncării, temperatura setată trebuie să fie 150 °C, iar timpul maxim de gătit să fie cel mult 10 minute.

GHID DE GĂTIT

Tabelul de mai jos prezintă cele mai des folosite setări, care ar putea fi utile.

Notă: Rețineți, că setările prezentate sunt doar orientative. Întrucât produsele diferă ca origine, dimensiuni, formă și marcă, noi nu vă putem indica cele mai bune setări pentru produsul dvs. specific.

Deoarece prin tehnologia "Rapid Air" aerul în aparat se încălzește imediat, scoaterea bruscă a vasului de prăjit din aparat în timpul prăjirii, nu va perturba semnificativ procesul de prăjire.

Notă: Când scoateți vasul de prăjire, aparatul oprește funcționarea, dar temporizatorul va continua să numere timpul setat. Adăugarea a unei cantități mici de grăsime în timpul preparării, va face cartofii mai crocanți.

	Cantitate Min-Max (g)	Durata (min)	Temperatură (°C)	Agitare	Informații suplimentare
Пържени картофи					
Cartofi congelați groși	200-400	12-16	200	Agitare	
Cartofi congelați subțiri	200-400	12-20	200	Agitare	
Chips de casă (8x8mm)	200-350	18-25	180	Agitare	Adaugați ½ lingură de grăsime
Chips de casă	200-350	18-22	180	Agitare	Adaugați ½ lingură de grăsime
Cartofi tăiați cubulețe de casă	200-400	12-18	180	Agitare	Adaugați ½ lingură de grăsime
Cartofi Rôsti	200	15-18	180		
Gratin de cartofi	500	18-22	180		
Carne și preparate de carne					
Friptură de vită	100-300	8-12	180		
Friptură de porc	100-300	10-14	180		
Hamburger	100-300	7-14	180		
Cârnați	100-300	13-15	180		
Picioare de pui	100-300	18-22	180		
Piept de pui	100-300	10-15	180		
Gustări					
Rulouri de primavară	100-300	8-10	200	Agitare	Gată de prăjire

Bucațele de pui congelate	100-300	6-10	200	Agitare	Gată de prăjire
Rulouri de pește congelate	100-300	6-10	200		Gată de prăjire
Gustări de brânză congelate	100-300	8-10	180		Gată de prăjire
Legume umplute	100-300	10	160		

CURĂȚARE ȘI ÎNȚEȚINERE

Curățați friteuza după fiecare utilizare, pentru a evita acumularea de grăsime și resturi de ingrediente.

Vasul de prăjire are un strat antiaderent. Nu utilizați ustensile metalice sau materiale și preparate de curățat abrazive, ca să nu deteriorați acoperirea.

1. Scoateți ștecherul din priză și lăsați aparatul să se răcească

Notă: Pentru răcirea mai rapidă a friteuzei, scoateți vasul și coșul de prăjire.

2. Ștergeți exteriorul aparatului cu o cârpă umedă.

Notă: Pentru a curăța afișajul, folosiți o cârpă uscată.

3. Curățați vasul și coșul de prăjire cu apă caldă, un detergent de spălat vase și un burete non-abraziv. Pentru a elimina depunerile rămase, puteți utiliza un degresant.

4. Curățați interiorul aparatului cu apă caldă și un burete neabraziv.

5. Curățați rezistența de încălzire cu o perie de curățat, ca să îndepărtați resturile de alimente rămase.

6. Așteptați până uscarea completă a aparatului înainte de reutilizare.

DEPOZITARE

1. Deconectați aparatul de la priză și lăsați-l să se răcească complet.

2. Asigurați-vă că toate piesele sunt curate și uscate.

REZOLVAREA PROBLEMELOR

Problemă	Cauză	Soluție
Îngredientele nu se prăjesc uniform	Îngredientele trebuie amestecate în timpul gătirii.	Vezi secțiunea „Ghid de gătit”.
Gustările nu sunt crocante la scoaterea din friteuza.	Ați folosit ingrediente, care pot fi preparate într-o friteuză tradițională.	Ungeți gustările cu puțină grăsime pentru a deveni mai crocante.
Vasul de prajire nu intră în friteuză.	Coșul de prăjire este supraîncărcat	Nu umpleți coșul de prăjire peste marcajul maxim

	Coșul nu este introdus corect.	Apăsați coșul în vas , până se aude un clic
Din aparatul iese fum alb	Îngredientele de preparat sunt prea grase.	La prăjirea produselor cu conținut ridicat de grăsimi, cantitatea reziduală de grăsime se colectează la fundul vasului și generează un fum alb. Acesta nu va afecta rezultatul prăjirii și nu va deteriora aparatul.
Chipsurile de casă nu sunt prăjite uniform	Cartofii nu au fost pregătiți pentru prăjire în modul recomandat	Înmuiiați cartofii într-un castron timp de cel puțin 30 de minute, scoateți-i și uscați-i pe hârtie de bucătărie, înainte de prăjire.
Chipsurile de casă nu sunt crocante la scoaterea din friteuza.	Textură crocantă a chipsurilor depinde de umiditatea și de conținutul de grăsime în această.	Asigurați-vă că chipsul este scurs bine înainte de prăjire.
		Pentru rezultate mai bune, tăiați chipsul în bucăți subțiri.
		Adăugați o cantitate mică de grăsime pentru o textură crocantă.

RECICLARE

• Acest aparat nu trebuie aruncat împreună cu gunoii menajer. Contribuiți la protecția mediului, predând aparatul spre reciclare la punctele de colectare specializate. Pentru mai multe informații despre reciclarea deșeurilor post-consum, contactați administrația locală.

SERVICIILE DE GARANȚIE NU POT FI OFERITE PENTRU:

- Aparat cu certificat de garanție completat incorect sau aparat fără document de achiziție.
- Toate piesele externe, deteriorate în mod accidental de către client.
- Aparat cu defecte, care nu afectează funcționarea aparatului sau cu defecte de transport, nerespectarea instrucțiunilor de utilizare și montaj al aparatului.
- Uzura pieselor, ca urmare a unor procese naturale, care nu pot fi considerate ca fiind defecte de fabricație și care nu fac obiectul garanției.
- Serviciul de garanție al aparatului nu cuprinde întreținerea, curățarea și înlocuirea consumabilelor

DECLINAREA GARANȚIEI:

- În cazul reparațiilor de către persoane neautorizate, centre și baze de service.
- În cazul utilizării aparatului în afara destinației sale sau în cazul în care nu sunt respectate condițiile de funcționare, depozitare și transport.
- Nu se aplică garanția pentru: consumabilele aparatelor (toate componentele detașabile de corpul principal al aparatului) și piesele de uzură rapidă, precum și accesoriile.
- În caz de daune datorate manipulării necorespunzătoare, șoc electric, tensiuni de alimentare non-standard, îngheț, descărcări electice, inundații, incendii, forțe majore sau orice influențe externe, dincolo de controlul producătorului, importatorului, comerciantului și service-ului.

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Συγχαρητήρια για τη νέα σας αγορά! Σας ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη σας!

Η φριτέζα σας επιτρέπει να προετοιμάσετε τα αγαπημένα σας πιάτα με το πιο υγιεινό τρόπο. Χρησιμοποιεί ζεστό αέρα σε συνδυασμό με την κυκλοφορία αέρα υψηλής ταχύτητας (Rapid Air), το οποίο σας επιτρέπει να προετοιμάσετε εύκολα μια ποικιλία από νόστιμα πιάτα. Τα προϊόντα θερμαίνονται ταυτόχρονα από όλες τις πλευρές και δε χρειάζεται να προσθέσετε συχνά λίπος. Με το πρόσθετο ταψί ψησίματος μπορείτε πλέον να ετοιμάζετε φαγητά, όπως γλυκά και να μαγειρεύετε ευαίσθητα πιάτα με πιο βολικό τρόπο.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

1. Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό και μην την ξεπλένετε κάτω από τρεχούμενο νερό, καθώς περιέχει ηλεκτρικά εξαρτήματα και θερμαντικά στοιχεία.
2. Μην αφήνετε νερό ή άλλο υγρό να εισέλθει στη συσκευή. Αυτό θα προκαλέσει ηλεκτροπληξία.
3. Μην υπερχειλίζετε τον κάδο για να αποφύγετε την επαφή του περιεχομένου με τα θερμαντικά στοιχεία.
4. Μην καλύπτετε την είσοδο του αέρα και την έξοδο του αέρα όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία.
5. Μη γεμίζετε τον κάδο με λάδι, καθώς μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά.
6. Μην αγγίζετε ποτέ το εσωτερικό της συσκευής ενώ λειτουργεί.
7. Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού δικτύου αντιστοιχεί σε εκείνη που αναφέρεται στην πινακίδα τύπου της συσκευής πριν τη συνδέσετε σε αυτό.
8. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το φις, το καλώδιο τροφοδοσίας ή η συσκευή έχουν υποστεί ζημιά. Η ζημιά πρέπει να επιδιορθωθεί από εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις ή από εξειδικευμένο επαγγελματία για να αποφευχθεί ο κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
9. Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός και αν επίβλεψη ή την καθοδήγηση προτέρων σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους. Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται για να μην παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση της συσκευής δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά χωρίς επίτηρηση.
10. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών όταν είναι ενεργοποιημένη ή ψύχεται.
11. Κρατήστε το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από θερμές επιφάνειες, όπως συσκευές αερίου, φούρνους και άλλες πηγές θερμότητας.
12. Μην αφήνετε το καλώδιο να αγγίζει καυτές επιφάνειες, να μη βρίσκεται στη γωνία ενός τραπεζιού ή σε άλλη αιχμηρή άκρη ή να προσεγγίζεται από παιδιά.
13. Μη συνδέετε τη συσκευή και μη χειρίζεστε τον πίνακα ελέγχου με βρεγμένα χέρια.
14. Συνδέστε τη συσκευή μόνο σε γειωμένη πρίζα και βεβαιωθείτε πάντα ότι το φις έχει τοποθετηθεί σωστά.
15. Ποτέ μη συνδέετε αυτήν τη συσκευή σε χρονοδιακόπτη, τηλεχειριστήριο ή άλλη συσκευή για να αποφύγετε μια δυνητικά επικίνδυνη κατάσταση.
16. Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε εύφλεκτα υλικά, όπως τραπεζομάντιλα ή κουρτίνες.
17. Τοποθετήστε τη συσκευή σε οριζόντια, επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.
18. Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Δεν προορίζεται για χρήση σε περιβάλλοντα όπως κουζίνες προσωπικού, καταστήματα, γραφεία, αγροκτήματα ή άλλα περιβάλλοντα εργασίας, ούτε προορίζεται να χρησιμοποιηθεί από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ, διανυκτέρευση με πρωινό ή άλλα οικιστικά περιβάλλοντα.
19. Μην επιχειρήσετε να επισκεύαστε τη συσκευή μόνοι σας, καθώς αυτό μπορεί να οδηγήσει σε επικίνδυνη κατάσταση και να ακυρώσει την εγγύηση, αντί αυτού επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για να επιδιορθώσει τη βλάβη.
20. Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση.
21. Μη χρησιμοποιείτε εξαρτήματα ή αξεσουάρ με τη συσκευή εκτός από τα εργοστασιακά για να αποφύγετε την πρόκληση πυρκαγιάς, τραυματισμού ή ζημιάς στη συσκευή. Δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται αξεσουάρ άλλα από αυτά που παρέχονται με τη συσκευή!
22. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για περίπου 30 λεπτά πριν από τον καθαρισμό.
23. Βεβαιωθείτε ότι τα υλικά που μαγειρεύονται σε αυτήν τη συσκευή είναι χρυσαφένια αντί σκούρα ή καφέ. Αφαιρέστε

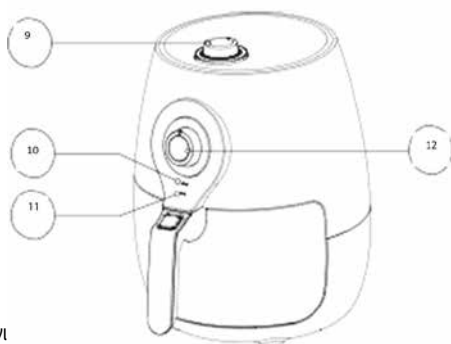
όλα τα καμένα υπολείμματα. Μην τηγανίζετε τις πατάτες πάνω από 180°C (για να ελαχιστοποιήσετε την παραγωγή ακρυλαμιδίου).

24. Η «Κέτεν» ΕΠΕ δε φέρει ευθύνη για ζημιές που οφείλονται σε μη συμμόρφωση με αυτές τις οδηγίες, ακατάλληλη χρήση ή χειρισμού.

ΔΟΜΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ



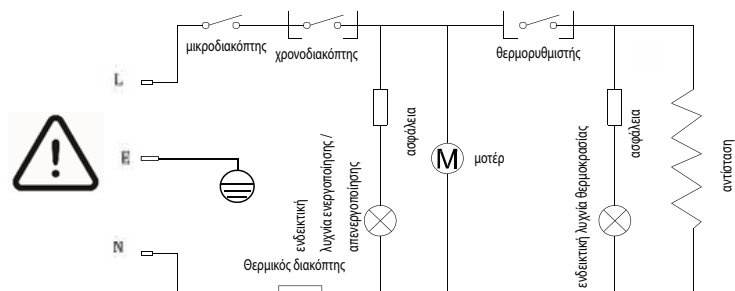
1. Χειρολαβή
2. Προστατευτικό καπάκι του κουμπιού απελευθέρωσης
3. Κουμπί απελευθέρωσης καλαθιού
4. Καλάθι τηγανίσματος
5. Κάδος
6. Άνοιγμα εισόδου αέρα
7. Άνοιγμα εξόδου αέρα
8. Καλώδιο τροφοδοσίας
9. Θερμορρυθμιστής
10. Ενδεικτική λυχνία θερμότητας
11. Ενδεικτική λυχνία ενεργοποίησης / απενεργοποίησης
12. Χρονοδιακόπτης



Προδιαγραφή

Ηλεκτρολογι

Μοντέλο:	HF-351M
Ισχύς	1450 W
Τάση	220-240V~50-60Hz, Class I
Χωρητικότητα κάδου	5L
Χωρητικότητα καλαθιού	3.5L
Χρονοδιακόπτης	30 min.
Θερμορρυθμιστής	80-200 °C



ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ

1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
2. Αφαιρέστε όλα τα αυτοκόλλητα από τη συσκευή.
3. Καθαρίστε τον κάδο και το καλάθι με ζεστό νερό, ήπιο απορρυπαντικό και μη λειαντικό σφουγγάρι.
4. Στεγνώστε το εσωτερικό και το εξωτερικό με ένα υγρό πανί.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ποτέ μη ρίχνετε λίπος στον κάδο . Αυτή η συσκευή χρησιμοποιεί ζεστό αέρα για τηγάνισμα!

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΧΡΗΣΗΣ

1. Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, οριζόντια και επίπεδη επιφάνεια.
 2. Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε με ανθεκτικές στη θερμότητα επιφάνειες.
 3. Βεβαιωθείτε ότι το καλάθι έχει τοποθετηθεί σωστά στον κάδο.
 4. Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας στο πίσω μέρος της συσκευής.
- Μην τοποθετείτε τίποτα στη συσκευή, καθώς αυτό μπορεί να διαταράξει τη ροή του αέρα, να μειώσει την απόδοση και να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Η φριτέζα μπορεί να ετοιμάσει μια μεγάλη ποικιλία πιάτων.

1. Συνδέστε το φιν σε γειωμένη πρίζα.
2. Τραβήξτε προσεκτικά τον κάδο από τη φριτέζα.
3. Τοποθετήστε τα υλικά στο καλάθι.

ΠΡΟΣΟΧΗ!



Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τον κάδο χωρίς το καλάθι!

4. Σύρετε τον κάδο πίσω στη φριτέζα.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

ΖΕΣΤΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ!

Μην αγγίζετε τον κάδο ή το καλάθι κατά τη διάρκεια και για λίγο μετά τη χρήση, καθώς θερμαίνονται πολύ. Πιάνετε τον κάδο μόνο από τη χειρολαβή!

5. Γυρίστε το θερμορυθμιστή στην επιθυμητή θερμοκρασία. Ανατρέξτε στον οδηγό μαγειρέματος για να προσδιορίσετε την ακριβή θερμοκρασία.
6. Προσδιορίστε το χρόνο που απαιτείται για την προετοιμασία του φαγητού.
7. Για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή, γυρίστε το χρονοδιακόπτη στην επιθυμητή ώρα. Προσθέστε 3 λεπτά όταν η συσκευή είναι κρύα.
8. Η ένδειξη θέρμανσης θα ανάψει έως ότου επιτευχθεί η απαιτούμενη θερμοκρασία.
 - Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας τηγανίσματος με ζεστό αέρα, η ένδειξη θέρμανσης ανάβει και σβήνει περιοδικά. Αυτό υποδηλώνει ότι το θερμαντικό στοιχείο ανάβει και σβήνει για να διατηρήσει τη ρυθμισμένη θερμοκρασία.
 - Κατά το μαγείρεμα, το υπερβολικό λίπος από τα προϊόντα θα συλλέγεται στο κάτω μέρος του κάδου.
9. Ορισμένα υλικά απαιτούν ανάδευση κατά το μαγείρεμα. Για να αναμίξετε τα προϊόντα, τραβήξτε τον κάδο από τη συσκευή από τη χειρολαβή και ανακινήστε το περιεχόμενο χωρίς να αφαιρέσετε το καλάθι.
10. Σύρετε τον κάδο πίσω στη φριτέζα για να συνεχίσετε τη διαδικασία μαγειρέματος.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Μην πατάτε το κουμπί απελευθέρωσης καλαθιού ενώ ανακατεύετε!

Συμβουλή: Για να μειώσετε την ποσότητα, μπορείτε να αφαιρέσετε το καλάθι από τον κάδο και να ανακινήσετε μόνο αυτό.

Για να το κάνετε αυτό, τραβήξτε τον κάδο από τη συσκευή, τοποθετήστε τη σε μια ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια και πατήστε το κουμπί απελευθέρωσης του καλαθίου.

Συμβουλή: Ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη στο μισό χρόνο μαγειρέματος, θα ακούσετε ένα ηχητικό σήμα, όταν χρειάζεται να αφαιρέσετε τον κάδο και να αναμίξετε τα προϊόντα.

Ωστόσο, αυτό σημαίνει ότι πρέπει να ρυθμίσετε ξανά το χρονοδιακόπτη στον υπόλοιπο χρόνο μαγειρέματος μετά την ανάδευση.

- 12.** Όταν ακούσετε ξανά το μπιπ, αυτό σημαίνει ότι έχει παρέλθει ο καθορισμένος χρόνος. Τραβήξτε τον κάδο από τη συσκευή και τοποθετήστε τον σε μια ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια.
Σημείωση: Μπορείτε επίσης να απενεργοποιήσετε τη συσκευή χειροκίνητα. Για να το κάνετε αυτό, γυρίστε το θερμοστάτη στη θέση «0».
- 13.** Βεβαιωθείτε ότι τα υλικά είναι έτοιμα. Εάν δεν είναι ακόμη έτοιμα, απλώς σύρετε τον κάδο πίσω στη συσκευή και ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη για μερικά επιπλέον λεπτά. Μετά το τηγάνισμα με ζεστό αέρα, ο κάδος και τα υλικά θα είναι ζεστά.
Ανάλογα με το είδος των προϊόντων στη φριτέζα, μπορεί να βγει ατμός από τον κάδο.
Συμβουλή: Χρησιμοποιήστε λαβίδες, κουτάλι σεβριρίσματος ή παρόμοια για να αφαιρέσετε τα εύθραυστα ή μεγάλης ποσότητας υλικών.
- 14.** Δεν χρειάζεται να περιμένετε να χρησιμοποιήσετε ξανά τη φριτέζα αμέσως μετά την προετοιμασία μιας παρτίδας υλικών. Μετά από αρκετούς κύκλους χρήσης, μπορεί να υπάρχει υπερβολική ποσότητα λίπους ή υπολειμμάτων τροφίμων στον κάδο που ίσως θέλετε να αφαιρέσετε πριν συνεχίσετε να τηγανίζετε. Σε αυτήν την περίπτωση, περιμένετε να κρυώσει η συσκευή και ακολουθήστε τα βήματα που περιγράφονται στην ενότητα «Συντήρηση και καθαρισμός».
- 15.** Εάν θέλετε να αφαιρέσετε τη χειρολαβή από το καλάθι και τον κάδο, πατήστε το κουμπί απελευθέρωσης και αφαιρέστε υπό γωνία.

ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ

Η συσκευή διαθέτει αυτόματη λειτουργία απενεργοποίησης. Όταν ο χρονοδιακόπτης φτάσει στο «0», θα ακούσετε ένα ηχητικό σήμα και μετά το οποίο θα ενεργοποιηθεί. Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή χειροκίνητα, γυρίστε το χρονομέτρο αριστερόστροφα στο «0». Όταν βγάξετε τον κάδο, η συσκευή θα σταματήσει τη διαδικασία μαγειρέματος και οι ενδεικτικές λυχνίες θα σβήσουν, αλλά ο χρονοδιακόπτης θα συνεχίσει να μετρά τον υπόλοιπο καθορισμένο χρόνο. Κατά την τοποθέτηση του κάδου πίσω στη φριτέζα, οι ενδεικτικές λυχνίες θα ανάψουν και η διαδικασία μαγειρέματος θα συνεχιστεί.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΣΠΙΤΙΚΩΝ ΠΑΤΑΚΙΩΝ

Για καλύτερα αποτελέσματα, συνιστούμε τη χρήση προπαρασκευασμένων (π.χ. κατεψυγμένων) τηγανητών πατατών, καθώς συχνά καλύπτονται με λίπος. Εάν προτιμάτε να φτιάξετε σπιτικές πατάτες, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα.

- 1.** Καθαρίστε τις πατάτες και κόψτε τις σε μαστουνάκια του προτιμώμενου μεγέθους σας.
- 2.** Βυθίστε τα μαστουνάκια σε ένα μπολ με νερό για τουλάχιστον 30 λεπτά, αφαιρέστε τα και τοποθετήστε τα σε χαρτί κουζίνας για να στεγνώσουν.
- 3.** Ρίξτε 1/2 κουταλιά της σούπας ελαιόλαδο σε ένα μπολ, τοποθετήστε τα μαστουνάκια από πάνω και ανακατέψτε μέχρι να καλυφθεί με λίπος.
- 4.** Αφαιρέστε τα μαστουνάκια από τον κάδο έτσι ώστε το υπερβολικό λίπος να παραμείνει στο κάτω μέρος του κάδου. Τοποθετήστε τα μαστουνάκια στον κάδο με το καλάθι της φριτέζας.
Σημείωση: Μη γείρετε τον κάδο για να τοποθετήσετε όλα τα μαστουνάκια ταυτόχρονα, διαφορετικά υπάρχει κίνδυνος να συσσωρευτεί περίσσιο λίπος στον πάτο του κάδου.
- 5.** Τηγανίστε τα μαστουνάκια σύμφωνα με τις ρυθμίσεις του πίνακα.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ:

- 1.** Οι μικρότερες ποσότητες υλικών συνήθως απαιτούν μικρότερο χρόνο προετοιμασίας.
- 2.** Μεγαλύτερες ποσότητες υλικών απαιτούν μεγαλύτερο χρόνο προετοιμασίας.
- 3.** Η ανάδευση λιγότερων ποσοτήτων υλικών στη μέση του μαγειρέματος βελτιστοποιεί το τελικό αποτέλεσμα και μπορεί να

βοηθήσει στην αποφυγή του μη ομοιόμορφου τηγανίσματος των υλικών.

4. Απλώστε λίγο λίπος σε φρέσκες πατάτες για τραγανό αποτέλεσμα. Τηγανίστε στη φριτέζα για λίγα λεπτά μετά την προσθήκη του λίπους.
5. Μη μαγειρεύετε εξαιρετικά λιπαρά προϊόντα, όπως λουκάνικα στη φριτέζα.
6. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα για να ξαναζεστάνετε τα πιάτα. Για να το κάνετε αυτό, ρυθμίστε τη συσκευή στους 150 °C για έως και 10 λεπτά.

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Ο παρακάτω πίνακας περιέχει ορισμένες κοινές ρυθμίσεις που μπορεί να σας φανούν χρήσιμες.

Σημείωση: Να έχετε υπόψη ότι αυτές οι ρυθμίσεις είναι ενδεικτικές. Επειδή τα υλικά έχουν διαφορετική προέλευση, μέγεθος, σχήμα και μάρκα, δεν μπορούμε να εγγυηθούμε τις καλύτερες ρυθμίσεις για τα συγκεκριμένα υλικά σας. Επειδή η τεχνολογία Rapid Air θερμαίνει αμέσως τον αέρα στη συσκευή, η απομάκρυνση του κάδου για λίγο κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος δε διακόπτει σχεδόν τη διαδικασία τηγανίσματος.

Σημείωση: Όταν αφαιρέσετε τον κάδο, η συσκευή θα σταματήσει να λειτουργεί, αλλά ο χρονοδιακόπτης θα συνεχίσει να μετράει αντίστροφα.

Η προσθήκη μικρής ποσότητας λίπους κατά το μαγείρεμα των πατατών θα τις κάνει πιο τραγανές.

	Min-Max ποσότητα g	Διάρκεια min	Θερμοκρασία	Ανακάτεμα	Περισσότερες πληροφορίες
Τηγανιτές πατάτες					
Κατεψυγμένες χονδρές πατάτες	200-400	12-16	200	Ανακάτεμα	
Κατεψυγμένες λεπτές πατάτες	200-400	12-20	200	Ανακάτεμα	
Σπιτικές πατάτες 8x8mm	200-350	18-25	180	Ανακάτεμα	Προσθέστε ½ κ.σ. λίπος
Σπιτικές πατάτες σε μπιστουνάκια	200-350	18-22	180	Ανακάτεμα	Προσθέστε ½ κ.σ. λίπος
Σπιτικές πατάτες σε κυβάρια	200-400	12-18	180	Ανακάτεμα	Προσθέστε ½ κ.σ. λίπος
Ρόστι	200	15-18	180		
Πατάτες ογκρατέν	500	18-22	180		
Κρέας και προϊόντα κρέατος					
Μπριζόλα	100-300	8-12	180		
Χοιρινές μπριζόλες	100-300	10-14	180		
Χάμπουργκερ	100-300	7-14	180		
Λουκάνικο	100-300	13-15	180		
Μπουτάκια	100-300	18-22	180		

Στήθος κοτόπουλου	100-300	10-15	180		
Σνάκς					
Ανοιξιάτικα ρολά	100-300	8-10	200	Ανακάτεμα	Έτοιμα για ψήσιμο
Καταψυγμένες κοτομπουκιές	100-300	6-10	200	Ανακάτεμα	Έτοιμα για ψήσιμο
Κατεψυγμένες ψαροκροκέτες	100-300	6-10	200		Έτοιμα για ψήσιμο
Καταψυγμένα σνακ με τυρί και γαλέτα	100-300	8-10	180		Έτοιμα για ψήσιμο
Γεμιστά λαχανικά	100-300	10	160		

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Καθαρίστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση για να αποφύγετε τη συσσώρευση λίπους και υπολειμμάτων τροφίμων. Ο κάδος έχει αντικολητική επίστρωση. Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη ή λειαντικά καθαριστικά για να τα καθαρίσετε, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει ζημιά στην επίστρωση.

- Αποσυνδέστε το φιν από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
Σημείωση: Αφαιρέστε τον κάδο και το καλάθι για να αφήσετε τη φριτέζα να κρυώσει γρηγορότερα.
- Σκουπίστε το εξωτερικό της συσκευής με ένα υγρό πανί.
Σημείωση: Πρέπει να χρησιμοποιήσετε ένα στεγνό πανί για να καθαρίσετε τη φωτεινή περιοχή.
- Καθαρίστε τον κάδο και το καλάθι με ζεστό νερό, απορρυπαντικό και μη λειαντικό σφουγγάρι. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα απολιπαντικό για να αφαιρέσετε τις υπόλοιπες εναποθέσεις.
- Καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής με ζεστό νερό και ένα μη λειαντικό σφουγγάρι.
- Καθαρίστε το θερμαντικό στοιχείο με μια βούρτσα καθαρισμού για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα τροφίμων.
- Περιμένετε να στεγνώσει η συσκευή πριν ξεκινήσετε την εργασία.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο και αφήστε την να κρυώσει εντελώς.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι καθαρά και στεγνά.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΔΥΣΛΕΙΤΟΥΡΓΩΝ

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Τα υλικά μαγειρεύονται μη ομοιόμορφα.	Ορισμένα υλικά πρέπει να αναδεύονται κατά το μαγείρεμα.	Ανατρέξτε στην ενότητα "Οδηγός μαγειρικής".
Τα σνακ δεν είναι τραγανά όταν αφαιρούνται από τη φριτέζα.	Έχετε χρησιμοποιήσει φαγητό που προορίζεται για προετοιμασία σε παραδοσιακή φριτέζα.	Λαδώστε τα σνακ με λίγο λίπος για να γίνουν τραγανά.

Ο κάδος δεν μπορεί να τοποθετηθεί στη φριτέζα.	Το καλάθι έχει παραγεμίσει.	Μη γεμίζετε το καλάθι πάνω από το μέγιστο επίπεδο.
	Το καλάθι δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Πιέστε το καλάθι στον κάδο μέχρι να ακούσετε ένα κλικ.
Λευκός καπνός βγαίνει από τη συσκευή.	Ετοιμάζετε προϊόντα με υψηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά.	Όταν τηγανίζετε προϊόντα με υψηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά, θα υπάρχει μεγάλη ποσότητα λίπους στον κάδο, το οποίο παράγει λευκό καπνό. Αυτό δεν θα επηρεάσει τη συσκευή ή το τελικό αποτέλεσμα.
Οι σπδικές πατάτες δεν τηγανίζονται ομοιόμορφα.	Οι πατάτες δεν προετοιμάστηκαν σωστά για τηγάνισμα.	Βυθίστε τις πατάτες σε ένα μπολ για τουλάχιστον 30 λεπτά, βγάλτε τες και στεγνώστε τες σε χαρτί κουζίνας πριν το τηγάνισμα.
Τα σπδικά πατατάκια δεν είναι τραγανά όταν βγουν από τη φριτέζα.	Η τραγανότητα των τσιπς εξαρτάται από την ποσότητα νερού και λαδιού στα τσιπς.	Βεβαιωθείτε ότι τα πατατάκια έχουν στραγγίσει πριν τα τηγανίσετε.
		Κόψτε τα πατατάκια σε μικρά κομμάτια για καλύτερα αποτελέσματα.
		Προσθέστε μια μικρή ποσότητα λίπους για τραγανότητα.

ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ



Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να απορρίπτεται με οικιακά απορρίμματα. Βοηθήστε στη διατήρηση της φύσης καθαρή ανακυκλώνοντάς τη σε εξειδικευμένα σημεία ανακύκλωσης. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τους χώρους ανακύκλωσης, επικοινωνήστε με την τοπική αυτοδιοίκηση.

Η ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΓΓΥΗΣΗΣ ΔΕΝ ΚΑΛΥΠΤΕΙ:

- Συσκευές με κάρτα εγγύησης που συμπληρώθηκε λανθασμένα ή συσκευές χωρίς παραστατικό αγοράς.
- Όλα τα εξωτερικά εξαρτήματα που μπορεί να υποστούν ζημιά από απροσεξία του πελάτη.
- Συσκευές με ελαττώματα που δεν επηρεάζουν τη λειτουργία της συσκευής ή ελαττώματα που παρουσιάστηκαν κατά τη μεταφορά, μη συμμόρφωση με τις οδηγίες λειτουργίας και εγκατάσταση της συσκευής.
- Η φθορά εξαρτημάτων ως αποτέλεσμα φυσικών διεργασιών που δεν μπορούν να θεωρηθούν εργοστασιακά ελαττώματα και δεν καλύπτονται από την εγγύηση.
- Η υπηρεσία εγγύησης της συσκευής δεν περιλαμβάνει συντήρηση, καθαρισμό και αντικατάσταση αναλωσίμων.

ΑΡΝΗΣΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΓΓΥΗΣΗΣ:

- Σε περίπτωση απόπειρας επισκευής από μη εξουσιοδοτημένα άτομα, κέντρα εξυπηρέτησης και εγκαταστάσεις.
- Κατά τη χρήση της συσκευής όχι σύμφωνα με τον προορισμό της, όταν δεν τηρούνται οι συνθήκες λειτουργίας,

αποθήκευσης και μεταφοράς.

- Δεν καλύπτονται από την εγγύηση: αναλώσιμα των συσκευών (όλα τα εξαρτήματα που μπορούν να αποσπαστούν από το κύριο σώμα της συσκευής) και κόμβοι ταχείας φθοράς, καθώς και ανταλλακτικά που είναι προσαρτημένα.
- Σε περίπτωση ζημιάς που οφείλεται σε ακατάλληλο χειρισμό, ηλεκτροπληξία, μη τυπικές τάσεις τροφοδοσίας, κατάψυξη, βροντές, πλημμύρες, πυρκαγιές, ανωτέρα βία ή άλλες εξωτερικές επιρροές, πέραν του ελέγχου του Κατασκευαστή, του Εισαγωγέα, του Εμπόρου και του Σέρβις.

ПРОИЗВОДИТЕЛ И ВНОСИТЕЛ:

Кетен ООД; ЕИК: BG123670208; София, п.к. 1836, бул. Владимир Вазов № 39, ет. 7;
Телефон: +359 2 8691023; Факс: +359 2 8691025; e-mail: sales@keten.bg; www.keten.bg

MANUFACTURER AND IMPORTER:

Keten LTD.; VAT: BG123670208; fl. 7, 39 Vladimir Vazov blvd., 1836, Sofia, Bulgaria
Phone: +359 2 8691023; Fax: +359 2 8691025; e-mail: sales@keten.bg; www.keten.bg



EN: The symbol means that the product should not be disposed of with household waste in order to avoid environmental contamination and human injury. Take the appliance to a specialist recycling center for electrical appliances. / **BG:** Този символ означава, че продукта не трябва да се изхвърля заедно с останалите битови отпадъци, за да се избегне замърсяване на околната среда и нараняване на хора. Отнесете уреда в специализиран пункт за рециклиране на електроуреди. / **RO:** Acest simbol indică faptul, că produsul nu trebuie aruncat împreună cu deșeurile menajere pentru a fi evitată poluarea mediului și afectarea sănătății umane. Duceți aparatul la un centru specializat de colectare a aparatelor electrocasnice pentru a fi predate spre reciclare. / **GR:** Αυτό το σύμβολο σημαίνει ότι το προϊόν δεν θα πρέπει να απορρίπτεται μαζί με άλλα οικιακά απορρίμματα για να αποφευχθεί η μόλυνση του περιβάλλοντος και ο τραυματισμός ανθρώπων. Πηγαίните τη συσκευή σε ειδικό κέντρο ανακύκλωσης ηλεκτρικών συσκευών.

