

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-355D

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

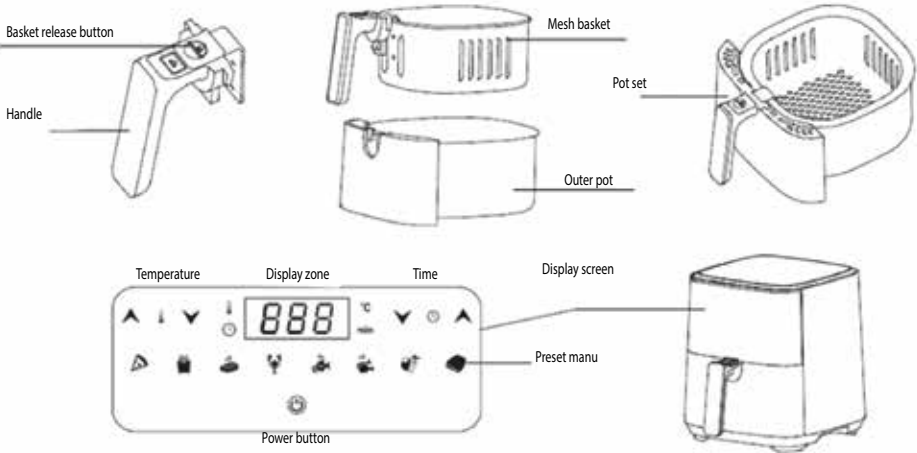
Congratulations on your new purchase and thank you for supporting us.

Your new air fryer allows you to prepare your favorite ingredients and snacks in a healthier way. It uses hot air with high-speed 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. You can now make food like cakes and etc.

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 inlets 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 connected.
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.
12. Do not allow the cable to touch a hot surface, lie on a corner of a table or other sharp edge, or reach children.
13. Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
14. Connect the appliance to an earthed wall socket, and always make sure that the plug is inserted into the socket properly.
15. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system to avoid a potentially hazardous situation.
16. Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
17. Never place the appliance against the wall or other products. There should be at least 10cm of free space around the unit.
Do not put things on top of the product.
18. Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
19. 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.
20. Do not leave the appliance unattended during operation.
21. During operation steam with high temperature will be emitted from the air outlet. Keep hands and face away from the steam.
22. When using the product, the surface that it touches might become very hot.
23. 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.
24. Always unplug the appliance after use.
25. 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!
26. Let the appliance cool down for approximately 30 minutes before you handle or clean it.
27. 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).
28. "Keten" Ltd. is not liable for damages caused by non-compliance with these instructions, improper use or manipulation.

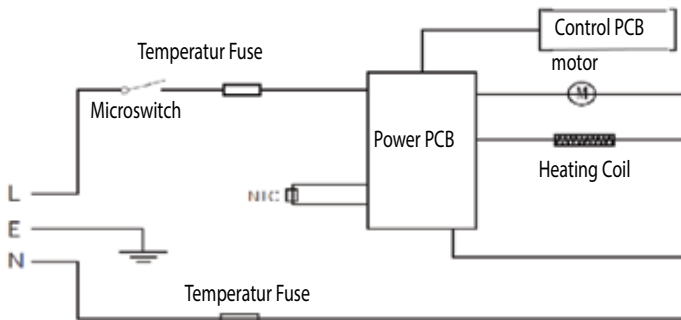
COMPONENTS OF THE APPLIANCE



THECHNICLE INFORMATION

ELECTRIC CIRCUIT

Model:	HF-355D
Power:	1450 W
Currency:	220-240V~50-60Hz, Class I
Tank volume:	5L
Basket volume:	3.5L
Timer:	60 min.
Temperature control:	80-200 °C



BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging material.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the frying pan and basket with hot water, detergent and non-abrasive sponge.
4. 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 basket is correctly inserted into the pan.
4. Never pour oil or other liquid into the fryer tank.
5. 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 basket installed.

4. Slide the pan back into the air fryer.




CAUTION:

HOT SURFACE!



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

FUNCTIONES

Cooking time setting:

 When the time icon is on or flashing, it means that you can set the frying time using the  and  buttons. The set time will appear on the display. The maximum time you can set is 60 minutes.

Temperature setting:

When the temperature icon is on or flashing, it means you can adjust the temperature using the buttons  and . The set temperature will appear on the display. You can set the temperature from 80 °C to 200 °C.

Display:

Displays the set time and temperature.

Preset menu:

When one of the 8 menus shown on the control panel flashes, it means that the others are also active. Selecting the menu, on the display will automatically appear the cooking temperature and time. The temperature and time icons will also light up. When the selected menu flashes, you can choose one of the other menus on the control panel.

HOW TO USE



Power/Start-Stop Button:

Once unit is plugged in, the Power Button will light up. Selecting the Power Button once will cause the full panel to be illuminated. Selecting the Power Button a second time will activate the cooking process at the default temperature of 190°C and time of 15 minutes. Selecting the Power Button at any time during the cooking process will shut down. And the display go dark for within 20 seconds. The fan will continue running for 20 seconds to cool down the Unit.

Temperature Control Buttons:

These buttons enable you to raise or lower cooking temperature by 5°C intervals starting from 65°C to 200°C. Dehydration is from 30°C to 75°C.

Time control buttons:

These buttons enable you to select exact cooking time from 1 to 60 minutes in all modes except when dehydrating, which uses 30 minutes interval and an operating time from 2 to 24 hours.

LED Digital Display:

The LED display will switch between temperature and time remaining during the cooking process.

Cooking Presets MENU:

Selecting any of these will set time and temperature to a default setting for that particular food. You may over-ride these presets with time and temperature Buttons.

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, press the timer down button "0" or press the Power/ Pause button . The Air Fryer will automatically pause if the pan is removed during the cooking cycle. Once push back into the fryer, the unit will continue its cooking cycle.

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 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 basket in the pan.

Note: 1. Place the basket in the pan before add the chips.

5. Do not add all potatoes on one time otherwise you risk excess oil collecting at the bottom.
6. Fry the sticks according to the settings in the table.

TIPS:

1. Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
2. A larger quantity of ingredients only requires a slightly longer preparation time than smaller quantities.
3. Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimise the end result and can help to prevent unevenly-fried food.
4. 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.
5. Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
6. The refreshment that can be cooked in the oven can also be cooked in the fat-free fryer.

7. The best weight of the food ingredients for cooking crisp chips is 250g.
8. You can use the fat-free fryer to reheat the food ingredients. To reheat the food ingredients, please set the temperature at 150°C, the maximum cooking time is 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.

	Min-Max Amount (g)	Time (min)	Temperature C	Shake	Extra Information
Potato & chips					
Frozen thin chips	200-600	12-25	200	Shake	
Frozen thick chips	200-600	12-25	200	Shake	
Home-made fries (8x8mm)	200-550	18-25	180	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato chips	200-500	18-22	180	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Potato Cakes	300	15-18	180	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Butter potatoes	500	18-22	180		
Meat & Poultry					
Beefsteak	100-400	8-16	180	Overturning	
Pork chops	100-400	10-15	180	Overturning	
Hamburger	100-400	7-18	180	Overturning	
Sausage rolls	100-400	13-25	180	Overturning	
Chicken drumsticks	100-400	18-22	180	Overturning	add 1/2 tbsp of oil
Chicken breast	100-400	10-22	180		
Snacks					
Spring rolls	100-400	8-12	200	Overturning	add 1/2 tbsp of oil

Frozen chicken nuggets	100-400	6-15	200	Overturning	add 1/2 tbsp of oil
Frozen frying fish slices	100-400	6-15	200		add 1/2 tbsp of oil
Frozen cheese snacks	100-400	8-15	200		add 1/2 tbsp of oil
Stuffed vegetables	100-400	15	180		
Notice: If the fat-free fryer starts with cold boot, the cooking time should be 3 minutes longer.					

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 basket 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 basket 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 fryer does not wok.	1. The plug is not inserted into the socket outlet. 2. User have failed to set the timer.	Insert the plug into the grounded power socket. Set the right time needed for cooking, and then turn on the power.
The ingredients are not fully cooked.	1. Too many ingredients have been placed. 2. The set temperature is too low. 3. The cooking time is not enough.	1. Prepare a smaller amount of ingredients. 2. Increase the cooking temperature. 3. Increase cooking time.
The ingredients are cooked unevenly.	Certain foods need shaking halfway through cooking.	See the Cooking Guide for more information.

Snaks are not crispy when they come 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.
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 fried unevenly.	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.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Make sure the chips are dried properly before frying. 2. Cut the chips smaller for a crispier result. 3. 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 и благодарим за доверието!

Фритюрникът Ви позволява да пригответе любимите си ястия по по-здравословен начин. Той използва горещ въздух с висококоростна циркулация, което Ви позволява приготвянето на разнообразие от вкусни ястия с лекота. Продуктите се загреват от всички страни едновременно и често изобщо не е необходимо да добавяте мазнина. Можете да пригответе храни, като сладкиши бисквити и др.

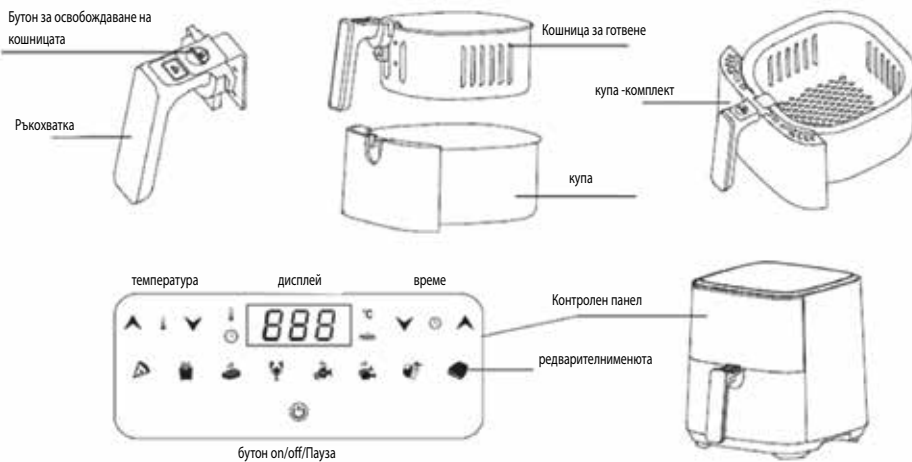
ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

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 препъвайте 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 купата 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 са наблюдавани или инструктирани предварително относно използването на уреда от лице отговорно за тяхната безопасност. Децата 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 гън 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. Не поставяйте уреда в близост до стени или други уреди. Около уреда трябва да има пространство от поне 10см. Не поставяйте нищо върху уреда.
18. Поставете уреда на хоризонтална, равна и стабилна повърхност.
19. 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.
20. Не оставяйте уреда без надзор докато работи.
21. По време на работа на уреда от вентилационните отвори ще се отделя пара с висока температура. Дръжте ръцете и лицето си далеч от парата.
22. По време на използване на уреда външните му части могат да се нагорещат.
23. Не се опитвайте да ремонтирате уреда сами, това може да доведе до опасна ситуация и до отпадане на гаранцията, вместо това се свържете с оторизиран сервиз за да отстрани повредата.
24. Винаги изключвайте уреда от контакта след употреба.
25. 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!
26. Оставете уреда да се охлади за около 30 минути, преди да пристъпите към почистване.
27. Уверете се, че продуктите, приготвени в този уред, са златисто-жълти вместо тъмни или кафяви. Отстранете всички

изгорели остатъци. Не пържете картофите при температура над 180 °С .

28. „Кетен“ ООД не носи отговорност за щети, причинени поради неспазване на тези инструкции, неподходяща употреба или манипулация.

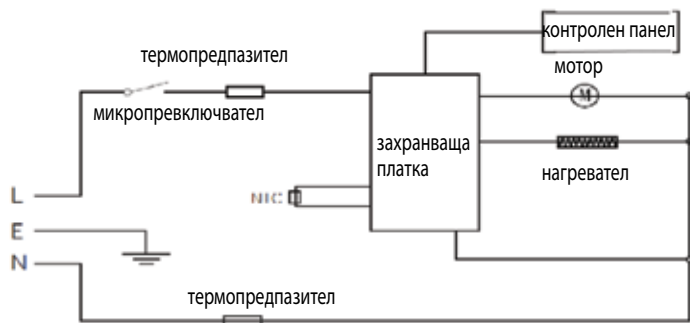
УСТРОЙСТВО НА УРЕДА



Спецификация

Електрическа схема

Модел	HF-355D
Мощност	1450 W
Напрежение	220-240V~50-60Hz, Class I
Обем на купата	5L
Обем на кошницата	3.5L
Таймер	60 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 на повърхност, която не е термоустойчива.
3. Уверете се, че кошницата е правилно поставена в купата.
4. Не наливайте мазнина или друга течност в купата.
5. 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 нагреват много. Дръжте купата само за ръкохватката!

ФУНКЦИИ

Настройка на времето за готвене:

 Когато иконата за време е включена или премигва, това означава, че можете да настроите времето за пържене чрез бутоните  и . Настроеното време ще се появи на дисплея. Максималното време, което можете да настроите е 60 мин.

Настройка на температурата:

Когато иконата за температура  е включена или премигва, това означава, че можете да настроите температурата чрез бутоните  и . Настроената температура ще се появи на дисплея. Можете да настроите температурата от 80° C - 200° C.


Дисплей:

Показва зададеното време и температура.

Избор на меню за приготвяне:

Когато едно от посочените на контролния панел 8 менюта премигва, това означава, че останалите също са активни. С избора на меню, на дисплея автоматично ще се изобрази температурата и времето за приготвя, а иконите за температура и време ще светят. Когато избраното меню премигва, можете да изберете някое от другите менюта на контролния панел.

РАБОТА НА УРЕДА

 Бутон Вкл./Изкл./Пауза

След като уредът е включен, бутонът за захранване ще светне. Избирането на бутон за захранване веднъж ще доведе до осветяване на целия панел. Избирането на бутон за включване за втори път ще активира процеса на готвене при температура по подразбиране от 190 °C и време от 15 минути. Избирането на бутон за захранване по всяко време по време на процеса на готвене ще изключи уреда, а дисплея ще изгасне за 20s. Вентилаторът ще продължи да работи в продължение на 20 секунди, за да охладя уреда.

Бутони за контрол на температурата:

Тези бутони ви позволяват да повишавате или понижавате температурата на готвене с интервали от 5 °C, започвайки от 65 °C до 200 °C. Дехидратацията е от 30 °C до 75 °C.

Бутони за контрол на времето:

Тези бутони ви позволяват да изберете точното време за готвене до минута, от 1 до 60 минути във всички режими, освен при дехидратиране, което използва интервали от 30 минути и време за работа от 2 до 24 часа.

LED дисплей:

LED дисплея ще превключва между температура и оставащо време по време на процеса на готвене.

Избор на меню за готвене:

Изборът на някоя от тях ще настрои времето и температурата по подразбиране в зависимост от избраното от Вас меню. Можете да смените тези предварителни настройки с бутони за време и температура.

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, натиснете бутон за намаляване таймера докато на дисплея не се покаже „0“ или натиснете бутон Вкл./Изкл./Пауза. Когато издърпате купата, уредът ще спре процеса на готвене. При поставяне на купата обратно във фритюрника процеса на готвене ще продължи.

ПРИГОТВЯНЕ НА ДОМАШЕН ЧИПС

За най-добри резултати съветваме използването на предварително подготвени (напр. замразени) бланширани картофи, тъй като те често имат мазнина. Ако предпочитате да пригответе домашен чипс, 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 20 минути, извадете ги и ги поставете на кухненска хартия, за да се изцедят добре.
3. Изсипете 1/2 супена лъжица захтин 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: 1. Поставете кошницата в купата преди да поставите картофите.
2. Не слагайте всичките картофи наведнъж, в противен случай рискувате да се събере излишна мазнина на дъното на купата.
5. Пържете картофите 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 неравномерното пържене на продуктите.
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. Продукти, които могат да се пригответ в във фурната също могат да се пригответ и във фритюрника.
7. Най-подходящият грамаж за приготвяне на хрупкав чипс е 250g.
8. Можете да използвате фритюрника, за да претопляте храна. За да затоплите храната, задайте температурата на 150 °C и максимално време за готвене 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.

	Min-Max количество (g)	Времетраене (min)	Температура (C)	Разбъркване	Допълнителна информация
Пържени картофи и чипс					
Дебели замразени картофи	200-600	12-25	200	Разбъркване	
Тънки замразени картофи	200-600	12-25	200	Разбъркване	

Домашно приготвен чипс (8x8mm)	200-500	18-25	180	Разбъркване	Добавете ½ сл. мазнина
Домашно приготвен чипс	200-500	18-22	180	Разбъркване	Добавете ½ сл. мазнина
Картофен кейк	300	12-18	180		
Картофен угретен	500	18-22	180		
Месо и месни продукти					
Телешка пържола	100-400	8-16	180	обръщане	
Свинска пържола	100-300	10-15	180	обръщане	
Хамбургер	100-400	7-18	180	обръщане	Добавете ½ сл. мазнина
Наденица	100-400	13-15	200	обръщане	Добавете ½ сл. мазнина
Бутчета	100-400	18-25	180	обръщане	Добавете ½ сл. мазнина
Пилешки гърди	100-400	10-22	180		
Закуски					
Пролетни рулца	100-400	8-12	200	обръщане	Добавете ½ сл. мазнина
Замразени пилешки хапки	100-400	6-15	200	Разбъркване	Добавете ½ сл. мазнина
Замразени рибни хапки	100-400	6-15	200		Добавете ½ сл. мазнина
Замразени закуски със сирене	100-400	8-15	200		
Варени зеленчуци	100-400	15	180		
<p>Забележка: Ако започнете да пържите при студен фритюрник , добавете 3 мин. допълнително към желаното време.</p>					

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

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

1. Извадете щепсела от контакта и оставете уреда да се охлади.
Забележка: Извадете купата и кошницата, за да оставите фритюрникът да се охлади по-бързо.
2. Избършете външната страна на уреда с влажна кърпа.
Забележка: Трябва да използвате суха кърпа за почистване на дисплея.
3. Почистете купата и кошницата с гореща вода, препарат за миене и неабразивна гъба. Можете да използвате

обезмаслител, за да отстраните останалите отлагания.

4. Почистете вътрешността на уреда с гореща вода и неабразивна гъба.
5. Почистете нагревателния елемент с почистваща четка, за да отстраните остатъците от храна.
6. Изчакайте уреда да изсъхне преди да започнете работа.

СЪХРАНЕНИЕ

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

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Причина	Решение
Уредът не работи.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Уверете се, че уреда е включен в електрическата мрежа. 2. Не е настроен таймера. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Включете уреда в електрическата мрежа. 2. Настройте таймера.
Продуктите не са напълно приготвени.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Поставени са твърде много продукти. 2. Настроената температура е твърде ниска. 3. Времето за приготвяне не е достатъчно. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Пригответе по-малко количество продукти. 2. Увеличете температурата за приготвяне. 3. Увеличете времето за готвене.
Продуктите не се пържат равномерно.	Някои продукти е необходимо да се разбъркват по време на процеса на готвене.	Вижте в раздел „Ръководство за готвене“.
Закуските не са хрупкави, когато се извадят от фритюрника.	Използвали сте храна, предназначена да бъде приготвена в традиционен фритюрник.	Помажете закуските с малко мазнина за да станат хрупкави.
От уреда излиза бял дим.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Пригответе продукти с високо съдържание на мазнина. 2. Има остатъчна мазнина от предходното пържене на дъното на купата. 	При пържене на продукти с високо съдържание на мазнини остатъчното количество след пържене се събира на дъното на купата, от където се образува бял дим. Това няма да повлияе на уреда или крайния резултат.
Домашно приготвените 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 приготвеният чипс не е хрупкав, след изваждане от фритюрника.	Хрупкавостта на чипса зависи от количеството вода и мазнина в него.	<ol style="list-style-type: none">1. Уверете се че чипсът е изцеден преди да пържите.2. Нарезете чипса дребно за по-добър резултат.3. Добавете малко количество мазнина за хрупкавост.
---	---	--

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.

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.

ÎNTRUDUCERE

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

Cu această friteuza veți pregăti mâncărurile dvs. preferate într-un mod mai sănătos. Acest aparat funcționează pe baza circulației a aerului cald cu o viteză mare, ceea ce permite o pregătire ușoră a diferitelor feluri de mâncăruri delicioase. Alimentele se încălzesc uniform în întregime și în majoritatea cazurilor nu va fi necesar adăugarea grăsimii. Puteți prepara și deserte precum biscuiți de patiserie, etc.

INSTRUCȚIUNI DE PRECAUȚIE IMPORTANTE

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 de peste 8 ani 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 sub 8 ani 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 atigă 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. Nu instalați aparatul lângă pereți sau alte aparate electrice. În jurul aparatului trebuie să fie asigurat un spațiu liber de cel puțin 10 cm. Nu așezați nimic deasupra aparatului.
18. Așezați aparatul pe o suprafață plană și stabilă.
19. Acest aparat este destinat a fi utilizat doar în gospodărie. Nu este destinat a fi utilizat în alte medii de lucru, cum ar fi chichinete 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.
20. Nu lăsați aparatul fără supraveghere în timpul funcționării.
21. În timp ce aparatul funcționează, din orificiile de ventilare se eliberează abur fierbinte. Protejați-vă mâinile și fața departe de aceste aburi.
22. Suprafețele exterioare ale aparatului se încălzesc puternic în timpul funcționării.
23. 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.
24. Deconectați aparatul de la priză după fiecare utilizare.
25. Nu folosiți aparatul cu piese sau accesorii altele decât celor din fabrică pentru a evita incendiul, rănirea sau deteriorarea

RO: FRITEUZĂ CU AER CALD | Instrucțiuni de utilizare

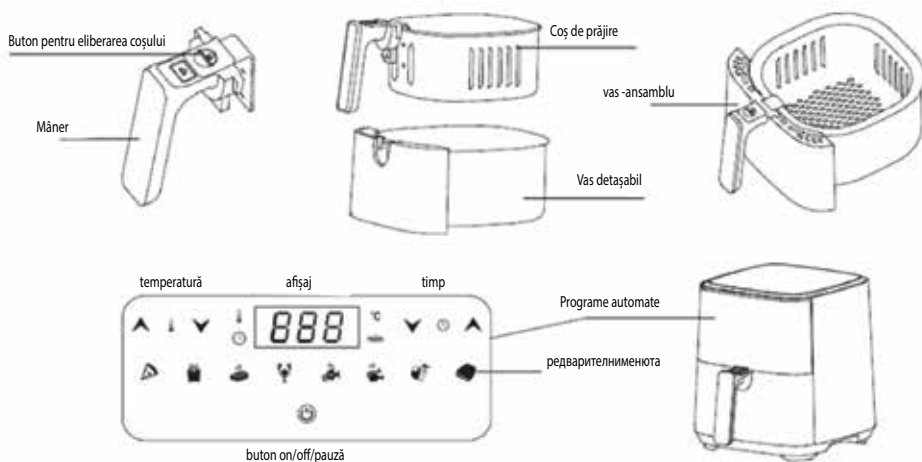
aparaturii. Nu folosiți accesorii altele decât cele furnizate cu acest aparat!

26. Lăsați aparatul să se răcească cel puțin 30 minute, înainte de a trece la curățare.

27. 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.

28. „Keten” OOD nu este responsabil pentru daunele cauzate de nerespectarea acestor instrucțiuni sau de utilizarea și manipularea necorespunzătoare.

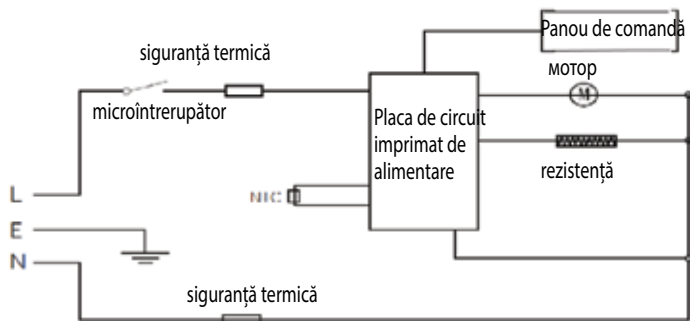
COMPONENTELE APARATULUI



Specificații

Schema electrică

Model	HF-355D
Putere	1450 W
Tensiune	220-240V~50-60Hz, Class I
Capacitate vas	5L
Capacitate coș	3.5L
Temporizator	60 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 stabilă, orizontală și plană.
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. Nu turnați grăsime sau alt lichid în vasul de prăjire.
5. 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 dacă nu este introdus în el coșul de prăjire!

4. Repuneți vasul de prăjire în friteuză.

ATENȚIE!






SUPRAFAȚĂ FIERBINTE!

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




doar de mâner!

FUNCȚII

Setarea timpului de gătit :

Atunci când pictograma temporizatorului  este activată sau clipește, aceasta înseamnă că puteți realiza setarea timpului de prăjire folodind butoanele  și . Timpul setat apare pe afișaj. Timpul maxim setabil este 60 min.

Setarea temperaturii:

Atunci când pictograma de temperatura  este activată sau clipește, aceasta înseamnă că puteți realiza setarea temperaturii folodind butoanele  și . Temperatura setată apare pe afișaj. Intervalul de temperatură setabil este între 80° C - 200° C.

Afișaj:

Arată timpul și temperatura setată.

Alegere a unui program de gătit:

Atunci când unul dintre cele 8 programe de pe panoul de comandă clipește, înseamnă că și celelalte sunt active. După ce alegeți un program de gătit, pe afișaj apare automat temperatura și timpul de preparare, iar pictogramele de temperatură și timp se aprind. În timp ce programul selectat clipește, puteți alege un alt program de pe panoul de comandă.

FUNCȚIONAREA APARATULUI



Buton Pornire/Oprire/Pauză

După pornirea aparatului, butonul de alimentare se aprinde. Dacă apăsați o dată butonul de alimentare a aparatului, panoul de comandă se aprinde. Apăsarea de doua oari pe butonului de alimentare, va activa un proces de gătire la temperatura implicită de 190 ° C și durată de gătire de 15 minute. Apăsarea în orice moment pe butonul de alimentare în timpul gătirii, va opri aparatul și va stinge afișajul după 20 de secunde. Ventilatorul va continua să funcționeze încă 20 de secunde pentru a răci aparatul.

Butoane de control al temperaturii:

Aceste butoane dau posibilitate să măriți sau să micșorați temperatura de gătire în interval de 5 ° C, începând de la 65 ° C și până la 200 ° C. Temperatura de dehidratare este de la 30 ° C până la 75 ° C

Butoane de control al timpului:

Aceste butoane vă permit să alegeți timpul de gătire cu precizie de la 1 minut până la 60 de minute pentru toate programele, în afară programului de dehidratare, care folosește un interval de timp de 30 de minute și durată de funcționare între 2 și 24 de ore.

Afișaj LED:

Afișajul LED vizualizează informația despre temperatura și timpul de gătire rămas.

Selectarea programului de gătit:

Selectarea unui program de gătit va seta timpul și temperatura de gătit implicită în funcție de program. Puteți modifica valorile presetate folosind butoanele de timp și temperatură.

OPRIRE AUTOMATĂ

Aparatul are o funcție de oprire automată. Când temporizatorul atinge valoarea „0”, se va auzi un bip și aparatul oprește funcționarea. Pentru oprire manuală a aparatului, apăsați butonul temporizatorului și reduceți valoarea timpului rămas, până când pe afișaj apare „0” sau apăsați butonul Pornit / Oprit / Pauză. Scoaterea vasului de prăjire din friteuza, va opri procesul de gătire. Reintroducerea vasului de prăjire în friteuză, va continua procesul de gătire.

PREGĂTIRE CHIPSURI DE CASĂ

Pentru a obține cele mai bune rezultate, vă recomandăm să folosiți cartofi pre-pregătiți (de exemplu, cartofi congelați), deoarece aceștia în majoritatea cazurilor conțin grăsime. Dacă doriți 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 timp de cel puțin 20 de minute, apoi îi scoateți și îi așezați pe o hârtie de bucătărie până se scurge apa.
3. Adaugați 1/2 lingură de ulei de măsline într-un castron, adaugați cartofii tăiați și amestecați până ungere cu grăsime.
4. Scoateți cartofii tăiați din castron, astfel încât excesul de grăsime să rămână pe fundul castronului. Băgați cartofii tăiați în coșul vasului de prăjire.

Notă: 1. Așezați coșul în vasul de prăjit înainte de a pune cartofii.

2. Nu puneți toți cartofii dintr-o dată, altfel riscați excesul de grăsime să se scurgă la fundul vasului.

5. Prăjiți cartofii conform setărilor recomandate în tabel.

SFATURI:

1. O cantitate mai mică de ingrediente, necesită în general un timp de preparare mai scurt.
2. O cantitate mai mare de ingrediente, necesită un timp mai lung de preparare.
3. Amestecarea a unor cantități mici de produse la mijlocul timpului de gătit, va optimiza rezultatul final și va preveni prăjirea neuniformă a produselor.
4. Dacă doriți cartofii mai crocanți, adaugați puțină grăsime pe cartofii proaspeți. După adăugarea grăsimii, mai prăjiți-le în friteuza timp de câteva minute.
5. Nu preparați în friteuză produse prea grase, precum cârnați.
6. Produsele care se pot prepara în cuptor, se pot prepara și în friteuză.
7. Cea mai potrivită cantitate de preparare a unor chipsuri crocante, este de 250g.
8. Puteți folosi friteuza pentru a preîncălzi mâncarea. Pentru preîncălzirea 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 considerate 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.

RO: FRITEUZĂ CU AER CALD | Instrucțiuni de utilizare

	Cantitate Min-Max (g)	Durată (min)	Temperatură (°C)	Agitare	Informații suplimentare
Cartofi prăjiți și chips					
Cartofi congelați groși	200-600	12-25	200	agitare	
Cartofi congelați subțiri	200-600	12-25	200	agitare	
Chips de casă (8x8mm)	200-500	18-25	180	agitare	Adaugați ½ lingură de grăsime
Chips de casă	200-500	18-22	180	agitare	Adaugați ½ lingură de grăsime
Tartă de cartofi	300	12-18	180		
Gratin de cartofi	500	18-22	180		
Carne și preparate de carne					
Friptură de vită	100-400	8-16	180	întoarcere	
Friptură de porc	100-300	10-15	180	întoarcere	
Hamburger	100-400	7-18	180	întoarcere	Adaugați ½ lingură de grăsime
Cârnați	100-400	13-15	200	întoarcere	Adaugați ½ lingură de grăsime
Picioare de pui	100-400	18-25	180	întoarcere	Adaugați ½ lingură de grăsime
Piept de pui	100-400	10-22	180		
Gustări					
Rulouri de primavară	100-400	8-12	200	întoarcere	Adaugați ½ lingură de grăsime
Bucățele de pui congelate	100-400	6-15	200	agitare	Adaugați ½ lingură de grăsime
Bucățele de pește congelate	100-400	6-15	200		Adaugați ½ lingură de grăsime
Gustări congelate de brânză	100-400	8-15	200		
Legume fierte	100-400	15	180		
Notă: Se adaugă 3 minute la timpul de preparare, atunci când începeți prăjirea în timp ce friteuza cu aer cald este încă rece .					

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

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 răcire 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 începe utilizarea.

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
Aparatul nu funcționează.	1. Asigurați-vă, că aparatul este conectat la rețea. 2. Temporizatorul nu este setat.	1. Conectați aparatul la o priză electrică. 2. Setați temporizatorul.
Prepararea ingredientelor nu este bună	1. Ați încercat să preparați prea multe ingrediente dintr-o dată. 2. Temperatura setată este prea mică. 3. Timpul de preparare nu este suficient.	1. Preparați o cantitate mai mică de ingrediente. 2. Ridicați temperatura de preparare. 3. Măriți timpul de gătit.
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.

Din aparatul iese fum alb.	1. Ingredientele preparate sunt prea grase. 2. În fundul vasului s-a acumulat restul de grăsime din prăjirea anterioară.	La prăjirea unor produselor cu un conținut ridicat de grăsime, cantitatea reziduală de prăjire, este colectată la fundul vasului și generează fumul alb. Acesta nu va afecta rezultatul final și nu va deteriora aparatul.
Chipsurile de casă nu se prăjesc uniform	Cartofii nu au fost pregătiți corespunzător pentru prăjire	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.	1. Asigurați-vă că chipsul este scurs bine înainte de prăjire. 2. Pentru rezultate mai bune, tăiați chipsul în bucăți subțiri. 3. Adăugați o cantitate mică de grăsime pentru o suprafață crocantă.

GARANȚIA NU ESTE APLICABILĂ PENTRU:

- Aparat cu certificat de garanție incorect completat sau dacă lipsește document de cumpărare.
- 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 unor piese, 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 piesele 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

RECICLARE

• Acest aparat nu trebuie aruncat împreună cu gunoiul 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.

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

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

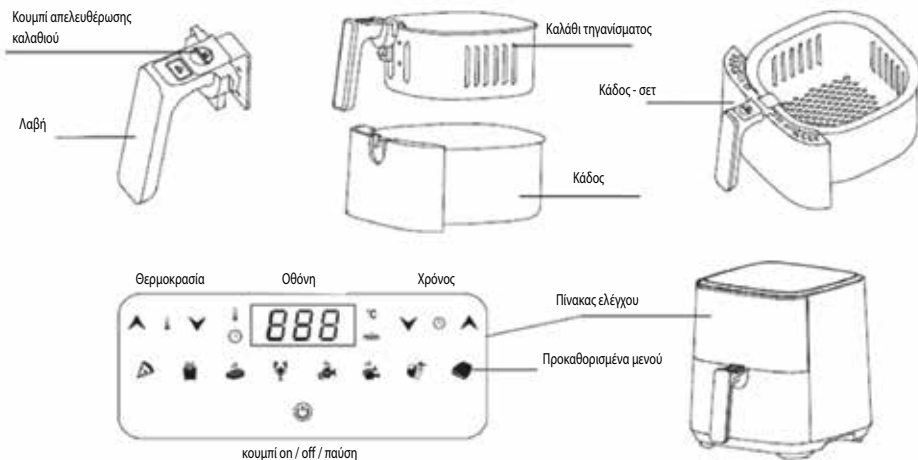
Η φριτέζα σας επιτρέπει να προετοιμάσετε τα αγαπημένα σας πιάτα με το πιο υγιεινό τρόπο. Χρησιμοποιεί ζεστό αέρα με κυκλοφορία υψηλής ταχύτητας, που επιτρέπει να προετοιμάζετε με ευκολία μια ποικιλία από νόστιμα πιάτα. Τα υλικά θερμαίνονται ταυτόχρονα από όλες τις πλευρές και συχνά δεν είναι απαραίτητο να προσθέσετε καθόλου λίπος. Μπορείτε να ετοιμάσετε γλυκά όπως επιδόρπια, μπισκότα και άλλα.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

1. Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό και μην την ξεπλένετε κάτω από τρεχούμενο νερό, καθώς περιέχει ηλεκτρικά εξαρτήματα και θερμοαντικά 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 θερμοαντικά 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 λίπος, 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 μια καυτή επιφάνεια, να μην βρίσκεται στη γωνία ενός τραπέζιου ή σε άλλη αιχμηρή άκρη ή να προσεγγίζεται από παιδιά.
13. Μην συνδέετε τη συσκευή και μην 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 μην 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 τραπέζομάντιλο ή κουρτίνα.
17. Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε τοίχους ή άλλες συσκευές. Πρέπει να υπάρχει διάστημα τουλάχιστον 10 cm γύρω από τη συσκευή. Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω στη συσκευή.
18. Τοποθετήστε τη συσκευή σε οριζόντια, επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.
19. 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.
20. Μην αφήνετε το σκευικό χωρίς επίβλεψη ενώ λειτουργεί.
21. Κατά τη λειτουργία της συσκευής, θα απελευθερώνεται ατμό υψηλής θερμοκρασίας από τα ανοίγματα εξαερισμού. Κρατήστε τα χέρια και το πρόσωπό σας μακριά από τον ατμό.
22. Κατά τη χρήση της συσκευής τα εξωτερικά της μέρη ενδέχεται να ζεσταθούν.
23. Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε 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.

24. Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση.
25. Μη χρησιμοποιείτε εξαρτήματα ή αξεσουάρ με τη συσκευή εκτός από τα εργοστασιακά για να αποφύγετε πυρκαγιά, τραυματισμό ή ζημιά στη συσκευή. Δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται αξεσουάρ άλλα από αυτά που παρέχονται με τη συσκευή!
26. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για περίπου 30 λεπτά πριν από τον καθαρισμό.
27. 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.
28. Η «Κέτεν» ΕΠΕ δε φέρει ευθύνη για ζημιές που οφείλονται σε μη συμμόρφωση με αυτές τις οδηγίες, ακατάλληλη χρήση ή χειρισμού.

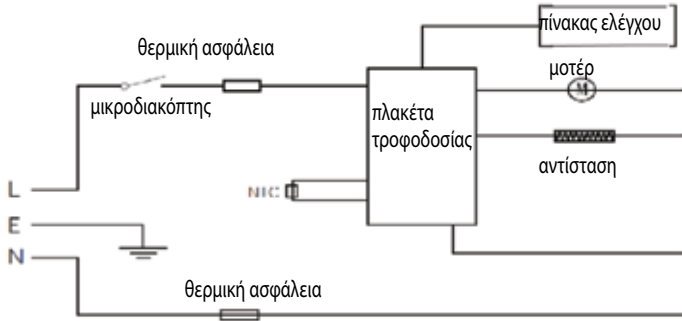
ΔΟΜΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ



Προδιαγραφή

Ηλεκτρολογικό σχέδιο

Μοντέλο:	HF-355D
Ισχύς	1450 W
Τάση	220-240V~50-60Hz, Class I
Χωρητικότητα κάδου	5L
Χωρητικότητα καλαθιού	3.5L
Χρονοδιακόπτης	60 min.
Θερμορυθμιστής	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 επιφάνεια που δεν είναι ανθεκτική στη θερμότητα.
3. Βεβαιωθείτε ότι το καλάθι έχει τοποθετηθεί σωστά στον κάδο.
4. Μην ρίχνετε λίπος ή άλλο υγρό στον κάδο.

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 φισ 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 γίνονται πολύ ζεστά. Κρατήστε τον κάδο μόνο από τη χειρολαβή!

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

 Ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος:

Όταν το εικονίδιο χρόνου είναι ενεργοποιημένο ή αναβοσβήνει, αυτό σημαίνει ότι μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο τηγανίσματος χρησιμοποιώντας τα κουμπιά  και . Ο καθορισμένος χρόνος θα εμφανιστεί στην οθόνη. Ο μέγιστος χρόνος που μπορείτε να ορίσετε είναι 60 λεπτά.

Ρύθμιση θερμοκρασίας:

Όταν το εικονίδιο θερμοκρασίας  είναι ενεργοποιημένο ή αναβοσβήνει, αυτό σημαίνει ότι μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία χρησιμοποιώντας τα κουμπιά  και . Η καθορισμένη θερμοκρασία θα εμφανιστεί στην οθόνη. Μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία από 80 °C έως 200 °C.

Οθόνη:

Εμφανίζει τον καθορισμένο χρόνο και θερμοκρασία.

Επιλογή μενού για προετοιμασία:

Όταν ένα από τα 8 μενού που αναφέρονται στον πίνακα ελέγχου αναβοσβήνει, αυτό σημαίνει ότι τα άλλα είναι επίσης ενεργά. Επιλέγοντας το μενού, στην οθόνη θα εμφανιστεί αυτόματα η θερμοκρασία και ο χρόνος μαγειρέματος, ενώ τα εικονίδια θερμοκρασίας και χρόνου θα ανάψουν. Όταν το επιλεγμένο μενού αναβοσβήνει, μπορείτε να επιλέξετε ένα από τα άλλα μενού στον πίνακα ελέγχου.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

 Κουμπί ενεργ./ απενεργ./ παύση

Μόλις ενεργοποιηθεί η συσκευή, θα ανάψει το κουμπί λειτουργίας. Εάν επιλέξετε το κουμπί λειτουργίας μία φορά, θα φωτιστεί ολόκληρος ο πίνακας. Εάν επιλέξετε το κουμπί λειτουργίας για δεύτερη φορά, θα ενεργοποιηθεί η διαδικασία μαγειρέματος σε προεπιλεγμένη θερμοκρασία 190 °C και χρόνο 15 λεπτών. Εάν επιλέξετε το κουμπί λειτουργίας ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, η συσκευή θα απενεργοποιηθεί και η οθόνη θα απενεργοποιηθεί για 20 δευτερόλεπτα. Ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει να λειτουργεί για 20 δευτερόλεπτα για να κρυώσει η συσκευή.

Κουμπιά ελέγχου θερμοκρασίας:

Αυτά τα κουμπιά σας επιτρέπουν να αυξήσετε ή να μειώσετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος σε διαστήματα από 5°C, ξεκινώντας από 65°C έως 200°C. Η αφυδάτωση κυμαίνεται από 30°C έως 75°C.

Κουμπιά ελέγχου χρόνου:

Αυτά τα κουμπιά σας επιτρέπουν να επιλέξετε τον σωστό χρόνο μαγειρέματος έως ένα λεπτό, από 1 έως 60 λεπτά σε όλες τις λειτουργίες εκτός από την αφυδάτωση, η οποία χρησιμοποιεί διαστήματα 30 λεπτών και χρόνο λειτουργίας από 2 έως 24 ώρες.

Οθόνη LED:

Η οθόνη LED θα αλλάξει μεταξύ θερμοκρασίας και υπολειπόμενου χρόνου κατά τη διαδικασία μαγειρέματος.

Επιλογή μενού μαγειρέματος:

Επιλέγοντας ένα από αυτά θα ορίσετε τον προεπιλεγμένο χρόνο και θερμοκρασία ανάλογα με το επιλεγμένο από σας μενού. Μπορείτε να αλλάξετε αυτές τις προεπιλογές με τα κουμπιά ώρας και θερμοκρασίας.

ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ

Η συσκευή διαθέτει αυτόματη λειτουργία απενεργοποίησης. Όταν ο χρονοδιακόπτης φτάσει στο „0“, θα ακούσετε ένα ηχητικό σήμα, μετά το οποίο θα απενεργοποιηθεί. Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή χειροκίνητα, πατήστε το κουμπί μείωσης του χρονοδιακόπτη μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη «0» στην οθόνη ή πατήστε το κουμπί ενεργ./ απενεργ./ παύση. Όταν βγάξετε τον κάδο, η συσκευή θα σταματήσει τη διαδικασία μαγειρέματος. Κατά την τοποθέτηση του κάδου πίσω στη φριτέζα η διαδικασία μαγειρέματος θα συνεχιστεί.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΣΠΙΤΙΚΩΝ ΠΑΤΑΤΑΚΙΩΝ

Για καλύτερα αποτελέσματα, συνιστούμε τη χρήση προπαρασκευασμένων (π.χ. κατεψυγμένων) προτηγανισμένων πατατών, καθώς συχνά έχουν λίπος. Εάν προτιμάτε να φτιάξετε σπιτικά πατατάκια, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα.

1. Καθαρίστε τις πατάτες και κόψτε τις σε μπαστούνια του προτιμώμενου μεγέθους σας.
2. Βυθίστε τα μπαστούνια σε ένα μπολ με νερό για τουλάχιστον 30 λεπτά, αφαιρέστε τα και τοποθετήστε τα σε χαρτί κουζίνας για να στραγγίζουν καλά.
3. Ρίξτε 1/2 κουταλιά της σούπας ελαιόλαδο σε ένα μπολ, τοποθετήστε τα μπαστούνια από πάνω και ανακατέψτε μέχρι να καλυφθεί με λίπος.
4. Αφαιρέστε τα μπαστούνια από τον κάδο έτσι ώστε το υπερβολικό λίπος να παραμείνει στο κάτω μέρος του κάδου. Τοποθετήστε τα μπαστούνια στον κάδο με το καλάθι της φριτέζας.
Σημείωση: 1. Τοποθετήστε το καλάθι στον κάδο πριν τοποθετήσετε τις πατάτες.
2. Μην βάζετε όλες τις πατάτες ταυτόχρονα, διαφορετικά υπάρχει κίνδυνος να συσσωρευτεί περίσσιο λίπος στον πάτο του κάδου.
5. Τηγανίστε τις πατάτες 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. Μην μαγειρεύετε εξαιρετικά λιπαρά προϊόντα, όπως λουκάνικα στη φριτέζα.
6. Τα προϊόντα που μπορούν να μαγειρευτούν στο φούρνο μπορούν επίσης να μαγειρευτούν και στη φριτέζα.
7. Το καταλληλότερο βάρος για την παραγωγή τραγανών τσιπς είναι 250g.
8. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα για να ξαναζεστάνετε τα φαγητά. Για να ζεστάνετε το φαγητό, ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 150°C και μέγιστο χρόνο μαγειρέματος 10 λεπτών.

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.

	Min-Max ποσότητα g	Διάρκεια min	Θερμοκρασία C	Ανακάτεμα	Περισσότερες πληροφορίες
Τηγανητές πατάτες και τσιπς					
Κατεψυγμένες χονδρές πατάτες	200-600	12-25	200	Ανακάτεμα	
Κατεψυγμένες λεπτές πατάτες	200-600	12-25	200	Ανακάτεμα	
Σπιτικά πατατάκια 8x8mm	200-500	18-25	180	Ανακάτεμα	Προσθέστε ½ κ.σ. λίπος
Σπιτικά πατατάκια	200-500	18-22	180	Ανακάτεμα	Προσθέστε ½ κ.σ. λίπος
Κέικ πατάτας	300	12-18	180		
Πατάτες ογκρατέν	500	18-22	180		
Κρέας και προϊόντα κρέατος					
Μοσχαρίσια μπριζόλα	100-400	8-16	180	Αναποδογύρισμα	
Χοιρινή μπριζόλα	100-300	10-15	180	Αναποδογύρισμα	
Χάμπουργκερ	100-400	7-18	180	Αναποδογύρισμα	Προσθέστε ½ κ.σ. λίπος
Λουκάνικο	100-400	13-15	200	Αναποδογύρισμα	Προσθέστε ½ κ.σ. λίπος
Μπουτάκια	100-400	18-25	180	Αναποδογύρισμα	Προσθέστε ½ κ.σ. λίπος
Στήθος κοτόπουλου	100-400	10-22	180		
Σνάκς					
Ανοιξιότικα ρολά	100-400	8-12	200	Αναποδογύρισμα	Προσθέστε ½ κ.σ. λίπος
Καταψυγμένες κοτομπουκιές	100-400	6-15	200	Ανακάτεμα	Προσθέστε ½ κ.σ. λίπος
Κατεψυγμένες ψαροκροκέτες	100-400	6-15	200		Προσθέστε ½ κ.σ. λίπος
Καταψυγμένα σνακ με τυρί	100-400	8-15	200		
Βραστά λαχανικά	100-400	15	180		
Σημείωση: Εάν αρχίσετε να τηγανίζετε σε μια κρύα φριτέζα, προσθέστε 3 λεπτά επιπλέον στον επιθυμητό χρόνο.					

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Καθαρίστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση για να αποφύγετε τη συσώρευση λίπους και υπολειμμάτων τροφίμων. Ο κάδος έχει αντικολητική επίστρωση. Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη ή λειαντικά καθαριστικά και απορρυπαντικά για τον καθαρισμό τους, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει ζημιά στην επικάλυψη.

1. Αποσυνδέστε το φιλ από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
Σημείωση: Αφαιρέστε τον κάδο και το καλάθι για να αφήσετε τη φριτέζα να κρυώσει γρηγορότερα.
2. Σκουπίστε το εξωτερικό της συσκευής με ένα υγρό πανί.
Σημείωση: Πρέπει να χρησιμοποιήσετε ένα στεγνό πανί για τον καθαρισμό της θόνης.
3. 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.
4. Καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής με ζεστό νερό και ένα μη λειαντικό σφουγγάρι.
5. Καθαρίστε το θερμαντικό στοιχείο με μια βούρτσα καθαρισμού για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα τροφίμων.
6. Περιμένετε να στεγνώσει η συσκευή πριν ξεκινήσετε την εργασία.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

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

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΔΥΣΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Η συσκευή δεν λειτουργεί.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι συνδεδεμένη. 2. Ο χρονοδιακόπτης δεν έχει ρυθμιστεί. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Συνδέστε τη συσκευή στο ηλεκτρικό δίκτυο. 2. Ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη.
Τα υλικά δεν είναι πλήρως έτοιμα.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Έχουν τοποθετηθεί πάρα πολλά προϊόντα. 2. Η ρυθμισμένη θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή. 3. Ο χρόνος μαγειρέματος δεν είναι αρκετός. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Προετοιμάστε μια μικρότερη ποσότητα προϊόντων. 2. Αυξήστε τη θερμοκρασία μαγειρέματος. 3. Αυξήστε το χρόνο μαγειρέματος.
Τα υλικά δεν τηγνίζονται ομοιόμορφα.	Ορισμένα υλικά πρέπει να αναδεύονται κατά τη διαδικασία του μαγειρέματος.	Ανατρέξτε στην σε 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.

<p>Λευκός καπνός βγαίνει από τη συσκευή.</p>	<p>1. Ετοιμάζετε προϊόντα με υψηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά. 2. Υπάρχει περίσσιο λίπος από το προηγούμενο τηγάνισμα στον πάτο του κάδου.</p>	<p>Όταν τηγανίζετε προϊόντα με υψηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά, η υπολειμματική ποσότητα μετά το τηγάνισμα συλλέγεται στον πάτο του κάδου, από όπου σχηματίζεται λευκός καπνός. Αυτό δεν θα επηρεάσει τη συσκευή ή το τελικό αποτέλεσμα.</p>
<p>Οι σπιτικές πατάτες δεν τηγανίζονται ομοιόμορφα.</p>	<p>Οι πατάτες δεν προετοιμάστηκαν σωστά για τηγάνισμα.</p>	<p>Βυθίστε τις πατάτες σε ένα μπολ για τουλάχιστον 30 λεπτά, βγάλτε τες και στεγνώστε τες σε χαρτί κουζίνας πριν το τηγάνισμα.</p>
<p>Τα σπιτικά πατατάκια δεν είναι τραγανά όταν βγουν από τη φριτέζα.</p>	<p>Η τραγανότητα των τσιπς εξαρτάται από την ποσότητα νερού και λαδιού στα τσιπς.</p>	<p>1. Βεβαιωθείτε ότι τα πατατάκια έχουν στραγγίσει πριν τα τηγανίσετε. 2. Κόψτε τα πατατάκια σε μικρά κομμάτια για καλύτερα αποτελέσματα. 3. Προσθέστε μια μικρή ποσότητα λίπους για τραγανότητα.</p>

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 αναλώσιμων.

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, κατά ψυξη, βροντές, πλημμύρες, πυρκαγιές, ανωτέρα βία ή άλλες εξωτερικές επιρροές, πέραν του ελέγχου του Κατασκευαστή, του Εισαγωγέα, του Εμπόρου και του Σέρβις.
- 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.

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.

