

Recycling



This symbol indicates that the product cannot be disposed of with other household waste (2012/19/EU). -Follow your country's regulations for separate collection of electrical and electronic equipment. Proper disposal helps protect the environment and human health.

Deklaracja CE



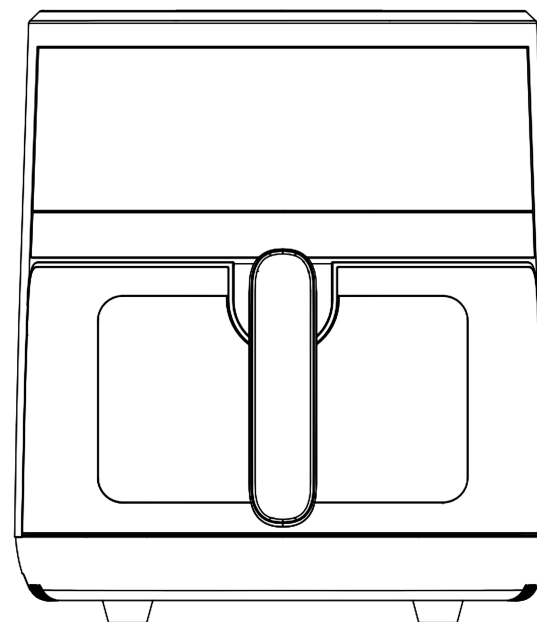
The device has been designed, manufactured and placed on the market in accordance with the requirements of the "New Approach" Directives, and therefore the product has been CE marked and a declaration of conformity has been issued for it, which is made available to the market surveillance authorities.



Frytkownica beztłuszczowa

Instrukcja obsługi

Model: SJ-650B



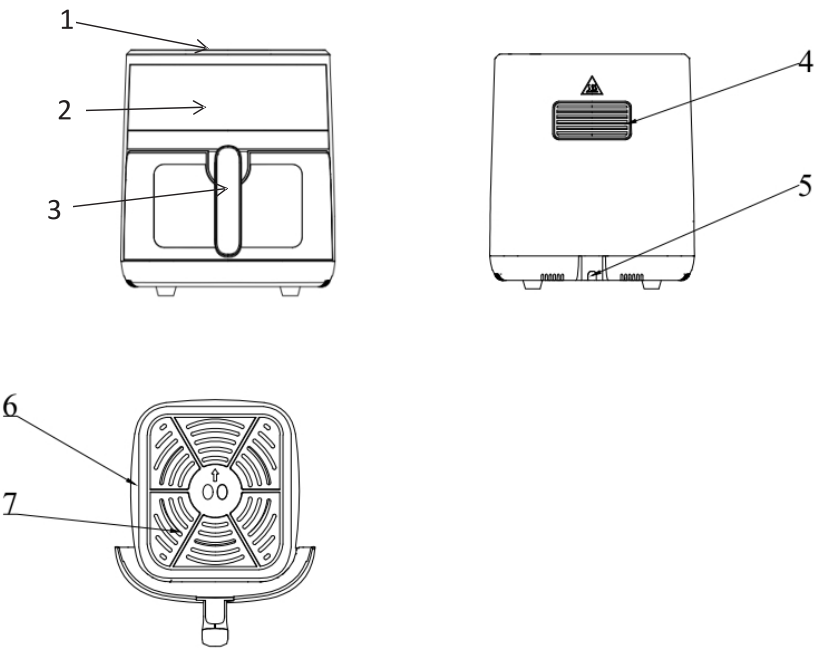
Wprowadzenie

Gratulujemy zakupu i zapraszamy do korzystania z tego urządzenia.

Nowa frytownica beztłuszczowa umożliwia przygotowywanie ulubionych składników i przekąsek w zdrowszy sposób.

Frytkownica wykorzystuje gorące powietrze w połączeniu z szybką cyrkulacją powietrza (Rapid Air) i górnym grillem do przygotowywania różnorodnych smacznych potraw w zdrowy, szybki i łatwy sposób.

Składniki są podgrzewane ze wszystkich stron jednocześnie i są zaprojektowane tak, aby ograniczyć użycie olejów do większości potraw, umożliwiając gotowanie ciast, quiche i delikatnych potraw w prostszy i wygodniejszy sposób.



Opis Produktu

- 1.Wlot powietrza
2. Panel sterowania
3. Uchwył
4. Wylot powietrza
5. Gniazdo zasilania
6. Patelnia
- 7.Taca na żywność

Troubleshooting

Symptom	Possible Cause	Solution
The frying-pan does not work	1. The plug of the product is not inserted into the power socket. 2. You have failed to set the timer	1. Insert the plug into the grounded power socket 2.Turn the timer knob to set the right time needed for cooking, and then turn on the power.
Food ingredients not baked evenly in the frying-pan	Some food ingredients should be overturned during the process of cooking.	If some food ingredients lay on the top, or join together with other food ingredients (e.g. fried chips), then they must be overturned in the process of cooking, please refer to the "Setting" part in the chapter of "Operating this Product")
The fried refreshment coming out of the frying-pan is not crisp	The frying refreshment you choose must be baked in traditional fryer	You can choose the oven refreshment, or you can add some oil on the refreshment to increase their crispy quality.
White smoke coming out of the product	You are cooking food ingredients with a high content of oil Oil dirt from last use is still remained inside the frying-pan	1.When you are cooking food ingredients with comparatively high oil content in the fat-free fryer, large amount of oil fume will infiltrate into the frying-pan might be hotter than usual, but this will not affect the final cooking effect. 2.The white smoke produced by heating the oil and fat inside the frying-pan. Make sure to clean the frying-pan each time after the using.
Fresh crisps are not fried evenly inside the frying-pan	You have hailed to soak the potato chips correctly before the frying.	Use fresh potatoes, and make sure that they will not split in the process of frying

Technical Data

Power	1800W
Voltage	220-240V~ 50/60Hz
Capacity	6.5L

smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.

- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes of adding the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150° C for up to 10 minutes.

Cleaning

Clean the appliance after every use.

The baking tray and pan inside of the appliance have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the power cord from the wall socket and let the appliance cool down.

Note: Remove the pan to let the air fryer cool down more quickly.

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

Note: Do not use the moist cloth to clean the light area.

3. Clean the pan and the basket with hot water, use liquid dish soap and a non-abrasive sponge.

Tip: If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pan, fill the pan with hot water and some liquid dish soap. Place the basket in the pan and allow the pan and the basket to soak for approximately 10 minutes.

1. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
2. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residue.

Storage

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

Environment Protection

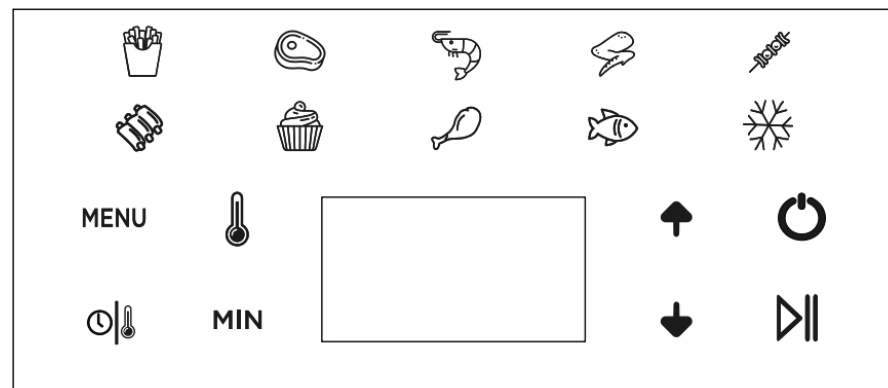
Dispose of the appliance at the appropriate electronic waste facility. By doing so, you will help to preserve the environment.



Warranty and Service

For warranty and service information please contact us.

Jak korzystać z panelu sterowania?



A) Przycisk zasilania:

Naciśnij "⏻" przycisk aby włączyć/wyłączyć urządzenie.

B) Przycisk szybkiego STOPU:

Naciśnij "⏸" przycisk aby włączyć lub wyłączyć pieczenie

C) Przycisk do ustawienia czasu/temperatury:

Naciśnij "🕒" przycisk, aby przełączać czas/temperaturę, czas i temperatura będą wyświetlane naprzemiennie co 5 sekund.

D) Przycisk menu:

Dotknij przycisku „MENU”, aby przełączać różne funkcje menu.

E) Przycisk zwiększania/zmniejszania czasu:

Naciśnij "🕒" przycisk, kontrolka „min” zacznie migać i dotknij przycisku "⏮"/"⏭", aby zwiększyć/zmniejszyć maksymalnie o 60 minut (przytrzymaj przycisk, aby szybko zwiększyć/zmniejszyć).

F) Przycisk zwiększania/zmniejszania temperatury:

Naciśnij "🕒" przycisk, "°C" dioda zacznie migać i dotknij przycisku "⏮"/"⏭", aby zwiększyć/zmniejszyć temperaturę o 200°C (przytrzymaj przycisk, aby szybko zwiększyć/zmniejszyć).

Jak wybrać funkcję z szybkiego MENU

Tabela szybkiego Menu			
	Menu	Domyślna temperatura(°C)	Domyślny czas gotowania (min)
—	Domyślne	180	15
	Frytki	200	25
	Stek	200	18
	Krewetki	180	18
	Skrzydółka z kurczaka	200	20
	Szaszłyki	200	18
	Żeberka	180	20
	Ciasto	160	20
	Udło z kurczaka	200	20
	Ryba	180	18
	Rozmrażanie	40	30

Uwaga

Przed użyciem tego produktu należy uważnie przeczytać instrukcje i zachować je na przyszłość.

Niebezpieczeństwo

- Nigdy nie zanurzaj obudowy, która zawiera komponenty elektryczne i elementy grzejne, w wodzie ani nie płucz jej pod kranem.
- Aby zapobiec ryzyku porażenia prądem, nie wolno dopuścić do przedostania się wody lub innych płynów do wnętrza urządzenia.
- Zawsze umieszczaj składniki przeznaczone do smażenia w koszu, unikając kontaktu z elementami grzejnymi.
- Nie zkrzywaj wlotu i wylotu powietrza podczas pracy urządzenia.
- Nie napełniaj miski olejem, ponieważ może to spowodować zagrożenie pożarem.

Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.

Hot Air Frying

- Plug in the power cord into a grounded wall socket.
- Carefully pull the pan out of the air fryer.
- Place the ingredients in the baking tray.
- Use the handle to slide the frying pan into the air fryer.

Never use the pan without the baking tray in it. If the appliance is heating ingredients in the absence of the baking tray, use a special oven glove to open the drawer. The side wall and edge of the drawer can become very hot.

- Turn the temperature control knob to the required temperature. See section 'Settings' in this chapter to determine the right temperature.

- To switch on the appliance, turn the timer knob to the required preparation time.

Add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold.

Note: If you prefer, you can let the appliance preheat without any ingredients inside. In such a case, turn the timer to more than 3 minutes and wait until the heating-up light goes out (after approximately 3 minutes). Then fill the basket and turn the timer to the required preparation time.

- Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section 'Settings' in this chapter). To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the air fryer.

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.

- When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface. You can also switch off the appliance manually. To do this, turn the temperature to 0.

Tip: 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 hot air frying, the pan and the ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the air fryer, steam may escape from the pan.

- When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.

Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a

- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.

Caution

- Place the appliance on a horizontal, flat, level and stable surface.
- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments, nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the warranty becomes invalid and any liability for damage caused will be denied.
- Always return the appliance to an authorized service center for examination or repair.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approx. 30 minutes prior to handling or cleaning.
- For best results, make sure the dishes prepared in this appliance come out golden-yellow instead of dark or brown. Remove any burnt remnants.

EMF

This appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields(EMF). The appliance is safe for use If operated properly and according to the instructions in this user manual.

Before First Use

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any sticker or labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the baking tray and frying pan with hot water, detergent and a non-abrasive sponge. **Note: You can clean these parts in the dishwasher.**
4. Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth. This appliance works on hot air. Do not fill the baking tray with oil or frying fat.
5. Put the baking tray into the frying pan.
6. Use the handle to slide the frying pan back into the air fryer.

Preparing For Use

1. Place the appliance on a stable, horizontal and level surface. Do not place the appliance on non heat resistant surfaces.
2. Place the baking tray correctly into the frying pan.

- Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas jego pracy.

Ostrzeżenie

- Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy napięcie wskazane na urządzeniu odpowiada lokalnemu napięciu sieciowemu.
- Nie używaj urządzenia, jeśli wtyczka, przewód zasilający lub samo urządzenie są uszkodzone.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić. W celu uniknięcia zagrożenia można również oddać urządzenie do autoryzowanego centrum serwisowego lub podobnie wykwalifikowanego technika.
- To urządzenie nie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat lub młodsze oraz przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej.
- Dzieci powinny być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem ani nie obsługiwały go w niebezpieczny sposób.
- Trzymaj urządzenie i jego główny przewód zasilający poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat, gdy urządzenie jest włączone lub stygnie.
- Przewód zasilający należy trzymać z dala od gorących powierzchni.
- Nie podłączaj urządzenia ani nie obsługuj panelu sterowania mokrymi rękami.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do uziemionego gniazda ściennego, zawsze upewniając się, że wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazda ściennego.
- Nigdy nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego wyłącznika czasowego, aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji.
- Nie umieszczaj urządzenia na lub w pobliżu łatwopalnych materiałów, takich jak obrus lub zasłona.
- Nie umieszczać urządzenia przy ścianie lub innych urządzeniach, pozostawiając co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu i po bokach oraz 10 cm wolnej przestrzeni nad urządzeniem. Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- Nie używaj urządzenia do celów innych niż opisane w niniejszej instrukcji.
- Nie pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru.
- Podczas smażenia gorącym powietrzem przez otwory wylotu powietrza wydostaje się gorąca para, dlatego należy trzymać ręce i twarz w bezpiecznej odległości od pary i otworów wylotu powietrza. Należy również uważać na gorącą parę i powietrze podczas wyjmowania patelni z urządzenia.
- Dostępne powierzchnie mogą się nagrzewać podczas użytkowania.



- Jeśli z urządzenia wydobywa się ciemny dym, należy natychmiast odłączyć je od zasilania. Przed wyjęciem patelni z urządzenia należy poczekać na ustanie emisji dymu

UWAGA

- Umieść urządzenie na poziomej, płaskiej, równej i stabilnej powierzchni.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do normalnego użytku domowego. Nie jest przeznaczone do użytku w środowiskach takich jak kuchnie pracownicze w sklepach, biurach, gospodarstwach rolnych lub innych środowiskach pracy, ani nie jest przeznaczone do użytku przez klientów w hotelach, motelach, pensjonatach i innych środowiskach mieszkalnych.
- Jeśli urządzenie jest używane nieprawidłowo lub do celów profesjonalnych lub półprofesjonalnych lub jeśli nie jest używane zgodnie z instrukcjami zawartymi w instrukcji obsługi, gwarancja traci ważność, a wszelka odpowiedzialność za spowodowane szkody zostanie odrzucona.
- Zawsze oddawaj urządzenie do autoryzowanego centrum serwisowego w celu sprawdzenia lub naprawy.
- Zawsze odłączaj urządzenie po użyciu.
- Przed przystąpieniem do obsługi lub czyszczenia należy odczekać około 30 minut, aż urządzenie ostygnie.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy upewnić się, że potrawy przygotowywane w tym urządzeniu mają kolor złocistożółty, a nie ciemny lub brązowy. Usuń wszelkie przypalone resztki.

EMF

To urządzenie spełnia wszystkie normy dotyczące pól elektromagnetycznych (EMF). Urządzenie jest bezpieczne w użyciu, jeśli jest obsługiwane prawidłowo i zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszym podręczniku użytkownika.

Przed pierwszym użyciem

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Usuń wszelkie naklejki lub etykiety z urządzenia.
3. Dokładnie wyczyść blachę do pieczenia i patelnię za pomocą gorącej wody, detergentu i nieściernej gąbki. Uwaga: Części te można myć w zmywarce.
4. Wytrzyj wnętrze i zewnętrzną część urządzenia wilgotną ściereczką. Urządzenie działa w oparciu o gorące powietrze. Nie napełniaj blachy do pieczenia olejem ani tłuszczem do smażenia.
5. Umieść blachę do pieczenia na patelni.

- Never touch the inside of the appliance while it is operating.

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the power cord or the appliance itself is damaged.
- If the power cord is damaged, you must have it replaced. You may also take it to an authorized service center or similarly qualified technician to avoid a hazard.
- This appliance cannot be used by children ages 8 or under and by persons with reduced physical ability.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with or operate the appliance in a hazardous way.
- Keep the appliance and its main power cord out of reach of children younger than 8 when the appliance is powered on or is cooling down.
- Keep the power cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Only connect the appliance to a grounded wall socket, always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- Never connect this appliance to an external timer switch to avoid a hazardous situation.
- Do not place the appliance on or near combustible/flammable materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances, leave at least 4 inches (10cm) free space on the back and sides and 4 inches (10cm) free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not leave the appliance operating while unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings, keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also, be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- The accessible surfaces may become hot during use



How to Select a Quick Menu Function

Quick Menu Chart			
	Menu	Default Temperature(°C)	Default Cook time(min)
———	Default	180	15
	French Fries	200	25
	Steak	200	18
	Shrimp	180	18
	Chicken wings	200	20
	Meat skewers	200	18
	Ribs	180	20
	Cake	160	20
	Chicken legs	200	20
	Fish	180	18
	Thaw	40	30

Notice

Before using this product, please read the instructions carefully and keep them for future reference.

Danger

- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, into water nor rinse it under the tap.
- To prevent the risk of electrical shock, do not allow any water or other liquid enter the appliance.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, avoiding contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outer while the appliance is working.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.

6. Użyj uchwyty, aby wsunąć patelnię z powrotem do frytownicy.

Przygotowanie do użycia

1. Umieść urządzenie na stabilnej, poziomej i równej powierzchni. Nie umieszczaj urządzenia na powierzchniach nieodpornych na ciepło.
2. Umieść prawidłowo blachę do pieczenia na patelni. Nie kładź żadnych przedmiotów na urządzeniu. Zakłóca to przepływ powietrza i wpływa na wynik smażenia gorącym powietrzem.

Smażenie z użyciem gorącego powietrza

- Podłącz przewód zasilający do uziemionego gniazdka ściennego.
- Ostrożnie wyciągnij patelnię z frytownicy.
- Umieść składniki na blasze do pieczenia.
- Użyj uchwyty, aby wsunąć patelnię do frytownicy powietrznej.
- Nigdy nie używaj patelni bez blachy do pieczenia. Jeśli urządzenie podgrzewa składniki bez blachy do pieczenia, do otwarcia szuflady należy użyć specjalnej rękawicy kuchennej. Ściana boczna i krawędź szuflady mogą stać się bardzo gorące.
- Ustaw pokrętkę regulacji temperatury na żądanej temperaturę. Patrz część „Ustawienia” w tym rozdziale, aby określić właściwą temperaturę.
- Aby włączyć urządzenie, przekręć pokrętkę timera na wymagany czas przygotowania.
- Jeśli urządzenie jest zimne, należy dodać 3 minuty do czasu przygotowywania.
- Uwaga: Jeśli wolisz, możesz pozwolić urządzeniu na wstępne podgrzanie bez żadnych składników w środku. W takim przypadku należy ustawić timer na więcej niż 3 minuty i poczekać, aż kontrolka nagrzewania zgaśnie (po około 3 minutach). Następnie napełnij kosz i ustaw timer na wymagany czas przygotowania.
- Niektóre składniki wymagają wstrząśnięcia w połowie czasu przygotowywania (patrz sekcja „Ustawienia” w tym rozdziale). Aby wstrząsnąć składnikami, wyciągnij patelnię z urządzenia za uchwyt i potrząśnij nią. Następnie wsuń patelnię z powrotem do frytownicy powietrznej.
- Wskazówka: Jeśli ustawisz timer na połowę czasu przygotowania, usłyszysz dzwonek timera, gdy będziesz musiał wstrząsnąć składnikami. Oznacza to jednak, że po wstrząśnięciu należy ponownie ustawić minutnik na pozostały czas przygotowania.
- Usłyszenie dzwonka minutnika oznacza, że upłynął ustawiony czas przygotowania. Wyciągnij patelnię z urządzenia i umieść ją na żaroodpornej powierzchni. Urządzenie można również wyłączyć ręcznie. W tym celu ustaw temperaturę na 0.

Wskazówka: Sprawdź, czy składniki są gotowe. Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, po prostu wsuń patelnię z powrotem do urządzenia i ustaw minutnik na kilka dodatkowych minut. Po smażeniu gorącym powietrzem patelnia i składniki są gorące. W zależności od rodzaju składników we frytownicy powietrznej z patelni może wydobywać się para.

Gdy partia składników jest gotowa, frytownica powietrzna jest natychmiast gotowa do przygotowania kolejnej partii.

Wskazówki

- Mniejsze składniki zwykle wymagają nieco krótszego czasu przygotowania niż większe składniki.
- Większa ilość składników wymaga tylko nieco dłuższego czasu przygotowania, mniejsza ilość składników wymaga tylko nieco krótszego czasu przygotowania.
- Potrząsanie mniejszymi składnikami w połowie czasu przygotowania może pomóc zapobiec nierównomiernemu usmażeniu składników.
- Dodaj trochę oleju do świeżych ziemniaków, aby uzyskać chrupiący efekt. Smażyć składniki we frytkownicy powietrznej w ciągu kilku minut od dodania oleju.
- Nie przygotowywaj we frytkownicy powietrznej wyjątkowo tłustych składników, takich jak kielbaski.
- Frytkownicy powietrznej można również używać do odgrzewania składników. Aby podgrzać składniki, ustaw temperaturę na 150°C na maksymalnie 10 minut.

Czyszczenie

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.

Blacha do pieczenia i patelnia wewnątrz urządzenia są pokryte powłoką nieprzywierającą. Do ich czyszczenia nie należy używać metalowych przyborów kuchennych ani ściernych środków czyszczących, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki nieprzywierającej.

1. Odłącz przewód zasilający od gniazdka ściennego i pozwól urządzeniu ostygnąć.

Uwaga: Zdejmij patelnię, aby frytownica szybciej ostygła.

2. Przetrzyj zewnętrzną część urządzenia wilgotną ściereczką.

Uwaga: Nie używaj wilgotnej ściereczki do czyszczenia obszaru oświetlenia.

3. Wyczyść patelnię i kosz gorącą wodą, użyj płynu do naczyń i nieściерnej gąbki.

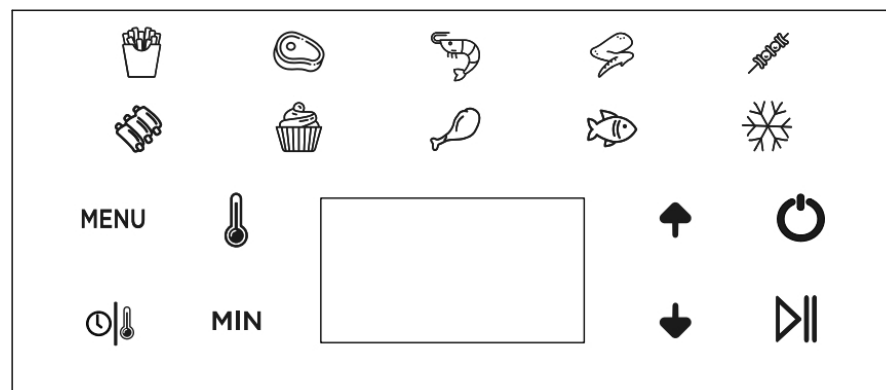
Wskazówka: Jeśli brud przylgnął do kosza lub dna patelni, napełnij patelnię gorącą wodą z dodatkiem płynu do naczyń. Umieść kosz na patelni i pozwól patelni i koszu moczyć się przez około 10 minut.

1. Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i nieścięrną gąbką.
2. Wyczyść element grzejny za pomocą szczoteczki do czyszczenia, aby usunąć wszelkie resztki jedzenia.

Przechowywanie

1. Odłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć.
2. Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.

How to Use the Control Panel



A) Power Button :

Tap “” button to turn ON/OFF

B) Rapid Cool Button :

Tap “” button to turn START/STOP cooking.

C) Time/Temperature Button:

Tap “” button to toggle time/temperature ,The time and temperature will be displayed alternately every 5 seconds.

D) Menu Button:

Tap “ MENU ”button to toggle through the different menu functions.

E)Time Increase/Decrease Button:

Tap The “” button, the "min" light will flash and tap the “”/“” button to increase/decrease a maximum of 60-minutes ,(hold button for rapid increase/decrease).

F) Temperature Increase/Decrease Button:

Tap The “” button, the "°C" light will flash and tap the “”/“” button to increase/decrease a temperature of 200°C can be added.(hold button for rapid increase/decrease).

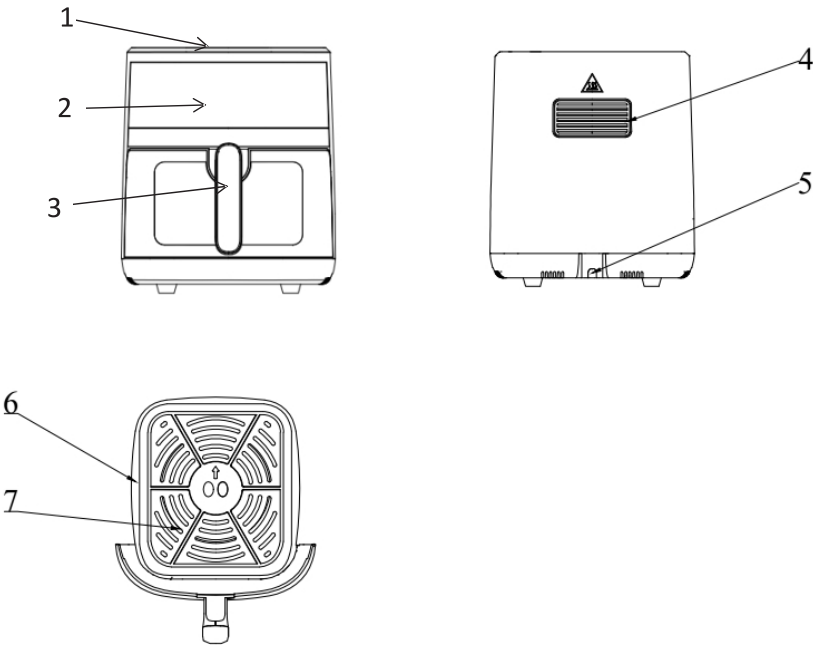
Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to use this appliance.

The new air fryer allows you to prepare your favorite ingredients and snacks in a healthier way.

The air fryer uses hot air in combination with high-speed air circulation (Rapid Air) and a top grill to prepare a variety of tasty dishes in a healthy, fast and easy way.

The ingredients are heated from all sides at once and is designed to reduce the use of oils to most of the dishes, allowing for cakes, quiches and delicate foods to be cooked in a more simple, convenient method.



Product Components

- 1.Air Inlet
2. Control Panel
3. Handle
4. Air Outlet
5. Power Outlet
6. Frying Pan
- 7.Food tray

Ochrona środowiska

Urządzenie należy zutylizować w odpowiednim punkcie zbiórki odpadów elektronicznych. W ten sposób pomożesz chronić środowisko.



Gwarancja i serwis

W celu uzyskania informacji na temat gwarancji i serwisu prosimy o kontakt.

Rozwiązywanie problemów

Objaw	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Patelnia do smażenia nie działa	1. Wtyczka produktu nie jest włożona do gniazda zasilania. 2. Nie udało się ustawić timera	1. Włóż wtyczkę do uziemionego gniazda zasilania 2. Obróć pokrętko timera, aby ustawić odpowiedni czas gotowania, a następnie włącz zasilanie.
Składniki żywności nie przypiekają się równomiernie na patelni	Niektóre składniki żywności powinny być przewracane podczas procesu gotowania.	Jeśli niektóre składniki żywności leżą na wierzchu lub łączą się z innymi składnikami żywności (np. smażone frytki), należy je przewrócić w trakcie gotowania, patrz część „Ustawianie” w rozdziale „Obsługa tego produktu”).
Smażone przekąski wychodzące z patelni nie są chrupiące	Wybrany produkt do smażenia musi być pieczony w tradycyjnej frytkownicy	Możesz wybrać przekąskę z piekarnika lub dodać trochę oleju do przekąski, aby zwiększyć jej chrupkość.
Biały dym wydobywający się z produktu	Przygotowujesz jedzenie składniki o wysokiej zawartości oleju Zanieczyszczenia olejowe z ostatniego użycia nadal pozostają wewnątrz patelni	1. Podczas gotowania składników żywności o stosunkowo wysokiej zawartości oleju we frytkownicy beztłuszczowej, duża ilość oparów oleju przeniknie do patelni, która może być gorętsza niż zwykle, ale nie wpłynie to na końcowy efekt gotowania. 2. biały dym wytwarzany przez podgrzewanie oleju i tłuszczu wewnątrz patelni. Po każdym użyciu należy wyczyścić patelnię.
Świeże produkty nie są równomiernie smażone na patelni.	Musisz prawidłowo przygotować kawałki ziemniaków przed smażeniem.	Używaj świeżych ziemniaków i upewnij się, że nie rozpadną się podczas smażenia.

Dane techniczne:

Moc	1800W
Napięcie	220-240V~ 50/60Hz
Pojemność	6.5L

Recykling



Ten symbol oznacza, że produktu nie można zutylizować z pozostałymi odpadami domowymi (2012/19/UE). -Należy postępować zgodnie z obowiązującymi w danym kraju przepisami dotyczącymi selektywnej zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Prawidłowa utylizacja pomaga chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.

Deklaracja CE



Urządzenie zostało zaprojektowane, wyprodukowane i wprowadzone na rynek zgodnie z wymaganiami Dyrektyw „Nowego Podejścia” i dlatego wyrób został oznakowany znakiem CE oraz została wystawiona dla niego deklaracja zgodności udostępniana organom nadzorującym rynek



Air Fryer

Instruction Manual

Model No. : SJ-650B

