

Hoffen

FRYTOWNICA BEZTŁUSZCZOWA

MODEL: AF-2501D



INSTRUKCJA OBSŁUGI

Specyfikacja i kolory mogą się nieznacznie różnić od produktu przedstawionego na ilustracjach.

SPIS TREŚCI

I WPROWADZENIE	2
II UŻYCIĘ ZGODNIE Z PRZEZNACZENIEM.....	2
III SPECYFIKACJA TECHNICZNA.....	2
IV ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA	3
V OPIS PRODUKTU	3
VI INSTRUKCJA BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA.....	4
VII OPIS I UŻYTKOWANIE	7
VIII ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	12
IX Czyszczenie i konserwacja	13
X UTYLIZACJA ZUŻYTEGO SPRZĘTU.....	14
XI GWARANCJA	14
XII DEKLARACJA ZGODNOŚCI Z DYREKTYWAMI NOWEGO PODEJŚCIA	14
XIII WYJAŚNIANIE SYMBOLI	15
XIV WYPRODUKOWANO DLA	16

I WPROWADZENIE

Dziękujemy za wybór naszego produktu. Wierzimy, że jego użytkowanie będzie dla Państwa przyjemnością. Proszę uważnie zapoznać się z instrukcją obsługi przed rozpoczęciem korzystania z produktu, a w szczególności z instrukcją bezpiecznego użytkowania oraz instrukcją czyszczenia i przechowywania.

Prosimy zachować tę instrukcję obsługi, aby móc korzystać z niej w czasie użytkowania produktu.

II UŻYCIĘ ZGODNIE Z PRZEZNACZENIEM

Urządzenie służy do przygotowywania potraw, które wymagają wysokiej temperatury gotowania i w przeciwnym razie wymagałyby smażenia w głębokim tłuszczu.

Przestrzeganie instrukcji jest niezbędne do bezpiecznej instalacji i użytkowania urządzenia.

Urządzenie przeznaczone jest do prywatnego użytku wewnątrz pomieszczeń i nie może być używane do celów komercyjnych.

III SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Model: AF-2501D

Nr partii: 089/23

Zasilanie: 220-240 V~, 50-60 Hz

Moc: 1000 W

Zakres regulacji temperatury: 80°C - 200°C

Pojemność pojemnika: 2,5 L

Wymiary: 23,1 x 28,9 x 29,2 cm





Materiał: PP, metal, PVC, inne

Waga netto: 2,55 kg

Waga brutto: 3,25 kg

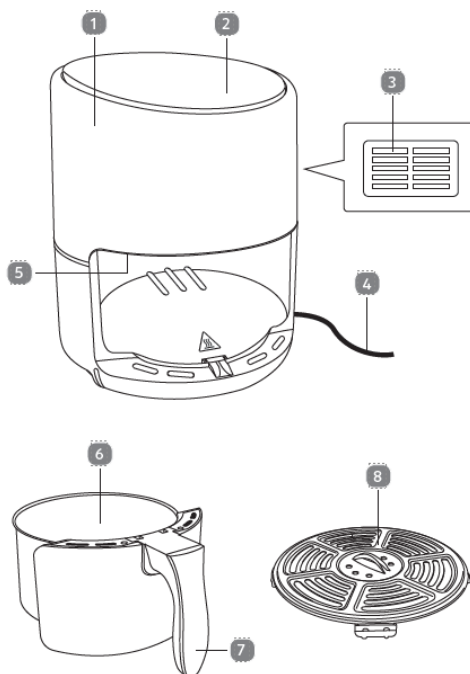
IV ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA

Po rozpakowaniu należy sprawdzić, czy wszystkie wymienione elementy znajdują się w opakowaniu oraz sprawdzić, czy działa ono poprawnie. Zachowaj opakowanie lub zutylizuj zgodnie z lokalnymi przepisami.

			
1 x Jednostka główna	1 x pojemnik	1 x taca	1 x instrukcja obsługi

V OPIS PRODUKTU

1. Jednostka główna
2. Panel sterowania (dotykowy)
3. Otwory wentylacyjne (z tyłu)
4. Przewód zasilający
5. Elementy grzejne (wewnątrz)
6. Pojemnik do gotowania
7. Uchwyt
8. Taca do gotowania





Należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi przed rozpoczęciem użytkowania. Podczas obsługi należy ściśle przestrzegać poleceń zawartych w niniejszej informacji. Proszę zachować opakowanie oraz instrukcję obsługi, gdyż zawiera ważne informacje.

- Urządzenie może być używane przez dzieci starsze niż 8 lat i osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub osoby o braku doświadczenia i wiedzy, jeśli pozostają one pod nadzorem lub korzystają z urządzenia bezpiecznie, zgodnie z instrukcją obsługi oraz rozumieją zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie może być wykonywana przez dzieci chyba, że ukończyły one 8 lat lub pozostają pod opieką osoby dorosłej.
- Trzymaj urządzenie jak i jego przewód z wtyczką poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Uwaga! Ryzyko oparzenia!
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku prywatnego i podobnych zastosowań, takich jak:
 - kuchnie pracownicze w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy;
 - gospodarstwach agroturystycznych;
 - w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkaniowych;
 - środowiskach typu „bed and breakfast”.
- Urządzenie nie jest przystosowane do obsługi za pomocą zewnętrznego czasomierza lub systemu zdalnego sterowania.



- Podczas użytkowania niektóre powierzchnie: pojemnik oraz wnęka w korpusie nagrzewają się szczególnie mocno. Nie dotykaj gorących powierzchni i uważaj na parę wydobywającą się z urządzenia. Aby wyciągnąć misę z urządzenia, chwytaj tylko za uchwyt! Temperatura dostępnych powierzchni obudowy urządzenia może być wysoka podczas jego obsługi.
- Regularnie sprawdzać przewód zasilający czy nie jest uszkodzony.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi być wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia lub obrażenia.
- Części urządzenia mające kontakt z żywnością powinny zostać wyczyszczone zgodnie z punktem **8 Czyszczenie i konserwacja**.
- Nieprzestrzeganie ostrzeżeń i informacji zawartych w instrukcji może prowadzić do obrażeń ciała.
- Element grzejny urządzenia może przez dłuższy czas pozostać nagrany.
- Przed użyciem należy przeczytać całą instrukcję a zwłaszcza zasady bezpiecznego użytkowania.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka sieciowego należy upewnić się, czy wartość napięcia w gniazdku odpowiada wartości napięcia zasilającego urządzenia.
- Jeśli obwód elektryczny jest przeciążony innymi urządzeniami, urządzenie może nie działać prawidłowo. Frytownica powinna być obsługiwana na oddzielnym obwodzie elektrycznym od innych urządzeń.

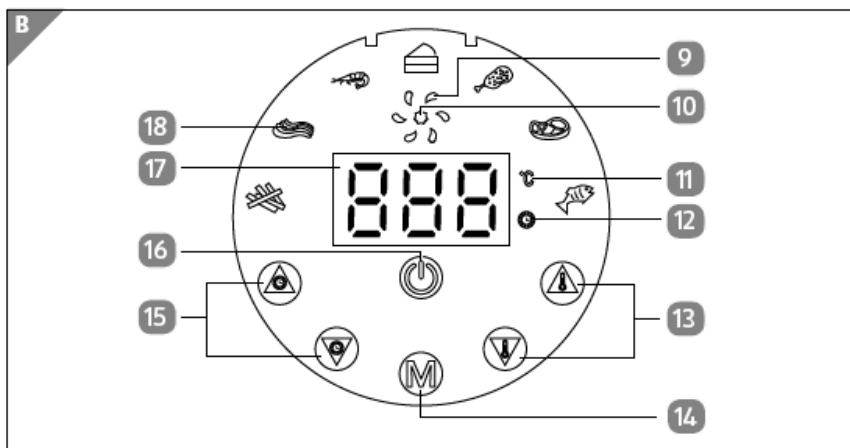
- Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, nie zanurzać wtyczki, przewodu sieciowego lub urządzenia w wodzie lub innych płynach.
- Nie przewieszaj przewodu sieciowego przez kant stołu czy zlewu.
- Nie używaj przedłużacza. Jeżeli jesteś gotów ponieść odpowiedzialność za takie działanie, używaj wyłącznie przedłużacza w dobrym stanie, z uziemieniem i odpowiedniego do zasilania urządzenia.
- Przewód sieciowy nie powinien swobodnie zwisać ani dotykać gorących powierzchni.
- Ustaw urządzenie z dala od innych nagrzewających się urządzeń kuchennych takich jak piecyk, kuchenka elektryczna, palnik gazowy itp.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie lub innych płynach.
- **Uwaga!** Gorąca para może się wydobywać przez otwór wylotu.
- Nie zakrywać otworu wlotu podczas pracy urządzenia.
- Nie nakrywać urządzenia, gdy jest ono uruchomione, bądź gorące.
- Aby uniknąć ryzyka pożaru lub porażenia prądem, nie wystawiać urządzenia na deszcz ani wilgoć.
- Urządzenie tylko do użytku wewnątrz pomieszczeń.
- Należy użytkować urządzenie na płaskiej, stabilnej i suchej powierzchni, odpornej na działanie wysokich temperatur.
- Zachować ostrożność podczas użycia.
- Jeżeli przekazujemy urządzenie osobie trzeciej, musimy przekazać wraz z nim tę instrukcję obsługi.
- Nie należy zostawiać urządzenia bez nadzoru, należy wyłączać urządzenie zawsze, gdy go nie używasz lub przed czyszczeniem.

- Nigdy nie ciągnij za przewód sieciowy, aby odłączyć wtyczkę od gniazdka sieciowego, zamiast tego chwyć wtyczkę i wyciągnij ją z gniazdka.
- W przypadku zalania wodą lub innym płynem wewnętrznych lub zewnętrznych elementów elektrycznych urządzenia, przed ponownym włączeniem należy dokładnie je osuszyć.
- Nie używaj urządzenia, jeżeli wykazuje ono jakiegokolwiek oznaki uszkodzenia przewodu zasilającego lub jeżeli urządzenie zostało upuszczone na podłogę.
- Po użyciu zawsze wyciągaj wtyczkę z gniazdka; a także w przypadku jakiegokolwiek niewłaściwego działania.
- Nie wkładaj żadnej metalowej folii do wnętrza urządzenia, może to spowodować porażenie elektryczne.
- Temperatura otoczenia podczas pracy urządzenia musi znajdować się w przedziale od 15°C do 34°C.
- Zachowaj instrukcję oraz jeśli to możliwe opakowanie.

Instrukcja jest dostępna również w wersji elektronicznej pod adresem poczty elektronicznej: info@joinco.com.pl

VII OPIS I UŻYTKOWANIE

WIDOK PANELU STEROWANIA:



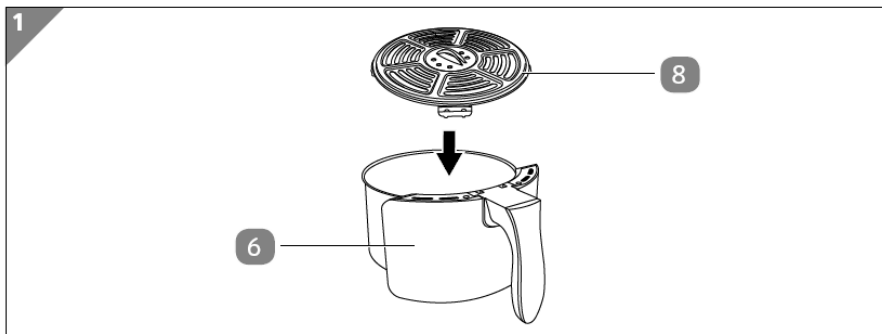
- 9 Ikony obsługi ☼☼
- 10 Ikona podgrzewania ☼
- 11 Ikona temperatury ℃
- 12 Ikona czasu ⌚
- 13 Przyciski temperatury ▲/▼
- 14 Przycisk trybu gotowania M
- 15 Przyciski czasu ▲ / ▼
- 16 Przycisk włączania/wyłączania ⏻
- 17 Wyświetlacz
- 18 Ikony trybu gotowania (🍲 / 🍲 / 🍲 / 🍲 / 🍲 / 🍲 / 🍲)

UŻYTKOWANIE:

I. Usunąć wszystkie elementy opakowania i umyć przed pierwszym użyciem.

II. Całkowicie rozwinąć przewód sieciowy i umieścić jednostkę główną na suchej, stabilnej, płaskiej i odpornej na ciepło powierzchni w pobliżu odpowiedniego gniazda sieciowego.

III. Umieścić tacę do gotowania (8) na dnie naczynia do gotowania (6) (patrz rys. 1).

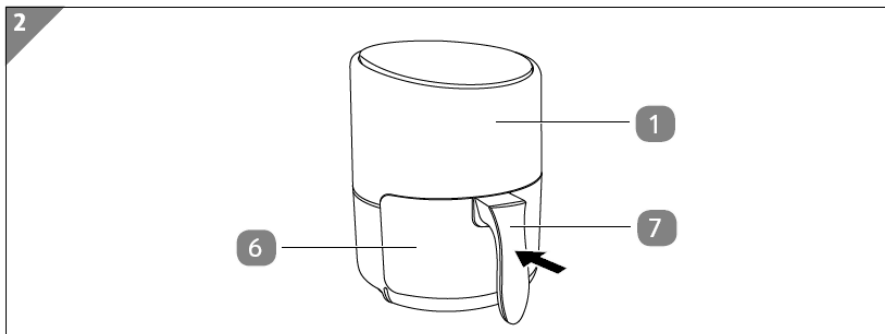


IV. Napełnić pojemnik potrawą, która ma zostać ugotowana. Nie należy przepelniać pojemnika. Potrawa nie może dotykać elementów grzewczych.


V. Włożyć garnek (6) do urządzenia głównego (1) (patrz rys. 2).

Podczas wkładania i wyjmowania pojemnika do gotowania należy zawsze używać uchwytu (7). Urządzenie działa tylko wtedy, gdy pojemnik jest prawidłowo włożony.

2





VI. Podłączyć przewód zasilający do gniazda sieciowego.

Produkt emituje sygnał dźwiękowy i podświetla się przycisk włączania/wyłączania  wskazując, że produkt znajduje się w trybie gotowości.

VII. Naciśnij przycisk włączania/wyłączania , aby włączyć produkt i zmienić go w tryb ustawień.

Gdy produkt znajduje się w trybie ustawień, ustawienia domyślne są losowe, zgodnie z poprzednim programem, który był używany. Jeśli nie został wybrany żaden program, ustawione jest 180°C i 15min.



Są one wskazywane przez ikonę czasu  i ikoną temperatury , odpowiednio (patrz rys. B).



VIII. Ustaw czas i temperaturę gotowania.

Szybkie ustawienie, patrz rozdział "Korzystanie z trybów gotowania".


Dokładne ustawienie, patrz rozdział "Ustawienie ręczne".

IX. Naciśnij przycisk ON/OFF , aby rozpocząć proces gotowania.

Pozostały czas gotowania (w minutach) i aktualna temperatura gotowania ukazują się na przemian na wyświetlaczu podczas gotowania. Są one wskazywane odpowiednio przez ikonę czasu  i ikonę temperatury .

Podczas procesu gotowania ikona podgrzewania  świeci na czerwono, a ikona obsługi  miga na niebiesko (patrz rys. B).

Podczas gotowania można zmienić czas i temperaturę gotowania lub wybrać inny tryb gotowania.

X. Po upływie czasu gotowania ikona podgrzewania  wyłącza się, wskazując, że urządzenie zakończyło gotowanie.

Ikona obsługi  miga przez pewien czas, podczas gdy wewnętrzne części urządzenia są schładzane.

Po ostygnięciu części wewnętrznych, urządzenie emituje 5 sygnałów dźwiękowych i powraca do trybu gotowości.

XI. Za pomocą uchwytu wyjąć pojemnik z jednostki głównej.

XII. Wyjąć jedzenie z pojemnika. W razie potrzeby użyć szczypec (brak w zestawie), aby wyjąć potrawę z pojemnika.








Nie należy przewracać pojemnika, ponieważ na jego dnie może zebrać się gorący olej.








XIII. Po zakończeniu gotowania należy odłączyć przewód sieciowy od gniazda sieciowego.

XIV. Pozostawić wszystkie części produktu do ostygnięcia przez co najmniej 30 minut, aż będą bezpieczne w dotyku.

XIV. Po użyciu oczyścić wszystkie części urządzenia. (patrz rozdział 7. "**Czyszczenie i konserwacja**").

Korzystanie z trybów gotowania:

Nacisnąć kilkakrotnie przycisk trybu gotowania **M**, aby wybrać jeden z trybów gotowania ze wstępnie zdefiniowanymi czasami i temperaturami. Odpowiednia ikona trybu gotowania zaświeci się, aby wskazać aktualny wybór ( /  /  /  /  /  / ).

IKONA	Tryb gotowania	Czas gotowania	Temperatura gotowania
	Frytki	15 minut	180 °C
	Wieprzowina	25 minut	180 °C
	Krewetki	20 minut	160 °C
	Ciasto	30 minut	160 °C
	Kurczak	20 minut	200 °C
	Wołowina	20 minut	180 °C
	Ryba	20 minut	160 °C






W razie potrzeby po wybraniu trybu gotowania można precyzyjnie ustawić czas i temperaturę gotowania (patrz rozdział "**Ustawienia ręczne**").

Ustawienia ręczne:






Aby precyzyjnie ustawić czas i temperaturę gotowania po wybraniu trybu gotowania patrz rozdział "Korzystanie z trybów gotowania".

Jeśli zamierzają Państwo tylko ręcznie ustawić czas i temperaturę gotowania bez trybu gotowania, należy wielokrotnie nacisnąć przycisk trybu gotowania **M**, do momentu aż tryby gotowania przestaną się wyświetlać.

Aby ustawić czas gotowania:


- Naciśnij przyciski czasu  / , aby zwiększyć lub zmniejszyć czas gotowania (1-30 minut). Wybrany czas gotowania pojawia się na wyświetlaczu, oznaczony ikoną czasu .
- Naciśnij i przytrzymaj przyciski czasu  / , aby szybko zmienić wartość czasu.



Aby ustawić temperaturę gotowania:

- Naciśnij przyciski temperatury  / , aby zwiększyć lub zmniejszyć czas gotowania (80-200 °C). Wybrana temperatura gotowania pojawia się na wyświetlaczu, oznaczona ikoną temperatury .
- Naciśnij i przytrzymaj przyciski temperatury  / , aby szybko zmienić wartość temperatury.

Przerwanie procesu gotowania:

- Niektóre składniki potraw wymagają wstrząśnięcia lub odwrócenia w połowie procesu gotowania, aby uzyskać najlepsze rezultaty gotowania. Należy zdjąć pojemnik z komory, a następnie wstrząsnąć lub przewrócić składniki potrawy. Po wyjęciu pojemnika proces gotowania (oraz odliczanie czasu gotowania) zostaje chwilowo wstrzymany i wznowiony po ponownym włożeniu pojemnika do komory.

-Naciśnij przycisk ON/OFF , jeśli chcesz zatrzymać bieżący proces gotowania i wyczyścić wszystkie ustawienia czasu i temperatury gotowania.

Ikony obsługi   migają przez pewien czas, podczas gdy wewnętrzne części produktu są schładzane.

Po ostygnięciu części wewnętrznych produkt emituje 5 sygnałów dźwiękowych i powraca do trybu gotowości.

Porady dotyczące gotowania:

- Mniejsze składniki wymagają zazwyczaj nieco krótszego czasu gotowania niż większe składniki.
- Podczas gotowania wyjmij pojemnik do gotowania, potrząśnij lub obróć potrawę, aby zoptymalizować efekt końcowy i zapobiec nierównomiernemu gotowaniu.
- Nie należy smażyć w urządzeniu wyjątkowo tłustych składników, takich jak kielbaski.
- Do smażenia w urządzeniu nadają się przekąski, które można przyrządzić w piekarniku.
- Jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche, wyjmij tacę do gotowania i umieść w niej formę do pieczenia lub naczynie z piekarnika.
- Produkt jest wyposażony w zabezpieczenie przed przegrzaniem. Jeśli produkt wyłączy się automatycznie, należy odłączyć przewód sieciowy i przed ponownym użyciem odczekać, aż produkt całkowicie ostygnie.

VIII ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Produkt nie działa	Produkt nie jest podłączony.	Podłącz przewód zasilający do gniazdka sieciowego gniazdka.
	Nie zainicjowałeś procesu gotowania.	Wcisnąć przycisk on/off, aby rozpocząć proces gotowania.
	Pojemnik do gotowania nie jest prawidłowo włożony.	Całkowicie włożyć pojemnik do gotowania do jednostki głównej.
	Produkt przegrzewa się.	Odłącz przewód zasilający i pozwól, aby produkt całkowicie ostygł przed ponownym użyciem.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Rezultat gotowania nie jest zadowolający	W pojemniku znajduje się zbyt dużo jedzenia.	Przyrządzaj potrawy w mniejszych partiach.
	Temperatura gotowania jest zbyt niska lub zbyt wysoka.	Wybrać odpowiednią temperaturę gotowania.
	Niektóre rodzaje składników wymagają wstrząśnięcia lub odwrócenia w połowie procesu gotowania.	W tym celu należy wyjąć pojemnik podczas gotowania.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Smażone przekąski nie są chrupkie	Przekąska przeznaczona jest tylko do tradycyjnej frytownicy.	Użyj przekąsek przygotowanych w piekarniku lub lekko posmaruj je olejem, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
Z produktu wydobywa się biały dym	Przygotowujesz tłuste składniki.	Z oleju zebranego na dnie pojemnika powstaje biały dym, a pojemnik może nagrzewać się bardziej niż zwykle. Nie ma to wpływu na produkt ani na wynik gotowania.

	W pojemniku znajduje się jeszcze tłuszcz z poprzedniego użycia.	Po każdym użyciu należy dokładnie wyczyścić pojemnik do gotowania.
Frytki nie są chrupiące po smażeniu na powietrzu	Chrupkość frytek zależy od ilości oleju i wody w chipsach.	Wysusz odpowiednio frytki przed dodaniem oleju.
		Pokrój chipsy ziemniaczane na mniejsze kawałki, aby uzyskać bardziej chrupiący wynik.
		Dodaj nieco więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
		Namocz i oplucz chipsy ziemniaczane wodą, aby usunąć z nich skrobię.

IX Czyszczenie i konserwacja



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Produkt nagrzewa się podczas pracy i może spowodować oparzenia. Przed każdym czyszczeniem pozwól produktowi całkowicie ostygnąć.

WAŻNE INFORMACJE!

Niebezpieczeństwo zwarcia!

Woda, która przedostała się do obudowy może spowodować zwarcie.

- Upewnij się, że do obudowy nie dostała się woda.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia głównego w wodzie.

Niebezpieczeństwo uszkodzenia!

Niewłaściwe obchodzenie się z produktem może spowodować jego uszkodzenie.

- Nie należy używać agresywnych środków czyszczących, szczotek z metalowym nylonowym włosiem ani ostrych lub metalowych narzędzi do czyszczenia, np. nylonowym włosiem, ani ostrych lub metalowych narzędzi do czyszczenia, takich jak noży, twardych skrobaczek itp. Mogą one uszkodzić powierzchnie.
- Nie używać żadnych metalowych przyborów do czyszczenia pojemnika i tacy. Nie używać metalowych przyborów do czyszczenia pojemnika i tacy, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę nieprzywierającą.
- Nie wkładać produktu do zmywarki, ponieważ może to spowodować jego zniszczenie.

Czyszczenie jednostki głównej:

1. Przed czyszczeniem odłączyć przewód sieciowy.
2. Odczekać, aż urządzenie główne całkowicie ostygnie.

3. Użyj wilgotnej szmatki, aby wytrzeć jednostkę główną. Następnie pozwól wszystkim częściom całkowicie wyschnąć.
4. W razie potrzeby wyczyść otwory wentylacyjne suchym pędzlem, aby usunąć kurz, który mógł się zebrać.
5. W razie potrzeby wyczyść elementy grzewcze za pomocą suchej szczotki, aby usunąć wszelkie resztki jedzenia.

Czyszczenie pojemnika i tacki do gotowania:

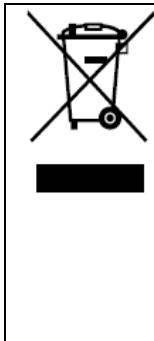
1. Wyjąć pojemnik z urządzenia.
2. Odczekać, aż pojemnik do gotowania i taca do gotowania całkowicie ostygną.
3. Zdjąć tacę z pojemnika.
4. Wyczyścić pojemnik i tacę do gotowania w gorącej wodzie z łagodnym detergentem i gąbką nieścieralną.
5. Oplukać, a następnie dokładnie osuszyć wszystkie części.
6. Umieść tacę do gotowania z powrotem w naczyniu, a następnie włóż pojemnik z powrotem do jednostki głównej.

Przechowywanie:

Wszystkie części muszą być całkowicie suche przed przechowywaniem.

- Zawsze przechowuj produkt w suchym miejscu.
- Chronić produkt przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych.
- Przechowywać produkt tak, aby nie był dostępny dla dzieci.

X UTYLIZACJA ZUŻYTEGO SPRZĘTU



Zużyte urządzenia elektryczne są surowcami wtórnymi – nie wolno wyrzucać ich do pojemników na odpady domowe, ponieważ mogą zawierać substancje niebezpieczne dla zdrowia ludzkiego i środowiska! Prosimy o aktywną pomoc w oszczędnym gospodarowaniu zasobami naturalnymi i ochronie środowiska naturalnego przez przekazanie zużytego urządzenia do punktu składowania surowców wtórnych - zużytych urządzeń elektrycznych. Informacji o właściwym punkcie usuwania zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych udzieli Państwu administracja gminna lub sprzedawca urządzenia.

XI GWARANCJA

Produkt posiada 3 lata gwarancji. W wypadku usterki produkt należy zwrócić do sklepu, w którym został zakupiony, pamiętając o konieczności okazania dowodu zakupu. Produkt powinien być kompletny i w oryginalnym opakowaniu.

XII DEKLARACJA ZGODNOŚCI Z DYREKTYWAMI NOWEGO PODEJŚCIA

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom dyrektywy kompatybilności elektromagnetycznej EMC i niskonapięciowej LVD, dlatego została na nie naniesiony znak CE oraz została wystawiona dla niego deklaracja zgodności z dyrektywami nowego podejścia.



XIII WYJAŚNIANIE SYMBOLI

<p>Symbol oznacza, że w opakowaniu znajduje się instrukcja obsługi, z którą należy się zapoznać przed rozpoczęciem użytkowania.</p>	
<p>Znak towarowy "Zielony Punkt" umieszczony na opakowaniu oznacza, że importer wniósł wkład finansowy w budowę i funkcjonowanie krajowego systemu odzysku i recyklingu odpadów opakowaniowych zgodnie z zasadami wynikającymi z przepisów prawa polskiego i Unii Europejskiej w sprawie opakowań i odpadów opakowaniowych.</p>	
<p>Produkt przystosowany do kontaktu z żywnością.</p>	
<p>Ten symbol wskazuje, że przedmiot może być gorący i nie należy go dotykać bez zachowania ostrożności.</p>	
<p>Oznaczenie kontenera, do którego powinno być wyrzucone opakowanie – plastik.</p>	
<p>Oznaczenie kontenera, do którego powinno być wyrzucone opakowanie – papier.</p>	
<p>Elementy opakowania należy wyrzucić do odpowiednich kontenerów.</p>	
<p>Oznaczenie materiału, z którego wykonane jest opakowanie – papier.</p>	
<p>Produkt przeznaczony do użytku wewnątrz pomieszczeń.</p>	

XIV WYPRODUKOWANO DLA

JOINCO POLSKA SP. Z O.O.

ul. Cybernetyki 9

02-677 Warszawa, Polska

www.joinco.pt

Wyprodukowano w ChRL

Hoffen

Hoffen AIR FRYER

MODEL: AF-2501D



INSTRUCTION MANUAL

Actual specification and colours may slightly differ from those of the product presented in the images.

CONTENTS

I INTRODUCTION.....	17
II INTENDED USE	17
III TECHNICAL SPECIFICATION.....	17
IV CONTENTS	18
V PRODUCT SPECIFICATION.....	18
VI SAFE USE DIRECTIONS	19
VII DESCRIPTION AND USE.....	22
VIII TROUBLESHOOTING	26
IX CLEANING AND MAINTENANCE.....	28
X WASTE EQUIPMENT UTILISATION	29
XI WARRANTY	29
XII DECLARATION OF CONFORMITY WITH NEW APPROACH DIRECTIVES ..	29
XIII SYMBOLS.....	29
XIV MADE FOR	30

I INTRODUCTION

Thank you for choosing our product. We are certain that you will enjoy it. Please read this instruction manual before using the product, specifically the safe use, cleaning, and storage directions.

Please save this instruction manual for future reference.

II INTENDED USE

This appliance is intended to be used to prepare meals requiring high frying temperatures, which would otherwise need to be deep fried.

This manual must be obeyed in order to ensure safe installation and use of the appliance. The appliance is intended for personal use indoors only and is not suitable for commercial purposes.

III TECHNICAL SPECIFICATION

Model: AF-2501D

Batch number: 089/23

Voltage: 220-240 V~, 50-60 Hz

Power: 1000 W

Temperature range: 80°C - 200°C

Basket volume: 2.5 L

Dimensions: 23,1 x 28,9 x 29,2 cm





Material: PP, metal, PVC, other

Net weight: 2.55 kg

Gross weight: 3.25 kg

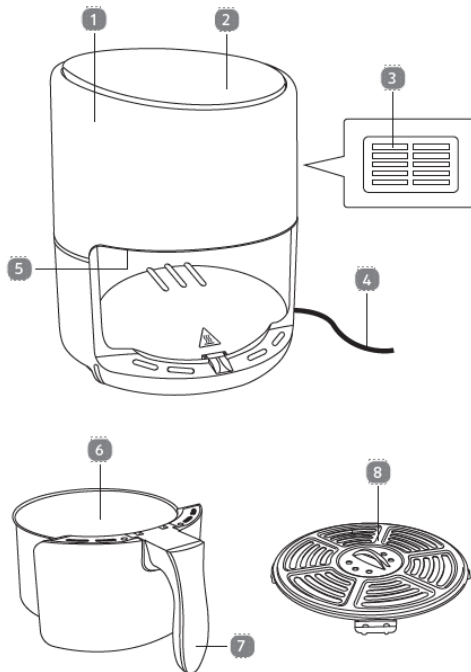
IV CONTENTS

After unpacking, make sure that none of the listed elements are missing and check the appliance for proper operating order. Please keep the packaging or utilise it in accordance with local regulations.

			
1 x main unit	1 x basket	1 x tray	1 x instruction manual

V PRODUCT SPECIFICATION

1. Main unit
2. Control panel (touch-based)
3. Ventilation ports (rear)
4. Power cord
5. Heating elements (internal)
6. Frying basket
7. Handle
8. Frying tray



VI SAFE USE DIRECTIONS



Please read the instruction manual carefully before first use. Always follow the recommendations of the instruction manual when using the appliance. It is recommended to keep the packaging and instruction manual for future reference.

- The appliance can be used by children aged 8 and over and people with physical, mental, or sensory restrictions or without the required knowledge and experience in scope of the appliance as long as they are supervised or have been instructed in scope of using the appliance in a safe manner and according to the instruction manual and understand the potential hazards. Children should not treat the appliance as a toy. Children cannot perform cleaning and maintenance of the appliance unless they are over 8 years old or under adult supervision.
- The appliance and the power cord should be kept out of the reach of children under 8 years old.
- Attention! Risk of being burned!
- The appliance is intended for household and similar use only, including in the following:
 - employee kitchens at stores, offices, and other working environments;
 - agritourism centres;
 - hotels, motels, and other residential locations;
 - bed and breakfast facilities.
- The appliance is not compatible with external timers or remote control systems.



- During use, certain surfaces, the basket, and the casing bay tend to extremely heat up. Do not touch hot surfaces and pay attention to the steam produced from the appliance. In order to remove the basket from the appliance, use the handle! The temperature of accessible casing surfaces may be high when the appliance is active.
- Please check the power cord for damage regularly.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, authorised service point, or other authorised individual in order to prevent hazards or injuries.
- The parts of the appliance designed to come into contact with food should be cleaned according to point **8 Cleaning and maintenance**.
- Failure to obey the warnings and information presented in the instruction manual may lead to physical injury.
- The heating element of the appliance may remain hot for a while.
- Please read the entire instruction manual before use, particularly the safe use directions.
- Before connecting the appliance to a power source, please make sure that the voltage in the outlet corresponds to the voltage of the powered applicable.
- If the electrical circuit is overloaded with other devices, the appliance may malfunction. The fryer should be powered from a dedicated circuit, which is not used to power other devices.
- In order to prevent electric shock, do not submerge the plug, the power cord, or the appliance in water or other liquids.

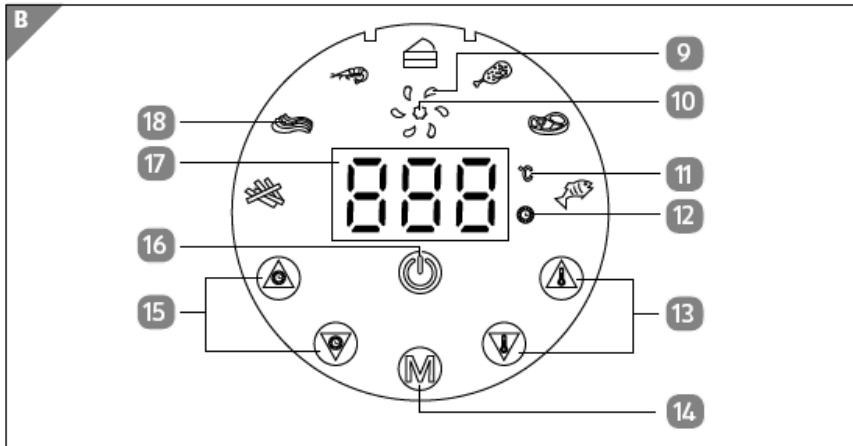
- Do not hang the power cord over the edge of a table or sink.
- Do not use an extension cord. If you are willing to take responsibility for such action, please use an extension cord in good condition, with grounding, and adequate to the powered appliance.
- The power cord should not hang freely or come into contact with hot surfaces.
- Place the appliance away from other hot kitchen appliances like ovens, electrical cookers, gas burners, etc.
- Do not submerge the appliance in water or other liquids.
- **Attention!** Hot steam may be released through the outlet.
- Do not cover up the outlet when the appliance is active.
- Do not cover up the appliance when it is active or hot.
- In order to avoid the risk of fire or electric shock, do not expose the appliance to rain or humidity.
- The appliance is intended for internal use only.
- Use the appliance on flat, stable and dry surfaces resistant to the effects of high temperatures only.
- Please use the appliance with caution.
- If the appliance is presented to someone else, please include this instruction manual.
- Never leave the appliance unsupervised, always turn it off when it is not used or will be cleaned.
- Never tug the power cord to remove it from the power supply outlet. Always hold the plug when disconnecting the device.
- If the internal or external electrical elements of the appliance come into contact with water or a different liquid, please dry them thoroughly before turning the appliance back on.
- Do not use the appliance if the power cord demonstrates any signs of damage or if the appliance was dropped on the floor.
- Always take the plug out of the outlet after use and in the event of any malfunctions.


- Never put any metal foil inside the appliance or risk electric shock.
- The appliance must be used in the recommended ambient temperature between 15°C and 34°C.
- Please retain the instruction manual and the packaging if possible.

The instruction manual is also available in electronic format from the following e-mail address: info@joinco.com.pl

VII DESCRIPTION AND USE

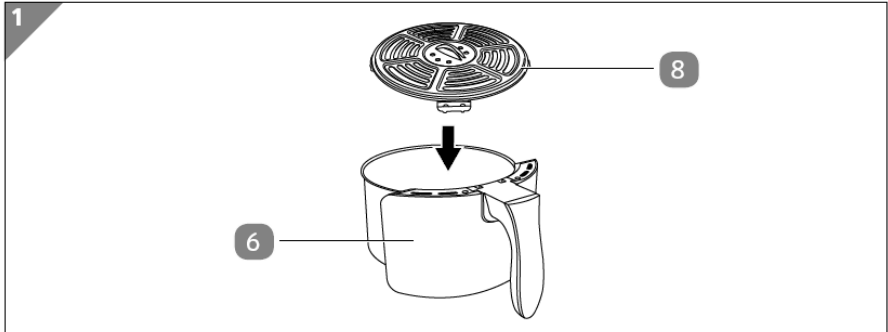
CONTROL PANEL DISPLAY:



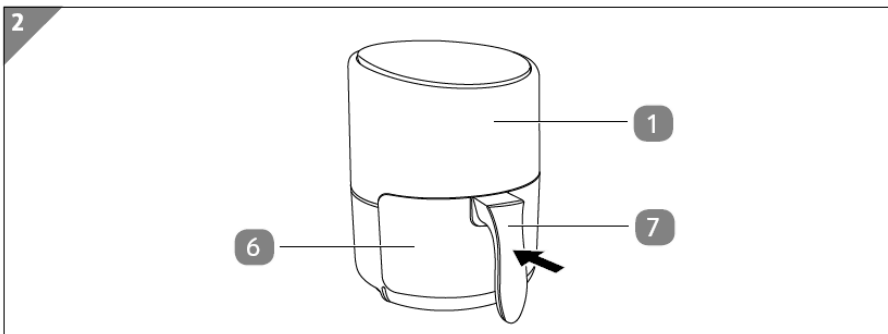
- | | |
|---------------------------|---|
| 9. Service icons | 15. Time buttons |
| 10. Heating icon | 16. On/off switch |
| 11. Temperature icons | 17. Display |
| 12. Time icon | 18. Frying setting icons |
| 13. Temperature buttons | () |
| 14. Frying setting button | |


USE:




- I. Remove all packaging elements and wash before first use.
- II. Unwind the power cord completely and place the main unit on a dry, stable, flat, and heat-resistant surface in proximity of an appropriate source of power supply.
- III. Insert the frying tray (8) into the bottom of the frying basket (6) (see fig. 1).






- IV. Fill the basket with the food to be fried. Do not overfill the basket. The food cannot come into contact with heating elements.
- V. Place the basket (6) into the main unit (1) (see fig. 2). Please use the handle (7) when taking the frying basket or putting it back in (7). The appliance is operational only when the basket is inserted correctly.





- VI. Connect the power cord to the power source. The product will emit a sound signal and the on/off button  will light up to indicate that the product is in standby mode.


VII. Press the on/off button  to turn on the product and enter setting mode. When the product is in setting mode, the default settings are random according to the previously used setting. If no setting was used, the default setting is 180°C and 15 min. This is indicated appropriately by the time icon  and the temperature icon  (see fig. B).


VIII. Set the frying time and temperature.
For quick setting, please see chapter "Using frying settings".
For accurate setting, please see chapter "Manual setting".

IX. Press the on/off button  to start the frying process. The time remaining (in minutes) and the current frying temperature alternate on the display during the frying process. They are indicated appropriately by the time icon  and the temperature icon .

During the frying process, the heating icon  is red and the service icon  flashes blue (see fig. B).

It is possible to change the frying time and temperature or change the frying setting during the frying process.

X. When the frying time reaches zero, the heating icon  turns off to indicate that the frying process is over.

The service icon  continues to flash while the internal components of the appliance cool down.
After they cool down, the appliance emits 5 sound signals and returns to standby mode.

XI. Remove the basket from the main unit with the handle.








XII. Remove the food from the basket. If needed, use tongs (not included) to remove the food from the basket.
Do not turn the basket over as there may be hot oil on the bottom.








XIII. When the frying process is over, please disconnect the power cord from the power supply source.

XIV. Leave all elements of the product to cool down for at least 30 minutes until they are safe to touch.

XIV. After use, clean all parts of the appliance (see chapter 7. "**Cleaning and maintenance**").

Frying settings:

Repeatedly press the frying setting button **M** to select a frying setting with a predetermined time and temperature. The appropriate setting icon will light up to highlight the current selection. ( /  /  /  /  /  / )

ICON	FRYING SETTING	FRYING TIME	FRYING TEMPERATURE
	Fries	15 minutes	180°C
	Pork	25 minutes	180°C
	Shrimp	20 minutes	160°C
	Pie	30 minutes	160°C
	Chicken	20 minutes	200°C
	Beef	20 minutes	180°C
	Fish	20 minutes	160°C






If needed, you can set the precise frying time and temperature after selecting the frying setting (see chapter "**Manual setting** ").

Manual setting:






In order to set the precise frying time and temperature after selecting the frying setting, see chapter "Using frying settings ".

If you intend to set only the frying time and temperature without the frying setting, please press the frying setting button **M** repeatedly until the frying settings are no longer highlighted.

To set the frying time:

- Press the time buttons  /  in order to increase or reduce the frying time (1-30 minutes). The set frying time will appear on the display with the time icon .
- Press and hold the time buttons  /  in order to change the time values quickly.


To set the frying temperature:


- Press the temperature buttons  /  to increase or reduce the frying temperature (80-200°C). The set frying temperature will appear on the display with the temperature icon .
- Press and hold the temperature buttons  /  in order to change the temperature values quickly.

Stopping the frying process:

- For best results, certain ingredients need to be shaken or flipped over the course of the frying process. In order to do so, please remove the basket from the chamber and either shake or flip over the ingredients.

When the basket is removed, the frying process (and the time countdown) is momentarily suspended and resumed when the basket is reinserted in the chamber.

- Press the On/Off button  if you want to stop the current frying process and clear all frying time and temperature settings.

The service icon  continues to flash while the internal components of the appliance cool down.

After they cool down, the appliance emits 5 sound signals and returns to standby mode.

Frying recommendations:

- Smaller ingredients usually need less time to fry than bigger ones.

- During the frying process, remove the frying basket and shake or flip the food to optimise the final result and make sure that the food is fried evenly.

- Do not use the appliance to fry extremely greasy ingredients like wieners.

- The appliance is intended to fry snacks, which can be prepared in an oven.

- If you want to make a pie or quiche, remove the frying tray and place a baking mould or oven dish inside.

- The product is equipped with overheat protection. If the product should turn off automatically, please disconnect the power cord and wait for the product to cool down completely before resuming its use.

VIII TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
Product not working	Product is not connected.	Connect the power cord to a power supply outlet.
	Frying process not initiated.	Press the on/off switch to start the frying process.
	Frying basket not inserted correctly.	Insert the frying basket all the way into the main unit.
	Product is overheating.	Disconnect the power cord and let the product cool down completely before next use.

Problem	Possible cause	Solution
Unsatisfactory results of frying	Too much food inside the basket.	Make less food.
	Frying temperature is too low or too high.	Set the appropriate frying temperature.
	Certain ingredients need to be shaken or flipped over the course of the frying process.	For this purpose, the basket should be removed during frying.

Problem	Possible cause	Solution
Fried snacks are not crispy	The snack is intended for traditional fryers only.	Use snacks prepared in an oven or gently coat them with oil to increase crispiness.
White smoke coming out of the product	Oily ingredients being prepared.	The white smoke is being produced from the oil accumulated on the bottom of the basket and the basket may heat up more than usual. This has no effect on the product or the frying results.
	Grease from previous use is still present inside the basket.	Thoroughly clean the frying basket after every use.
Fries are not crispy following air frying	Fry crispness is determined by the amount of oil and water in the fries.	Dry the fries off appropriately before adding oil.
		Cut the potatoes into smaller pieces to make them crispier.
		Add more oil to produce a crispier effect.
		Soak the potatoes in water and rinse them off to remove starch.

IX CLEANING AND MAINTENANCE



WARNING!

Risk of being burned!

An active appliance heats up and may cause burns. Please let the product cool down completely before every instance of cleaning.

IMPORTANT!

Risk of short circuit!

If water penetrates the casing, it may cause a short circuit.

- Please keep water out of the casing.
- Never submerge the main unit in water.

Risk of damage!

Mishandling the product may cause it to be damaged.

- Do not use aggressive cleaning agents, metal or nylon brushes, or sharp or metal cleaning tools such as knives, hard scrubbers, etc. or risk damaging the surface.
- Do not use any metal utensils to clean the basket and tray or risk damaging the non-stick surface.
- Do not wash the product in a dishwasher or risk damaging it.

Cleaning the main unit:

1. Disconnect the power cord before cleaning.
2. Wait for the main unit to cool down completely.
3. Wipe the main unit off with a damp cloth and leave all parts to dry completely.
4. If needed, clean out the ventilation ports with a dry brush to remove any potential dust.
5. If needed, clean out the heating elements with a dry brush to remove any potential food remains.

Cleaning the frying basket and tray:


1. Remove the basket from the appliance.
2. Wait for the frying basket and tray to cool down completely.
3. Remove the tray from the basket.
4. Wash the frying basket and tray in hot water with mild detergent with an indelible sponge.
5. Rinse off and dry all parts completely.
6. Insert the frying tray into the basket and insert the basket back into the main unit.

Storage:

Please dry off all parts completely before putting them away in storage.

- Always keep the product in a dry place.
- Protect the product from direct sunrays.
- Store the product out of the reach of children.

X WASTE EQUIPMENT UTILISATION

	<p>Worn electrical devices are recyclables – they cannot be disposed together with other household waste as they may contain substances hazardous to human health and the environment. Please help us actively manage natural resources and protect the natural environment by taking the waste device to a recyclable electric waste – worn electrical device - storage point. For information on the proper way to utilise electrical and electronic equipment waste, please contact your local authorities or point of purchase.</p>
---	---





XI WARRANTY






The product comes with a 3-year warranty. In the event of a malfunction, please return the product to the point of purchase. Remember to present proof of purchase. The product should be complete and in its original packaging.

XII DECLARATION OF CONFORMITY WITH NEW APPROACH DIRECTIVES

This device conforms to the requirements of the Electromagnetic Compatibility Directive (EMC) and of the Low Voltage Directive (LVD) and, as such, bears the CE marking and holds the declaration of conformity with new approach directives.

XIII SYMBOLS

<p>This symbol means that the product comes with an instruction manual, which should be read before use.</p>	
<p>When the “Green Dot” symbol appears on packaging, it signifies that the importer has made a financial contribution towards development and operation of the national packaging recovery and recycling system in accordance with the standards resulting from the laws of Poland and the European Union on packaging and packaging waste.</p>	
<p>Product intended to come into contact with food.</p>	
<p>This symbol indicates that the marked element may be hot and should be handled with caution.</p>	

Designation of the container to dispose the packaging – plastic.	
Designation of the container to dispose the packaging – paper.	
Packaging elements are to be disposed into appropriate containers.	
Designation of the packaging material – paper.	
Product intended for indoor use only.	

XIV MADE FOR

JOINCO POLSKA SP. Z O.O.

ul. Cybernetyki 9

02-677 Warsaw, Poland

www.joinco.pt

Made in PRC

Hoffen

Hoffen

FRITADEIRA SEM ÓLEO

MODELO: AF-2501D



MANUAL DE INSTRUÇÕES

As especificações e as cores podem variar ligeiramente em relação ao produto mostrado nas ilustrações.

ÍNDICE

I INTRODUÇÃO	32
II USO PRETENDIDO	32
III ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	32
IV CONTEÚDO DA EMBALAGEM	33
V DESCRIÇÃO DO PRODUTO	33
VI INSTRUÇÕES PARA UMA UTILIZAÇÃO SEGURA	34
VII DESCRIÇÃO E UTILIZAÇÃO	37
VIII RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	41
IX LIMPEZA E MANUTENÇÃO	43
X ELIMINAÇÃO DE RESÍDUOS DE EQUIPAMENTO	44
XI GARANTIA	44
XII DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE COM AS DIRETIVAS DA NOVA ABORDAGEM	44
XIII EXPLICAÇÃO DOS SÍMBOLOS	44
XIV PRODUZIDO PARA	45

I INTRODUÇÃO

Obrigado por ter escolhido o nosso produto. Confiamos que irá gostar de o utilizar. Leia atentamente o manual antes de utilizar o produto, especialmente as instruções de utilização segura e as instruções de limpeza e armazenamento.

Por favor mantenha estas instruções para consultar quando utilizar o produto.

II USO PRETENDIDO

O aparelho é utilizado para preparação dos alimentos que requerem temperaturas de cozedura elevadas e que de outra forma exigiriam uma fritura em imersão.

O cumprimento das instruções é essencial para a instalação e utilização segura do dispositivo.

O aparelho destina-se a uso privado em interiores e não pode ser utilizado para fins comerciais.

III ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo: AF-2501D

Número do lote: 089/23

Alimentação eléctrica: 220-240 V~, 50-60 Hz

Potência: 1000 W

Escala de ajuste da temperatura: 80°C - 200°C

Capacidade do recipiente: 2,5 L

Dimensões: 23,1 x 28,9 x 29,2 cm





Material: PP, metal, PVC, outros

Peso líquido: 2,55 kg

Peso bruto: 3,25 kg

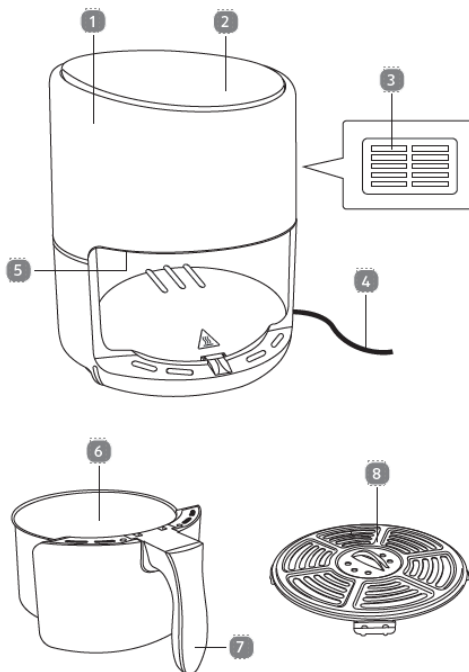
IV CONTEÚDO DA EMBALAGEM

Depois de desembalar, verifique se todos os itens listados estão na embalagem e verifique se está a funcionar correctamente. Guarde a embalagem ou descarte de acordo com os regulamentos locais.

			
1 x Unidade principal	1 x recipiente	1 x tabuleiro	1 x manual de instruções

V DESCRIÇÃO DO PRODUTO

1. Unidade principal
2. Painel digital (de toque)
3. Saídas de ar na parte de trás
4. Cabo de alimentação
5. Elementos de aquecimento (int)
6. Recipiente de cozedura
7. Pega
8. Tabuleiro





Leia cuidadosamente o manual de instruções antes de utilizar. Ao operar, siga rigorosamente as instruções contidas nesta informação. É favor guardar a embalagem e o manual das instruções, uma vez que contêm informações importantes.

- O aparelho pode ser utilizado pelas crianças com 8 anos de idade ou mais e pelas pessoas com capacidades físicas e mentais reduzidas e falta de experiência e conhecimento do aparelho, se for fornecida supervisão ou forem dadas instruções sobre como utilizar o aparelho em segurança, de modo a que os riscos associados sejam compreendidos. As crianças não podem brincar com dispositivo. A limpeza e manutenção do aparelho não deve ser efectuada por crianças, a menos que tenham pelo menos 8 anos de idade ou estejam acompanhadas por um adulto.
- Mantenha o aparelho e o cabo com ficha fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.
- Atenção: risco de queimaduras!
- Este dispositivo é destinado para uso privado e aplicações semelhantes como, por exemplo:
 - nas cozinhas de empregados em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - no turismo rural;
 - nos hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
 - nas pousadas.
- O aparelho não está concebido para ser operado com um temporizador externo ou sistema de controlo remoto.



- Durante a utilização, certas superfícies como o recipiente e uma parte no interior ficam particularmente quentes. Não toque nas superfícies quentes e esteja

atento ao vapor que sai do aparelho. Para retirar a tigela do aparelho, agarre apenas na pega! A temperatura das superfícies da carcaça do aparelho pode ser elevada quando está a usar o aparelho.

- Verifique regularmente se o cabo de alimentação eléctrica não está danificado.
- Se o cabo de alimentação for danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um centro de serviço autorizado ou por uma pessoa qualificada, a fim de evitar perigos ou ferimentos.
- As partes do aparelho em contacto com os alimentos devem ser limpas de acordo com o ponto **VIII Limpeza e manutenção**.
- O não cumprimento das advertências e informações contidas no manual pode levar a danos pessoais.
- O elemento de aquecimento do dispositivo pode permanecer quente durante um longo período de tempo.
- Antes de usar, leia todo o manual, especialmente as regras de utilização segura.
- Antes de ligar o aparelho à tomada, certifique-se de que o valor da tensão da tomada corresponde à tensão de alimentação do aparelho.
- Se o circuito eléctrico estiver sobrecarregado com outros dispositivos, o aparelho pode não funcionar correctamente. A fritadeira deve ser operada num circuito eléctrico separado de outros dispositivos.
- Para evitar choques eléctricos, não mergulhe a ficha, cabo de rede ou aparelho em água ou outros líquidos.
- Não pendure o cabo de alimentação sobre a borda de uma mesa ou pia.
- Não utilize um cabo de extensão. Se estiver preparado para aceitar a responsabilidade de o fazer, utilize apenas uma

extensão que esteja em boas condições, ligada à terra e adequada para alimentar o aparelho.

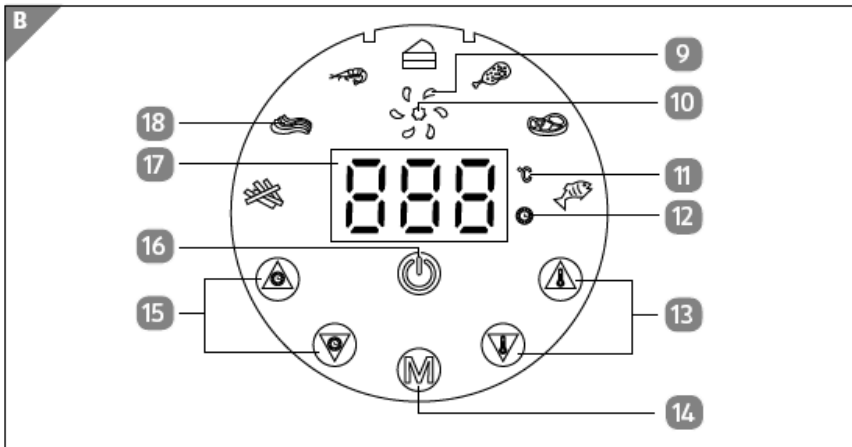
- O cabo de alimentação não deve ficar solto nem tocar em superfícies quentes.
- Coloque o dispositivo longe de outros aparelhos de cozinha que aqueçam, tais como forno, fogão eléctrico, bicos de gás, etc.
- Não mergulhe o dispositivo em água ou outros líquidos.
- **Cuidado!** O vapor quente pode escapar pela abertura de saída.
- Não cubra a abertura de entrada enquanto o dispositivo estiver a funcionar.
- Não cubra o aparelho quando este estiver a funcionar ou quente.
- Para evitar o risco de incêndio ou choque eléctrico, não exponha o dispositivo à chuva ou humidade.
- O dispositivo é apenas para uso em interiores.
- Utilize o aparelho sobre uma superfície plana, estável, seca e resistente a altas temperaturas.
- Tenha cuidado durante a utilização.
- Se cedermos o aparelho a terceiros, devemos entregar este manual de instruções.
- Não deixe o aparelho sem vigilância, desligue-o sempre que não estiver em uso ou antes de limpá-lo.
- Nunca puxe o cabo de alimentação para desligar a ficha da tomada, em vez disso, agarre a ficha e puxe-a para fora da tomada.
- Se os componentes eléctricos internos ou externos do aparelho forem inundados com água ou qualquer outro líquido, devem ser completamente secos antes de serem ligados novamente.

- Não use o dispositivo se ele apresentar sinais de danos no cabo de alimentação ou se o dispositivo tiver caído no chão.
- Puxe sempre a ficha da tomada após a utilização; e também em caso de qualquer anomalia de funcionamento.
- Não coloque nenhuma folha de metal dentro do aparelho, isto pode causar um choque eléctrico.
- A temperatura ambiente durante o funcionamento do dispositivo deve situar-se entre 15°C e 34°C.
- Guarde as instruções e, se possível, a embalagem.

O manual também está disponível em versão eletrônica no seguinte endereço de e-mail: info@joinco.com.pl

VII DESCRIÇÃO E UTILIZAÇÃO

PAINEL DIGITAL:



9. Ícone do funcionamento

10. Ícone do aquecimento

11. Ícone da temperatura

12. Ícone do tempo

13. Botões de temperatura

14. Botão de modo de cozinhar

15. Botões do tempo

16. Botão ligar/desligar

17. Ecrã

18. Ícones de modo de cozinhar

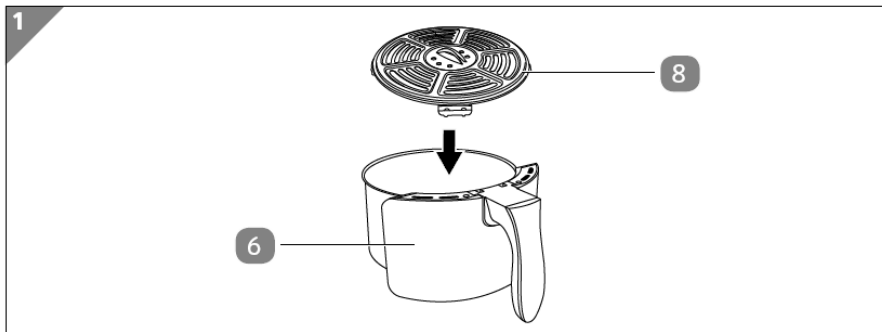
()

UTILIZAÇÃO:

I. Remova todas as embalagens e lave antes da primeira utilização.

II. Desenrole totalmente o cabo de alimentação e coloque a unidade principal sobre uma superfície seca, estável, plana e resistente ao calor perto de uma tomada eléctrica adequada.

III. Coloque o tabuleiro (8) no fundo do recipiente de cozedura (6) (ver Figura 1).

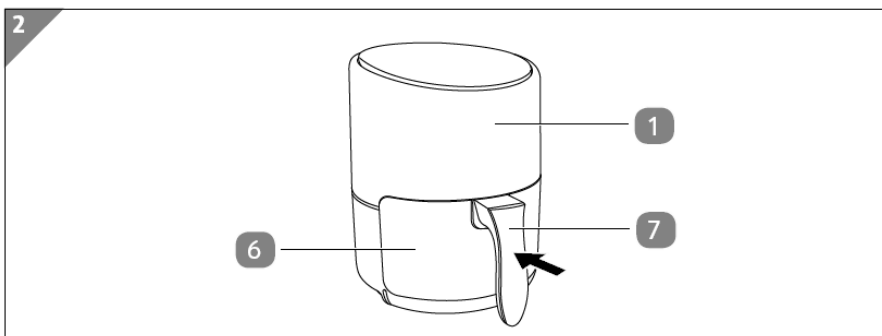


IV. Encha o recipiente com os alimentos a cozinhar. Não encha demais o recipiente. A comida não deve tocar nos elementos de aquecimento.


V. Inserir o recipiente de cozedura (6) na unidade principal (1) (ver fig. 2).




Utilizar sempre a pega (7) ao inserir e retirar o recipiente de cozedura.

O aparelho só funciona se o recipiente estiver correctamente inserido.



VI. Ligue o cabo de alimentação à tomada principal.




O produto apitará e o botão ligar/desligar acenderá  indicando que o produto está em modo de espera.



VII. Pressione o botão ligar/desligar  , para ligar o aparelho e alterá-lo para o modo de configuração. Quando o produto está no modo de configuração, as configurações padrão são aleatórias de acordo com o programa anterior que foi usado. Se nenhum programa for selecionado, 180°C e 15min são definidos. Eles são indicados pelo ícone de tempo  e pelo ícone de temperatura  , respectivamente (consulte a Fig. B).


VIII. Defina o tempo e a temperatura de cozedura.


Configuração rápida, consulte o capítulo "Utilizar os modos de cozedura".

Para a configuração exacta, consulte o capítulo "Ajuste manual".

IX. Pressione o botão ON/OFF  , para iniciar o processo de cozedura. O tempo de cozedura restante (em minutos) e a temperatura de cozedura actual aparecem alternadamente no visor durante a cozedura. São indicados por um ícone de tempo  e um ícone de temperatura  , respectivamente.

Durante o processo de cozedura, o ícone de aquecimento  acende-se a vermelho e o ícone de funcionamento  pisca a azul (ver fig. B). Durante a cozedura, pode alterar o tempo e a temperatura de cozedura ou seleccionar um modo de cozedura diferente.

X. Quando o tempo de cozedura tiver decorrido, o ícone de aquecimento  apaga-se, indicando que o aparelho terminou de cozinhar.

O ícone de funcionamento  pisca durante algum tempo enquanto as partes internas do aparelho são arrefecidas. Depois de as partes internas arrefecerem, o aparelho emite 5 bips e volta ao modo de espera.

XI. Utilize a pega para retirar o recipiente da unidade principal.








XII. Retire os alimentos do recipiente. Se necessário, use pinças (não fornecidas) para retirar os alimentos do recipiente. Não vire o recipiente, pois o óleo quente pode acumular-se no fundo do recipiente.








XIII. Desligue o cabo de alimentação da tomada quando a cozedura estiver completa.

XIV. Deixe arrefecer todas as partes do produto durante pelo menos 30 minutos até que sejam seguras para tocar.

XIV. Limpe todas as partes do aparelho após a utilização. (Ver capítulo 9. "Limpeza e manutenção").

Utilizar os modos de cozedura:

Premir repetidamente o botão de modo de cozedura **M** para seleccionar um dos modos de cozedura com tempos e temperaturas pré-definidos. O ícone do modo de cozedura correspondente acender-se-á para indicar a selecção actual. ( /  /  /  /  /  / 

ICONE	MODO DE COZEDURA	TEMPO DE COZEDURA	TEMPERATURA DE COZEDURA
	BATATA FRITA	15 minutos	180°C
	PORCO	25 minutos	180°C
	CAMARÃO	20 minutos	160°C
	BOLO	30 minutos	160°C
	FRANGO	20 minutos	200°C
	CARNE DE VACA	20 minutos	180°C
	PEIXE	20 minutos	160°C




Se necessário, uma vez selecionado o modo de cozedura, o tempo de cozedura e a temperatura podem ser definidos com precisão (ver capítulo "**Ajustes manuais**").



Ajustes manuais:

Para definir com precisão o tempo de cozedura e a temperatura após selecionar um modo de cozedura, consulte a seção "Utilizar os modos de cozedura".



Se pretender apenas definir manualmente o tempo de cozedura e a temperatura sem um modo de cozedura, prima repetidamente o botão do modo de cozedura **M** até que os modos de cozedura desapareçam.



Para definir o tempo de cozedura:

- Pressione os botões de tempo  / , para aumentar ou diminuir o tempo de cozedura (1-30 minutos). O tempo de cozedura selecionado aparece no visor, indicado pelo ícone de tempo. 

- Pressione e mantenha premidos os botões de tempo  / , para alterar rapidamente o valor de tempo.

Para definir a temperatura de cozedura:


- Pressionar os botões de temperatura  / , para aumentar ou diminuir o tempo de cozedura (80-200°C). A temperatura de cozedura selecionada aparece no ecrã, indicada pelo ícone de temperatura.


- Pressione e mantenha premidos os botões de temperatura  / , para alterar rapidamente o valor da temperatura.

Interrupção do processo de cozedura:

- Alguns ingredientes alimentares precisam de ser abanados ou virados a meio do processo de cozedura para obter os melhores resultados de cozedura. Retire o recipiente da câmara e, em seguida, agite ou vire os ingredientes alimentares.

- Quando o recipiente é removido, o processo de cozedura (e a contagem decrescente do tempo de cozedura) é temporariamente interrompido e será retomado quando o recipiente for colocado novamente na câmara.

- Pressione o botão ON/OFF  , se desejar interromper o processo de cozedura atual e limpar todas as definições de cozedura e temperatura.

Os ícones de funcionamento  piscam durante um período de tempo enquanto as partes internas do produto são arrefecidas.

Depois de as partes internas arrefecerem, o produto emite 5 bips e volta ao modo de espera.

Dicas de culinária:

- Os ingredientes mais pequenos requerem geralmente tempos de cozedura ligeiramente mais curtos do que os ingredientes maiores.

- Ao cozinhar, retirar o recipiente de cozedura, agitar ou rodar os alimentos para otimizar o resultado final e evitar cozeduras irregulares.

- Não fritar ingredientes extremamente gordurosos, tais como salsichas, no aparelho.

- Os petiscos que podem ser cozinhados no forno são adequados para fritar no aparelho.

- Se quiser fazer um bolo ou quiche, retire o tabuleiro e coloque nele uma forma ou prato de cozedura do forno.

- O produto está equipado com proteção contra o sobreaquecimento. Se o produto se desligar automaticamente, desligue o cabo de alimentação e deixe o produto arrefecer completamente antes de o utilizar novamente.

VIII RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível causa	Solução
O aparelho não funciona	O aparelho não está ligado.	Ligar o cabo de alimentação à tomada.
	Ainda não iniciou o processo de cozedura.	Premir o botão on/off para iniciar o processo de cozedura.
	O recipiente de cozedura não está inserido corretamente.	Inserir completamente o recipiente de cozedura na unidade principal.
	O produto sobreaquece.	Desligar o cabo de alimentação e permitir que o produto arrefeça completamente antes de o utilizar novamente.

Problema	Possível causa	Solução
O resultado da cozedura não é satisfatório	Há demasiados alimentos no recipiente.	Preparar os pratos em lotes mais pequenos
	A temperatura de cozedura é demasiado baixa ou demasiado alta.	Selecionar uma temperatura de cozedura adequada..
	Alguns tipos de ingredientes precisam de ser abanados ou virados a meio do processo de cozedura.	Para o fazer, retirar o recipiente durante a cozedura.

Problema	Possível causa	Solução
Os snacks fritos não são estaladiços	O snack é apenas para a fritadeira tradicional.	Usar snacks preparados no forno ou pincelá-los levemente com óleo para um efeito mais crocante.
O fumo branco sai do produto	Preparam-se os ingredientes gordurosos.	O fumo branco é produzido a partir do óleo recolhido no fundo do recipiente e o recipiente pode tornar-se mais quente do que o habitual. Isto não afeta o produto nem o resultado da cozedura.
	O recipiente ainda contém a gordura da utilização anterior.	Limpar bem o recipiente de cozedura após cada utilização.
As batatas fritas não são estaladiças depois da fritura ao ar	A crocância das batatas depende da quantidade de óleo e água nas batatas.	Secar bem as batatas fritas antes de adicionar o óleo.
		Cortar as batatas fritas em pedaços mais pequenos para um resultado mais estaladiço.
		Acrescentar um pouco mais de óleo para um resultado mais crocante.
		Mergulhar e enxaguar as batatas fritas com água para remover o amido.



ADVERTÊNCIA!

Perigo de queimaduras!

O produto aquece durante a operação e pode causar queimaduras. Permitir que o produto arrefeça completamente antes de cada limpeza.

INFORMAÇÃO IMPORTANTE!

Perigo de curto-circuito!

A entrada de água na carcaça pode causar um curto-circuito.

- Certifique-se de que não entrou água na caixa.
- Nunca mergulhe a unidade principal em água.

Perigo de danos!

O manuseio inadequado do produto pode danificá-lo.

- Não use agentes de limpeza agressivos, escovas com cerdas de metal ou nylon, ou ferramentas de limpeza afiadas ou metálicas, por exemplo, tesouras, cerdas de nylon ou ferramentas de limpeza afiadas ou metálicas, como facas, raspadores duros, etc. Estes podem danificar as superfícies.
- Não use utensílios de metal para limpar o recipiente e o tabuleiro.
- Não use utensílios de metal para limpar o recipiente e o tabuleiro, pois podem danificar o revestimento antiaderente.
- Não coloque o produto na lava-louças, pois isso pode danificá-lo.

Limpeza da unidade principal:

1. Desligue o cabo de alimentação antes da limpeza.
2. Permita que a unidade principal arrefeça completamente.
3. Utilize um pano húmido para limpar a unidade principal. Depois permita que todas as peças sequem completamente.
4. Se necessário, limpe as aberturas com uma escova seca para remover qualquer pó que possa ter recolhido.
5. Se necessário, limpe os elementos de aquecimento com uma escova seca para remover qualquer resíduo alimentar.

Limpeza do recipiente e do tabuleiro:

1. Retire o recipiente do aparelho.
2. Permita que o recipiente e o tabuleiro arrefeçam completamente.
3. Retire o tabuleiro do recipiente.
4. Limpe o recipiente e o tabuleiro em água quente com detergente suave e uma esponja não abrasiva.
5. Enxague e depois seque bem todas as partes.
6. Volte a colocar o tabuleiro de cozedura na panela, depois coloque o recipiente de volta na unidade principal.

Armazenamento:

Todas as peças devem estar completamente secas antes de serem armazenadas.

- Armazenar sempre o produto num local seco.
- Proteger o produto da luz directa do sol.
- Armazenar o produto de modo a que não seja acessível às crianças.

X ELIMINAÇÃO DE RESÍDUOS DE EQUIPAMENTO



Os resíduos de equipamento elétrico são uma matéria-prima secundária - não devem ser depositados no caixote do lixo doméstico, pois podem conter substâncias perigosas para a saúde humana e para o ambiente! Ajude ativamente a conservar os recursos naturais e a proteger o ambiente, entregando o seu aparelho usado no centro de reciclagem de equipamento elétrico e eletrónico usado. Por favor contacte o seu município ou retalhista de aparelhos para obter informações sobre o ponto de eliminação apropriado para os resíduos de equipamento elétrico e eletrónico.

XI GARANTIA

O produto vem com uma garantia de 3 anos. Em caso de falha, o produto deve ser devolvido à loja onde foi comprado, lembrando-se de apresentar prova de compra. O produto deve estar completo e na sua embalagem original.







XII DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE COM AS DIRETIVAS DA NOVA ABORDAGEM

Este dispositivo está em conformidade com os requisitos da directiva CEM e da directiva de baixa tensão LVD, pelo que ostenta a marca CE e é emitido com uma declaração de conformidade com as diretivas da nova abordagem.



XIII EXPLICAÇÃO DOS SIMBOLOS

<p>O símbolo indica que existe um manual de instruções na embalagem, que deve ser lido antes de ser utilizado.</p>	
<p>A marca "Ponto Verde" na embalagem significa que o importador deu uma contribuição financeira para a construção e funcionamento do sistema nacional de valorização e reciclagem de resíduos de embalagens, de acordo com os princípios decorrentes da legislação polaca e da União Europeia sobre embalagens e resíduos de embalagens.</p>	

Produto adequado para o contacto alimentar.	
Este símbolo indica que o objeto pode estar quente e não deve ser tocado sem cuidado.	
Marcação do recipiente para o qual a embalagem deve ser descartada - plástico.	
Marcação do recipiente para o qual a embalagem deve ser descartada - papel.	
Eliminar os artigos de embalagem nos recipientes apropriados.	
Designação do material de embalagem - papel.	
O produto destina-se a ser utilizado em interiores.	

XIV PRODUZIDO PARA

JOINCO POLSKA SP. Z O.O.

ul. Cybernetyki 9

02-677 Warszawa, Polska

www.joinco.pt

Wyprodukowano w RPC

Hoffen