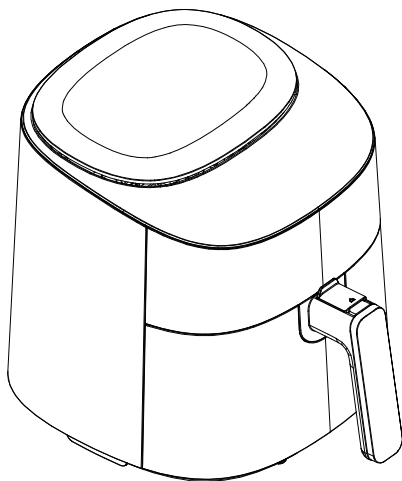


AIR FRYER - АПАРАТ ЗА ГОТВЕЊЕ СО ТОПОЛ ВОЗДУХ

УПАТСТВО ЗА УПОТРЕБА

МОДЕЛ: AF9001

Прочитајте го упатството темелно пред користење и зачувајте го за идна употреба.



FAVORIT
ELECTRONICS

ВАЖНИ МЕРКИ НА ЗАШТИТА

Кога користите електрични апарати, секогаш треба да се следат основните безбедносни мерки, вклучувајќи го следново:

1. ПРОЧИТАЈТЕ ГИ СИТЕ УПАТСТВА.
2. Не допирајте жешки површини. Користете рачки или копчиња.
3. За заштита од електричен удар не потопувајте кабел, приклучоци или апарат во вода или друга течност.
4. Овој апарат може да го користат деца на возраст од 8 години и повеќе, како и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или недостаток на искуство и знаење, доколку им се дадени надзор или инструкции за користење на апаратот на безбеден начин и ги разбираат вклучени опасности.
5. Децата треба да се надгледуваат за да се осигура дека не си играат со апаратот. Чистењето и одржувањето не смеат да го вршат деца освен ако се постари од 8 години и се под надзор.
6. Исклучете го апаратот од штекер кога не го користите и пред чистење. Оставете да се излади пред ставање или вадење на деловите и пред да го исчистите апаратот.
7. Не ракувајте со ниеден апарат со оштетен кабел или приклучок или откако ќе се појават дефекти или кога е оштетен на кој било начин. Однесете го кај квалификуван техничар за преглед, поправка или електрично или механичко прилагодување.
8. Употребата на додатоци кои не се препорачани од производителот на апаратот може да предизвикаат повреди.
9. Не користете на отворено.
10. Не дозволувајте кабелот да виси над работ на масата или друга работна површина или да допира жешки површини.
11. Не ставајте на или во близина на загреан гас или електричен пламеник или во загреана перна.
12. Потребна е голема претпазливост при движење на апарат кој содржи врело масло или други врели течности.
13. За да се исклучи, завршете ги сите функционални операции на контролната

табла. Потоа извадете го штекерот од приклучокот.

14. Не го користете апаратот за друга употреба освен за наменетата.

15. Проверете дали корпата за пржење е заклучена во предниот дел на фиоката – двете рачки на корпата за пржење мора целосно да се вметнат во соодветните места на горниот дел од фиоката на корпата.

16. Секогаш проверувајте дали фиоката за корпата за пржење е целосно затворена, а рачката на корпата за пржење треба да е безбедно заклучена во фиоката, додека е во функција Air Fryer.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Апаратот за готвење со топол воздух нема да работи освен ако фиоката на корпата за пржење не е целосно затворена.

ВНИМАНИЕ: По пржењето на топол воздух, корпата за пржење, фиоката на корпата за пржење и зготвената храна се топли. Мора да се внимава при ракување со апаратот за готвење со топол воздух, кошницата/фиоката.

САМО ЗА УПОТРЕБА ВО ДОМАЌИНСТВА

ДОПОЛНИТЕЛНИ ВАЖНИ ЗАШТИТНИ МЕРКИ

ВНИМАНИЕ, ЖЕШКИ ПОВРШИНИ: Овој апарат создава топлина и излегување на пареа за време на употребата. Мора да се преземат соодветни мерки на претпазливост за да се спречи ризикот од изгореници, пожари или други повреди на лица или оштетување на имот.

ВНИМАНИЕ: Овој уред е жежок за време на работата и ја задржува топлината некое време по исклучувањето. Секогаш користете ракавици за рерна кога ракувате со топли материјали и оставете ги металните делови да се изладат пред да ги чистите. Не ставајте ништо над апаратот додека работи или додека е жежок.

1. Сите корисници на овој апарат мора да го прочитаат и разберат ова упатство за употреба и пред ракување или чистење на овој апарат.

2. Кабелот на овој апарат треба да се приклучи само во штекер од 220-240V AC.

3. Ако овој апарат почне да нефункционира за време на употребата, веднаш исклучете го кабелот. Не користете или обидувајте се да го поправите неисправниот апарат.

4. Не оставајте го овој апарат без надзор додека го користите.

5. Не го потопувајте кабелот за напојување во каква било течност. Ако доводниот кабел е оштетен, тој мора да се замени од производителот или овластен сервисер или квалификуван техничар за да се избегне опасност.

6. Чувајте го кабелот подалеку од дофат на деца и доенчиња за да избегнете ризик од струен удар и гушење. Чувајте го апаратот и неговиот кабел подалеку од дофат на деца помали од 8 години.

7. Ставете го воздушниот апарат на рамна работна површина отпорна на топлина.

8. Не попречувајте го излезот за воздух на задната страна и не го попречувајте влезот за воздух на горниот дел од апаратот со никакви предмети.

9. Чувајте го апаратот најмалку 4 инчи (10.6 сантиметри) подалеку од сидови или други предмети додека работи.

10. Секогаш користете ја рачката на корпата за пржење за да ја отворите фиоката на корпата за пржење.

11. Не менувајте ја празната фиока на корпата за пржење (без корпата за пржење) во телото на апаратот. Проверете дали корпата за пржење е заклучена во својата позиција во фиоката.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: По пржењето на воздух, погрижете се да ја поставите фиоката на корпата за пржење на рамна површина отпорна на топлина пред да го притиснете копчето за ослободување на корпата.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Прекумерното полнење или недоволното полнење на корпата за пржење може да го оштети воздушниот апарат и може да резултира со сериозни лични повреди.

12. Никогаш не поместувајте апаратот со топол воздух што содржи топла храна. Оставете да се излади пред да се премести.

13. Апаратите не се наменети за ракување со помош на надворешен тајмер или посебен систем за далечинско управување.

14. Овој апарат е наменет за употреба во домаќинствата и слични апликации како што се:

- кујнски простории во продавници, канцеларии и други работни средини
- фарми
- од клиенти во хотели, мотели и други средини од резиденцијален тип
- средини од типот за ноќевање со појадок

ЗАЧУВАЈТЕ ГИ ОВИЕ УПАТСТВА

ЗАБЕЛЕШКИ ЗА КАБЕЛОТ

Обезбедениот краток кабел за напојување треба да се користи за да се намали ризикот од заплеткување или сопнување со подолг кабел. Продолжен кабел не се препорачува за употреба со овој производ. Секогаш приклучувајте директно во сиден штекер.

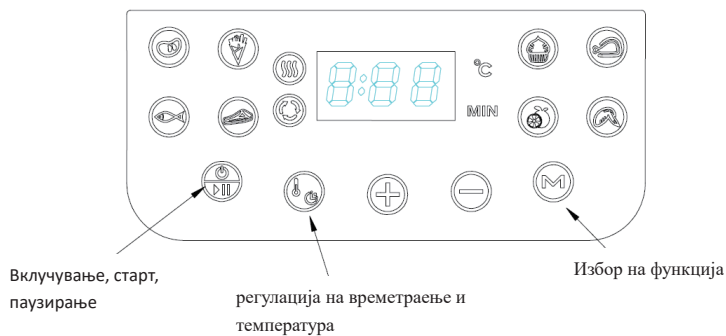
ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ ЗА ПЛАСТИФИКАЦИЈА

ВНИМАНИЕ: За да спречите мигрирање на пластика до завршницата на масата или на друг мебел, поставете НЕПЛАСТИЧНИ подлоги или поставете патосници помеѓу апаратот и финишот на плочата или на масата. Ако не се стори тоа, може да се затемни финишот; може да се појават трајни флеку или да се појават дамки.

ЕЛЕКТРИЧНА СТРУЈА

Ако електричното коло е преоптоварено со други апарати, вашиот апарат може да не работи правилно. Треба да се работи на посебно електрично коло од другите апарати.

Следете ги упатствата погоре, вклучувајќи ги и упатствата во делот „Упатства за нега и чистење“.



Контролна табла за прилагодување.

Ставете ја тавата на место и приклучете го напојувањето.

Сите светла на екранот ќе бидат вклучени 1 секунда, влегувајќи во режим на подготвеност, а светлото на копчето за вклучување ќе биде постојано вклучено.

Допрете го копчето за вклучување 0,5 секунди и звучниот сигнал ќе се огласи. Сите светла на екранот се вклучени и се појавува стандардната температура „220 °C“. Стандардно Време „0:16“ (режим на печен помфрит).

Допрете го копчето за конверзија на температура / време за да ја изберете температурата или времето и броевите на екранот соодветно ќе се конвертираат.

Допрете ги копчињата "+" или "-" за да го поставите времето за готвење. Времето може да се зголеми или намали за 1 минута. Ако често го притискате копчето, можете брзо да го поставите времето. Опсегот на поставување на време е 0:01-0:60 освен за печено суво овошје. Допрете го копчето "+" или "-" за да ја поставите температурата на готвењето. Температурата може да се зголеми или намали за 5 °C .

Притиснете го копчето долго за брзо поставување на температурата. Опсегот на поставување на температурата е 80-220 °C. Лесно допрете го копчето за почеток/пауза, целиот апарат почнува да работи, а иконите за индикација за работа на моторот и индикација за работа на електричната грејна цевка се прикажуваат во динамичен циклус.

По готвењето, звучниот сигнал ќе се огласи 3 пати, времето на прикажување ќе биде „000“, целиот апарат е исклучен, ве молиме отстранете го кабелот за напојување.

* За да обезбедите рамномерно готвење/запеченост, отворете ја фиоката на корпата за пржење на половина од времето за готвење. Проверете, вртете или силно протресете ја храната во корпата за пржење.

ВАЖНО: Кога ќе ја извлечете фиоката од телото на Air Fryer, целиот апарат престанува да работи. Апаратот продолжува да работи кога корпата за пржење повторно ќе се стави внатре.

Пред да го користите за прв пат.

1. Вашиот апарат се испраќа со корпата за пржење заклучена во фиоката, внатре во телото на апаратот. Цврсто фатете ја рачката на корпата за пржење за да ја отворите фиоката на корпата за пржење; потоа извадете ја фиоката од апаратот и ставете ја на рамна, чиста работна површина.

2. Отстранете ги сите материјали за пакување и етикети од внатрешната и надворешната страна на воздушниот фризер. Проверете дали нема пакување под и

околу корпата и фиоката за пржење.

3. Измијте ги корпата за пржење и фиоката во топла вода со сапуница.

4. НЕ ГО ПОТОПУВАЈТЕ ТЕЛОТО НА ВОЗДУШНИОТ АПАРАТ ВО ВОДА.

Избришете го телото на воздушниот апарат со влажна крпа. Темелно исушете ги сите делови.

5. Заклучете ја чистата корпа за пржење во фиоката.

Упатство за користење

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Оваа единица не треба да се користи за вриење вода.

ЗАБЕЛЕШКА: При првата употреба, апаратот на воздух може да испушта благ мирис. Ова е нормално.

1. Поставете го воздушниот апарат на рамна работна површина отпорна на топлина, блиску до штекер.

2. Цврсто фатете ја рачката на корпата за пржење за да ја отворите фиоката на корпата за пржење; потоа извадете ја фиоката од апаратот и ставете ја на рамна, чиста површина.

3. Ставете ја храната во корпата за пржење. Не ја преполнувајте корпата за пржење со храна. За да обезбедите правилно готвење и циркулација на воздухот, НИКОГАШ не полнете ја корпата за пржење повеќе од 1/2 полна.

4. Ставете ја корпата за пржење во апаратот, проверете дали е на место и заклучена. Проверете дали фиоката на корпата е целосно затворена.

5. Приклучете го кабелот за напојување во сиден штекер.

6. Прилагодливиот температурен опсег е 80 ~ 220 °C. 7. Ако фритезата е ладна, прилагодете го времето на 3-5 минути за да се загрее машината. Индикаторот за електрично греење покажува дека фритезата на воздух почнува да се загрева. Важно: ако копчето за стартување не е притиснато, фритезата на воздух нема да се загрее.

Предупредување: Ако фиоката за пржење не е целосно затворена, фритезата на воздух нема да се загрева и екранот ќе биде исклучен.

9. Кога ќе се постигне поставената температура, индикаторот за електрично греење не го прикажува трепкањето на екранот.

Забелешка: за време на работата, индикаторното светло за електричната грејна цевка се вклучува и исклучува за да се одржи избраната контрола на температурата.

10. За да се обезбеди рамномерно готвење / менување на бојата, отворете ја фиоката за готвење на половина од времето за готвење и проверете ја храната во внатрешниот сад. Завртете ја или протресете ја храната во внатрешниот сад.

11. Кога ќе завршите, вметнете ја фиоката за пржење целосно во телото на машината. Прилагодете ја температурата доколку е потребно.

12. Кога ќе се отвори фиоката, целиот апарат се исклучува, вентилаторот на грејната цевка престанува да работи и екранот за прикажување се гаси. Откако фиоката ќе се врати на своето место, апаратот ќе продолжи да се загрева. Забелешка: внимавајте кога ја вртите храната во внатрешниот сад. За да избегнете лична повреда или материјална штета, не вртете ја храната со тресење на целиот апарат.

Предупредување: бидете особено внимателни при вадењето и ставањето на фиоката од внатрешниот сад за да не се изгорите.

Забелешка: врелото масло може да се акумулира на дното на фиоката на пржење. За да избегнете лична повреда или контаминација на храната, задолжително отстранете ја полицата од фиоката пред да ја чистите, а потоа исчистете го преостанатото масло на дното.

Предупредување: по готвењето, не ставајте ги полицата и внатрешниот сад директно на пластичната маса за да избегнете топење на пластичната маса!

Не превртувајте ги фиоките со полици.

Забелешка: исклучете го прекинувачот за напојување на време за да ја исклучите воздушната фритезата.

Кога ќе се достигне поставеното време на работа, апаратот постојано ќе емитува звучен сигнал.

Фритезата на воздух автоматски ќе се исклучи.

Целиот екран е затворен и се прикажува само прекинувачот за напојување.

Превртете за да ја проверите бојата и степенот на готвење на храната. Ако треба да продолжите со готвењето, прилагодете ја температурата и времето додека храната целосно не се зготви.

13. По завршувањето на работата, извлекете ја фиоката од телото на машината и ставете ја на рамна и отпорна на топлина површина.

14. Зготвената храна ставете ја во соодветен сад. Доколку е потребно, продолжете со готвење.

Забелешка: кога се подготвувате за следното готвење, системот за греење на фритезата за воздух ќе се загрее побрзо од првиот пат.

15. Откако ќе се зготви целата храна, притиснете го копчето за пауза и индикаторот за електричната грејна цевка ќе се изгасне.

16. Исклучете го апаратот кога не го користите.

Корисни совети

1. Спреј од маслиново масло или растително масло делува добро за пржење на воздух.

2. Користете го вашиот Air Fryer за да готвите претходно спремена храна со многу малку масло, во многу пократко време! Како општо правило, намалете ја температурата на печењето на храната за 10°C и намалете го времето за готвење за 30% до 50% во зависност од храната и количината.

3. Не ја преполнувајте корпата за пржење со храна. НИКОГАШ не полнете ја кошничката за пржење повеќе од 1/2 полна.

4. За најдобри резултати, некои намирници треба енергично да се протресуваат или да се превртуваат за време на готвењето на воздух. Консултирајте ја табелата за готвењето на воздух што следи како општ водич.

5. За да избегнете вишок чад, кога готвите природна храна богата со маснотии, како што се пилешки крилца или колбаси, можеби е неопходно да се испразни маснотијата од фиоката на корпата за пржење помеѓу сериите.

6. Секогаш сушете ја храната пред да ја готвите за да поттикнете заруменување на готовата храна и да избегнете вишок чад.

7. Пржете на воздух во мали серии од свежо похована храна. Панирајте ја храната со притискање за да и помогнете да се прилепува. Наредете во корпа за пржење така што храната не се допира за да се овозможи проток на воздух на сите површини.

8. Воздушниот апарат може да се користи за подгревање на храната. Поставете ја температурата на 220°C за 15-20 минути.

Табела за готвење со воздух

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Секогаш користете термометар за месо за да се уверите дека месото, живината и рибата се темелно зготвени пред јадење. Следната табела е наменета само како водич. Количеството на воздухот за храна што се пржи одеднаш, дебелината или густината на храната и дали храната е свежа, одмрзната или замрзната може да го променат вкупното потребно време за готвење.

1. За да се обезбеди рамномерно готвење/запечување, отворете ја фиоката на корпата за пржење на половина од времето за готвење. Проверете, вртете или силно протресете ја храната во корпата за пржење. Оваа табела го наведува просечното вкупно време на пржење на воздух, времето во кое е потребно одредено дејство и каква акција треба да се преземе за најдобри резултати.

2. Запомнете, пржењето помали серии ќе резултира со пократки времиња на готвење и повисок квалитетот на храната. Прилагодете ги температурите и времето на готвење на воздух колку што е потребно за да одговараат на вашиот вкус.

ВАЖНА ЗАБЕЛЕШКА: Освен ако храната не е претходно спакувана и претходно подмачкана, за да добиете румени и крцкави резултати, сите намирници треба малку да се подмачкаат со масло пред пржење на воздух.

* Маслото може да се испрска или да се стави со четка врз храната.

* Маслата за прскање добро функционираат бидејќи маслото е рамномерно распоредено и потребни се помали количини масло.

* За да обезбедите крцкави резултати, проверете дали храната е исушена пред да додадете масло.

* Исечете ги парчињата помали за да создадете поголема површина за покрцкави резултати.

* Бланширање е термин кој се однесува на претходно варење на храна на пониска температура пред конечното пржење на воздух.

* Додадете 3-5 минути на **ВРЕМЕТО НА ГОТВЕЊЕ НА ВОЗДУХ** за да дозволите апаратот на воздух да се загрее.

| ХРАНА | ТЕМП. | ВРЕМЕТРАЕЊЕ | ДЕЈСТВО |
|----------------|---------|-------------|---------|
| Торта | 160°C | 15 минути | - |
| Помфрит | 220°C | 16 минути | |
| Риба | 180°C | 20 минути | - |
| Копани | 220°C | 20 минути | - |
| Месо | 220°C | 15 минути | - |
| Стек | 200°C | 10 минути | - |
| Пилешки крилца | 220°C | 13 минути | - |
| Суво овошје | 40-80°C | 4 часа | - |

МОЛИМЕ ЗАБЕЛЕЖЕТЕ: USDA препорачува дека месото како говедско и јагнешко месо, итн., треба да се готват на внатрешна температура од 145°F/63°C. Свинското месо треба да се готви на внатрешна температура од 160°F/71°C, а производите од живина треба да се готват на внатрешна температура од 170°F/77°C - 180°F/82°C за да бидете сигурни дека се уништени штетните бактерии. Кога се загреваат месото/живинските производи, тие исто така треба да се готват на внатрешна температура од 165°F/74°C.

Упатства за одржување

Овој апарат бара малку одржување. Не содржи делови што се сервисираат од корисникот. Било какво сервисирањето кое бара расклопување, освен чистење, мора да го изврши квалификуван техничар за поправка на апарати.

Инструкции за нега и чистење

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Оставете го воздушниот апарат целосно да се излади пред да го чистите.

1. Исклучете го воздушниот апарат. Извадете ја корпата за пржење од фиоката. Проверете дали фиоката на корпата за пржење и корпата за пржење се целосно

изладени пред чистење.

2. Измијте ги фиоката за кошница и корпата за пржење во топла вода со сапуница. Не користете метални кујнски прибор или абразивни средства за чистење или производи за чистење бидејќи тоа може да го оштети нелепливиот слој.

3. Кошницата за пржење и фиоката на корпата за пржење се безбедни за миење во машина за садови. За најдобри резултати, ставете во горната решетка на вашата машина за миење садови за подобро чистење.

4. Избришете го телото на Air Fryer со мека, не-абразивна влажна крпа за да го исчистите.

Инструкции за складирање

1. Проверете дали Air Fryer е исклучен од струја и сите делови се чисти и суви пред да го складираате.

2. Никогаш не го складирајте апаратот на воздух додека е топол или влажен.

3. Чувајте го Air Fryer во неговата оригинална кутија или на чисто и суво место.

ЕКОЛОШКО ИСФРЛУВАЊЕ



Можете да помогнете во заштитата на животната средина!

Ве молиме не заборавајте да ги почитувате локалните прописи: предадете ја нефункционалната електрична опрема во соодветен центар за отстранување отпад.

Напомена: Сите дефекти задолжително се **пријавуваат** во **ФАВОРИТ ЕЛЕКТРОНИКС СЕРВИС** на Бул. "Партизански одреди" бр. 154, Скопје. Тел. **(02) 2440-070**.
ГЕНЕРАЛЕН СЕРВИС

| | | | |
|---|----------------------------|-------------------------------|--------|
| 1 | Фаворит Електроникс Сервис | ул.Партизански Одреди бр. 154 | Скопје |
|---|----------------------------|-------------------------------|--------|

Важно!
И по истекот на гаранцискиот рок сервисирањето треба да се врши од страна на стручните лица на **ФАВОРИТ ЕЛЕКТРОНИКС СЕРВИС**.

НАПОМЕНА: Доколку производот во рок од 6 месеци од датумот на продажба од магацинот на Центро унион не биде продаден, тогаш купувачот е должен да го обнови гарантниот рок со нов гарантен лист.

ГАРАНТЕН ЛИСТ
УСЛОВИ НА ГАРАНЦИЈАТА:

Во текот на гарантниот рок, кој започнува со денот на продажбата на производот, на купувачот му се обезбедува бесплатно сервисирање и поправка на деловите кои се неисправни поради фабричка грешка. Вон гарантниот рок обезбедени се резервни делови во рок од 5 год.

Увозникот гарантира дека производот има декларирани карактеристики за квалитетот и дека исправно ќе функционира во гарантниот рок доколку исправно се постапува со производот и се следи приложеното упатство за употреба и одржување. Гаранцијата е исклучена и не се применува во случаи кога оштетувањата се настанати: во било кој транспорт кој не го врши увозникот, поради невнимателно ракување, поради виши сили или поради поправки од трети лица и сервиси неовластени од страна на увозникот,механичко оштетување (скршено, скинато), и од временски и елементарни непогоди.

Трговецот е должен да го отстрани секој недостаток и изврши поправка на неисправните делови во рок од 30 дена од денот на пријавувањето на настанатите недостатоци, во спротивно производот ќе биде заменет со нов.

Во случај на отстранување на недостаток на производот гарантниот рок се продолжува за време во кое производот не е користен. Ова време се пресметува од денот на барањето на потрошувачот за отстранување на недостатокот.

Секоја неоправдана рекламација за настанати недостатоци на производот,повлекува надомест на трошоците на сметка на купувачот.

При поднесување на рекламацијата,купувачот е должен да се јави на овластениот сервис и да ја приложи гаранцијата и сметката за купениот производ при интервенцијата.

Увозникот на производот обезбедува сервис во сервисните простории на **ФАВОРИТ ЕЛЕКТРОНИКС СЕРВИС** на Бул. "Партизански одреди" бр.154, Скопје. Тел. (02)2440-070.

Увозникот обезбедува сервисен рок на одржување и резервни делови во рок од 5 години од денот на купувањето на производот.

Техничко упатство за користење на производот:

Производот се откапува и става во употреба според приложеното упатство за употреба кое се испорачува заедно со производот. ТД ЦЕНТРО УНИОН Скопје, како увозник и продавач на производите со стручните лица и овластениот сервис стои на располагање за било какви консултации, стручна и техничка помош при одржување, промена и употреба на производот.

ИЗЈАВА

Увозникот потврдува дека потрошувачите ги имаат законските права кои произлегуваат од законодавството на Р.Македонија кое ја регулира продажбата на производите и дека овие права не се загрозени со дадената гаранција.

Гарантен рок: 12 месеци

Рок на поправка или замена: 30 дена

| | |
|---|--|
| <div>Производ: _____ Сервиски број: _____ Датум на производство: _____</div> <div>Продавач: _____ Датум на продажба: _____ МП _____ Потпис _____</div> | <div>Датум на регистрирање _____ Опис на рекламацијата _____ Зверка на приемот за рекламација _____ МП _____ Потпис _____</div> |
|---|--|

НАПОМЕНА:

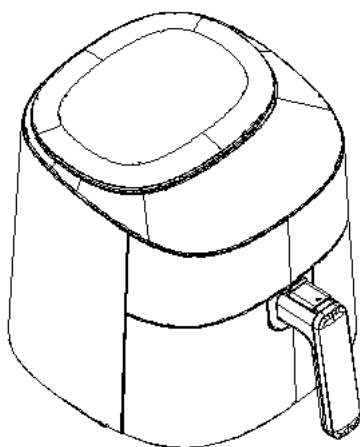
- 1. АПАРАТОТ НЕ Е ЗА ПРОФЕСИОНАЛНА УПОТРЕБА.**
- 2. ВО СЛУЧАЈ НА ПРОФЕСИОНАЛНА УПОТРЕБА ГАРАНТНИОТ РОК Е 6 МЕСЕЦИ.**
- 3. ГАРАНТНИОТ ЛИСТ НЕ ВАЖИ БЕЗ НАЛЕПНИЦА СО СЕРВИСКИ БРОЈ И БАРКОД.**
- 4. ГАРАНТНИОТ ЛИСТ НЕ ВАЖИ БЕЗ ФИСКАЛНА СМЕТКА. ДАТУМОТ НА ЗАВЕРУВАЊЕ МОРА ДА ОДГОВАРА СО ДАТУМОТ НА ФИСКАЛНАТА СМЕТКА.**

AIR FRYER (Fërgues me ajër)

UDHËZIM PËRDORIMI

MODEL: AF9001

Lexoni këtë udhëzim në tërësi përpara se ta përdorni pajisjen dhe ruajeni për referencë të ardhshme



MASA TË RËNDËSISHME SIGURIE

Kur përdorni pajisje elektrike, gjithmonë duhet të ndiqni masat e rëndësishme të sigurisë, duke përfshirë këto:

Lexoni të

gjitha udhëzimet.

1. Para se të përdorni, kontrolloni që tensioni i energjisë (voltazhi) të përputhet me atë të shfaqur në pllakën e pajisjes.
2. Mos lejoni që kabloja të varet mbi tehun e tryezës ose tavolinës.
3. Mos përdorni pajisje me kablo të dëmtuar ose prizë të dëmtuar, ose pasi që pajisja ka ndonjë problem funksionimi ose është dëmtuar në ndonjë mënyrë. Kthejeni pajisjen në qendrën e autorizuar më të afërt të shërbimit për ekzaminim, riparim ose rregullim.
4. Përdorimi nga fëmijët nuk dedikohet por mund të parashikohet, mirëpo vetëm nën mbikëqyrje.
5. Evitoni kontaktin me pjesët që lëvizin.
6. Thikat janë të mprehta, pra trajtoni ato me kujdes.
7. Përdorimi i pjesëve shtesë, përfshirë enën (kavanozin) dhe kapakun, që nuk janë të rekomanduara ose të shitura nga prodhuesi, mund të shkaktojnë zjarr, goditje elektrike ose lëndime.
8. Pajisja nuk mund të përdoret për të përzier materiale të forta dhe të thata, në të kundërtën, thika mund të tretet.
9. Shuani pajisjen para se t'u afroheni pjesëve që gjatë përdorimit lëvizin.
10. Sigurohuni që ndërprerësi të jetë në pozicionin 0 pas çdo përdorimi. Sigurohuni që motori të ndalet plotësisht, dhe që kabloja e rrymës të shkyçet nga rryma para se ta çmontoni.

11. Kjo pajisje nuk është e parashikuar për përdorim nga persona (përfshirë fëmijët) me aftësi fizike, shqisore ose mendore të kufizuara, ose me mungesë përvoja dhe njohuri, përveç nëse ata kanë marrë mbikëqyrje ose instruksione lidhur me përdorimin e pajisjes nga një person i përgjegjshëm për sigurinë e tyre.
12. Fëmijët duhet të mbikëqyren për të siguruar që ata të mos luajnë me pajisjen.
13. Mos e zhytni njësini motorike në ujë ose lëngje të tjera.
14. Mos e përdorni në ambiente jashtë shtëpisë.
15. Ruajini këto udhëzime.

Kujdes: Air Fryer nuk do të funksionojë nëse sirtari i shportës së skuqjes nuk është i mbyllur plotësisht.

Kujdes: Pas fërgimit me ajër të nxehtë, shporta e fërgimit dhe sirtari i shportës së fërgimit dhe ushqimet e gatshme janë të nxehta. Kujdes i jashtëzakonshëm duhet të përdoret kur të punohet me shportën e nxehtë të Air Fryer.

VETËM PËR PËRDORIM NË SHTËPI

MASA MBROJTËSE SHITESË TË RËNDËSISHME

KUJDES SIPËRFAQE TË NXEHTA: Kjo pajisje gjeneron nxehtësi dhe avullim gjatë përdorimit. Masa mbrojtëse duhet të ndërmerren për të parandaluar rrezikun nga djegiet, zjarret, ose dëmtime tjera të personave ose pronës.

KUJDES: Kjo pajisje është e nxehtë gjatë përdorimit dhe mban nxehtësi për një kohë pas shkyçjes. Përdorni gjithmonë doreza furrash kur përballeni me materiale të nxehta dhe lejoni pjesët metalike të ftohen përpara pastrimit. Mos vendosni asgjë mbi pajisjen kur ajo është në funksion ose kur është e nxehtë.

1. Të gjithë përdoruesit e kësaj pajisjeje duhet të lexojnë dhe të kuptojnë udhëzimin e përdorimit para se të përdorin ose pastrojnë këtë pajisje.

2. Kablloja e kësaj pajisjeje duhet të lidhet vetëm në prizën elektrike 220-240V AC.
3. Nëse kjo pajisje fillon të keq-funksionojë gjatë përdorimit, zgjidhni menjëherë kabllon. Mos përdorni ose provoni të riparoni pajisjen e cila keq-funksionon.
4. Mos lini këtë pajisje pa mbikëqyrje gjatë përdorimit.
5. Mos zhytni kabllon e rrymës në asnjë lëng. Nëse kablloja e furnizimit është e dëmtuar, duhet të zëvendësohet nga prodhuesi ose një agjent i autorizuar për shërbim ose një teknik i kualifikuar, për të shmangur rrezikun.
6. Mbajini kabllon larg nga duart e fëmijëve dhe të vegjëlve për të parandaluar rrezikun e tronditjes elektrike dhe mbytjes. Mbajini pajisjen dhe kabllon e saj larg qasjes së fëmijëve të moshës më të vegjël se 8 vjet.
7. Vendosni Air Fryer në një sipërfaqe të rrafshët dhe rezistencë ndaj nxehtësisë.
8. Mos pengoni daljen e ajrit në anën e pasme dhe hyrjen e ajrit në pjesën e sipërme të Air Fryer me ndonjë objekt.
9. Mbajini pajisjen të paktën 10 cm larg mureve ose objekteve të tjerë gjatë përdorimit.
10. Përdorni gjithmonë mbajtësin e shportës së fërgimit për të hapur sirtarin e shportës së fërgimit.
11. Mos vendosni sirtarin e shportës së fërgimit bosh (pa shportën e fërgimit) në pajisjen Air Fryer. Kontrolloni për tu siguruar që shporta e fërgimit të jetë e bllokuar në pozicion në sirtar.

KUJDES: Pas skuqjes me ajër, sigurohuni të vendosni sirtarin e shportës së skuqjes në një sipërfaqe të rrafshët dhe rezistente ndaj nxehtësisë para se të shtypni butonin e lirit të shportës.

KUJDES: Mbushja e pabarabartë e shportës së skuqjes mund të dëmtojë Air Fryer dhe

mund të rezultojë në lëndime serioze personale.

12. Kurrë mos lëvizni një Air Fryer të nxehtë ose një Air Fryer që përmban ushqim të nxehtë. Lëreni të ftohet para se ta lëvizni.

13. Pajisjet nuk janë projektuar për të qenë të kontrolluara me anë të një matësi të të jashtëm të kohës ose një sistem të telekomanduar.

14. Kjo pajisje është paraparë të gjejë përdorim në shtëpi dhe/ose përdorim të ngjashëm, si:

- Zona e kuzhinës për stafin në dyqane, zyra dhe ambiente të tjerë pune;
- Shtëpi në fermë;
- Nga klientët në hotele, motele dhe ambiente të tjera rezidenciale;
- Ambiente të llojit "bed and breakfast";

RUAJINI KËTO UDHËZIME

SHËNIME RRETH KABLOVE

Kabloja e shkurtër e furnizuar duhet të përdoret për të zvogëluar rrezikun që vjen nga ngatërrimi ose nga pengimi mbi një kablo më të gjatë. Nuk rekomandohet përdorimi i një kabloje zgjatëse për këtë produkt. Gjithmonë lidhuni drejtpërdrejtë në një prizë në mur.

KUJDES PËR PLASTIKËZAT

Kujdes: Për të parandaluar rrëshqitjen e këmbëzave të plastikës në sipërfaqen e pultit ose tavolinës ose mobiles tjetër, vendosni mbulesa jo rrëshqitëse midis pajisjes dhe sipërfaqes së pultit ose tavolinës. Dështimi i bërjes së kësaj mund të shkaktojë zbardhjen e shtresës; mund të ndodhin deformime të përhershme ose të shfaqen ndezje.

RRYMA ELEKTRIKE

Ndiqini udhëzimet më sipër, duke përfshirë udhëzimet në seksionin "Udhëzime për përkujdesjen dhe pastrimin".



Prekni butonin e kycjes për 0,5 sekonda dhe do të dëgjohet një zile. Të gjitha dritat në ekranin e shfaqjes janë të ndezura, dhe temperatura parazgjedhur "220 °C" shfaqet. Koha parazgjedhur "0:16" (mënyra: pjekje e patateve të skuqura);

Prekni butonin e konvertimit të temperaturës / kohës për të zgjedhur temperaturën ose kohën, dhe numrat në ekranin e shfaqjes do të konvertohen sipas kësaj.

Prekni butonin "+" ose "-" për të vendosur kohën e gatimit. Koha mund të rritet ose zvogëlohet për 1 minutë duke:

Nëse shtypni butonin shpesh, mund të vendosni shpejt kohën. Gama e vendosjes së kohës është 0:01-0:60, përveç për “fruta të tharë të pjekura”.

Prekni butonin "+" ose "-" për të vendosur temperaturën e gatimit. Temperatura mund të rritet ose zvogëlohet për 5 °C. Nëse shtypni shpesh butonin, mund të vendosni shpejt temperaturën. Gama e vendosjes së temperaturës është 80-220 °C.

Prekni lehtësisht butonin e fillimit / pauzës, pajisja fillon të punojë dhe portretet e tregimit të punës së motorit dhe tregimit të tubit të ngrohjes elektrike shfaqen në një cikël dinamik.

Pas gatimit, zilja do të tingëllojë 3 herë, koha e shfaqjes do të jetë "000", pajisja fiket, ju lutemi shkyçeni kabllon e furnizimit të rrymës elektrike.

- Për të siguruar gatimin/pjekjen e barabartë, hapni derën e shportës së fërgimit në gjysmën të kohës së gatimit. Kontrolloni, ktheni ose shkundni fortë ushqimin në tiganin e skuqjes.

- **E RËNDËSISHME:** Kur tërhiqni sirtarin nga trupi i Air Fryer, pajisja ndalon të punojë.

Pajisja vazhdon të punojë kur sirtari me shportën e fërgimit shtyhet brenda përsëri.

Para përdorimit të parë

1. Air Fryer i juaj është i dërguar me shportën e fërgimit të bllokuar në sirtar, brenda trupit të Air Fryer. Kapeni fortë dorëzën e shportës së fërgimit që të hapni sirtarin e shportës së fërgimit; pastaj hiqni sirtarin nga pajisja dhe vendosni në një sipërfaqe pune të rrafshët dhe të pastër.
2. Hiqni të gjithë materialet e paketimit dhe etiketat nga brenda dhe jashtë të Air

Fryer-it. Kontrolloni që të mos ketë paketim poshtë dhe rreth shportës së fërgimit dhe sirtarit.

3. Lajeni shportën e pjekjes dhe sirtarin në ujë të nxehtë dhe me shumë.
4. MOS ZHYTNI TRUPIN E PAJISJES AIR FRYER NË UJË. Fshini dhe pastrojeni trupin e Air Fryer-it me një leckë të lagur. Thajeni mirë të gjitha pjesët.
5. Blllokoni shportën e fërgimit të pastruar në sirtar.

Udhëzime për përdorim

KUJDES! Kjo pajisje nuk duhet përdorur për vlim të ujit.

SHËNIM: Gjatë përdorimit të parë, Air Fryer-i mund të lëshojë një erë lehtë të pakëndshme. Kjo është normale.

1. Vendosni Air Fryer-in në një sipërfaqe të rrafshët dhe rezistente ndaj nxehtësisë, afër një prizë elektrike.
2. Kapeni fortë dorëzën e shportës së fërgimit që të hapni sirtarin e shportës së fërgimit; pastaj hiqni sirtarin nga pajisja dhe vendosni në një sipërfaqe të rrafshët dhe të pastër.
3. Vendosni ushqimin në shportën e fërgimit. Mos e mbushni së tepërshportën e fërgimit me ushqim. Për të siguruar pjekjen e saktë dhe qarkullimin e duhur të e ajrit, kurrë mos mbushni shportën e fërgimit më shumë gjysmën.
4. Vendosni shportën e skuqjes në sirtar të fërgimit, sigurohuni që të jetë në vend dhe blllokoni atë. Shtyni në Air Fryer-in dhe sigurohuni që sirtari i shportës të jetë plotësisht i mbyllur.

5. Këçni kabllon e energjisë në një prizë murale.
6. Spektri i temperaturave të përshtatshme është nga 80 deri në 220 °C.
7. Nëse Air Fryer-i është i ftohtë, rregulloni kohën në 3-5 minuta për të ngrohur paraprakisht pajisjen. Treguesi i ngrohjes elektrike tregon se Air Fryer-i fillon të ngrohet.

E rëndësishme: Nëse nuk shtypet butoni start, Air Fryer-i nuk do të nxehet.

Kujdes: Nëse sirtari i fërgimit nuk është plotësisht i mbyllur, Air Fryeri nuk do të ngrohet dhe ekrani do të jetë i fikur.

8. Kur të arrihet temperatura e vendosur, treguesi i ngrohjes elektrike nuk tregon më sinjalizimin e ndezjes në ekran.

Shënim: gjatë përdorimit, drita treguese e tubit të ngrohjes elektrike ndizet dhe fiket në cikël për të mbajtur temperaturën e zgjedhur nën kontroll.

9. Për të siguruar njëtrajtshmërinë e gatimit / ngjyrës së pjekur, hapeni sirtarin e fërgimit në gjysmën e kohës së gatimit dhe kontrolloni ushqimin në enën e brendshme. Rrotullojeni ose shkundni ushqimin në enën e brendshme.
10. Kur të mbaroni, shtyni plotësisht sirtarin e shportës së fërgimit në trupin e pajisjes. Rregulloni temperaturën nëse është e nevojshme.
11. Kur sirtari hapet, pajisja fiket, ventilatori i tubit të ngrohjes ndalon të funksionojë dhe ekrani i fiket drita. Pas vendosjes së sirtarit në vend, pajisja vazhdon të ngrohet.

Shënim: Kini kujdes kur tundni ushqimin në enën e brendshme. Për të shmangur lëndimin personal ose dëmtimin e pronës, mos tundi ushqimin duke lëvizur tërë pajisjen.

Kujdes: Kini kujdes shtesë kur të nxirrni dhe të vendosni sirtarin e enës së brendshme, për të evituar djegien nga avulli/tymi i nxehtë.

Shënim: Vaji i nxehtë mund të mblidhet në fund të sirtarit të fërgimit. Për të shmangur lëndimet personale ose ndotjen (kontaminimin) e ushqimit, sigurohuni të hiqni raftin nga sirtari para përdorimit të tij dhe pastaj pastroni vajin e mbetur në fund të Air Fryer-it.

Kujdes: Pas gatimit, mos vendosni raftin dhe enën e brendshme direkt në tryezë plastike për të evituar djegien e tryezës plastike!

Mos ktheni sirtarët me raftet nga sipër-poshtë.

Shënim: Fikni ndërprerësin e energjisë në kohë të duhur për të për të fikur Air Fryer-in.

Kur të arrihet koha e caktuar e punës, pajisja do të lëshojë një tingull të vazhdueshëm. Air Fryer-i do të fiket automatikisht.

I gjithë ekrani i shfaqjes shkyçet dhe ndrit vetëm butoni i “ndezyes” është i paraqitur.

Rrotulloni për të kontrolluar ngjyrën dhe gradën e gatimit të ushqimit. Nëse keni nevojë për të vazhduar gatimin, rregulloni temperaturën dhe kohën e nevojshme deri sa ushqimi të gatuhet plotësisht.

12. Pasi puna të ketë përfunduar, nxirrni sirtarin nga trupi i pajisjes dhe vendosni atë në një sipërfaqe të rrafshët dhe rezistente ndaj nxehtësisë.

13. Vendosni ushqimin e gatuar në një enë të përshtatshme. Nëse është e nevojshme vazhdoni gatimin.

Shënim: Kur të përgatiteni për gatimin e ardhshëm, sistemi i ngrohjes së Air Fryer-it do të ngrohet më shpejt se sa hera e parë.

14. Pasi të fërgohet i gjithë ushqimi, shtypni butonin e pauzës (Pause), dhe indikatorin e tubit të ngrohjes elektrike do të fiket.
15. Shkyçeni pajisjen nga rryma kur ajo është në përdorim.

Këshilla të dobishme

1. Spërkatja me vaj ulliri ose vaj bimor është mirë për fërgimin me ajër;
2. Përdorni Air Fryer-in tuaj për të gatuar, ushqime të paketuara, me pak vaj, në një kohë shumë më të shkurtër! Si rregull i përgjithshëm, zvogëloni temperaturën e gatimit të recetës me 10°C dhe shkurtoni kohën e gatimit për 30% deri në 50% në varësi të ushqimit dhe sasisë.
3. Mos e stër-mbushni shportën e fërgimit ushqim. Kurrë mos mbushni shportën e fërgimit më shumë se ½ plotë.
4. Për rezultate të mira, disa ushqime duhet të shkonden fort ose të kthehen gjatë kohës së fërgimit me ajër. Konsultohuni me Tabelën e Air Fryer si udhëzues të përgjithshëm.
5. Për të shmangur tymin e tepërt, gjatë gatimit të ushqimeve të pasura natyrisht me yndyrë, si krahë pule ose salsiçe, mund të jetë e nevojshme të hidhni yndyrën nga sirtari i shportës së fërgimit midis turneve.
6. Gjithmonë thajeni ushqimin përpara gatimit për të inkurajuar ngjyrën e fërgimit dhe shmangur tymin e tepërt.

7. Skuqni sasi të vogla të ushqimeve të freskëta me brumë. Shtypni brumin mbi ushqim për të ndihmuar në ngjitjen. Vendosini ushqimin në shportën e fërgimit në mënyrë që ushqimi të mos preket për të lejuar qarkullimin e ajrit në të gjitha sipërfaqet.
8. Air Fryer-i mund të përdoret për të ri-ngrohur ushqimin. Caktoni temperaturën në 220°C për 15-20 minuta.

Tabelë për fërgimin me ajër

KUJDES! GJITHMONË PËRDORNI NJË TERMOMETËR MISHI PËR TË GARANTUAR QË MISHI, PULA, DHE PESHKU JANË GATUAR PLOTËSISHT DHE THELLËSISHT PARA SE TË KONSUMOHEN. Tabela e mëposhtme është e destinuar vetëm si udhëzim. Sasia e ushqimit të fërguar me ajër në një kohë të caktuar, trashësia ose dendësia e ushqimit, si dhe a është ushqimi i freskët ose jo, i shkrirë ose i ftohur mund të ndryshojë kohën e përgjithshme të nevojshme për gatim.

1. Për të siguruar skuqjen / ngjyrimin e njëtrajtshëm të ushqimit, hapni sirtarin e fërgimit në mes të kohës së gatimit. Kontrolloni, ktheni ose tundni fuqishëm ushqimet në shportën e fërgimit. Kjo tabelë tregon kohën e përgjithshme mesatare të fërgimit me ajër, kohën në të cilën duhet të bëhet ndërhyrja dhe cila ndërhyrje duhet të bëhet për të fituar rezultate më të mira.
2. Mbani mend, fërgimi i sasive më të vogla rezulton në kohë gatimi më të shkurtër dhe cilësi më të lartë të ushqimit. Rregulloni temperaturën dhe kohën e fërgimit me ajër sipas nevojës për të përshtatur shijen tuaj.

SHËNIM I RËNDËSISHËM: Përveçse ushqimi është i paketuar paraprakisht dhe i parapërgatitur me vaj, për të fituar ushqim të fërguar, skuqur dhe krokant, të gjitha ushqimet duhet të lyhen lehtësisht me vaj para fërgimit me ajër.

- Vaji mund të spërkitet ose të lyhet në ushqime.
- Vajrat e spërkitura funksionojnë më mirë pasi vaji shpërndahet në mënyrë të

barabartë dhe nevojiten sasi më të vogla vaji.

- Për të siguruar ushqim krokant, sigurohuni që ushqimet të jenë të thata para se të shtoni vaj.
- Ushqimin priteni në copa më të vogla për të krijuar më shumë sipërfaqe dhe për të fituar kështu ushqim krokant.
- “Blanshim” është një term që i referohet paragatimit të ushqimeve në një temperaturë më të ulët para fërgimit përfundimtar me ajër.
- Shtoni 3-5 minuta në kohën e fërgimit me ajër “Air Fry” për ti mundësuar Air Fryer-it të nxeht.

| FOOD | TEMP | AIR FRY TIME | ACTION |
|---------------------|---------|--------------|--------|
| Keks | 160°C | 15 minuta | — |
| Patate të skuqura | 220°C | 16 minuta | shake |
| Peshk | 180°C | 20 minuta | — |
| Shkopinj të fërguar | 220°C | 20 minuta | — |
| Mish | 220°C | 15 minuta | — |
| Biftek | 200°C | 10 minuta | — |
| Krahë pule | 220°C | 13 minuta | — |
| Fruta të thata | 40-80°C | 4 orë | — |

JU LUTEMI VENI RE:

Departamenti i Ushqimit dhe Bimëve të ShBA (USDA) rekomandon që mishrat si bifteku dhe mishi i qengjit, etj., të gatohen në një temperaturë të brendshme prej 63 °C (145 °F). Mishi i derrit duhet të gatuhet në një temperaturë të brendshme prej 71 °C (160 °F) dhe produktet e mishit të shpezëve të gatohen në një temperaturë të brendshme prej 77-82 °C (170-180 °C) për të qenë të sigurt që çdo bakter i dëmshëm të jetë zhdukur. Kur produktet e mishit/shpezëve të ringrohen, ata gjithashtu duhet të përgatiten në një temperaturë të brendshme prej 74 °C (165 °F).

Udhëzimet për Mirëmbajtjen nga Përdoruesi

Kjo pajisje kërkon pak mirëmbajtje. Ajo nuk përmban pjesë që mund të riparohen nga përdoruesi. Çdo shërbim/riparim që kërkon çmontim dhe largim të pjesëve përveçse pastrimi duhet të kryhet nga një teknik i kualifikuar për riparim të pajisjeve.

Udhëzimet për Kujdesin dhe Pastrimin

KUJDESI! Lëreni Air Fryer-in të ftohet plotësisht para se ta pastroni atë.

1. Hiqni prizën e Air Fryer-it nga priza. Largoni shportën e fërgimit nga sirtari.

Sigurohuni që sirtari i shportës së fërgimit dhe shporta e fërgimit të jenë ftohur plotësisht para se ti pastroni.

2. Lani sirtarin e shportës së fërgimit dhe shportën e fërgimit me ujë të ngrohtë dhe me shumë. Mos përdorni vegla metalike ose detergjente abrazive që mund të dëmtojnë shtresën me teflon.

3. Shporta e fërgimit dhe sirtari i shportës së fërgimit mund të lahen në lavatriçe. Për rezultate të mira, vendoseni në raftin e sipërm të lavatriçes.

4. Pastrojeni trupin e Air Fryer-it me një leckë të butë dhe jo abrazive, pak të lagur me ujë.

Udhëzime për ruajtjen

1. Sigurohuni që Air Fryer-i të jetë i fiksuar, i zgjidhur nga rryma elektrike dhe të gjitha pjesët të jenë të pastra dhe të thata para deponimit.

2. Kurrë mos e depononi për ruajtje Air Fryer-in kur është i nxehtë ose i lagur.

3. Depononi Air Fryer-in për ruajtje në kutinë e vetë ose në një vend të pastër dhe të thatë.

DEPOZITIMI I MBETURINAVE NË MËNYRË EKOLOGJIKE



Ju mund të ndihmoni në mbrojtjen e mjedisit!

Ju lutemi mos harroni të respektoni rregulloret

lokale: dorëzoni pajisjet elektrike që nuk

funksionojnë në një qendër të përshtatshme të

Vërejtje: Të gjitha defektet paraqiten në mënyrë obligative te FAVORIT ELEKTRONIKS SERVIS në Bul. Partizanski odredi Nr. 154, Shkup. Tel. (02) 2440-070.

SERVIS GJENERAL

| | | | |
|---|----------------------------|--------------------------------|-------|
| 1 | Favorit Elektroniks Servis | Rr. Partizanski odredi Nr. 154 | Shkup |
|---|----------------------------|--------------------------------|-------|

E rëndësishme!

Edhe pas skadimit të afatit të garancisë servisimi duhet të bëhet nga ana e personave profesionistë të FAVORIT ELEKTRONIKS SERVIS.

VËREJTJE: Nëse produkti nuk shitet brenda 6 muajve nga data e daljes nga magazina e Centro Union, atëherë blerësi është i detyruar ta ripërtërijë periudhën e garancisë me një certifikatë të re të garancisë.

CERTIFIKATË E GARANCISË

KUSHTET E GARANCISË:

Gjatë periudhës së garancisë, e cila fillon në ditën e shitjes së produktit, blerësit i sigurohet servisim falas dhe riparim i pjesëve me mangësi për shkak të gabimit të fabrikës. Jashtë periudhës së garancisë sigurohen pjesë rezervë në periudhë prej 5 viteve .

Importuesi garanton se produkti i posedon karakteristikat e deklaruara të cilësisë dhe se do të funksionojë mirë brenda periudhës së garancisë nëse produkti trajtohet siç duhet dhe ndiqen udhëzimet e bashkangjitura për përdorim dhe mirëmbajtje.

Garancia përjashtohet dhe nuk zbatohet në rastet kur dëmi ka ndodhur: gjatë çdo transporti i cili nuk kryhet nga importuesi, për shkak të trajtimit të pakujdesshëm, për shkak të forcës madhore ose për shkak të riparimeve nga palët e treta dhe serviseve të paautorizuara nga importuesi, dëmtimet mekanike (thyerja, grisja) dhe nga moti dhe fatkeqësitë natyrore.

Tregtari është i detyruar të mënjanojë çdo defekt dhe të riparojë pjesët me mangësi brenda 30 ditëve nga data e raportimit të paraqitjes së mangësive, përndryshe produkti do të zëvendësohet me një të ri.

Në rast të mënjanimi të mangësisë të produktit, periudha e garancisë zgjatet për periudhën kohore për të cilën produkti nuk është përdorur. Kjo periudhë kohore llogaritet nga data e kërkesës së konsumatorit për mënjanimin e mangësisë.

Çdo reklamacion i paarsyetuar për mangësi të produktit përfshin rimbursimin e harxhimeve të bëra në llogari të blerësit.

Gjatë paraqitjes të reklamacionit, blerësi është i detyruar të lajmërohet në servisin e autorizuar dhe gjatë ndërhyrjes të parashtrijë certifikatën e garancisë dhe llogarinë për produktin e blerë.

Importuesi i produktit ofron servis në hapësirat e servisit të FAVORIT ELEKTRONIKS SERVIS në Bul. “Partizanski odredi” nr. 154, Shkup. Tel. (02) 2440-070.

Importuesi siguron një periudhë servisimi për mirëmbajtje dhe pjesë rezerve brenda 6 viteve nga data e blerjes së produktit.

Udhëzim teknik për përdorimin e produktit:

Produktit i hiqet paketimi dhe vendoset në përdorim sipas udhëzimit të bashkangjitur për përdorim i cili jepet sëbashku me produktin. SH.T. CENTRO UNION Shkup, si importues dhe shitës i produkteve, qëndron në dispozicion me personat profesionistë dhe servis për çdo konsultim, asistencë profesionale dhe teknike në mirëmbajtjen, modifikimin dhe përdorimin e produktit.

DEKLARATË

Importuesi konfirmon se konsumatorët i kanë të drejtat ligjore që rrjedhin nga legjislacioni i Republikës së Maqedonisë i cili e rregullon shitjen e produkteve dhe këto të drejta nuk janë të rrezikuara me garancinë e dhënë.

Afati i garancisë: 12 muaj

Afati i riparimit ose zëvendësimit: 30 ditë

Produkt _____

Numri serik _____

Data e prodhimit _____

Shitës _____

Data e shitjes: _____

Vula _____

Nënshkrim _____

Data e regjistrimit _____

Përshkrimi i reklamacionit _____

Verifikim i paraqitjes të reklamacionit _____

Vula _____

Nënshkrim _____

VËREJTJE:

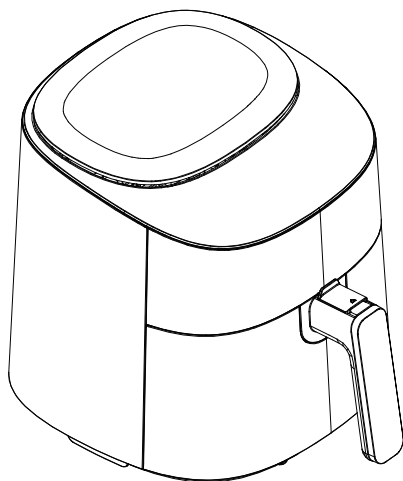
1. APARATI NUK ËSHTË DEDIKUAR PËR PËRDORIM PROFESIONAL.
2. NË RAST TË PËRDORIMIT PROFESIONAL, AFATI I GARANCISË ËSHTË 6 MUAJ.
3. CERTIFIKATA E GARANCISË NUK VLEN PA ETIKETËN ME NUMËR SERIK DHE BARKOD.
4. AFATI I GARANCISË NUK VLEN PA LLOGARI FISKALE. DATA E VERIFIKIMIT DUHET TI PËRGJIGJET DATËS SË LLOGARISË FISKALE.

AIR FRYER - ФРИТЕЗА НА ВРУЋ ВАЗДУХ

УПУТСТВО ЗА УПОТРЕБУ

МОДЕЛ: AF9001

Пажљиво прочитајте упутство пре употребе и сачувајте га за будућу употребу.



FAVORIT
ELECTRONICS

ВАЖНЕ МЕРЕ ЗАШТИТЕ

Када користите електричне уређаје, увек треба поштовати основне мере предострожности, укључујући следеће:

1. ПРОЧИТАЈТЕ СВА УПУТСТВА.

2. Не додирујте вруће површине. Користите ручке или дугмад.

3. За заштиту од струјног удара, не урањајте кабл, утикаче или уређај у воду или другу течност.

4. Овај апарат могу да користе деца узраста од 8 година и више, као и особе са смањеним физичким, сензорним или менталним способностима или недостатком искуства и знања, ако су под надзором или су дата упутства о безбедној употреби уређаја и разумеју њихове опасности.

5. Децу треба надзирати како би се осигурало да се не играју са уређајем. Чишћење и одржавање не смеју да обављају деца осим ако нису старија од 8 година и су под надзором.

6. Искључите уређај из струје када га не користите и пре чишћења. Оставите да се охлади пре уметања или уклањања делова и пре чишћења уређаја.

7. Немојте користити уређај са оштећеним каблом или утикачем или након што се покварио или је на било који начин оштећен. Однесите га квалификованом техничару на преглед, поправку или електрично или механичко подешавање.

8. Употреба додатне опреме коју не препоручује произвођач уређаја може изазвати повреде.

9. Не користите на отвореном.

10. Не дозволите да кабл виси преко ивице стола или друге радне површине или да додирује вруће површине.

11. Не стављајте на или близу загрејаног гасног или електричног горионика или у загрејану рерну.

12. Потребан је изузетан опрез када померате уређај који садржи врело уље или друге вруће течности.

13. Да бисте га искључили, довршите све функционалне операције на контролној табли. Затим извадите утикач из утичнице.

14. Немојте користити уређај у било коју другу сврху осим за његову намену.

15. Уверите се да је корпа за фритезе закључана у предњем делу фиоке – обе ручке корпе за фритезе морају бити до краја уметнуте у своје одговарајуће прорезе на врху фиоке за корпе.

16. Увек се уверите да је фиока корпе за фритезе потпуно затворена и да је ручка корпе добро закључана у фиоци док је фритеза у функцији.

УПОЗОРЕЊЕ: Фритеза неће радити ако фиока корпе није потпуно затворена.

САМО ЗА КУЋНУ УПОТРЕБУ

ДОДАТНЕ ВАЖНЕ МЕРЕ ЗАШТИТЕ

ОПРЕЗ, ТОПЛЕ ПОВРШИНЕ: Овај уређај ствара топлоту и пару током употребе. Морају се предузети одговарајуће мере предострожности како би се спречио ризик од опекотина, пожара или других повреда особа или оштећења имовине.

ОПРЕЗ: Овај уређај је врућ током рада и задржава топлоту неко време након искључивања. Увек користите рукавице за рерну када рукујете врућим материјалима и оставите да се метални делови охладе пре чишћења. Не стављајте ништа на уређај док ради или док је врућ.

1. Сви корисници овог уређаја морају прочитати и разумети ово упутство за употребу пре употребе или чишћења овог уређаја.

2. Кабл овог уређаја треба да буде укључен само у 220-240V АС утичницу.

3. Ако овај уређај указује на квар током употребе, одмах извуците кабл за напајање. Не користите или покушавајте да поправите неисправан уређај.

4. Не остављајте овај уређај без надзора док је у употреби.

5. Не урањајте кабл за напајање ни у какву течност. Ако је кабл за напајање оштећен, мора га заменити произвођач или овлашћени сервисер или квалификовани техничар да би се избегла опасност.

6. Држите кабл ван домашаја деце и беба да бисте избегли ризик од струјног удара и гушења. Држите уређај и његов кабл ван домашаја деце млађе од 8 година.

-
7. Поставите клима уређај на равну радну површину отпорну на топлоту.
 8. Не ометајте излаз ваздуха позади и не заклањајте никаквим предметима улаз ваздуха на врху уређаја.
 9. Држите уређај најмање 4 инча (10,6 центиметара) од зидова или других предмета док ради.
 10. Увек користите ручку корпе за фритезе да отворите фиоку корпе за фритезе.
 11. Не мењајте празну фиоку корпе за пржење (без корпе за пржење) у кућишту уређаја. Уверите се да је корпа за пржење закључана у фиоци.

УПОЗОРЕЊЕ: Након пржења на врућем ваздуху, обавезно поставите лежиште корпе за фритезе на равну површину отпорну на топлоту пре него што притиснете дугме за отпуштање корпе.

УПОЗОРЕЊЕ: Препуна или недовољна количина корпе за фритезе може оштетити апарат и довести до озбиљних повреда.

12. Никада не померајте апарат са врућим ваздухом који садржи топлу храну. Оставите да се охлади пре кретања.
13. Уређаји нису намењени за управљање помоћу екстерног тајмера или специјалног система даљинског управљања.
14. Овај уређај је намењен за употребу у домаћинству и сличне примене као што су:
 - кухињски простори у продавницама, канцеларијама и другим радним окружењима
 - фарме
 - од купаца у хотелима, мотелима и другим окружењима стамбеног типа
 - окружења типа ноћење са доручком

САЧУВАЈТЕ ОВА УПУТСТВА

НАПОМЕНЕ ОКО КАБЛОВА

Приложени кратки кабл за напајање треба да се користи да се смањи ризик од

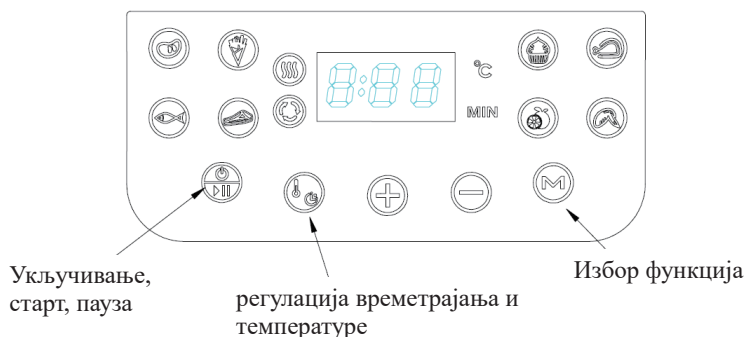
запетљавања или саплитања о дужи кабл. Продужни кабл се не препоручује за употребу овог производа. Увек укључите директно у зидну утичницу.

УПОЗОРЕЊЕ О ПЛАСТИФИКАЦИЈИ

ОПРЕЗ: Да бисте спречили да пластика мигрира на радну плочу или други намештај, поставите НЕПЛАСТИЧНЕ подлоге или простирке између уређаја и површине радне површине или стола. Ако то не учините, завршни слој може потамнити; могу се појавити трајне флеке или мрље.

ЕЛЕКТРИЧНА ЕНЕРГИЈА

Ако је електрично коло преоптерећено другим уређајима, ваш уређај можда неће радити исправно. Неопходно је радити на одвојеном електричном колу од других уређаја. Пратите горња упутства, укључујући упутства у одељку Упутства за негу и чишћење.



Контролна табла за прилагођавање.

Поставите посуду на место и укључите напајање. Сва светла на екрану ће бити укључена 1 секунду, улазећи у режим приправности, а лампица дугмета за напајање ће непрекидно светлети.

Додирните дугме за напајање 0,5 секунди и звучник ће се огласити. Сва светла на дисплеју су укључена и појављује се подразумевана температура „220°C“. Подразумевано време "0:16" (режим пржења).

Додирните дугме за конверзију температуре/времена да бисте изабрали

температуру или време и бројеви на екрану ће бити конвертовани у складу са тим. Додирните дугме "+" или "-" да бисте подесили време кувања. Време се може повећати или смањити за 1 минут.

Ако често притискате дугме, можете брзо да подесите време. Опсег подешавања времена је 0:01-0:60 осим за печено сушено воће.

Додирните дугме "+" или "-" да бисте подесили температуру кувања. Температура се може повећати или смањити за 5 °C.

Дуго притисните дугме да бисте брзо подесили температуру. Опсег подешавања температуре је 80-220 °C.

Лагано додирните дугме за покретање/пауза, апарат почиње да ради, а иконе индикације рада мотора и индикације рада електричне грејне цеви се приказују у динамичком циклусу.

Након кувања, зујалица ће зазвонити 3 пута, време на екрану ће бити "000", фритеза на врућем ваздуху је искључена, молимо уклоните кабл за напајање.

* Да бисте обезбедили равномерно кување/печење, отворите фиоку корпе за фритезе на пола времена кувања. Проверите, окрените или снажно протресите храну у корпи за пржење.

ВАЖНО: Када извучете тацну из кућишта фритезе, цели апарат престаје да ради. Фритеза наставља да ради када се корпа за пржење врати унутра.

Пре прве употребе.

1. Ваша фритеза се испоручује са корпом за фритезе закључаном у фиоци, унутар тела уређаја. Чврсто ухватите ручку корпе за фритезе да бисте отворили фиоку корпе за фритезе; затим извадите тацну из машине и ставите је на равну, чисту радну површину.
2. Уклоните сав материјал за паковање и етикете са унутрашње и спољашње стране апарата. Проверите да испод и око корпе и фритезе нема амбалаже.
3. Оперите корпу за пржење и плех у врућој води са сапуном.
4. НЕМОЈТЕ ПОТАПАТИ ТЕЛО АПАРАТА У ВОДУ. Обришите тело апарата влажном крпом. Темељно осушите све делове.
5. Закључајте чисту корпу за пржење у фиоку.

Упутство за употребу

УПОЗОРЕЊЕ! Ова јединица се не сме користити за кључање воде.

НАПОМЕНА: Приликом прве употребе, уређај може емитовати благи мирис у ваздух. То је нормално.

1. Поставите фритезу на равну радну површину отпорну на топлоту у близини електричне утичнице.
2. Чврсто ухватите ручку корпе за фритезе да бисте отворили фиоку корпе за фритезе; затим извадите тацну из апарата и ставите је на равну, чисту површину.
3. Ставите храну у корпу за пржење. Немојте претрпавати корпу за фритезе храном. Да бисте обезбедили правилно кување и циркулацију ваздуха, НИКАДА не пуните корпу за фритезу више од 1/2.
4. Ставите корпу за пржење у уређај, уверите се да је на свом месту и закључана. Уверите се да је фиока за корпу потпуно затворена.
5. Укључите кабл за напајање у зидну утичницу.
6. Опсег подешавања температуре је 80~220°C.
7. Ако је фритеза хладна, подесите време на 3-5 минута да се апарат загреје. Индикатор електричног грејања показује да фритеза почиње да се загрева.

Важно: Ако се дугме за покретање не притисне, фритеза се неће загрејати.

Упозорење: Ако посуда за фритезу није потпуно затворена, фритеза се неће загрејати и екран ће бити искључен.

9. Када се постигне подешена температура, индикатор електричног грејања не трепери на екрану.

Напомена: Током рада, индикаторска лампица електричне грејне цеви се укључује и искључује како би се одржала изабрана контрола температуре.

10. Да бисте обезбедили равномерно кување/промену боје, отворите посуду за кување на пола времена кувања и проверите храну у унутрашњој посуди. Завртите или протресите храну у унутрашњој посуди.

11. Када завршите, уметните посуду за пржење до краја у тело апарата. Подесите температуру ако је потребно.

12. Када се лежиште отвори, цела машина се гаси, вентилатор топлотне цеви престаје да ради, а екран се искључује. Када се лежиште врати на своје место, уређај ће наставити да се загрева.

Напомена: Будите пажљиви када окрећете храну у унутрашњој посуди. Да бисте избегли личне повреде или оштећење имовине, немојте ротирати храну тресењем целе машине.

Упозорење: Будите посебно пажљиви када вадите и стављате послужавник из унутрашњег контејнера да бисте избегли опекотине или опекотине.

Напомена: врело уље се може накупити на дну тигања. Да бисте избегли телесне повреде или контаминацију хране, обавезно уклоните полицу из фиоке пре чишћења, а затим очистите преостало уље на дну.

Упозорење: након кувања, не постављајте полицу и унутрашњу посуду директно на пластични сто да бисте избегли топљење пластичног стола!

Немојте преврнути фиоке са полицама.

Напомена: Искључите прекидач за напајање на време да бисте искључили фритезу.

Када се достигне подешено време рада, уређај ће емитовати континуирани звучни

сигнал. Фритеза ће се аутоматски искључити.

Цео екран је затворен и приказан је само прекидач за напајање.

Окрените да бисте проверили боју и готовост хране. Ако треба да наставите са кувањем, подесите температуру и време док се храна потпуно не скува.

13. Након завршетка рада, извуците послужавник из кућишта машине и поставите га на равну површину отпорну на топлоту.

14. Ставите кувану храну у одговарајућу посуду. Ако је потребно, наставите са кувањем. Напомена: Приликом припреме за следеће кување, систем грејања фритезе ће се загрејати брже него први пут.

15. Након што је сва храна скувана, притисните дугме за паузу и индикатор електричне цеви за грејање ће се угасити.

16. Искључите уређај када га не користите.

Корисни савети

1. Маслиново или биљно уље у спреју добро ради за пржење на ваздуху.

2. Користите своју фритезу за кување унапред упаковане хране са врло мало уља, за много краће време! Као опште правило, смањите температуру печења хране за 10°C и смањите време кувања за 30% до 50% у зависности од хране и количине.

3. Не претрпајте корпу за фритезе храном. НИКАДА не пуните корпу за фритезе више од 1/2 пуноће.

4. За најбоље резултате, неке намирнице треба снажно протрести или окренути током пржења на ваздуху. Погледајте табелу фритезе која следи као општи водич.

5. Да бисте избегли вишак дима, када кувате природно масну храну као што су пилећа крилца или кобасице, можда ће бити потребно да испразните маст из фиоке корпе за фритезе између серија.

6. Увек осушите храну пре кувања да бисте подстакли поруменелост и избегли вишак дима.

7. Пржите на ваздуху у малим серијама свеже пржене хране. Наместите храну тако што ћете притиснути да се залепи. Ређати у тигањ тако да се храна не додирује како би ваздух могао да струји на све површине.

8. Ваздушни уређај се може користити за подгревање хране. Подесите температуру на 220 °C 15-20 минута.

Табела за фритезу

УПОЗОРЕЊЕ! Увек користите термометар за месо да бисте били сигурни да су месо, живина и риба добро кувани пре јела. Следећа табела служи само као водич. Количина ваздуха за храну која се пржи одједном, дебљина или густина хране, као и да ли је храна свежа, одмрзнута или замрзнута могу променити укупно потребно време кувања.

1. Да бисте обезбедили равномерно кување/печење, отворите фиоку корпе за фритезе на пола времена кувања. Проверите, окрените или снажно протресите храну у корпи за пржење. Овај графикон наводи просечно укупно време пржења на ваздуху, време које је потребна одређена радња и шта треба предузети за најбоље резултате.

2. Запамтите, пржење мањих серија ће резултирати краћим временом кувања и квалитетнијим намирницама. Подесите температуру и време пржења на ваздуху према свом укусу.

ВАЖНА НАПОМЕНА: Осим ако храна није претходно упакована и претходно науљена, да би се добили смеђи и хрскави резултати, сву храну треба мало науљити пре пржења на ваздуху.

* Уље се може прскати или наносити четком на храну.

* Уља у спреју добро делују јер је уље равномерно распоређено и потребно је мање уља.

* Да бисте обезбедили хрскаве резултате, проверите да ли је храна сува пре додавања уља.

* Исеците комаде на мање да бисте направили већу површину за хрскавије резултате.

* Бланширање је термин који се односи на претходно кување хране на нижој температури пре завршног пржења на ваздуху.

* Додајте 3-5 минута **ВРЕМЕНУ КУВАЊА НА ВАЗДУХ** да би се фритеза

загрејала

| ХРАНА | ТЕМП. | ВРЕМЕТРАЈАЊЕ | ПОСТУПАК |
|--------------|---------|--------------|----------|
| Торта | 160°C | 15 минута | - |
| Помфрит | 220°C | 16 минута | |
| Риба | 180°C | 20 минута | - |
| Копани | 220°C | 20 минута | - |
| Месо | 220°C | 15 минута | - |
| Стек | 200°C | 10 минута | - |
| Пилећа крила | 220°C | 13 минута | - |
| Сухо воће | 40-80°C | 4 сата | - |

НАПОМЕНА: USDA препоручује да се месо као што су говедина и јагњетина, итд., кува на унутрашњој температури од 145°F/63°C. Свињетину треба кувати на унутрашњој температури од 16°F /71°C, а производи од живине треба да се кувају на унутрашњој температури од 170°F /77°C - 180°F/82°C како би се осигурало да су све штетне бактерије уништене. Приликом поновног загревања меса/живине, такође треба да се кува на унутрашњој температури од 165°F /74°C.

Упутства за одржавање

Овај уређај захтева мало одржавања. Не садржи делове које корисник може да поправи. Све услуге које захтевају растављање, осим чишћења, морају да обављају квалификовани техничари за поправку уређаја.

Упутства за негу и чишћење

УПОЗОРЕЊЕ! Пустите да се апарат потпуно охлади пре чишћења.

1. Искључите фритезу. Извадите корпу за пржење из фиоке. Уверите се да су фиока корпе за фритезе и корпа за фритезе потпуно охлађене пре чишћења.
2. Оперите посуду за корпе и тигањ у врућој води са сапуном. Немојте користити метални кухињски прибор или абразивна средства за чишћење или средства за чишћење јер то може оштетити нелепљиви премаз.
3. Корпа за пржење и фиока корпе за пржење се могу прати у машини за судове. За најбоље резултате, ставите га на горњу полицу машине за прање судова ради бољег чишћења.

4. Обришите тело фритезе меком, неабразивном влажном крпом да бисте га очистили.

Упутства за складиштење

1. Уверите се да је фритеза искључена и да су сви делови чисти и суви пре складиштења.
2. Никада не чувајте уређај на отвореном док је врућ или мокар.
3. Чувајте фритезу у оригиналној кутији или на чистом и сувом месту.

ЕКОЛОШКИ ПРИХВАТЉИВО ОДЛАГАЊЕ



Можете помоћи у заштити животне средине! Не заборавите да поштујете локалне прописе: неисправну електричну опрему предајте одговарајућем центру за одлагање отпада.



IZJAVA GARANTA

Triomax d.o.o. kao garant izjavljuju sljedeće

GARANCIJA VRIJEDI:

Isključivo uz priloženi kasa račun i uredno popunjen i ovjeren garantni list od stane prodavca. Ovisno o vrsti proizvoda kojeg ste kupili garancija može vrijediti 24, ili 60 mjeseci. U slučajevima trajanja garancije od **24 mjeseci** a **1 60 mjeseci** kupac ima pravo na punu garanciju, odnosno garant snosi sve troškove servisiranja u skladu sa uslovima garancije. Garant se obavezuje da će imati pod nadzorom cijenu usluge koju ovlašteni servis bude naplaćivao nakon isteka pune garancije kako bi zaštitio svoga kupca.

GARANCIJA NE VRIJEDI U SLIJEDEĆIM SLUČAJEVIMA:

- Ako kupac nema kasa račun i uredno ovjeren garantni list
- Ako uređaj nije montiran, priključen, korišten ili održavan u skladu sa uputstvom za upotrebu
- Ako je na uređaju evidentno fizičko oštećenje nastalo njegovom upotrebom.
- Ako je uređaj korišten u profesionalne ili poluprofesionalne svrhe.
- Ako je naziv ili serijski broj na uređaju zamjenjen, prepravljen, uklonjen ili nečitak.
- Ako serijski broj na uređaju ne odgovara serijskom broju na garantnom list.
- Ako je uređaj popravljalo neovlašteno lice.
- Ako su kvarovi na uređaju prouzrokovani višom silom kao što su: lomovi, udar groma, poplava, požar, zemljotres, strujni udar, neadekvatna ventilacija ili bilo koji drugi razlog izvan kontrole garanta.
- Ako je uređaj pokvaren zbog neadekvatnosti sistema u koji je uključen.
- Ako se napon mreže stalno mijenja i ako je veći od 220V(+/-10%) / 50 Hz
- Garancija ne vrijedi na svjetlosna tijela (žarulje), daljinske upravljače, staklene površine
- Garancija ne vrijedi na panele (kontrolne ploče) dugmadi, ručke i emailirane površine i keramičke ploče.
- Nemarnog rukovanja aparatom koje ima za posledicu mehanicko ili estetsko oštećenje.
- losiji rad rashladnih uređaja jer su postavljeni u neadekvatnom prostoru gde opseg temperatura odstupa od preporucene temp.za normalan rad od 16-32 stepena.
- manja odstupanja u nijansi boje.
- povećane glasnosti koje je posledica starenja uređaja i ne utice na rad uređaja i funkciju aparata.
- estetske greske koje ne uticu na funkciju i sigurnost aparata.
- kvarovi na grijacu vode u masini za ves i masini za sudje koji su nastali zbog talozenja kamenca.
- kvarove nastale zbog neciscenja filtera ves masine,masine za sudje i masine za sušenje
- greske koje nacini strano tijelo ubaceno u uređaj
- ako je elektricni šporet nestručno spojen

Na sastavnim dijelovima koji su tokom rada izloženi vecoj potrošnji i predviđeni su za zamjenu garancija vrijedi 36(trideset sest) mjeseci a to su :dihnutzi vrata,remenja,grejaci ves masina i masina za sudje(osim ako je kvar posledica kamence i u tom slucaju garancija ne vrijedi)

UPUTE ZA PRIJAVU KVARA:

Veoma je bitno da uređaj koristite u skladu sa uputstvom o korištenju jer svi kvarovi koji budu nastali zbog neadekvatne upotrebe, neće biti otklonjeni o trošku garanta. Prije nego prijavite kvar provjerite da li je uređaj za kojeg se prijavljuje kvar još uvijek pod garancijom I da li ste uređaj koristili u skladu sa uputstvom za upotrebu. Kupci su dužni platiti uslugu servisu ukoliko je ovlašteni serviser izašao na teren I konstatovao da je kvar nastao usled neadekvatnog korištenja tj ako kvar spade u onaj za koji garancija ne vrijedi.

Prijava kvara:

Sitni kućanski aparati i televizori: Neispravni uređaj možete predati, uz kasa račun i uredno ovjeren garantni list, u najbližji ovlašteni servis ili trgovinu gdje ste kupili uređaj i on će biti dostavljen u centralni servis za popravku.

Bijela tehnika : Kvarovi se prijavljuju u centralni servis koji prosledjuje nalog za popravku ovlaštenim servisima u vašoj blizini. Servis je obavezan doći na adresu kupca u krajnjem roku od 7 dana od dana prijave.

GARANT SE OBAVEZUJE:

-Da će preko ovlašćenih servisa otkloniti sve kvarove na uređaju o svom trošku u predviđenom garantnom roku, koji su nastali upotrebom u skladu sa tehničkim uputama, osim kvarova za koje garancija ne vrijedi.

-Da će , ako se popravak ne izvrši u roku od 45(četrdeset pet) dana od datuma prijave, taj proizvod zamijeniti novim, ispravnim proizvodom istog tipa.

-Garant izjavljuje da uređaj odgovara deklarisanim karakteristikama kvalitete, ted a će u garantom roku ispravno raditi uz pravilnu upotrebu prema priloženim tehničkim uputama.

-GARANCIJSKI LIST-
-GARANTNI LIST- CERTIFICATE OF GUARANTEE-

| | |
|--|--|
| Broj garancijskog lista | Naziv proizvoda |
| Šifra proizvoda (Triomax) | Serijski broj proizvoda (od proizvođača) |
| Naziv, sjedište i pečat preduzeća-STR koje je proizvod prodalo | Datum prodaje |
| | Potpis ovlaštenog prodavača |
| | Ime i prezime kupca |

UPOZORENJE!!! GARANCIJA NE VRIJEDI UKOLIKO NA GARANCIJI I
NA KUPONIMA NIJE UPISAN DATUM PRODAJE I UKOLIKO NIJE
POTPISANO I OVJERENO OD STRANE PRODAVAČA.

| KUPON 3 | KUPON 2 | KUPON 1 |
|--|--|--|
| Broj garancijskog lista: | Broj garancijskog lista: | Broj garancijskog lista: |
| Šifra proizvoda(Triomax) | Šifra proizvoda(Triomax) | Šifra proizvoda(Triomax) |
| Serijski broj proizvoda: | Serijski broj proizvoda: | Serijski broj proizvoda: |
| Datum prodaje | Datum prodaje | Datum prodaje |
| Naziv, sjedište i pečat preduzeća-STR koje je proizvod prodalo | Naziv, sjedište i pečat preduzeća-STR koje je proizvod prodalo | Naziv, sjedište i pečat preduzeća-STR koje je proizvod prodalo |

Kvar možete prijaviti isključivo na broj telefona:

061-943-730

Svakim radnim danom od 08-19 sati ili na e-mail
triomaxdoo-bih@hotmail.com

Mi ćemo odmah proslijediti nalog za rješavanje reklamacije u najbliži ovlašteni servis. Prilikom prijave molimo Vas da pored sebe imate garantni list kako biste nam mogli pružiti neophodne podatke.

Hvala na povjerenju koje ste nam ukazali prilikom kupovine proizvoda koje Triomax d.o.o. uvozi I distribuira širom BIH I za koje izdaje garantni list. Da bismo izbjegli moguće nerazumjevanje uslova garancije ili pogrešno tumačenje istih, molimo Vas pažljivo pročitajte slijedeći tekst:

GARANCIJA VRIJEDI:

24 mjeseca od datuma kupovine za:

- USISIVAČI, NAPE, MIKROTALASNE, BOJLERE
- MALI KUĆNI APARATI FAVORIT

60 mjeseci od dana kupovine za:

- BIJELA TEHNIKA FAVORIT

! GARANCIJA ISKLJUČIVO VRIJEDI UZ PRILOŽENI ORIGINALNI KESA RAČUN I UREDNO POPUNJENI I OVJERENI GARANTNI LIST OD STRANE PRODAVAČA.

! PRODAVAC JE TOKOM KUPOPRODAJNOG PROCESA DUŽAN SLIJEDEĆE:

- 1) IZDATI KASA RAČUN KUPCU
- 2) OVJERITI GARANTNI LIST I SVE KUPONE GARANTNOG LISTA SVOJIM POTPISOM I PEČATOM TRGOVINE UZ EVIDENTIRANJE DATUMA KUPOVINE
- 3) URUČITI UPUTSTVO ZA KORIŠTENJE PROIZVODA NA SRPSKOM, BOSANSKOM ILI HRVATSKOM JEZIKU.

! NA OVOJ GARANCIJI NALAZI SE I IZJAVA GARANATA KOJA DETALJNO OBJAŠNJAVA USLOVE GARANCIJE ZAVISNO O VRSTI PROIZVODA KOJEG STE KUPILI. MOLIMO VAS DA PROČITATE IZJAVU KAKO NE BI DOŠLO DO NESPORAZUMA U SLUČAJU KVARA NA KUPLJENOM PROIZVODU.

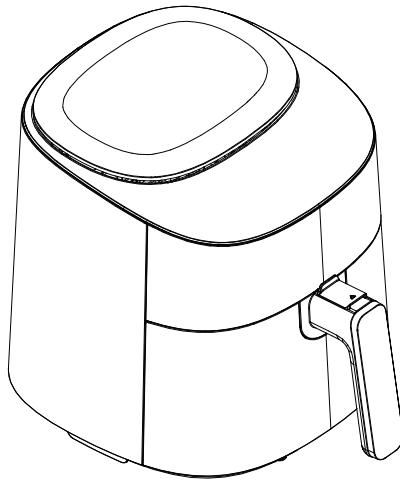
! * OBAVEZNO PROČITATI IZJAVU GARANTA

AIR FRYER

INSTRUCTION MANUAL

MODEL: AF9001

Read this booklet thoroughly before using and save it for future reference



FAVORIT
ELECTRONICS

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. READ ALL INSTRUCTIONS.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. This appliance can be used by children aged from 8 years and above, and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
5. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are old than 8 and supervised.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Bring it to a qualified technician for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

13. To disconnect, End all function operations on the control panel. Then remove plug from wall outlet.

14. Do not use appliance for other than intended use.

15. Make sure the frying basket is locked into the front of the drawer – both frying basket handle tabs must be fully inserted into the trenches on the top of the basket drawer.

16. Always make sure frying basket drawer is fully closed, with frying basket handle locked securely in the drawer, while Air Fryer is in operation.

WARNING: Air Fryer will not operate unless frying basket drawer is fully closed.

CAUTION: After hot air frying, the frying basket and frying basket drawer and the cooked foods are hot. Extreme caution must be used when handling the hot Air Fryer basket/drawer.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION HOT SURFACES: This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires, or other injury to persons or damage to property.

CAUTION: This appliance is hot during operation and retains heat for some time after turning OFF. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Do not place anything on top of the appliance while it is operating or while it is hot.

1. All users of this appliance must read and understand this instruction manual before operating or cleaning this appliance.

2. The cord to this appliance should be plugged into a 220-240V AC electrical outlet

only.

3. If this appliance begins to malfunction during use, immediately unplug the cord. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance.

4. Do not leave this appliance unattended during use.

5. Do not immerse power cord in any liquid. If the supply cord is damaged it must be replaced by the manufacturer or a authorized service agent or a qualified technician in order to avoid a hazard.

6. Keep the cord out of reach from children and infants to avoid the risk of electric shock and choking. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

7. Place the Air Fryer on a flat, heat-resistant work area.

8. Do not obstruct the air outlet on the back side and the air inlet on the top of the Air Fryer with any objects.

9. Keep appliance at least 4 inches away from walls or other objects during operation.

10. Always use the frying basket handle to open frying basket drawer.

11. Do not replace the empty frying basket drawer (without the frying basket) into the Air Fryer body. Check to make sure the frying basket is locked in position in the drawer.

WARNING: After air frying, make sure to place the frying basket drawer on a flat, heat-resistant surface before pressing the basket release button.

WARNING: Under- or over-filling the frying basket may damage the Air Fryer and could result in serious personal injury.

12. Never move a hot Air Fryer or an Air Fryer containing hot food. Allow to cool before moving.

13. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

14. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
- farm houses
- by clients in hotels, motels and other residential type environments
- bed and breakfast type environments

SAVE THESE INSTRUCTIONS

NOTES ON THE CORD

The provided short power-supply cord should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord is not recommended for use with this product. Always plug directly into a wall outlet/receptacle.

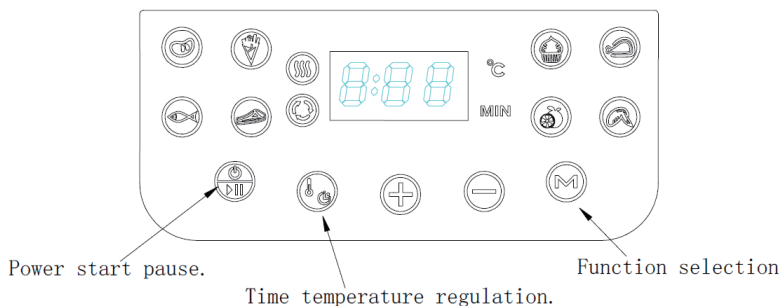
PLASTICIZER WARNING

CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating to the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur or stains can appear.

ELECTRIC POWER

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

Follow the instructions above, including the instructions in the section " Care & Cleaning Instructions ".



Control adjustment panel.

Put the frying pan in place and plug in the power supply. All the lights on the display screen will be on for 1 second, entering the standby mode, and the power button light will be on constantly

Touch the power button for 0.5 seconds and the buzzer will sound. All the lights on the display screen are on, and the default temperature "220 °C" appears. The default Time "0:16" (baked French fries mode)

Touch the temperature / time conversion key to select the temperature or time, and the numbers in the display screen will be converted accordingly

Touch the "+" or "-" buttons to set the cooking time. The time can be increased or decreased by 1 minute as

If you press the key frequently, you can quickly set the time The time setting range is

0:01-0:60 Except roasted dried fruit

Touch the "+" or "-" button to set the cooking temperature. The temperature can be

increased or decreased by 5 °C If often

Press the key to quickly set the temperature The temperature setting range is 80-220 °C

Lightly touch the start / pause button, the whole machine starts to work, and the icons of motor work indication and electric heating tube work indication are displayed in a dynamic cycle Show

After cooking, the buzzer will ring for 3 times, the display time will be "000", the whole machine is turned off, please remove the power cord

* To assure even cooking/browning, open the frying basket drawer halfway through the cooking time. Check, turn or vigorously shake foods in the frying basket.

IMPORTANT: When you pull the drawer out from the Air Fryer body, The whole machine stops working. The whole machine resumes working when the frying bucket is pushed in again.

Before Using for the First Time

1. Your Air Fryer is shipped with the frying basket locked into the drawer, inside the Air Fryer body. Firmly grasp the frying basket handle to open frying basket drawer; then remove the drawer from the machine and place on a flat, clean work area.
2. Remove all packing material and labels from the inside and outside of the Air Fryer. Check that there is no packaging underneath and around the frying basket and drawer.
3. Wash frying basket and drawer in hot, soapy water.
4. DO NOT IMMERSE THE AIR FRYER BODY IN WATER. Wipe Air Fryer body with a damp cloth. Dry all parts thoroughly.
5. Lock the clean frying basket into the drawer.

Operating Instructions

WARNING! This unit should not be used to boil water.

NOTE: During first use, the Air Fryer may emit a slight odor. This is normal.

1. Place the Air Fryer on a flat, heat-resistant work area, close to an electrical outlet.
2. Firmly grasp the frying basket handle to open frying basket drawer; then remove the drawer from the machine and place on a flat, clean surface.
3. Place food into the frying basket. Do not overfill frying basket with food. To ensure proper cooking and air circulation, NEVER fill any frying basket more than 1/2 full.
4. put the frying bucket into the frying pan drawer, ensure that it is in place and locked, Push into the air fryer and make sure that the basket drawer is completely closed.
5. plug the power cord into a wall outlet.
6. the adjustable temperature range is 80 ~ 220 °C.
7. if the air fryer is cold, adjust the time to 3-5 minutes to preheat the machine. The electric heating indicator shows that the air fryer begins to heat.

Important: if the start button is not pressed, the air fryer will not heat up.

Warning: unless the fryer drawer is completely closed, the air fryer will not be heated and the display will be off.

9. when the set temperature is reached, the electric heating indicator does not display the flashing prompt on the display.

Note: during operation, the electric heating tube indicator light is cycled on and off to

maintain the selected temperature NTC control.

10. to ensure uniform cooking / color burning, open the fryer drawer at half the cooking time and check the food in the inner pot. Rotate or shake the food in the inner pot.

11. When finished, push the fryer drawer fully into the machine body. Adjust the temperature if necessary.

12. When the drawer is opened, the whole machine is powered off, the heating pipe fan stops working, and the display screen goes out. After the drawer is put back in place, the appliance will continue to heat.

Note: be careful when turning the food in the inner pot. To avoid personal injury or property damage, do not turn the food by shaking the whole machine.

Warning: be extra careful when taking out and placing the drawer of the inner pot to avoid being scalded by hot steam.

Note: hot oil may accumulate at the bottom of the fryer drawer. To avoid personal injury or food contamination, be sure to remove the shelf from the drawer before cleaning, and then clean the residual oil at the bottom of the fryer.

Warning: after cooking, do not put the shelf and inner pot directly on the plastic table to avoid scorching the plastic table!

Don't turn the drawers with shelves over.

Note: turn off the power switch in time to turn off the air fryer.

When the set working time is reached, the appliance will continuously emit a beep.
The air fryer will turn off automatically.

The whole display screen is closed and only the power switch is displayed.

Turn over to check the color and cooking degree of the food. If you need to continue cooking, adjust the temperature and time until the food is completely cooked.

13. after the work is completed, pull the drawer out of the machine body and place it on a flat and heat-resistant surface.

14. put the cooked food into a suitable container. Continue cooking if necessary.

Note: when preparing for the next cooking, the heating system of the air fryer will heat faster than the first time.

15. after all the food is fried, press the pause button, and the electric heating tube indicator will go out.

16. unplug the appliance when it is not in use.

Helpful Hints

1. Olive oil spray or vegetable oil works well for air frying.
2. Use your Air Fryer to cook pre-packaged foods with a fraction of the oil, in a fraction of the time! As a general rule, lower the recipe baking temperature by 10 °C and reduce the cooking time by 30% to 50% depending on the food and amount.
3. Do not overfill frying basket with food. NEVER fill any frying basket more than 1/2 full.
4. For best results, some foods need to be shaken vigorously or turned over during the

air fry time. Consult the Air Frying Chart following as a general guide.

5. To avoid excess smoke, when cooking naturally high fat foods, such as chicken wings or sausages, it may be necessary to empty fat from the frying basket drawer between batches.

6. Always pat food dry before cooking to encourage browning and avoid excess smoke.

7. Air fry small batches of freshly breaded foods. Press breading onto food to help it adhere. Arrange in frying basket so that food is not touching to allow air flow on all surfaces.

8. The Air Fryer can be used to reheat food. Set the temperature to 220°C for up to 15-20 minutes.

Air Frying Chart

WARNING! ALWAYS USE A MEAT THERMOMETER TO ENSURE THAT MEAT, POULTRY AND FISH ARE COOKED THOROUGHLY BEFORE EATING. The following chart is intended as a guide only. The quantity of food air fried at one time, the thickness or density of the food, and whether the food is fresh, thawed, or frozen may alter the total cooking time necessary.

1. To assure even cooking/browning, open the frying basket drawer halfway through the cooking time. Check, turn or vigorously shake foods in the frying basket. This chart lists average total air frying time, the time at which some action is required, and what action is to be taken for best results.

2. Remember, frying smaller batches will result in shorter cooking times and higher food quality. Adjust air frying temperatures and times as necessary to suit your taste.

IMPORTANT NOTE: Unless food is pre-packaged and pre-oiled, for browned and crispy results, all foods should be lightly oiled before air frying.

* Oil may be sprayed or brushed onto foods.

* Spray oils work well as oil is evenly distributed and smaller quantities of oil are needed.

* To ensure crispy results, make sure foods are dried before adding oil.

* Cut pieces smaller to create more surface area for crispier results.

* Blanching is a term that refers to pre-cooking foods at a lower temperature before the final air fry.

* Add 3-5 minutes to the AIR FRY TIME to allow the Air Fryer to preheat.

| FOOD | TEMP | AIR FRY TIME | ACTION |
|---------------|---------|--------------|--------|
| Cake | 160°C | 15 minutes | — |
| French Fries | 220°C | 16 minutes | shake |
| Fish | 180°C | 20 minutes | — |
| Drumsticks | 220°C | 20 minutes | — |
| Meat | 220°C | 15 minutes | — |
| Steak | 200°C | 10minutes | — |
| Chicken wings | 220°C | 13minutes | — |
| Dry Fruits | 40-80°C | 4 hours | — |

LEASE NOTE:

The USDA recommends that meats such as beef and lamb, etc. should be cooked to an internal temperature of 145°F/63°C. Pork should be cooked to an internal temperature of 160°F/71°C and poultry products should be cooked to an internal temperature of 170°F/77°C - 180°F/82°C to be sure any harmful bacteria has been killed. When reheating meat/poultry products, they should also be cooked to an internal temperature of 165°F/74°C.

User Maintenance Instructions

This appliance requires little maintenance. It contains no user-serviceable parts. Any servicing requiring disassembly other than cleaning must be performed by a qualified appliance repair technician.

Care & Cleaning Instructions

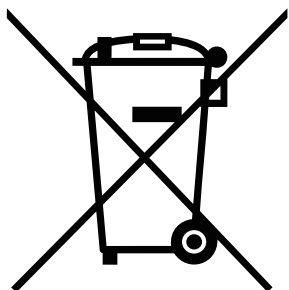
WARNING! Allow the Air Fryer to cool fully before cleaning.

1. Unplug the Air Fryer. Remove frying basket from the drawer. Make sure the frying basket drawer and frying basket have cooled completely before cleaning.
2. Wash the basket drawer and frying basket in hot soapy water. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleansers or cleaning products as this may damage the non-stick coating.
3. The frying basket and frying basket drawer are dishwasher-safe. For best results, place in the top rack of your dishwasher to clean.
4. Wipe the Air Fryer body with a soft, non-abrasive damp cloth to clean.

Storing Instructions

1. Make sure the Air Fryer is unplugged and all parts are clean and dry before storing.
2. Never store the Air Fryer while it is hot or wet.
3. Store Air Fryer in its box or in a clean, dry place.

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



You can help protect the environment!
Please remember to respect the local regulations:
hand in the non-working electrical equipments to an
appropriate waste disposal center.



