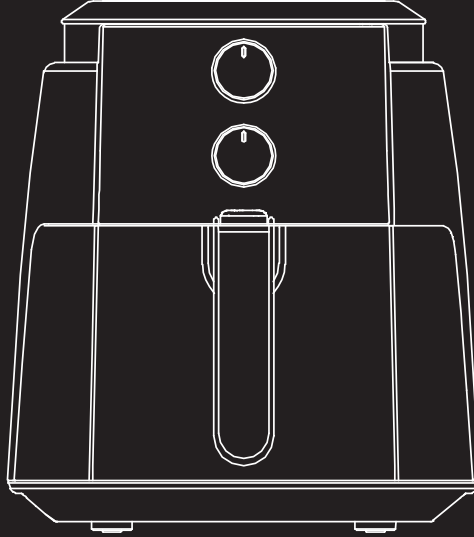


# KUMTEL®

HAF - 01



**TR** Yağsız Fritöz  
Kullanıcı Kılavuzu

**FR** Friteuse Sans Huile  
Manuel D'utilisation

**ES** Freidora Sin Aceite  
Manual De Usuario

**EN** Air Fryer  
User Manual

**RU** Безмасляная фритюрница  
Руководство по  
эксплуатации

**SA** فلابية (فريتوز) بدون زيت  
مدخست سمل ا ليد

**DE** Ölfreie-Fritteuse  
Benutzerhandbuch

**IT** Friggitrice Ad Aris Senza Olio  
Manuale D'uso



**ÖNEMLİ NOT:** Lütfen ürünü kullanmadan önce talimatların tümünü dikkatli bir şekilde okuyun. Daha sonra yardımı almak için saklayın.

**TR.....: 2 - 4**



**IMPORTANT NOTE:** Please read the manual carefully before operating your product. Retain it for future reference.

**EN.....: 5 - 7**



**WICHTIGER HINWEIS:** Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden. Bewahren Sie sie für spätere Hilfe.

**DE.....: 8 - 10**



**NOTE IMPORTANTE :** Veuillez lire attentivement toutes les consignes avant d'utiliser le produit. Conservez-le afin d'obtenir de l'aide à un temps ultérieur.

**FR.....: 11 - 13**



**ВАЖНОЕ ПРИМЕЧАНИЕ:** Пожалуйста, внимательно прочтите все инструкции перед использованием прибора. Сохраните для использования в дальнейшем.

**RU.....: 14 - 16**



**NOTA IMPORTANTE:** Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio. Conservarle per riferimento futuro.

**IT.....: 17 - 19**



**NOTA IMPORTANTE:** Por favor, antes de utilizar el producto lea detenidamente todas las instrucciones. Guárdelo para futuras consultas.

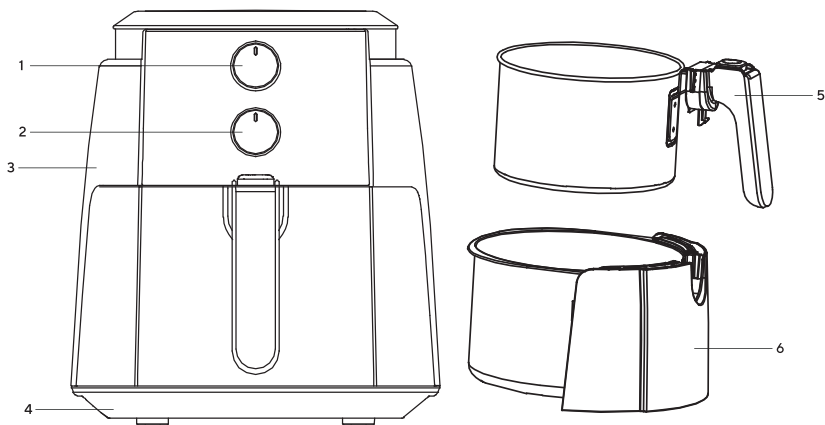
**ES.....: 20 - 22**

ملاحظة مهمة: يرجى قراءة جميع التعليمات بدقة وعناية قبل البدء بإستعمال المنتج. والإحتفاظ بها للرجوع اليها فيما بعد.



**SA.....: 23 - 26**

**Warranty Card.....: 27**



- (TR)** 1 - Zamanlayıcı Düğmesi  
2 - Termostat Düğmesi  
3 - Ana Ünite  
4 - Taban Monte Grubu  
5 - Kızartma Sepeti  
6 - Kızartma Haznesi

- (EN)** 1 - Timer Knob  
2 - Thermostat Knob  
3 - Main Unit  
4 - Base Assembly  
5 - Fried Blue  
6 - Fried Barrel

- (DE)** 1 - Timer-Taste  
2 - Thermostat-Taste  
3 - Haupteinheit  
4 - Basismontage Gruppe  
5 - Bratkorb  
6 - Brat Behälter

- (FR)** 1 - Bouton Minuterie  
2 - Bouton Thermostat  
3 - Unité Principale  
4 - Groupe de Montage de Base  
5 - Panier de Friture  
6 - Bassin de Friture

- (RU)** 1 - Кнопка таймера  
2 - Кнопка термостата  
3 - Основной корпус  
4 - Вмонтированный блок компонентов основания  
5 - Корзина для жарки  
6 - Емкость для жарки

- (IT)** 1 - Timer  
2 - Pulsante del Termostato  
3 - Unità Principale  
4 - Gruppo di Montaggio Base  
5 - Cestello di Frittura  
6 - Vasca di Frittura

- (ES)** 1 - Botón del Temporizador  
2 - Botón del Termostato  
3 - Unidad Principal  
4 - Conjunto de Montaje de Base  
5 - Cesta de Freír  
6 - Recipiente de Freír

- (SA)** 1 - ت ق و م ل ا ر ز  
2 - ة ر ا ح ل ا م ظ ن م ر ز  
3 - ة س ي ئ ر ل ا ة د ح و ل ا  
4 - ة د ع ا ق ل ا ب ي ك ر ت ة ع و م ح م  
5 - ي ل ق ل ا ة ل س  
6 - ي ل ق ل ا ن ا ز ح



## Önemli Güvenlik Talimatları

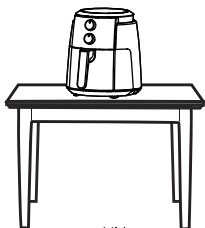
- 1- Bu cihaz yalnızca evde kullanmak üzere tasarlanmıştır. Dış mekanlarda kullanmayın.
- 2- Güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımı ile ilgili gözetim ve yönlendirme sağlanmadıkça, bu cihazın fiziksel, duyu ve zihinsel bakımdan engelli olan veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler (çocuklar dahil) tarafından kullanılması uygun değildir.
- 3- Çocukların, cihazla oynamadığından emin olmak için, çocuklar gözetim altında tutulmalıdır
- 4- Bu cihaz, evde ve aşağıdaki gibi benzer uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır:
  - Mağazalarda, ofislerde ve diğer çalışma ortamlarında personel mutfaklarında;
  - çiftlik evlerinde;
  - otellerde, motellerde ve diğer konaklama tipi ortamlarda müşteriler tarafından;
  - pansiyon tipi yerlerde.
- 5- Güç kablosunun hasar görmesi halinde herhangi bir tehlikeden kaçınmak için güç kablosu, üretici veya üreticinin yetkili servisi ya da benzer kalifiye bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- 6- Lütfen temizlik, bakım yapmadan veya yerini değiştirmeden önce ve kullanılmadığı zamanlarda cihazı kapatın ve fişini çekin.
- 7- Kullanım sırasında yüzeyleri ısınabilecektir.
- 8- Uzun süre kullanıldıktan sonra, indüksiyonlu sıcak plaka ocak gözünün ilgili ısıtma bölgesi sıcak olacaktır. Yanmayı önlemek için seramik yüzeye asla dokunmayın.
- 9- Cihazı veya herhangi bir parçasını suya veya başka bir sıvıya batırmayın.
- 10- Lütfen temizlik, bakım yapmadan veya yerini değiştirmeden önce ve kullanılmadığı zamanlarda cihazı kapatın ve fişini çekin.
- 11- İçerisinde elektrik bileşenleri ve ısıtma elemanlarını içeren dış muhafazayı asla suya batırmayın veya musluk altında durulamayın.
- 12- Elektrik çarpmasını önlemek için cihaz içerisine su veya başka sıvıların girmesine izin vermeyin.
- 13- Isıtıcı parçalarla temas etmesini önlemek için kızartılacak malzemeleri daima sepete içerisine yerleştirin.
- 14- Cihazı çalıştırırken hava giriş ve hava çıkış açıklıklarını bloke edip kapatmayın.
- 15- Tava haznesinin yağ ile doldurulması yangın çıkma tehlikesine neden olabilir.
- 16- Çalışırken asla cihazın iç kısmına dokunmayın.
- 17- Elektrik kablosunu sıcak yüzeylerden uzak tutun.
- 18- Tehlikeli bir duruma yol açmamak için bu cihazı asla harici bir zamanlayıcı anahtara veya cihazdan ayrı bir uzaktan kumanda açma/kapama sistemine bağlamayın.
- 19- Sıcak hava ile kızartma işlemi esnasında hava çıkış açıklıklarından sıcak buhar çıkar. Ellerinizi ve yüzünüzü buhardan ve hava çıkış açıklıklarından güvenli bir mesafede tutun. Ayrıca tavayı cihazdan çıkarırken de sıcak buhar ve havaya karşı dikkatli olun.
- 20- Cihazdan siyah duman çıktığını görürseniz derhal fişini çekin. Tavayı cihazdan çıkarmadan önce duman yayılmasının durmasını bekleyin.
- 21- Bu cihaz, 8 yaş ve üzerindeki çocuklar ve fiziksel, duyuusal veya zihinsel kısıtlamaya sahip veya deneyim ve bilgi yoksunu kişiler tarafından gözetim altında tutulmaları veya cihazın güvenli kullanımı hakkında talimatlar verilmesi ve tehlikelerini anlamaları şartıyla kullanılabilir. Çocukların cihazla oynamasına izin verilmemelidir. Temizleme ve kullanıcı bakımı, 8 yaşından büyük ve gözetim altında bulunan çocuklar tarafından yapılabilir.
- 22- Cihazı ve kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği bir yerde tutun.

Model	Gerilim	Frekans	Güç
HAF - 01	220-240V~	50/60HZ	1500W

### Kullanım Talimatı

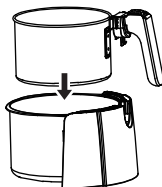
Ürünün parça görselleri için bkz: Sayfa 1

### Hazırlama



şekil 1

Ürün, düz bir masa (Şekil 1) üzerine sağlam/dengeli bir şekilde yerleştirilmeli, güç kablosu prize takılacak kadar yeterli uzunlukta olmalı ve ürünün etrafındaki yeterli hava sirkülasyonda bulunmalı ve yakın yerlerde yanıcı cisimler bulunmamalıdır.

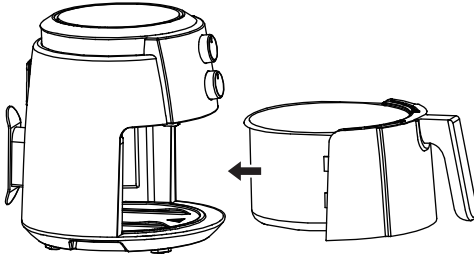


şekil 2

Farklı konfigürasyonlara uygun olarak hazne tertibatını (Şekil 2) yerine takın, ardından Ana ünite içerisine (Şekil 3) sürün.

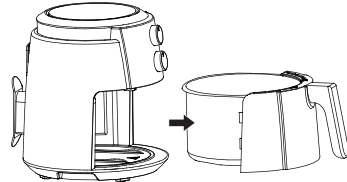
## Kızartma Sepeti İçin İpuçları

Kızartma sepeti ve kızartma haznesini monte ederken, metal kenetlenme sesi montajın yerine oturduğunu kanıtlayacaktır.



şekil 3

Pişirilecek malzemeleri yerleştirmeden önce makineyi 3-5 dakika önceden ısıtın, pişirme etkisi daha iyi olacaktır.

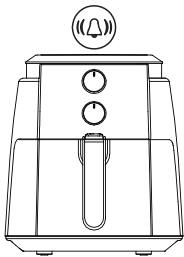


## Talimatlar

- 1- Makineyi çalıştırdıktan sonra, makinenin ısınma işlemini gerçekleştirmek için sıcaklık düğmesini 200 ° C konumuna ve zaman düğmesini 3-5 dakikaya ayarlayın.
- 2- Ön ısıtma tamamlandıktan sonra bir elinizle makinenin üst kısmını tutun ve diğer elinizle kızartma hazne kolunu tutarak hazneyi dışarı doğru çekin. Hazne, sabit/düz bir masa üzerine yerleştirilmelidir.
- 3- Malzemeleri kızartma haznesi üzerindeki sepetin üzerine koyun.
- 4- Kızartma haznesini makinenin içine sürün, düğmeyle malzemenin ilgili pişirme sıcaklığını ve süresini seçin ve malzemeleri ısıtıp pişirin.
- 5- Zamanlayıcıdan gelecek "ding" sesi sonrası ısıtma tamamlanır. Yemek hazır olduğunda fişini çekin. Kızartma haznesini dikkatlice çıkarın, masanın üzerine düz bir şekilde koyun ve ardından pişmiş yiyecekleri çıkarmak için yardımcı araçları (yemek çubukları gibi) kullanın.



**Not:** Hazne tam olarak içeri sürülmediğinde, mikro anahtarı tetiklemez, bu durumda makine kapalı durumda kalmaya devam edip çalışmayacaktır. Bu durumda, yalnızca hazneyi tam olarak içeri sürmeniz gerekecektir.



## Zamanlayıcı İçin İpuçları

Düğmedeki ölçüğü OFF/KAPALI konumundan 30 derece kadar çevirince (yaklaşık 10 dakika için) ayarlanmış olursunuz, 30 dereceden fazla istenen değere ayarlayabilirsiniz.

- ⚠ Cihazı dikkatli taşıyın ve buharla veya kızartma haznesinin çıkmasıyla veya yağ veya sıcak yiyeceklerle yanmamak için masanın üzerine düz olarak koymayı unutmayın. Yiyecekleri çıkarma sürecinde, yardımcı olması için yardımcı aletlerin (yemek çubukları gibi) kullanılması önerilir.
- 🔒 Bu düğme sadece soğukken iç hazneyi çıkarmak veya takmak için kullanılır. Pişirirken düğme ve çevresi çok sıcak olacaktır, lütfen dokunmayın.

## Ayarlar

Aşağıdaki tablo, size malzemelerin temel ayarlarını seçme konusunda yardımcı olacaktır.

Menüler	Sıcaklık (CC)	Süre
Buz Çözme	80	5-10
Dondurulmuş kızartmalı patates	180	15-17
Tavuk Kanadı	180	15-19
Tavuk Budu	180	20-24
Et	200	10-14
Karides	180	8-12
Balık	180	13-17
Kek	180	8-10

## Not:

Bu ayarların genel ayarlar olduğunu unutmayın. Yiyecek malzemelerin menşei, ebadı, şekli ve markası değişiklik gösterebileceğinden malzemeleriniz için bu ayarların en iyi ayar oldukları konusunda garanti veremeyiz.

## Isı Hatırlatması

- İlk kullanım 10 dakika kuru çalıştırma gerektirir. Kuru çalıştırma işlemi sırasında az miktarda beyaz duman veya koku görülebilir, bu normaldir. Panik Yapmayın.
- Ürün çalışmadan önce, arızayı önlemek için lütfen kızartma haznesi veya kızartma sepetinin yerinde olup olmadığını kontrol edin.
- Ürünün arızalı olduğunu fark ederseniz, lütfen kullanmayı bırakın ve hemen servis departmanımızla iletişime geçin.
- Lütfen makinede bir bütün olarak kızartma kabı ve kızartma sepetinin ve kızarmış haznesini birlikte kullanın ve ayrı ayrı kullanmaktan kaçının.
- Kullandıktan sonra, güç fişini çıkarın ve hareket ettirmeden önce fritözün tamamen soğumasını bekleyin.

## Temizlik ve Bakım

- Lütfen tutuşmaları önlemek için yağsız fritözü temizleyin.
- Kullandıktan sonra, kaplamanın yemek artıkları yağının aşındırması nedeniyle hasar görmesini önlemek için lütfen kızartma kabı, kızartma sepetinin ve kızarmış haznesini zamanında temizleyin.
- Makineye ve sağlığınıza zarar gelmesini önlemek için güçlü aşındırıcı temizleyiciler kullanmayın.
- Yağsız fritözü silmek için yumuşak, temiz bir bez kullanın. Kısa devreye ve yangına neden olabilecek suyun yağsız fritöze girmesini önlemek için lütfen yağsız fritözü temizlerken için aşırı ıslak bezler kullanmayın.
- Lütfen yağsız fritözü temizlemek için bulaşık makinesi gibi başka temizlik ekipmanı kullanmayın, aksi takdirde hasara neden olabilir ve kullanımı olumsuz etkileyebilir.
- Kızartma tas ve haznesini temizlemek için ph nötr deterjan veya temiz su kullanın.
- Kızartma kabı ve kızartma sepetinin ve kızartma haznesini temizlerken çizilmeyi önlemek için sert ve keskin nesnelere (tel bilyalar, bıçaklar vb.) kullanmayın.



## Çevresel Koruma

Elektrikli ürünler evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır. Hizmet ömrünün sonunda, cihaz, elektrikli ve elektronik ekipmanın geri dönüşümü için bir toplama noktasına uygun şekilde teslim edilmelidir. Eski cihazların geri dönüştürülmesi ile doğal kaynaklarımızın korunmasına önemli bir katkı sağlıyor ve çevreye duyarlı ve sağlıklı bir şekilde bertaraf edilmelerini sağlıyorsunuz.



## Important Safeguards

- 1- This appliance is for household use only. Do not use outdoors.
- 2- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- 3- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 4- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - Staff kitchen areas in shops, office and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments;
- 5- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- 6- Please turn off and unplug the appliance before cleaning, maintenance or relocation and whenever it is not in use.
- 7- After being used for a long time, the corresponding heating zone of the induction hotplate is still hot. Never touch the ceramic surface to avoid burning.
- 8- Do not immerse any part of the appliance in water or other liquid.
- 9- Cihazı veya herhangi bir parçasını suya veya başka bir sıvıya batırmayın.
- 10- Please turn off and unplug the appliance before cleaning, maintenance or relocation and whenever it is not in use.
- 11- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse under the tap.
- 12- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- 13- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- 14- Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.
- 15- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- 16- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- 17- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- 18- Never connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system in order to avoid a hazardous situation.
- 19- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- 20- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.
- 21- 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. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- 22- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Model	Voltage	Frequency	Power
HAF - 01	220-240V~	50/60HZ	1500W

### Instructions for Use

For product part images see: **Page 1**

#### Preparation

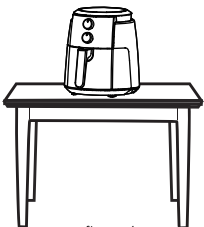


figure 1

The product should be stably placed on a flat table (Figure 1), so that the power cord has a sufficient length to be plugged into the socket, and the air around the product should be kept in circulation, and should not be close to flammable items.

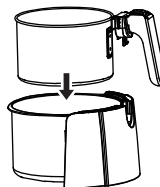


figure 2

According to different configurations install the barrel assembly (Figure 2), then push it into the Main unit (Figure 3).

## Tips for Fried Blue

When assembling fried blue and fried barrel, the sound of metal duckies proves that the assembly is in place.

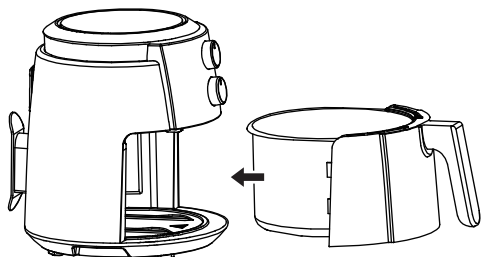
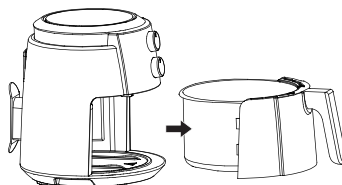


figure 3

Before placing ingredients, preheat the machine for 3-5 minutes, the cooking effect will be better.

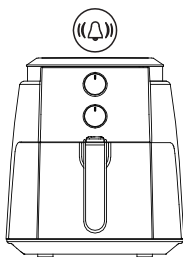


## Instructions

- 1- After the machine is powered on, adjust the temperature knob to the 200 °C position and the time knob to 3-5 minutes to complete the warm-up operation of the machine.
- 2- After the preheating is completed, hold the top of the machine with one hand, and pull the barrel out by holding the handle of the barrel with the other hand. The barrel must be placed on a stable table.
- 3- Put the ingredients on the bakware in the fried barrel.
- 4- Push the fryer into the machine, select the corresponding cooking temperature and time by the knob, and cook and heat the ingredients.
- 5- After the timer "ding", the heating is completed. When the food is ready, unplug it. Take out the fryer carefully, lay it flat on the table, and then use the auxiliary tools (such as chopsticks) to remove the cooked food.



**Note:** When the drum is not fully advanced, the micro-switch is not triggered, the machine is in the state of power off the barrel, and it will not work. At this time, you only need to fully push the drum.



## Tips for Timer

If you set the scale within 30 degrees (about 10 mins) from the OFF position, roll to more than 30 degrees and then adjust to the required scale.

⚠ Handle with care and remember to lay it flat on the table to avoid being burned by steam or dumping the fryer, or burned by oil or hot food. In the process of removing food, it is recommended to use auxiliary tools (such as chopsticks) to assist.

🔒 This is cold button. When only cooking, used to pull the button out or insert it. The surrounding inner barrel are very hot when hot, please don't touch!

## Settings

This table below helps you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare.

Menus	Temperature (°C)	Time (min.)
Defrost	80	5-10
Frozen fries	180	15-17
Chicken wing	180	15-19
Chicken legs	180	20-24
Meat	200	10-14
Shrimp	180	8-12
Fish	180	13-17
Cake	180	8-10

## Note:

Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.



### Warm Reminder

- The first use requires 10 minutes of dry burning. A small amount of white smoke or odor may appear during the dry burning process, which is normal. Do not panic.
- Before the product works, please check whether the bakeware or fried blue is in place to avoid malfunction.
- If you find that the product is malfunctioning, please stop using it and contact our service department immediately.
- Please use the bakeware or fried blue and fried barrel together in the whole machine, and avoid using them separately.
- After using, unplug the power plug and allow the air fryer to cool completely before moving.

### Cleaning and Maintenance

- Please clean the air fryer to prevent it from being burned.
- After using, please clean the bakeware or fried blue and fried barrel in time to avoid the damage of the coating due to the erosion of food residue oil.
- Do not use strong abrasive cleaners to prevent damage to the machine and your health.
- Use a soft, clean cloth to wipe the air fryer. Please do not use an over-wet cloth to clean the air fryer, to prevent water from entering the air fryer, which may cause short circuit and fire.
- Please do not use other cleaning equipment such as a dishwasher to clean the air fryer, otherwise it may cause damage and affect the use.
- Use neutral detergent or clean water to clean the frying pans and drums.
- Please do not use hard and sharp items (such as wire balls, blades, etc.) to clean the bakeware or fried blue and fried barrel to prevent scratching.



The appliance must not be disposed of with regular household waste. At the end of its service life, the appliance must be properly delivered to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By Collection and recycling of old appliances, you are making an important contribution to the conservation of our natural resources and provide for environmentally sound and healthy disposal.



## Wichtige Sicherheitsanweisungen

- 1- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Im Freien nicht verwenden.
- 2- Sofern keine Aufsicht und Anleitung bezüglich der Verwendung des Geräts durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person bestehen, ist dieses Gerät für Personen (einschließlich Kinder) nicht geeignet, die körperlich, sensorisch und geistig beeinträchtigt sind oder über keine Erfahrung und Kenntnisse verfügen.
- 3- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- 4- Dieses Gerät ist für den Einsatz zu Hause und in ähnlichen Anwendungen konzipiert:
  - In Küchenbereichen in Geschäften, in Büros und in anderen Arbeitsumgebungen
  - In Bauernhäusern;
  - Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Unterkünften;
  - Bett- und Frühstücksorte.
- 5- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss das Netzkabel, um Gefahren zu vermeiden, durch ein spezielles Kabel oder eine spezielle Baugruppe ersetzt werden, die vom Hersteller oder vom autorisierten Dienst des Herstellers oder einer ähnlich qualifizierten Person bezogen wurde.
- 6- Bitte schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie es reinigen, warten oder umziehen und wenn Sie es nicht verwenden.
- 7- Dessen Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.
- 8- Nach längerem Gebrauch ist die entsprechende Heizzone der Induktionskochplatte heiß. Berühren Sie niemals die Keramikoberfläche, um Verbrennungen zu vermeiden.
- 9- Tauchen Sie das Gerät oder einen Teil davon nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- 10- Bitte schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie es reinigen, warten oder umziehen und wenn Sie es nicht verwenden.
- 11- Tauchen Sie das äußere Gehäuse mit elektrischen Bauteilen und Heizelementen niemals in Wasser und spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn ab.
- 12- Um einen Stromschlag zu vermeiden, lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät gelangen.
- 13- Legen Sie die zu frittierenden Zutaten immer in den Korb, um den Kontakt mit den Heizteilen zu vermeiden.
- 14- Decken Sie die Lufteinlass- und Luftauslassöffnungen während des Betriebs des Geräts durch Blockieren nicht ab.
- 15- Das Befüllen der Pfannenkammer mit Öl kann zu Brandgefahr führen.
- 16- Berühren Sie niemals das Innere des Geräts während des Betriebs.
- 17- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- 18- schließen Sie dieses Gerät niemals an einen externen Zeitschalter oder an ein vom Gerät getrenntes Ein / Aus-System für die Fernbedienung an, um eine gefährliche Situation zu vermeiden.
- 19- Während des Heißluftbratvorgangs tritt heißer Dampf aus den Luftauslassöffnungen aus. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in sicherem Abstand von den Dampf- und Luftauslassöffnungen. Achten Sie auch auf heißen Dampf und Luft, während Sie die Pfanne vom Gerät nehmen.
- 20- Wenn schwarzer Rauch aus dem Gerät austritt, ziehen Sie sofort den Netzstecker. Warten Sie, bevor Sie die Pfanne vom Gerät nehmen, bis die Rauchentwicklung aufgehört hat.
- 21- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die Gefahren verstehen. Lassen Sie die Kinder nicht mit dem Gerät zu spielen. Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer kann von Kindern über 8 Jahren und unter Aufsicht durchgeführt werden.
- 22- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

Modell	Spannung	Frequenz	Leistung
HAF - 01	220-240V~	50/60HZ	1500W

### Gebrauchsanweisung

Produktteilbilder siehe: Seite 1

### Vorbereitung

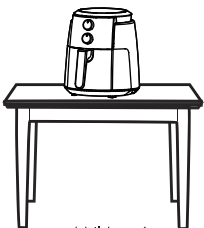


abbildung 1

Das Produkt sollte fest / stabil auf einem flachen Tisch platziert werden (Abbildung 1). Das Netzkabel muss lang genug sein, um in die Steckdose eingesteckt zu werden und es sollte eine ausreichende Luftzirkulation um das Produkt vorhanden sein sowie sollten sich keine brennbaren Gegenstände in unmittelbarer Nähe befinden.

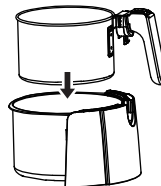


abbildung 2

Setzen die Behältereinrichtung in ihre Position entsprechend den verschiedenen Konfigurationen (Abb.2), Schieben Sie es dann in die Haupteinheit (Abb. 3).

## Tipps für den Bratkorb

Bei der Montage des Bratkorb und der Bratkammer beweisen metallische Verriegelungsgeräusche, dass die Baugruppe eingerastet ist.

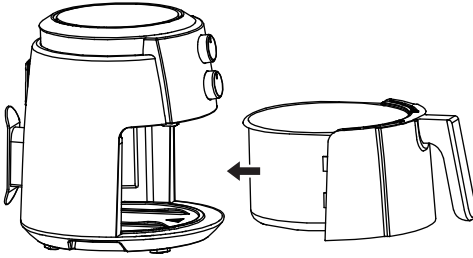
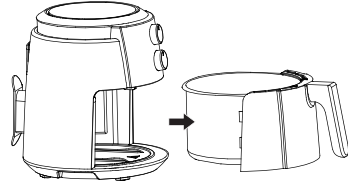


abbildung 3

Heizen Sie die Maschine 3-5 Minuten vor, bevor Sie die zu kochenden Zutaten einlegen, der Kocheffekt wird besser sein.



## Anweisungen

- 1- Stellen Sie nach dem Starten der Maschine den Temperaturregler auf 200 °C und den Zeitregler für 3-5 Minuten ein, um das Aufwärmen der Maschine durchzuführen.
- 2- Halten Sie die Oberseite der Maschine nach dem Vorheizen mit einer Hand fest und ziehen Sie den Trichter heraus, während Sie mit der anderen Hand den Bratbehälter-Griff halten. Der Behälter sollte auf einen stabilen / flachen Tisch gestellt werden.
- 3- Legen Sie die Zutaten auf den Korb auf dem Fritteuse-Topf.
- 4- Schieben Sie den Bratbehälter in die Maschine, wählen Sie mit dem Knopf die entsprechende Kochtemperatur und -zeit der Zutaten aus und erhitzen und kochen Sie die Zutaten.
- 5- Nach dem "Klingeln" des Timers ist der Heizvorgang abgeschlossen. Wenn die Zutat fertiggekocht ist, ziehen Sie den Netzstecker. Entfernen Sie den Bratbehälter vorsichtig, legen Sie ihn flach auf den Tisch und verwenden Sie dann Hilfsmittel (z. B. Essstäbchen), um gekochte Zutaten herauszunehmen.



**Hinweis:** Wenn der Behälter nicht vollständig eingesetzt ist, wird der Mikroschalter nicht ausgelöst, in diesem Fall bleibt die Maschine ausgeschaltet und funktioniert nicht. Sie müssen nur den Behälter vollständig einfahren lassen.

## Tipps für den Timer

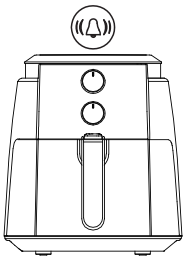
Sie stellen die Skala auf der Taste ein, indem Sie sie um 30 Grad aus der AUS-Position drehen (ca. für 10 Minuten). Sie können auf den gewünschten Wert mehr als 30 Grad einstellen.



Benutzen Sie das Gerät vorsichtig und beachten Sie darauf, es flach auf den Tisch zu legen, um zu vermeiden, dass es durch Dampf oder die Pfanne oder mit Öl oder heißen Speisen verbrannt wird. Es wird empfohlen, Hilfsmittel (wie Essstäbchen) zu benutzen, um den Prozess beim Herausnehmen der Zutaten zu unterstützen



Mit dieser Taste werden die Innenbehälter nur im kalten Zustand entfernt oder eingesetzt. Der Knopf und dessen Umgebung werden beim Kochen sehr heiß, bitte nicht anfassen.



## Einstellungen

Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Materialien.

Menüs	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)
Auftauen	80	5-10
Gefrorene Bratkartoffeln	180	15-17
Hühnerflügel	180	15-19
Hühnerbeine	180	20-24
Fleisch	200	10-14
Krevette	180	8-12
Fisch	180	13-17
Keks	180	8-10



## Hinweis:

Beachten Sie darauf, dass diese Einstellungen allgemeine Einstellungen sind. Da Herkunft, Größe, Form und Marke von Lebensmitteln variieren können, können wir nicht garantieren, dass diese Einstellungen für Ihre Zutaten am besten geeignet sind.

## Hitzeerinnerung

- Der erste Gebrauch erfordert einen Trockenlauf von 10 Minuten. Während des Trockenlaufbetriebs kann eine kleine Menge weißer Rauch oder Geruch auftreten. Das ist normal. Keine Panik.
- Überprüfen Sie bitte, bevor das Produkt funktioniert, ob die Bratbehälter oder der Bratkorb vorhanden sind, um Fehlfunktionen zu vermeiden
- Wenn Sie feststellen, dass das Produkt defekt ist, verwenden Sie es bitte nicht mehr und wenden Sie sich sofort an unsere Serviceabteilung.
- Bitte benutzen Sie den Fritteuse Topf und den Bratkorb sowie den Bratbehälter zusammen als Ganzes in der Maschine und vermeiden Sie es, sie separat zu verwenden
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker und warten Sie, bis die Fritteuse vollständig abgekühlt ist, bevor Sie sie bewegen.

## Reinigung und Wartung

- Bitte reinigen Sie die Ölfreie-Fritteuse, um eine Entzündung zu vermeiden
- Reinigen Sie nach dem Gebrauch den Fritteuse Topf und den Bratkorb sowie den Bratbehälter rechtzeitig, um Schäden an der Beschichtung durch Ätzen von Speiseresten zu vermeiden.
- Benutzen Sie keine starken Scheuermittel, um Schäden an der Maschine und Ihrer Gesundheit zu vermeiden.
- Wischen Sie die Ölfreie-Fritteuse mit einem weichen, sauberen Tuch ab. Verwenden Sie zum Reinigen der Ölfreie-Fritteuse keine übermäßig feuchten Tücher, um zu verhindern, dass Wasser in die ölfreie Fritteuse gelangt, was zu Kurzschlüssen und Bränden führen kann.
- Bitte benutzen Sie keine anderen Reinigungsgeräte wie einen Geschirrspüler, um die Ölfreie-Fritteuse zureinigen, andernfalls kann es zu Schäden kommen und die Benutzung beeinträchtigen.
- Benutzen Sie ein pH-neutrales Reinigungsmittel oder sauberes Wasser, um die Bratschalen und Bratbehälter zu reinigen.
- Benutzen Sie keine harten und scharfen Gegenstände (Drahtkugeln, Messer usw.) beim Reinigen des Fritteuse Topfs und des Bratkorbs sowie des Bratbehälters, um Schäden an der Beschichtung durch Ätzen von Speiseresten zu vermeiden.

## Umweltschutz



Elektrische Produkte dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Am Ende seiner Lebensdauer muss das Gerät ordnungsgemäß an eine Sammelstelle zum Wiederverwerten von elektrischen und elektronischen Geräten übergeben werden. Durch das Wiederverwerten alter Geräte leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer natürlichen Ressourcen und stellen sicher, dass diese umweltfreundlich und gesund entsorgt werden.



## Consignes De Securite Importantes

- 1- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. N'utilisez pas l'appareil en milieu extérieur.
- 2- Cet appareil ne convient pas à une utilisation par des personnes (y compris des enfants) souffrant de handicaps physiques, sensoriels et mentaux, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne bénéficie d'une supervision et de conseils concernant l'utilisation de l'appareil.
- 3- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 4- Cet appareil est conçu pour un usage domestique et les applications similaires suivantes:
  - dans les magasins, bureaux, d'autres environnements de travail et les cuisines de personnel;
  - dans les maisons de ferme;
  - dans les hôtels, les motels et d'autres type d'hébergement par des clients;
  - dans les lieux en type de chambres d'hôtes.
- 5- Le cordon d'alimentation doit être rechargé par le fabricant ou le service compétent du fabricant ou une personne autorisée similaire pour éviter tout danger s'il est en endommagé.
- 6- Veuillez éteindre l'appareil et débrancher la fiche électrique avant de faire un nettoyage, un entretien ou de le déplacer et si ne vous ne l'utilisez pas.
- 7- Ses surfaces peuvent être chauffées lors de l'utilisation.
- 8- La zone de chauffage correspondante de la plaque chauffante à induction sera chaude après une longue utilisation. Ne touchez jamais sur la surface céramique pour éviter la blessure.
- 9- Ne plongez pas l'appareil ou toute une pièce de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- 10- Veuillez éteindre l'appareil et débrancher la fiche électrique avant de faire un nettoyage, un entretien ou de le déplacer lors qu'il n'est pas utilisé.
- 11- Ne plongez jamais le boîtier extérieur contenant les composants électriques et les éléments chauffants dans l'eau et ne le rincez jamais sous le robinet.
- 12- Ne laissez pas l'eau ou d'autres liquides pénétrer dans l'appareil pour éviter le choc électrique.
- 13- Insérez toujours les ingrédients à frire à l'intérieur du panier pour éviter le contact avec les pièces chauffantes.
- 14- Ne fermez pas les ouvertures d'entrée d'air et de sortie d'air en bloquant lors du fonctionnement de l'appareil.
- 15- Le remplissage du bassin avec de l'huile peut entraîner un risque d'incendie.
- 16- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant son fonctionnement.
- 17- Tenez le cordon d'alimentation éloigné des surfaces chaudes.
- 18- Ne connectez jamais cet appareil à un interrupteur de minuterie externe ou à un système marche / arrêt de commande à distance séparé de l'appareil pour éviter une situation dangereuse.
- 19- La vapeur chaude sort des ouvertures de sortie d'air pendant le processus de friture à air chaud. Tenez vos mains et votre visage à une distance de sécurité des ouvertures de sortie de vapeur et d'air. Soyez prudent contre la vapeur et l'air chauda lorsque vous tirez le bassin de l'appareil.
- 20- Débranchez immédiatement la fiche électrique si vous voyez qu'une fumée noire sort de l'appareil. Attendez que l'émission de fumée cesse avant de retirer le bassin de l'appareil.
- 21- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des limitations physiques, sensorielles ou mentales ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient supervisés ou aient reçu des instructions sur l'utilisation sûre de l'appareil et comprennent les dangers. Les enfants ne doivent pas être autorisés à jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur peuvent être effectués par des enfants de plus de 8 ans et sous surveillance.
- 22- Gardez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Modèle	Tension	Fréquence	Puissance
HAF - 01	220-240V~	50/60HZ	1500W

### Instructions d'Utilisation

Pour les images des pièces du produit, voir: **Page 1**

#### Préparations

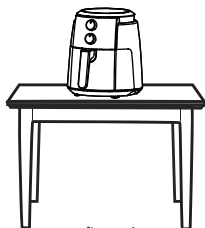


figure 1

Le produit doit équitablement être placé sur une table plate (Figure 1) d'une manière sûre et équilibrée, le câble de puissance doit avoir une longueur suffisante autant qu'il peut brancher sur la prise électrique et il doit y avoir une circulation d'air suffisante autour du produit et il ne doit y avoir aucun objet inflammable à proximité.

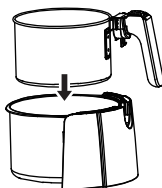


figure 2

Placez l'assemblage de bassin (Figure 2) conformément aux configurations différentes et puis poussez vers l'intérieur de l'unité principale (Figure 3).

## Astuces Pour le Panier de Friture

Le son de verrouillage métallique prouvera que l'assemblage est en place en faisant le montage du panier de friture et du bassin de friture.

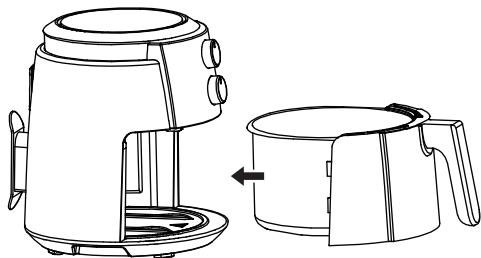
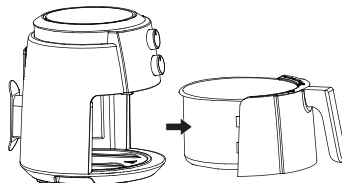


figure 3

Préchauffez l'appareil pendant 3-5 minutes avant de placer les ingrédients à cuire, l'effet de cuisson sera mieux.



## Instructions

- 1- Réglez le bouton de température à la position de 200 ° C et le bouton de minuterie à 3-5 minutes pour effectuer le préchauffage de l'appareil après avoir démarré.
- 2- Tenez la partie supérieure de l'appareil d'une main et retirez le bassin vers l'extérieur en tenant la poignée du bassin de l'autre main après que le préchauffage soit terminé. Le bassin doit être placé sur une table stable/plane.
- 3- Mettez les ingrédients sur le panier au dessus du bassin de friture.
- 4- Poussez le bassin de friture vers l'intérieur de l'appareil, choisissez la température et le temps de cuisson de l'ingrédient à l'aide du bouton et réchauffez et faites cuire les ingrédients.
- 5- Le chauffage est terminé après le son «ding» de la minuterie. Débranchez la fiche électrique lorsque le plat est prêt. Retirez attentivement le bassin de friture, placez-le sur la table d'une manière plate et puis utilisez des outils auxiliaires (comme des baguettes) pour retirer les aliments cuits.



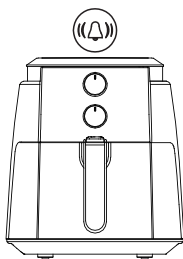
**Note:** Le bassin ne déclenche pas le micro-interrupteur s'il n'est pas complètement rentré, l'appareil ne fonctionne pas et reste éteint. Dans ce cas là, vous devez pousser complètement le bassin vers l'intérieur.

## Astuces Pour la Minuterie

Vous réglez l'appareil (10 minutes d'environ) si vous retournez la mesure sur le bouton jusqu'à 30 degrés à partir de la position ARRÊT. Vous pouvez régler la température plus de 30 degrés à la valeur souhaitée

⚠ Transportez attentivement l'appareil et n'oubliez pas de placer l'appareil sur la table de façon plate pour éviter d'être brûlé par la vapeur ou le bassin de friture ou à cause de l'huile ou des aliments chauds. Il est recommandé d'utiliser des outils auxiliaires (comme des baguettes) pour aider au processus de retrait des aliments.

🔑 Ce bouton est seulement utilisé pour retirer ou installer la cuve intérieure lorsqu'elle est froide. Le bouton et la zone environnante seront très chauds pendant la cuisson, veuillez ne pas toucher sur le bouton.



## Avertissements

Le tableau ci-dessous vous aidera pour choisir les mesures de base des ingrédients.

Menus	Température (C)	Temps (mn.)
Décongélation	80	5-10
Pommes de terre frites surgelées	180	15-17
Aile de poulet	180	15-19
Cuisses de poulet	180	20-24
Viande	200	10-14
Crevette	180	8-12
Poisson	180	13-17
Cake	180	8-10

## Remarqueot:

Gardez à l'esprit que ces paramètres sont des indications.

Comme les ingrédients diffèrent par leur origine, leur taille, leur forme ainsi que la marque, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage de vos ingrédients.

## Rappel de Température

- La première utilisation nécessite 10 minutes de marche à sec. Une petite quantité de fumée blanche ou d'odeur peut apparaître pendant le fonctionnement à sec, c'est normal. Ne paniquez pas.
- Vérifiez que le bassin de friture ou le panier de fritures est en place avant de faire fonctionner le produit pour éviter tout dysfonctionnement.
- Veuillez laisser l'utilisation de l'appareil si vous apercevez que le produit est en panne et contacter immédiatement notre département de service.
- Veuillez utiliser ensemble la cuve de friture, le panier de friture et le bassin de friture dans la machine et évitez de les utiliser séparément.
- Débranchez la fiche électrique après utilisation et attendez que la friteuse soit complètement refroidi avant de la déplacer.

## Nettoyage et Entretien

- Veuillez nettoyer la friteuse sans huile pour éviter l'inflammation.
- Veuillez nettoyer la cuve de friture, le panier de friture, le bassin de friture à temps pour éviter que le revêtement ne soit endommagé par l'érosion de l'huile résiduelle alimentaire après utilisation.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs puissants pour éviter d'endommager la machine et votre santé.
- Utilisez un chiffon doux et propre pour essuyer la friteuse sans huile. Veuillez ne pas utiliser de chiffons excessivement humides pour nettoyer la friteuse sans huile. Pour empêcher l'eau de pénétrer dans la friteuse sans huile, car cela peut provoquer un court-circuit et un incendie.
- Veuillez ne pas utiliser d'autres équipements de nettoyage tels qu'un lave-vaisselle pour nettoyer la friteuse sans huile, sinon cela peut endommager l'appareil et affecter négativement l'utilisation de l'appareil.
- Utilisez un détergent au pH neutre ou de l'eau propre pour nettoyer la cuve et le bassin de friture.
- N'utilisez pas d'objets durs ou tranchants (boules métalliques, couteaux, etc.) pour éviter de rayer lors du nettoyage de la cuve de friture, du panier de friture et du bassin de friture.



## Protection de l'Environnement

Les produits électriques ne doivent pas être mis au rebut ensemble avec les ordures ménagères. L'appareil doit correctement être livré à un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques à la fin de sa durée de vie. Vous faites une importante contribution avec le recyclage des anciens appareils à la protection de nos ressources naturelles et vous vous assurez qu'ils éliminent d'une manière sensible à la protection de l'environnement et sain.



## ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- 1- Данный прибор предназначен только для бытового использования. Не используйте его на открытом воздухе.
- 2- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с физическими, сенсорными и умственными отклонениями или отсутствием опыта и знаний, если только они не находятся под присмотром и контролем лица, ответственного за их безопасность, и не получают от него указаний относительно использования этого прибора.
- 3- Необходимо следить за тем, чтобы дети не играли с этим устройством.
- 4- Данный прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных целях, указанных ниже:
  - На кухнях для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
  - На фермерских хозяйствах;
  - Клиентами в гостиницах, отелях и других местах проживания;
  - В местах проживания пансионного типа.
- 5- В случае повреждения шнура питания во избежание опасности его замену должен производить производитель или его авторизованный сервисный агент или аналогичный квалифицированный специалист.
- 6- Перед чисткой, обслуживанием или переездом, а также в случае, если устройство не используется, пожалуйста, выключайте прибор и отсоединяйте его от сети.
- 7- Во время использования поверхности прибора могут нагреваться.
- 8- После длительной эксплуатации прибора соответствующая зона нагрева индукционной конфорки будет нагреваться. Во избежании ожога, никогда не прикасайтесь к керамической поверхности.
- 9- Не погружайте прибор или любую его часть в воду или любую другую жидкость.
- 10- Пожалуйста, выключайте и отсоединяйте прибор от сети перед чисткой, обслуживанием или перемещением, а также когда он не используется.
- 11- Никогда не погружайте в воду и не ополаскивайте под краном наружный корпус прибора, содержащий электрические компоненты и нагревательные элементы.
- 12- Во избежание поражения электрическим током не допускайте попадания воды и других жидкостей внутрь прибора.
- 13- Всегда помещайте ингредиенты для жарки в корзину во избежание контакта с нагревательными элементами.
14. Не блокируйте и не перекрывайте отверстия
- 14- Не блокируйте и не перекрывайте отверстия для входа и выхода воздуха во время работы прибора.
- 15- Заполнение маслом жарочной камеры может привести к возникновению пожара.
- 16- Никогда не прикасайтесь к внутренним частям устройства во время работы.
- 17- Держите шнур питания вдали от горячих поверхностей.
- 18- Никогда не подключайте это устройство к внешнему таймеру или системе включения / выключения дистанционного управления отдельно от устройства, чтобы избежать опасной ситуации.
- 19- Во время жарки горячим воздухом через отверстия для выпуска воздуха выходит горячий пар. Держите руки и лицо на безопасном расстоянии от пара и отверстий для выпуска воздуха. Также будьте осторожны с горячим паром и воздухом, когда вынимаете жарочную камеру из прибора.
- 20- Если вы видите, что из устройства выходит черный дым, немедленно отключите его от сети. Подождите, пока прекратится дымообразование, прежде чем снимать кастрюлю с прибора.
- 21- Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под наблюдением или инструктированы относительно безопасного использования прибора и понимают связанные опасности. Не разрешайте детям играть с устройством. Дети не должны производить чистку и техническое обслуживание, если они не старше 8 лет и находятся под присмотром взрослых.
- 22- Храните прибор и шнур питания в недоступном для детей младше 8 лет.

Модель	Напряжение	Частота	Мощность
NAF - 01	220-240 В	50/60 Гц	1500 Вт



## Электрические характеристики

Изображения деталей продукта см. **На странице 1.**

## Подготовка к работе

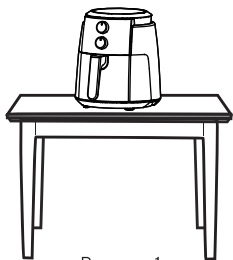


Рисунок 1

Прибор следует поместить на ровную поверхность стола (Рис. 1) устойчивым/стабильным способом, при этом шнур питания должен иметь достаточную длину, чтобы его можно было подключить к сети, вокруг прибора должна быть обеспечена достаточная циркуляция воздуха, а в непосредственной близости от него не должны находиться легковоспламеняющиеся предметы.

В соответствии с различными конфигурациями установите модуль с емкостью для жарки (Рис. 2), после чего вставьте его в основной корпус (Рис. 3).

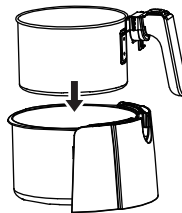


Рисунок 2

## Советы по корзине для жарки

Во время установки корзины и емкости для жарки характерный металлический звук фиксации будет свидетельствовать о том, что установка этих компонентов завершена.

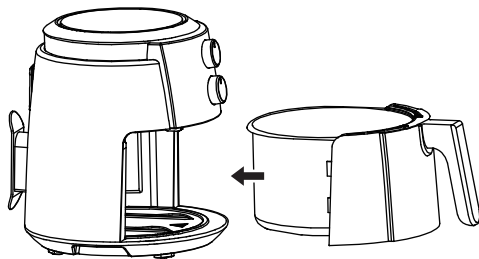
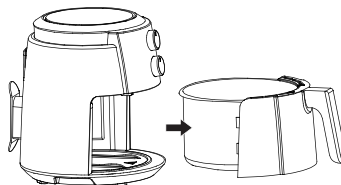


Рисунок 3

Во время установки корзины и емкости для жарки характерный металлический звук фиксации будет свидетельствовать о том, что установка этих компонентов завершена.



## Указания по эксплуатации

- 1- После включения прибора установите регулятор температуры на 200°C и регулятор времени на 3-5 минут для разогрева прибора.
- 2- После завершения предварительного разогрева прибора, одной рукой придерживая его верхнюю часть, извлеките емкость для жарки, удерживая другой рукой рукоятку этой емкости. Емкость должна быть помещена на устойчивую/ровную поверхность стола.
- 3- Поместите ингредиенты в корзину, устанавливаемую в емкость для жарки.
- 4- Установите жарочную камеру в прибор, с помощью кнопки выберите соответствующую температуру и необходимое время для приготовления ингредиентов, а затем нагрейте и доведите до готовности ингредиенты.
- 5- Nach dem "Klingeln" des Timers ist der Heizvorgang abgeschlossen. Wenn die Zutat fertiggekocht ist, ziehen Sie den Netzstecker. Entfernen Sie den Bratbehälter vorsichtig, legen Sie ihn flach auf den Tisch und Verwenden Sie dann Hilfsmittel (z. B. Essstäbchen), um gekochte Zutaten herauszunehmen.



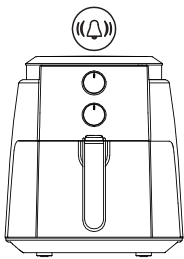
**Примечание:** Если жарочная камера вставлена не полностью, микровыключатель не сработает, при этом прибор останется выключенным и не будет работать. В этом случае вам потребуется всего лишь полностью вставить жарочную камеру внутрь.

## Инструкции по эксплуатации

Таймер можно установить при помощи поворота шкалы на его кнопке из положения ВЫКЛ/ВЫКЛ на 30 градусов (примерно на 10 минут). При необходимости его можно установить на желаемое значение более чем на 30 градусов.

⚠ При работе с прибором необходимо соблюдать осторожность и не забывать устанавливать его на ровную поверхность стола, чтобы в случае извлечения жарочной камеры избежать ожогов паром, маслом или горячей едой. Рекомендуется использовать вспомогательные приспособления (например, щипцы для жарки), которые значительно облегчают процесс извлечения готовой пищи из фритюрницы.

🔑 Эта кнопка используется для извлечения или установки внутренней жарочной камеры только в холодном состоянии. Во время приготовления пищи кнопка и окружающее ее пространство будут очень горячими, пожалуйста, не прикасайтесь к ней.



## Настройки

Приведенная ниже таблица поможет вам в определении основных настроек для используемых вами конкретных ингредиентов.

Варианты меню	Температура (С°)	Время приготовления (мин.)
Разморозка	80	5-10
Жарка замороженного картофеля	180	15-17
Куриные крылышки	180	15-19
Куриные ножки	180	20-24
Мясо	200	10-14
Креветки	180	8-12
Рыба	180	13-17
Кекс	180	8-10

### Примечание:

Имейте в виду, что эти настройки являются общими. Поскольку происхождение, размер, форма и марка пищевых продуктов могут различаться, мы не можем гарантировать, что они наилучшим образом подходят для используемых вами ингредиентов.

## Рекомендации по температурному режиму

- Первое использование требует 10 минут работы на сухом ходу. Во время работы на сухом ходу может образоваться небольшое количество белого дыма или запаха, что является нормальным явлением. Не стоит беспокоиться.
- Перед запуском прибора, во избежание неполадок, пожалуйста, убедитесь, что жарочная камера или корзина для жарки установлены на своем месте.
- В случае обнаружения неисправности прибора, пожалуйста, немедленно выключите его и свяжитесь с нашим сервисным отделом.
- Пожалуйста, используйте жарочную камеру, корзину и емкость для жарки как единое целое прибора и избегайте их использования по отдельности.
- После использования прибора отсоедините кабель питания от электрической розетки и прежде чем перемещать, подождите, пока фритюрница полностью остынет.

## Уход и обслуживание

- Во избежание воспламенения, пожалуйста, очищайте безмасляную фритюрницу.
- Во избежание повреждения покрытия из-за возможных скоплений на ней остатков пищи, после использования фритюрницы, пожалуйста, своевременно очищайте жарочную камеру, корзину и емкость для жарки.
- Во избежание повреждения прибора и вашего здоровья не следует использовать сильнодействующие абразивные чистящие средства.
- Для протирки безмасляной фритюрницы используйте мягкую чистую ткань. Во избежание попадания воды в безмасляную фритюрницу, которое может привести к короткому замыканию и возгоранию, не следует использовать слишком влажные материалы для очистки безмасляной фритюрницы.
- Пожалуйста, для очистки безмасляной фритюрницы не используйте другое чистящее оборудование, например посудомоечную машину, в противном случае это может привести к повреждению фритюрницы и неблагоприятно сказаться на ее работе.
- Для очистки камеры и емкости для жарки фритюрницы используйте моющее средство с нейтральным уровнем pH или чистую воду.
- Во избежание образования царапин при очистке жарочной камеры, корзины и емкости для жарки не используйте твердые и острые предметы (проволочные мочалки, ножи и т.д.).



## Охрана окружающей среды

Электротехнические изделия нельзя выбрасывать вместе с бытовыми отходами. По окончании срока службы прибор должен быть надлежащим образом сдан в пункт сбора для утилизации электрического и электронного оборудования. Утилизируя старые технические устройства надлежащим образом, вы вносите важный вклад в защиту природных ресурсов и обеспечиваете их утилизацию экологически безопасным и безвредным для здоровья способом.



## Importanti Istruzioni Di Sicurezza

- 1- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non utilizzare all'aperto.
- 2- Questo apparecchio non è adatto all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con disabilità fisiche, sensoriali e mentali o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano state sottoposte a supervisione e guida per quanto riguarda l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- 3- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- 4- Questo apparecchio è destinato all'uso in applicazioni domestiche e simili come:
  - I lucine del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
  - case coloniche;
  - dai clienti, in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
  - ambienti tipo pensione
- 5- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di servizio autorizzato o da una persona qualificata allo stesso modo per evitare qualsiasi pericolo.
- 6- Spegnerne e scollegare l'apparecchio dall'alimentazione prima della pulizia, della manutenzione o del riposizionamento e quando non è in uso.
- 7- Le sue superfici possono diventare calde durante l'uso.
- 8- Dopo l'utilizzo per lungo periodo, la zona di riscaldamento corrispondente della piastra riscaldante a induzione sarà calda. Non toccare mai la superficie in ceramica per evitare scottature.
- 9- Non immergere l'apparecchio qualsiasi parte di esso in acqua o altri liquidi.
- 10- Spegnerne e scollegare l'apparecchio dall'alimentazione prima della pulizia, della manutenzione o del riposizionamento e quando non è in uso.
- 11- Non immergere mai l'involucro esterno contenente componenti elettrici ed elementi riscaldanti in acqua né risciacquare sotto il rubinetto.
- 12- Per evitare il rischio di scossa elettrica, impedire che acqua o altri liquidi entrino all'interno dell'apparecchio.
- 13- Posizionare sempre gli ingredienti da friggere nel cestello per evitare il contatto con le parti riscaldanti.
- 14- Non bloccare le aperture di ingresso e uscita dell'aria durante il funzionamento dell'apparecchio.
- 15- Il riempimento della vasca con olio potrebbe causare pericolo di incendio.
- 16- Non toccare mai l'interno dell'apparecchio durante il funzionamento.
- 17- Tenere il cavo di alimentazione lontano dalle superfici calde.
- 18- Per evitare situazioni pericolose, non collegare mai questo apparecchio a un timer esterno o a un sistema di accensione / spegnimento del telecomando separato dall'apparecchio.
- 19- Durante la frittura ad aria calda, dalle aperture di uscita dell'aria fuoriesce vapore molto caldo. Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dalle aperture di uscita del vapore e dell'aria. Inoltre, fare attenzione al vapore e all'aria caldi quando si estrae la padella dall'apparecchio.
- 20- Se dall'apparecchio si vede fuoriuscire del fumo nero, staccare subito la spina dalla presa di corrente. Prima di estrarre la padella dall'apparecchio, attendere che si fermi la diffusione del fumo.
- 21- Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, a condizione che siano supervisionati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e se comprendono i pericoli coinvolti. Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'utente possono essere eseguite da bambini di età superiore a 8 anni e sotto supervisione.
- 22- Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.

Modello	Voltaggio	Frequenza	Potenza
HAF - 01	220-240V~	50/60HZ	1500W

### Istruzioni per l'uso

Per le immagini delle parti del prodotto **vedere: Pagina 1**

### Preparazione

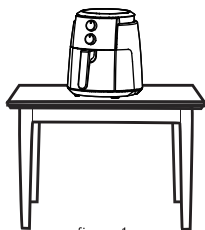


figura 1

Il prodotto deve essere posizionato su un tavolo piatto (Figura 1) in modo stabile / equilibrato, il cavo di alimentazione dovrebbe essere abbastanza lungo da essere collegato, dovrebbe esserci una circolazione d'aria sufficiente intorno al prodotto e non dovrebbero esserci oggetti infiammabili nelle vicinanze.

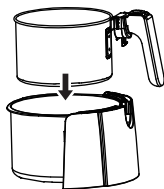
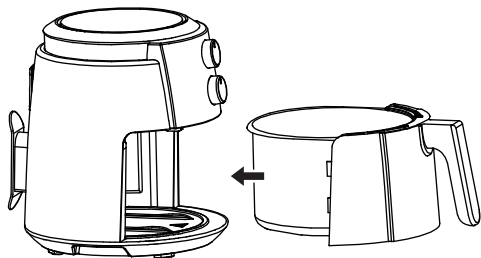


figura 2

Installare il gruppo vasca (Figura 2) in base a diverse configurazioni, quindi farlo scorrere nell'unità principale (Figura 3).

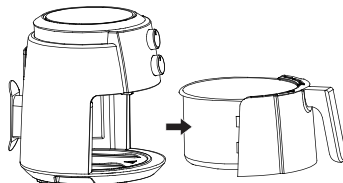
## Suggerimenti Per il Cestello di Frittura

Durante il montaggio del cestello e della vasca di frittura, il rumore di interblocco metallico dimostrerà che l'assemblaggio è a posto.



figua 3

Preriscaldare la macchina per 3-5 minuti prima di posizionare gli ingredienti da cuocere, l'effetto di cottura sarà migliore.



## Istruzioni

- 1- Dopo aver avviato la macchina, impostare la manopola della temperatura a 200 °C e il Timer per 3-5 minuti per eseguire il riscaldamento della macchina.
- 2- Al termine del preriscaldamento, tenere la parte superiore dell'apparecchio con una mano ed estrarre la vasca tenendo la maniglia della vasca di frittura con l'altra mano. La vasca deve essere posizionata su un tavolo stabile / piatto.
- 3- Mettere gli ingredienti nel cestello sulla vasca.
- 4- Inserire la vasca di frittura nell'apparecchio, selezionare la temperatura di cottura e il tempo di cottura degli ingredienti con la manopola, scaldare e cuocere gli ingredienti.
- 5- Il riscaldamento è completo dopo il suono "ding" del timer. Quando il cibo è pronto, scollegarlo. Estrarre con attenzione la vasca per friggere, appoggiarla sul tavolo, quindi utilizzare strumenti ausiliari (come le bacchette) per estrarre il cibo cotto.



**Nota:** Quando la vasca non è completamente inserita, non aziona il microinterruttore, nel qual caso l'apparecchio rimarrà spento e non funzionerà. In questo caso, sarà solo necessario inserire completamente la vasca.

## Suggerimenti per il Timer

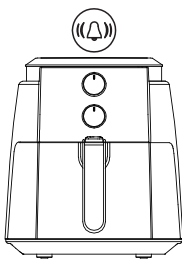
Si imposta la scala sul pulsante ruotandolo dalla posizione OFF/SPENTO a 30 gradi (per circa 10 minuti), è possibile impostarlo sul valore desiderato più di 30 gradi.



Trasportare l'apparecchio con cura e ricordarsi di appoggiarlo sul tavolo per evitare che venga bruciato dal vapore o dalla rimozione della vasca, o con olio o cibi caldi. Si consiglia di utilizzare strumenti di assistenza (come le bacchette) per assistere nel processo di rimozione del cibo.



Questo pulsante viene utilizzato per rimuovere o installare la vasca interna solo quando è fredda. Il pulsante e l'area circostante saranno molto caldi durante la cottura, non toccarli.



## Impostazioni

La tabella seguente ti aiuterà a scegliere le impostazioni di base per i materiali.

Menu	Temperatura (CC)	Tempo (min)
Scongelamento	80	5-10
Patate fritte surgelate	180	15-17
Ali di pollo	180	15-19
Cosce di pollo	180	20-24
Carne	200	10-14
Gamberetti	180	8-12
Pesce	180	13-17
Torta	180	8-10

### Nota:

Tenere presente che queste impostazioni sono impostazioni generali. Poiché l'origine, la dimensione, la forma e la marca degli alimenti possono variare, non possiamo garantire che queste impostazioni siano le migliori per i tuoi ingredienti.

## Promemoria di calore

- Il primo utilizzo richiede 10 minuti di funzionamento a secco. Durante il funzionamento a secco potrebbe apparire una piccola quantità di fumo bianco o odore, questo è normale. Niente panico.
- Prima dell'avvio del prodotto, controllare se la vasca di frittura o il cestello di frittura sono in sede per evitare malfunzionamenti.
- Se si scopre che il prodotto è difettoso, smettere di utilizzarlo e contattare immediatamente il nostro servizio di assistenza.
- Utilizzare il contenitore e il cestello di frittura e la vasca di frittura insieme nell'apparecchio ed evitare di usarli separatamente.
- Dopo l'uso, scollegare la spina di alimentazione dalla presa e attendere che la friggitrice si raffreddi completamente prima di spostarla.

## Pulizia e Manutenzione

- Si prega di pulire la friggitrice ad aria senza olio per evitare l'ignizione.
- Dopo l'uso, pulire il contenitore, il cestello di frittura e la vasca di frittura in tempo per evitare danni al rivestimento dovuti all'usura di residui di cibo.
- Per evitare danni all'apparecchio e alla salute, non utilizzare detergenti abrasivi forti.
- Utilizzare un panno morbido e pulito per pulire la friggitrice senza olio. Per evitare che l'acqua penetri nella friggitrice senza olio, che potrebbe causare cortocircuiti e incendi, non utilizzare panni eccessivamente bagnati per pulirla.
- Si prega di non utilizzare altre attrezzature per la pulizia come una lavastoviglie per pulire la friggitrice, altrimenti potrebbe causare danni e influire negativamente sull'uso.
- Utilizzare un detergente a pH neutro o acqua pulita per pulire le ciotole e le vasche della frittura.
- Non utilizzare oggetti duri e affilati (sfere metalliche, coltelli, ecc.) per evitare di graffiare durante la pulizia del contenitore, della vasca e del cestello di frittura.



## Protezione ambientale

Gli apparecchi elettrici non devono essere smaltiti con i rifiuti domestici. Al termine della sua vita utile, l'apparecchio deve essere consegnato correttamente in un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Per raccolta e riciclaggio di vecchi apparecchi, si dà un contributo importante alla conservazione delle nostre risorse naturali e si assicura uno smaltimento sano e rispettoso dell'ambiente



## Instrucciones Importantes De Seguridad

- 1- Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico. No utilice al aire libre.
- 2- Este producto no es adecuado para ser utilizado por las personas que carecen de la experiencia o conocimiento y por las personas con discapacidades físicas, sensoriales y mentales (incluyendo los niños), sin la supervisión y la gestión por la persona responsable del uso del aparato
- 3- A fin de asegurarse de que los niños no estén jugando con el horno, hay que mantener los niños bajo control.
- 4- Este aparato fue diseñado para el uso en el hogar y en aplicaciones similares.
  - En las cocinas de personal de tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo;
  - en casas de verano;
  - en hoteles por clientes en hoteles, moteles y otros ambientes de alojamiento;
  - ambientes tipo hostel
- 5- En caso de que el cable de alimentación se dañe, se debe reemplazar por el fabricante o el servicio autorizado o la persona igualmente calificada a fin de prevenir peligros.
- 6- Antes de limpieza, mantenimiento o traslado, y cuando no esté en uso apague y desenchufe el aparato.
- 7- Las superficies pueden calentarse durante el uso.
- 8- Después de uso por largo tiempo, la zona de calentamiento correspondiente de placa de inducción estará caliente. Para evitar quemaduras, no toque nunca la superficie de cerámica.
- 9- No sumerja el aparato ni ninguna de sus piezas en agua o en otro líquido.
- 10- Antes de limpieza, mantenimiento o traslado, y cuando no esté en uso apague y desenchufe el aparato.
- 11- No sumerja nunca la carcasa exterior que contiene los componentes eléctricos y las resistencias en agua ni la enjuague bajo el grifo un.
- 12- No permita que el agua u otros líquidos entren en el aparato para evitar descargas eléctricas.
- 13- Para prevenir el contacto con las piezas calientes, coloque siempre los ingredientes a freír en la cesta.
- 14- Durante la operación del aparato, no obstruya ni bloquee las aberturas de entrada y salida de aire.
- 15- Llenar el recipiente de bandeja con aceite puede causar un peligro de incendio.
- 16- Nunca toque el interior del aparato durante la operación.
- 17- Aleje el cable de alimentación de las superficies calientes.
- 18- Con el fin de prevenir una situación de peligro, nunca conecte este aparato a un interruptor temporizador externo o a un sistema de encendido/apagado con control remoto separado del aparato.
- 19- Al freír con aire caliente, saldrá vapor caliente por las salidas de aire. Mantenga su cara y sus manos alejadas de las aberturas de salida de vapor y de aire. Asimismo, preste atención al vapor y al aire caliente al retirar la bandeja del aparato.
- 20- En caso de que salga humo negro del aparato, desenchúfelo inmediatamente. Espere hasta que la emisión de humo se detenga antes de retirar la bandeja del aparato.
- 21- Niños mayores de 8 años y las personas con discapacidad mental, sensorial o física, o las personas que carecen de información y experiencia solo pueden utilizar el equipo en presencia de supervisores o después de que comprendan de manera perfecta los peligros que pueden ocurrir por el uso seguro del aparato. No se debe permitir que los niños jueguen con este aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario se pueden realizar por niños mayores de 8 años y por niños que están bajo supervisión de un adulto.
- 22- Conserve el producto y su cable en un lugar que los niños menores de 8 años no puedan alcanzar.

Modelo	Nominal	Frecuencia	Potencia
HAF - 01	220-240V~	50/60HZ	1500W

### Instrucciones de Uso

Para imágenes de piezas de productos, consulte: **Página 1**

#### Preparación

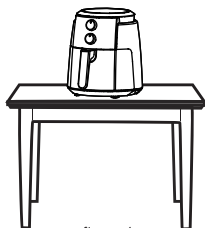


figura 1

El producto debe colocarse de forma estable/estable sobre una mesa plana (Figura 1), el cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo para enchufarlo, debe haber suficiente circulación de aire alrededor del producto, no debe haber objetos inflamables cerca.

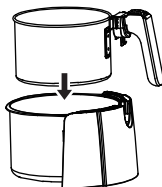


figura 2

Instale el conjunto de tolva (Fig. 2) según las configuraciones existentes y, a continuación, deslícelo dentro de unidad principal (Fig. 3).

## Trucos Para la Cesta de Freír

Al montar la cesta y el recipiente de freír, el sonido metálico de enclavamiento indicará que el conjunto está en su sitio.

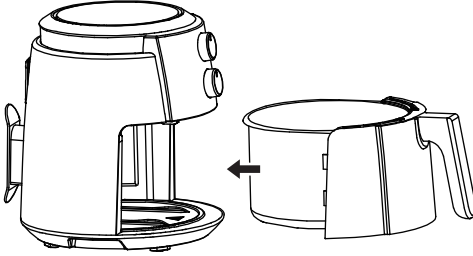
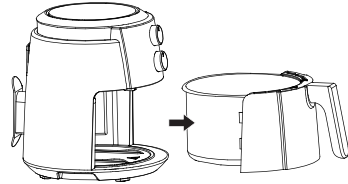


figura 3

Precalente la máquina entre 3-5 minutos antes de poner ingredientes a cocinar, el efecto de cocción será mejor.

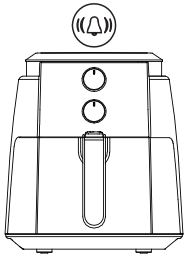


## Instrucciones

- 1- Después de iniciar la máquina, fije la perilla de temperatura a 200 °C y la perilla del tiempo a 3-5 minutos para efectuar el calentamiento de máquina.
- 2- Al terminar el precalentamiento, sostenga parte superior de máquina con una mano y saque la cubeta, sosteniendo el mango de freidora con la otra mano. El recipiente se debe poner sobre una mesa estable/plana.
- 3- Ponga los ingredientes en la cesta de la cubeta de freír.
- 4- Deslice el recipiente de freír en la máquina, seleccione la temperatura y el tiempo de cocción relevantes de los ingredientes con la perilla, y caliente y cocine los ingredientes.
- 5- Al oír el sonido "ding" del temporizador, el calentamiento se completa. Desenchufe en cuanto la comida esté lista. Extraiga el recipiente con cuidado, póngalo en posición horizontal sobre la mesa y, a continuación, utilice utensilios auxiliares (como palillos) para retirar los alimentos cocinados.



**Nota:** Cuando la tolva no esté totalmente introducida, no activará el microinterruptor, en este caso la máquina permanecerá apagada y no funcionará. En este caso, bastará con introducir la tolva por completo.



## Trucos para el Temporizador

La escala se ajusta girando la perilla desde la posición APAGADO hasta los 30 grados (durante unos 10 minutos), se puede ajustar al valor deseado más de 30 grados.



Transporte el aparato de forma cuidadosa y recuerde ponerlo en posición plana sobre la mesa para impedir que se quemé con el vapor o la sartén, o con el aceite o los alimentos calientes. Es aconsejable utilizar herramientas de ayuda (como palillos) como soporte para el proceso de extracción de los alimentos.



Este botón se utiliza para quitar o instalar la cámara interior sólo cuando está fría. Este botón y el área circundante estarán muy calientes durante la cocción, por favor no toque.

## Ajustes

El siguiente cuadro le ayudará a elegir los ajustes básicos de los materiales.

Menús	Temperatura ( CC )	Tiempo (min.)
Descongelar	80	5-10
Papas Fritas Congeladas	180	15-17
Alitas de pollo	180	15-19
Muslos de pollo	180	20-24
Carnea	200	10-14
Gambas	180	8-12
Pescado	180	13-17
Pastel	180	8-10

## Nota:

Recuerde que estos ajustes son de carácter general. Ya que el origen, el tamaño, la forma y la marca de los alimentos pueden variar, no podemos garantizar que estos ajustes sean los mejores para sus ingredientes.

## Recordatorio de Calor

- Para el primer uso se requieren 10 minutos de funcionamiento en seco. Durante la operación en seco es posible que salga una pequeña cantidad de humo blanco u olor, esto es normal. No entre en pánico.
- Para prevenir el mal funcionamiento del producto, compruebe si la cámara de freír o la cesta de freír están en su posición.
- En caso de que el producto esté defectuoso, deje de utilizarlo y póngase en contacto con nuestro departamento de servicio técnico inmediatamente.
- Por favor, use el recipiente de freír y la cesta de freír juntos como un conjunto en la máquina, y evite usarlos por separado.
- Después del uso, desenchufe el aparato y espere a que la freidora se enfríe completamente antes de mover.

## Limpieza y Mantenimiento

- Para evitar la ignición, limpie la freidora sin aceite.
- Tras el uso, limpie el recipiente de freír, la cesta de freír y la cubeta de freír a tiempo para impedir el daño del revestimiento debido al desgaste por residuos de aceite de los alimentos.
- No utilice limpiadores abrasivos fuertes para prevenir daños en la máquina y en su salud.
- Para limpiar la freidora sin aceite utilice un paño suave y limpio. Para prevenir la entrada de agua en la freidora sin aceite, que podría causar un cortocircuito e incendio, por favor no utilice paños excesivamente húmedos en la limpieza de freidora sin aceite.
- Le rogamos no utilizar otros equipos de limpieza, como el lavavajillas para limpiar la freidora sin aceite, de lo contrario podría causar daños y afectar adversamente al uso.
- Utilice un detergente con pH neutro o agua limpia para limpiar el recipiente y la cubeta.
- Al limpiar el recipiente, la cubeta y la bandeja, no utilice objetos duros y afilados (bolas de alambre, cuchillos, etc.) para impedir que se produzcan arañazos.



## Protección Ambiental

Los productos eléctricos no se deben desechar con basura doméstica. Al completar la vida útil, los productos eléctricos se deben llevar a un punto de recogida para reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Con el reciclaje de aparatos utilizados, contribuye de manera importante a la protección de nuestros recursos naturales y se asegura de que se eliminen de manera saludable y respetuosa con el medio ambiente.



## تحذيرات السلامة الهامة



- 1- هذا الجهاز مصمم للإستعمال المنزلي فقط. لا تقوموا بإستخدامه في الاماكن الخارجية.
- 2- إن هذا الجهاز غير مناسب للإستعمال من قبل الاشخاص الذين يعانون من إعاقات بدنية او حسية او عقلية او الذين تنقصهم الخبرة والمعرفة (وبضمنهم الاطفال) ما لم يقم اشخاص مسؤولين عن السلامة والامان بالإشراف والمراقبة على إستخدام الجهاز.
- 3- يجب مراقبة الاطفال للتأكد من عدم قيامهم باللعب بالجهاز.
- 4- تم تصميم هذا الجهاز للإستخدام في المنزل وفي إستخدامه في التطبيقات المماثلة المبينة ادناه:  
في مطابخ الموظفين في المتاجر والمكاتب وفي اماكن العمل الأخرى.  
- في بيوت المزرعة.  
- من قبل الزبائن في الفنادق والموتيلات وفي اماكن الإستضافة المشابهة الأخرى.  
- في اماكن الإستضافة مثل البانسيونات.
- 5- في حال تعرض كابل الطاقة الى خسائر يجب القيام بإبدال كابل الطاقة من قبل الشركة المصنعة او مركز الخدمات المعتمد من قبل الشركة المصنعة او من قبل شخص مخول ومعتمد وذلك لتجنب التعرض الى اية مخاطر.
- 6- يرجى إطفاء الجهاز وفصله عن مصدر الطاقة قبل التنظيف او الصيانة او النقل او حينما لا يكون الجهاز قيد الإستعمال.
- 7- ستكون السطوح ساخنة عند الإستعمال.
- 8- بعد الإستعمال لفترة طويلة ستسخن المنطقة المحددة لمنطقة التسخين لفوهة الموقد في اللوحة الإستقرائية الساخنة. لا تقوموا مطلقاً بلمس السطح السيراميك لتجنب خطر الحروق.
- 9- لا تقوموا بغمر الجهاز او اي جزء منه في الماء او في اي سائل آخر.
- 10- يرجى إطفاء الجهاز وفصله عن مصدر الطاقة قبل التنظيف او الصيانة او النقل او حينما لا يكون الجهاز قيد الإستعمال.
- 11- لا تقوموا مطلقاً بغمر الواقي الخارجي الذي يحتوي على قطع كهربائية وعناصر التسخين في الماء او غسله تحت صنوبر الماء.
- 12- لتجنب خطر الصدمة الكهربائية، لا تسمحوا بدخول الماء او السوائل داخل الجهاز.
- 13- قوموا بوضع المكونات الغذائية المراد قليها داخل السلة دائماً لتجنب ملامستها لأجزاء التسخين.
- 14- عند تشغيل الجهاز لا تقوموا بغلق فتحات دخول وخروج الهواء.
- 15- إن تعبئة خزان المقلاة بالزيت قد يؤدي الى حدوث خطر حريق.
- 16- عند تشغيل الجهاز لا تقوموا بلمس الاقسام الداخلية منه مطلقاً
- 17- حافظوا على الكابل الكهربائي في مكان بعيد عن السطوح الساخنة.
- 18- لتجنب حدوث اي وضع خطر لا تقوموا مطلقاً بتشغيل هذا الجهاز بأي مفتاح مؤقت خارجي او بأي جهاز تحكم عن بعد فتح/إغلاق بنظام منفصل عن الجهاز.
- 19- اثناء عملية القلي بالهواء الساخن يصدر بخار ساخن من فتحات خروج الهواء. حافظوا على ايديكم ووجوهكم بعيداً بمسافة آمنة كافية عن البخار والهواء الساخن. بالإضافة الى ذلك يجب الإنتباه من البخار والهواء الساخن عند إخراج المقلاة من الجهاز ايضاً
- 20- قوموا بفصل قايس الجهاز عن المأخذ فوراً في حال رؤيتكم خروج دخان اسود من الجهاز. قوموا بالانتظار لحين إنتشار الدخان وإنتهائه قبل إخراج المقلاة من الجهاز.
- 21- إن هذا الجهاز غير مناسب للإستعمال من قبل الاطفال بعمر 8 سنوات فما فوق والاشخاص الذين يعانون من إعاقات بدنية او حسية او عقلية او الذين تنقصهم الخبرة والمعرفة ما لم يقم اشخاص مسؤولين عن السلامة والامان بالإشراف والمراقبة على إستخدام الجهاز وبشرط إفهامهم لمخاطر هذا الجهاز. يجب عدم السماح للاطفال باللعب بالجهاز. يمكن إجراء التنظيف والصيانة من قبل الاطفال فوق سن 8 سنوات وذلك تحت المراقبة والإشراف.
- 22- حافظوا على الجهاز والكابل الكهربائي بعيداً عن متناول يد الاطفال دون سن 8 سنوات.

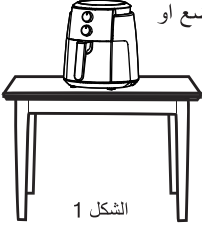
الموديل	الجهود	التردد	الطاقة
HAF - 01	220-240V-	60/50 هرتز	1500W

## تعليمات الإستعمال

1 ؤح فصلها :رظنا ، جت نم لها ءزج روص يلع لوصحلل

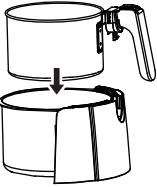
### التحضير

يجب وضع الجهاز على طاولة مستوية (الشكل 1) وبشكل متزن ومستقر ، ويجب ان يكون كابل الطاقة بطول كافي لتوصيله بالمقبس الكهربائي ، ويجب ان يكون هناك دوران هواء كافي حول الجهاز ، ويجب عدم وضع او تواجد اي شئى قابل للإشتعال بالقرب من الجهاز .



الشكل 1

قومو بتركيب مجموعة الخزان في مكانها وبشكل متوافق مع التكوينات المختلفة (الشكل 2) بعدها قوموا بدفعها في داخل الوحدة الرئيسية (الشكل 3).

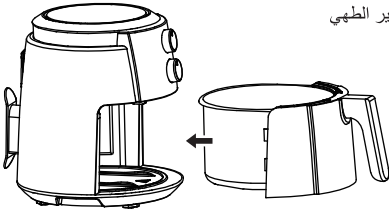


الشكل 2

### نصائح لسلة القلي

عند تركيب سلة القلي وخزان القلي، يكون صوت التكبيل المعدني هو الدليل على صحة التركيب في مكانه.

قبل وضع المواد الغذائية التي سيتم قليها قوموا بتسخين الجهاز قبل 3 - 5 دقائق، حيث سيكون تأثير الطهي افضل.



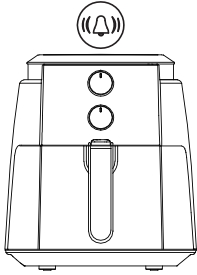
الشكل 3

## التعليمات

- 1- بعد تشغيل الجهاز قوموا بتدوير زر الحرارة الى الوضع C 200 وتنظيم زر الزمن الى 3 - 5 دقائق لإجراء عملية تسخين الجهاز.
- 2- بعد إكمال عملية التسخين الأولية قوموا بمسك الجزء العلوي من الجهاز بإحدى يديكم وقوموا بمسك مقبض خزان القلي باليد الأخرى وسحبها الى الخارج. يجب وضع خزان القلي على طاولة مستوية وثابتة. قوموا بوضع المواد الغذائية على السلة الموجودة فوق خزان القلي.
- 3- قوموا بدفع خزان القلي داخل الجهاز ، وقوموا باختيار درجة الحرارة المناسبة لقلي المواد الغذائية ومدة القلي عبر الأزرار وتسخين وقلي الاطعمة.
- 4- تنتهي عملية التسخين بعد صدور صوت "دينغ" من المؤقت. قوموا بفصل قابس الجهاز عن المقبس الكهربائي عندما تكون الاطعمة جاهزة. قوموا بإخراج خزان القلي بدقة وعناية وقوموا بوضعه على الطاولة بشكل مستوي. بعدها قوموا قوموا باستخدام الادوات المساعدة (مثل اعواد الاطعمة) للمساعدة في إخراج الاطعمة.



ملاحظة: في حال عدم إدخال خزان القلي بشكل كامل في الجهاز لن يتم تفعيل المفتاح الميكروي، وهذا الوضع يبقي الجهاز في حالة إطفاء ولن يعمل. في هذه الحالة سيكون عليكم فقط دفع خزان القلي الى الداخل.



### نصائح لإستعمال الموقت

يمكنكم ضبط المقياس الموجود على الزر عبر تدويره 30 درجة تقريباً من وضع الإغلاق، بوهذا تكونوا قد قمتم بضبط إعداده (لمدة 10 دقائق تقريباً).  
يمكنكم ضبط الإعدادات لأكثر من 30 درجة للقيم المرغوبة بها.

ⓘ احرصوا على نقل الجهاز بعناية ودقة والتأكيد على وضع الجهاز على الطاولة بشكل مستوي لتجنب الإصابة بالحروق نتيجة البخار او خروج خزان القلي او من الزيت او الاطعمة الساخنة. خلال مرحلة إخراج الاطعمة يوصى بإستعمال الادوات المساعدة (مثل اعواد الاطعمة) للمساعدة في إخراج الاطعمة.

Ⓜ يستخدم هذا الزر لإخراج او تركيب الخزان الداخلي فقط عندما يكون الخزان بارداً. سيكون الزر والمنطقة المحيطة به ساخناً جداً اثناء عملية الطبخ ، يرجى عدم لمسه.

### الإعدادات

سيساعدكم الجدول المبين ادناه على إختيار الإعدادات الاساسية للمواد.

القوائم	درجة الحرارة (C)	المدة (دقيقة)
إذابة الجليد	80	5-10
بطاطس القلي المجمدة	180	15-17
اجنحة الدجاج	180	15-19
افخاذ الدجاج	180	20-24
للحوم	200	10-14
الجمبري	180	8-12
اسماك	180	13-17
الكيك	180	8-10

Ⓜ ملاحظة: لا تتسوا أن هذه الإعدادات هي إعدادات عامة. لا يمكننا منحكم الضمان بأن هذه الإعدادات هي احسن الإعدادات لموادكم الغذائية لكونها تظهر إختلافات حسب منشأ ومصادر المواد واحجامها واشكالها وعلاماتها التجارية.

## تذكير الحرارة

- إن الإستعمال الاول يتطلب التشغيل الجاف لمدة 10 دقائق. اثناء عملية التشغيل الجاف قد تظهر كمية قليلة من الدخان الابيض او الروائح، هذا امر طبيعي. لا داعي للخوف.
- قبل البدء بتشغيل المنتج يرجى التأكد من ان خزان القلي وسله القلي موجودة في مكانها وذلك لتجنب حدوث العطلات.
- في حال إكتشافكم ان المنتج معيوب يرجى التوقف عن إستعماله والإتصال بقسم الخدمات فوراً.
- يرجى إستعمال الجهاز مع خزان القلي وسله القلي معاً كوحدة واحدة ، وتجنب إستعمال اية قطعة منه على جنب.
- بعد الإنتهاء من الإستعمال قوموا بفصل قابس الجهاز عن المقبس الكهربائي والإنتظار لتبريد القلاية (الفريتوز) تماماً قبل تحريكه.

## التنظيف والصيانة

- يرجى القيام بتنظيف القلاية بدون زيت (الفريتوز) لتجنب الإشتعال.
- بعد الإستعمال يرجى القيام بتنظيف وعاء القلي وخزان القلي وسله القلي في الوقت المناسب وذلك لتجنب تضرر الطلاء وتأكله بسبب زيت بقايا الاطعمة.
- لا تقوموا بإستعمال مواد تنظيف كاشطة قوية وذلك لتجنب حدوث اضرار بصحتكم وبالجهاز.
- لمسح القلاية بدون زيت قوموا بإستعمال قطعة قماش ناعمة ونظيفة. يرجى عدم إستعمال قطع القماش المبللة كثيراً بالماء عند القيام بتنظيف القلاية بدون زيت (الفريتوز) وذلك لتجنب دخول الماء الى القلاية بدون زيت (الفريتوز) وتسببه في حدوث دورة كهربائية قصيرة او الإشتعال.
- يرجى عدم إستعمال ماكينة غسل الصحون او عدد التنظيف الاخرى للقيام بتنظيف القلاية بدون زيت (الفريتوز) ، وبخلاف ذلك قد يؤدي الى حدوث اضرار وخسائر والتأثير سلباً على الإستعمال.
- لتنظيف وعاء القلي وخزان القلي قوموا بإستعمال مواد تنظيف ذات pH محايد او إستعمال الماء النظيف.
- عند القيام بتنظيف وعاء القلي وسله القلي وخزان القلي لا تقوموا بإستعمال الادوات الحادة او الصلبة (الكرات السلكية ، السكاكين ، وما شابهها) وذلك لتجنب الخدش.

## حماية البيئة

- يجب عدم التخلص من المنتجات الكهربائية مع النفايات المنزلية. في نهاية العمر التشغيلي للجهاز يجب تسليم الجهاز بشكل صحيح الى احدى نقاط التجميع المعدة لإعادة تدوير المعدات الكهربائية والالكترونية. إن القيام بإعادة تدوير الاجهزة القديمة يساهم بشكل كبير في حماية الموارد الطبيعية وتأمين التخلص منها بطريقة صحية وصحيحة وصادقة للبيئة.





# Warranty Certificate

## Garanti Belgesi

**Manufacturer or Importer Firm's:**  
Üretici veya İthalatçı Firmanın:

**Seller Firm's / Satıcı Firmanın:**

**Title / Ünvanı:**  
**Address / Adresi:**  
**Telephone Number / Telefon:**  
**Customer Service Telephone Number /**  
**Müşteri Hizmetleri Telefon:**  
**Fax Number / Faks:**  
**E-mail / E-posta:**  
**Authorized Signature / Yetkilinin İmzası:**  
**Firm's Stamp / Firmanın Kaşesi:**

**Ünvanı / Title:**  
**Adresi / Address:**  
**Telefon / Telephone Number:**  
**Faks / Fax Number:**  
**E-posta / E-mail:**  
**Fatura Tarih ve Sayısı /**  
**Invoice Date and Number:**  
**Teslim Tarihi ve Yeri /**  
**Delivery Date and Place:**  
**Firmanın Kaşesi / Firm's Stamp:**

**Malın Cinsi / Type of Goods:**

**Markası / Brand:**  
**Modeli / Model:**  
**Garanti Süresi / Warranty Period:**  
**Azami Tamir Süresi / Maximum Service Period:**  
**Bandrol ve Seri No / Banderole and Serial Number:**

## Servis Hizmetleri

---

**444 56 85**

Türkiye Geneli Yaygın Servis Ağı  
Detaylı Bilgi İçin;  
[kumtel.com/yetkili-servisler](http://kumtel.com/yetkili-servisler)

---

"Kurulum gerektiren ürünler için lütfen yetkili servisten önce ürünün ambalaj ve kutusunu açmayınız. Yetkili servis gelmeden kutuyu açmanız durumunda ürün **garanti dışı** kalacaktır."