

# Beztłuszczowa frytkownica piekarnik



## INSTRUKCJA OBSŁUGI

TT-AF2

[www.zline-World.com](http://www.zline-World.com)

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych zawsze należy przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa. Nie używaj piekarnika, dopóki nie przeczytasz dokładnie instrukcji.

## **Specyfikacja**

Model	Dostarczana energia	Moc	Pojemność	Temperatura	Wyświetlacz
TT-AF2	220-240V, 50/60Hz	1500W	12L	30°C–200°C	LED Ekran dotykowy

## **WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA**

W przypadku urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym:

- NIGDY NIE Zanurzaj obudowy jednostki głównej, która zawiera elementy elektryczne i ogrzewane części w wodzie. Nie płucać pod bieżącą wodą.

- ABY UNIKNĄĆ PORAŻENIA PRĄDEM, NIE WOLNO wlewać żadnych płynów do obudowy jednostki głównej zawierającej elementy elektryczne.

- To urządzenie ma spolaryzowaną wtyczkę (jedno ostrze jest szersze od drugiego). ABY ZMNIEJSZYĆ RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM, wtyczka ta jest przeznaczona do podłączenia do spolaryzowanego gniazdka tylko w jeden sposób. Jeśli wtyczka nie pasuje całkowicie do gniazdka, odwróć wtyczkę. Jeśli nadal nie pasuje, skontaktuj się z wykwalifikowanym elektrykiem. NIE PRÓBUJ modyfikować wtyczki w jakikolwiek sposób. • UPEWNIJ SIĘ, że urządzenie jest podłączone do dedykowanego gniazdka ściennego. Zawsze upewnij się, że wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka elektrycznego i bez innych urządzeń w tym samym gniazdku.

- Aby zapobiec kontaktowi żywności z ekranem i elementem grzewczym, NIE NALEŻY PRZEPEŁNIAĆ urządzenia.

- NIE NALEŻY PRZYKRYWAĆ otworów wlotowych i wylotowych podczas pracy piekarnika z frytkownicą. Takie postępowanie przeszkadza równomiernemu gotowaniu i może uszkodzić urządzenie lub spowodować jego przegrzanie.

- NIGDY NIE WLEWAJ oleju do urządzenia. Może to spowodować pożar i obrażenia ciała.

- Podczas gotowania temperatura wewnętrzna urządzenia osiąga bardzo wysoką temperaturę. ABY UNIKNĄĆ OBRAŻEŃ, nigdy nie wkładaj rąk do urządzenia, jeśli nie jest ono dokładnie schłodzone.

- To urządzenie NIE JEST PRZEZNACZONE do użytku przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy chyba, że są pod nadzorem osoby odpowiedzialnej lub otrzymały odpowiednie instrukcje dotyczące korzystania z urządzenia. To urządzenie NIE JEST PRZEZNACZONE dla dzieci.

- Podczas gotowania NIE ustawiaj urządzenia na krawędziach blatu ani na innych urządzeniach. Pozostaw, co najmniej 15cm wolnej przestrzeni z tyłu, po bokach i nad urządzeniem. Nie kładź niczego na urządzeniu.

- NIE UŻYWAJ tego urządzenia, jeśli wtyczka, przewód zasilający lub samo urządzenie są w jakikolwiek sposób uszkodzone.

- NIE UMIESZCZAJ urządzenia na górnych powierzchniach pieca.

- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego MUSI WYMIENIĆ go producent, jego przedstawiciel serwisowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.

- Trzymaj urządzenie i jego przewód zasilający W MIEJSCU NIEDOSTĘPNYM dla dzieci podczas pracy lub w trakcie chłodzenia.

- PRZECHOWYWAĆ PRZEWÓD ZASILAJĄCY Z dala od gorących powierzchni. NIE NALEŻY PODŁĄCZAĆ przewodu zasilającego ani obsługiwać elementów sterujących urządzenia mokrymi rękami.

- NIGDY NIE PODŁĄCZAJ tego urządzenia do zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

- NIGDY NIE UŻYWAJ tego urządzenia z jakimkolwiek przedłużaczem.

- NIE UŻYWAJ urządzenia na materiałach łatwopalnych lub w ich pobliżu, takich jak obrusy i zastawy.

- NIE UŻYWAJ piekarnika do celów innych niż opisane w niniejszej instrukcji.

- NIGDY NIE UŻYWAJ urządzenia bez nadzoru.

- Podczas pracy powietrze jest uwalniane przez otwór wylotowy powietrza. **UWAŻAJ NA RĘCE I TWARZ** zachowaj bezpieczną odległość od otworu wylotowego powietrza. Unikaj także powietrza podczas wyjmowania kosza z urządzenia. Zewnętrzne powierzchnie urządzenia mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Kosz będzie gorący. Podczas obsługi gorących powierzchni noś rękawice kuchenne.

- Jeśli urządzenie emituje czarny dym, **NATYCHMIAST WYŁĄCZ** wtyczkę i poczekaj, aż zadymienie ustanie a następnie usuń zawartości piekarnika.

- Po upływie czasu gotowanie zostanie zatrzymane, ale wentylator **BĘDZIE KONTYNUOWAĆ DZIAŁANIA** przez 20 sekund. Schłodzić urządzenie.

- Zawsze używaj urządzenia na poziomej powierzchni, która jest stabilna i niepalna.

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do normalnego użytku domowego. Nie jest przeznaczone do użytku w środowiskach komercyjnych lub handlowych.

- Jeśli piekarnik frytkownicy Power Air jest używany niewłaściwie lub do celów profesjonalnych lub półprofesjonalnych lub jeśli nie będzie używane zgodnie z instrukcjami w instrukcji obsługi, gwarancja traci ważność a producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody.

- Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania po użyciu.

- Pozostaw urządzenie do ostygnięcia przez około 30 minut. Przed czyszczeniem lub przechowywaniem.

- Upewnij się, że składniki przygotowane w tym urządzeniu są upieczone raczej w kolorze złoto-żółtym niż ciemnym lub brązowym. Usuń spalone resztki.

## **WAŻNE**

Przed pierwszym użyciem i po kolejnym użyciu należy umyć ręcznie kosz i inne części. Następnie wytrzyj obudowę i wnętrze urządzenia ciepłą, wilgotną ściereczką i łagodnym detergentem. Na koniec rozgrzej urządzenie przez kilka minut, aby wypalić wszelkie pozostałości.

- Płyta kuchenna może palić się przy pierwszym użyciu. Piekarnik nie jest uszkodzony i dym wypali się w ciągu kilku minut.

## **Ochrona przed przegrzaniem**

Jeżeli wewnętrzny system kontroli temperatury ulegnie awarii, zostanie włączony system ochrony przed przegrzaniem i urządzenie nie będzie działać. Jeśli tak się stanie, odłącz przewód zasilający. Poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie przed ponownym uruchomieniem lub zapisaniem.

## **Energia elektryczna**

Jeśli obwód elektryczny jest przeciążony innymi urządzeniami, nowe urządzenie może nie działać poprawnie. Powinien być zasilany z dedykowanego obwodu elektrycznego.

## **Automatyczne wyłączanie**

Urządzenie ma wbudowane urządzenie odcinające, które automatycznie wyłączy urządzenie, gdy dioda LED Timer osiągnie zero. Możesz ręcznie wyłączyć urządzenie, wybierając przycisk zasilania. Wentylator będzie kontynuował pracę przez około 20 sekund. Schłodzić urządzenie.

## **Pola elektromagnetyczne**

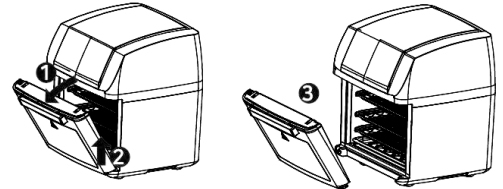
To urządzenie jest zgodne ze wszystkimi standardami dotyczącymi pól elektromagnetycznych. Przy prawidłowej obsłudze i zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi można bezpiecznie korzystać z

urządzenia na podstawie dostępnych obecnie dowodów naukowych.

## ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE – TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

### Części i akcesoria

1. Jednostka główna Drzwi można wyjąć z jednostki głównej w celu wyczyszczenia. (Wyjmij go pod kątem około 30, patrz obrazek po prawej.)



2. Panel sterowania Umożliwia sterowanie funkcjami urządzenia

3. Otwory wlotowe powietrza NIE PRZYKRYWAJ otworów wentylacyjnych wlotu powietrza podczas pracy urządzenia.

4. Otwory wylotowe gorącego powietrza NIE PRZYKRYWAĆ otworów wentylacyjnych podczas pracy urządzenia. 5. Regały mogą być stosowane nie tylko do odwodnienia, ale także do gotowania chrupiących przekąsek lub podgrzewania przedmiotów takich jak pizza.

6. Okrągły kosz Idealny do frytek, prażonych orzechów i innych przekąsek. Użyj narzędzia pobierania, aby umieścić kosz w urządzeniu.

7. Tacka ociekowa. Gotuj z ociekaczem w miejscu dla łatwego czyszczenia.

8. Wałek różna, widelce i śruby ustalające Użyj do pieczenia i całego kurczaka. Przeciągnij wałek wzdłuż przez mięso z obu końców, a następnie zablokuj za pomocą śrub ustalających. Na wale znajdują się wgłębienia na śruby ustalające. W razie potrzeby można ustawić śruby bliżej środka, ale nigdy, na zewnątrz w kierunku końców. UWAGA: Upewnij się, że pieczeń lub kurczak nie jest zbyt duży, aby swobodnie obracać się w piekarniku.

9. Narzędzie pobierania Służy do usuwania gotowanych pieczeni i kurczaka, które zostały przygotowane przy użyciu różna lub różna. Umieścić pod wałkiem różna i podnieść, a następnie delikatnie wyjąć żywność. UWAGA: Usuń wszelkie przezroczyste lub niebieskie folie ochronne z komponentów.

### Używanie cyfrowego panelu sterowania



1. Przycisk zasilania / Start – Stop - Po podłączeniu urządzenia, przycisk zasilania zaświeci się. Jednokrotne wybranie przycisku zasilania spowoduje podświetlenie całego panelu.

Wybranie przycisku zasilania w dowolnym momencie procesu gotowania spowoduje wyłączenie urządzenia, powodując natychmiastowe przyciemnienie wyświetlacza, a światło robocze ciemnieje w ciągu 20 sekund. Wentylator będzie kontynuował pracę przez 20 sekund. Schłodzić urządzenie.

2. Menu - Naciśnij ten przycisk, aby wybrać początkową funkcję, której będziesz używać.

3. Przycisk rotacji - Wybierz ten przycisk podczas gotowania w trybie Rotisserie. Funkcji można używać z dowolnym ustawieniem wstępnym. Ikona będzie migać podczas używania.

4. Przyciski kontroli temperatury - Przyciski te pozwalają podnieść lub obniżyć temperaturę gotowania z 65 ° C do 200 ° C. Odwodnienie wynosi od 30 ° C do 80.

5. Przyciski sterowania czasem - te przyciski umożliwiają wybranie dokładnego czasu gotowania z dokładnością do minuty, od 1 minuty do 90 minut. We wszystkich trybach oprócz odwodnienia, które zużywa 30 minut. Interwały i czas pracy 2–24 godz.

6. Cyfrowy wyświetlacz LED - Cyfrowy wyświetlacz numeryczny przełącza pomiędzy temperaturą a pozostałym czasem podczas procesu gotowania.

7–16. Gotowe ustawienia wstępne - Naciśnij przycisk Menu, aby wybrać dowolną funkcję Ustawienia wstępne, a następnie naciśnij przycisk Zasilanie / start, aby rozpocząć gotowanie. Możesz zastąpić te ustawienia wstępne przyciskami czasu i temperatury.

17. Ikona wentylatora - Ta ikona będzie migać sekwencyjnie podczas gotowania i będzie migać przez 20 sekund. Po wyłączeniu urządzenia.

## **Ustawienia funkcji**

<b>Zaprogramowana funkcja</b>	<b>temperatura</b>	<b>czas</b>
<b>7. Frytki</b>	<b>200°C</b>	<b>15 min</b>
<b>8. Steki/kotlety</b>	<b>180°C</b>	<b>25 min</b>
<b>9. Ryba</b>	<b>165°C</b>	<b>15 min</b>
<b>10. Krewetki</b>	<b>160°C</b>	<b>12 min</b>
<b>11. Pizza</b>	<b>180°C</b>	<b>15 min</b>
<b>12. Udka kurczaka</b>	<b>185°C</b>	<b>40 min</b>
<b>13. Pieczywo</b>	<b>160°C</b>	<b>30 min</b>
<b>14. Kurczak w całości</b>	<b>190°C</b>	<b>30 min</b>
<b>15. Suszarka spożywcza</b>	<b>30°C</b>	<b>2 – 24 godz</b>
<b>16. Odgrzewacz</b>	<b>115°C</b>	<b>12 min</b>

## **Ogólna instrukcja obsługi**

Przed pierwszym użyciem piekarnika.

1. Przeczytaj wszystkie materiały, naklejki ostrzegawcze i etykiety.

2. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, etykiety i naklejki.

3. Umyj wszystkie części i akcesoria użyte w procesie gotowania ciepłą wodą z mydłem.  
UWAGA: Tylko akcesoria można myć w zmywarce.

4. Wytrzyj wnętrze i zewnętrzną stronę urządzenia do gotowania czystą, wilgotną szmatką.

UWAGA: Nigdy nie myj ani nie zanurzaj urządzenia w wodzie.

UWAGA: Podczas korzystania z tego urządzenia nigdy nie napełniaj naczyń do gotowania olejem ani płynami jakiegokolwiek rodzaju. To urządzenie gotuje wyłącznie na gorącym powietrzu.

### Przygotowanie do użycia

1. Ustaw urządzenie na stabilnej, poziomej i odpornej na ciepło powierzchni.
2. Wybierz akcesorium do gotowania dla swojego przepisu.

UWAGA: Przed pierwszym użyciem i po kolejnym użyciu umyj ręcznie okrągły kosz i inne akcesoria kuchenne. Następnie wytrzyj obudowę i wnętrze urządzenia ciepłą, wilgotną ściereczką i łagodnym detergentem. Na koniec rozgrzej urządzenie przez kilka minut, aby wypalić wszelkie pozostałości.

### Wszechstronne urządzenie

Piekarnik do smażenia na powietrzu jest przeznaczony do gotowania szerokiej gamy ulubionych potraw. Tabele zawarte w tej instrukcji oraz w Przewodniku po przepisach pomogą uzyskać wspaniałe wyniki. Zapoznaj się z tymi informacjami, aby uzyskać prawidłowe ustawienia czasu / temperatury i właściwe ilości żywności.

## Ostrzeżenie:

- NIGDY nie zakrywaj otworów wentylacyjnych u góry i z tyłu urządzenia do gotowania.
- NIGDY nie napełniaj naczyń do gotowania olejem ani płynami jakiegokolwiek rodzaju. To urządzenie gotuje wyłącznie na gorącym powietrzu
- NIGDY nie należy używać drzwiczek piekarnika, jako miejsca na gorący kosz do smażenia wypełniony żywnością. Kosz do smażenia na gorąco może uszkodzić drzwiczki piekarnika lub spowodować przechylenie urządzenia. Może to spowodować obrażenia ciała.
- ZAWSZE używaj rękawic kuchennych podczas wyjmowania gorących tacek.

## Ogólne instrukcje obsługi

### Gotowanie

1. Umieść składniki na stojaku, na jednym z akcesoriów lub w okrągłym koszu.
2. Włóż tacę do pieczenia, okrągły kosz lub rożen i zamknij drzwi piekarnika. Podłącz przewód zasilający do dedykowanego gniazdka 220–240 V.
3. Gdy okrągły kosz lub rożen i jedzenie są na miejscu, naciśnij raz przycisk zasilania
4. Wybierz zaprogramowaną funkcję lub ręcznie ustaw temperaturę, a następnie godzinę.
5. Naciśnij przycisk zasilania, aby natychmiast rozpocząć cykl gotowania po wybraniu żądanego czasu i temperatury gotowania.

UWAGA: Możesz otworzyć drzwiczki piekarnika, aby zobaczyć rożen w dowolnym momencie proces, aby sprawdzić postęp.

## Porady

- Produkty o mniejszych rozmiarach zazwyczaj wymagają nieco krótszego czasu gotowania niż większe.
- Duże ilości potraw wymagają tylko nieco dłuższego czasu gotowania niż mniejsze ilości.
- Przerzucanie lub obracanie mniejszych potraw w połowie procesu gotowania gwarantuje, że wszystko jest równomiernie smażone.
- Aby uzyskać ostrzejszy efekt, zaleca się zamglenie odrobiny oleju roślinnego na świeżych ziemniakach. Dodając odrobinę oleju, zrób to tuż przed gotowaniem.

- Przekąski normalnie gotowane w piekarniku można również gotować w piekarniku.
- Użyj gotowego ciasta, aby szybko i łatwo przygotować wypełnione przekąski. Gotowe ciasto wymaga również krótszego czasu gotowania niż ciasto domowe.
- Podczas pieczenia ciasta umieść formę do pieczenia lub danie w piekarniku.

## Ważne

### Usuwanie gotowanego lub gorącego jedzenia

Do wyjmowania gotowanych lub gorących potraw używaj Narzędzia do pobierania lub rękawice z jednym palcem piekarnika.

Narzędzia można również używać z rożnem.

### Ostrzeżenie

- Podczas procesu gotowania okrągły kosz i inne akcesoria będą bardzo gorące. Po zdjęciu go, aby sprawdzić postęp, upewnij się, że masz w pobliżu trójnog lub żaroodporną powierzchnię, na której można go postawić. NIGDY nie umieszczaj okrągłego kosza bezpośrednio na blacie lub stole.
- Akcesoria kuchenne nagrzewają się podczas smażenia. Nosić rękawice kuchenne i obchodzić się z nimi ostrożnie, aby UNIKAĆ OBRAŻEŃ.

## Tabela gotowania

Artykuł spożywczy	ilość	czas	temperatura
Mrożone frytki	1 1/4–3 szklanki	15–16 min	200° C
Głęboko Mrożone frytki	1 1/4–3 Szklanki	15–20 min.	200° C
Domowe frytki	1 1/4–3 1/4 Szklanki	10–16 min	200° C
Kaliny ziemniaczane	1 1/4–3 1/4 szklanki	18–22 min	180° C
Kostki ziemniaczane	1 1/4–3 szklanki	12–18 min	180° C
Placki/ smażone ziemniaki	1 szklanka	15–18 min	180° C
Zapiekanka ziemniaczana	2 szklanki	15–18 min	200° C
Stek	do 0,5 kg	8–12 min	180° C
Kotlety wieprzowe	do 0,5kg	10–14 min	180° C
Hamburger	do 0,5 kg	7–14 min	180° C
Bułka z kielbasą	do 0,5 kg	13–15 min	200° C
Udka z kurczaka	do 0,5 kg	18–22 min.	180° C
Pierś z kurczaka	do 0,5 kg	10–15 min	180° C
Sajgonki	do 0,375 kg	15–20 min.	200° C
Mrożonych kurczak	do 0,5 kg	10–15 min	200° C
Paluszki rybne grill	do 0,5 kg	6–10 min	200° C
Mozzarella smażona	do 0,5kg	8–10 min	180° C
Faszerowane warzywa	do 0,5 kg	10 min	160° C
Ciasto	1 1/4 szklanki	20–25 min	160° C
Ciasto kruche	1 1/2 szklanki	20–22 min.	180° C
Mufiny	1 1/4 szklanki	15–18 min	200° C
Słodkie przekąski	1 1/2 szklanki	20 min.	160° C
Mrożone krążki cebuli	0,45 kg	15 min	200° C

## **Gotowanie**

### Ustawienia

Tabela gotowania na stronie 7 pomoże wybrać właściwą temperaturę i czas, aby uzyskać najlepsze wyniki. Po zapoznaniu się z procesem gotowania w frytkownicy powietrznej możesz dostosować te ustawienia do własnych upodobań.

**UWAGA:** Należy pamiętać, że te ustawienia są wskazaniem. Ponieważ składniki różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką, nie możemy zagwarantować najlepszych ustawień składników

### **Porady**

• Ustaw Timer na połowę czasu potrzebnego na przepis, a dzwonek Timera powiadomi Cię, gdy nadejdzie czas, aby włożyć jedzenie. Po usłyszeniu dzwonka timera upłynął ustawiony czas przygotowania. • Dodaj 3 minuty do czasu gotowania, zaczynając od zimnego urządzenia.

## **Czyszczenie urządzenia**

Po każdym użyciu wyczyść piekarnik z frytkownicą powietrzną. Okrągły kosz i inne akcesoria są wykonane z trwałej stali nierdzewnej i można je myć w zmywarce. Nigdy nie używaj ściernych materiałów czyszczących ani przyborów do czyszczenia tych powierzchni. Pokarmy należy namoczyć w celu łatwego usunięcia w ciepłej wodzie z mydłem. Wyjmij przewód zasilający z gniazdka elektrycznego i upewnij się, że urządzenie jest dokładnie schłodzone przed czyszczeniem.

1. Wytrzyj obudowę urządzenia ciepłą, wilgotną ściereczką i łagodnym detergentem.
2. Aby wyczyścić szkło, otwórz drzwiczki urządzenia. Naciśnij przycisk w dolnej części drzwi, aby przepchnąć szybę przez górną część drzwi. Chwyć zaczep w górnej części szyby i ostrożnie wyjmij szybę z drzwi.
3. Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą, łagodnym detergentem i nieścierną gąbką.
4. W razie potrzeby usuń niechciane resztki jedzenia z górnego ekranu za pomocą szczotki czyszczącej.

## **Przechowywanie**

1. Odłącz urządzenie od zasilania i pozwól mu ostygnąć.
2. Upewnij się, że wszystkie elementy są czyste i suche.
3. Umieść urządzenie w czystym, suchym miejscu.

## **Kody błędów**

Wyświetla się	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
E1	Przerwany obwód czujnika termicznego	Skontaktuj się z serwisem
E2	Zwarcie czujnika termicznego	Skontaktuj się z serwisem