

STEAM AIR FRYER

MODEL NO.: AFE-3945



**POWER BAKING:
1700W**



**POWER STEAMING:
900W**



**CAPACITY:
7L**



**MADE BY
ELMICH EUROPEAN**



ENG

STEAM AIR FRYER

Model: AFE-3945



This appliance is intended for household use only.

Please read and retain these instructions for future reference.

The illustrations used in the manual are to illustrate the operation method and structure of the product. Where there is a small difference between the physical item and the illustrations, please take the physical as the standard.

PRODUCT STRUCTURE:



- 1) Water tank mount
- 2) Air exhaust outlet (back)
- 3) Control panel
- 4) Housing body
- 5) Frying basket's drawer
- 6) Air exhaust outlet (bottom)
- 7) Feet

- 8) Drip tray
- 9) Removable grill plate insert
- 10) Water tank (detached view)
- 11) Water tank cap
- 12) Drawer handle
- 13) Frying basket's drawer (detached view)

SPECIFICATIONS:

Model	AFE-3945
Power baking	1700W
Power Steaming	900W
Capacity	7L
Voltage and frequency	220VAC/50Hz

IMPORTANT SAFEGUARDS:

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

1. Read the instructions carefully before use.
2. Remove and safely disregard any packaging material and labels before using this product for the first time. Ensure children and babies do not play with plastic bags or any packaging materials.
3. Before use, check that your local voltage corresponds with the specifications shown on the appliance nameplate located under the appliance.
4. Always operate the appliance on a horizontal surface which is level, stable and non-combustible. Do not operate the appliance on or near combustible materials such as tablecloths or curtains.
5. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
6. Never connect this appliance to an external timer or separate remote-control system.
7. Never use this appliance with an extension cord or power board. Ensure

it is plugged into a dedicated power point and without any other appliances on the same outlet.

8. Do not turn on the power until the appliance and parts are in place as required.

9. To protect against electric shock, do not immerse the cord, plug, or appliance in water or any other liquid. Do not expose the appliance to dripping or splashing and ensure that no objects filled with liquids such as vases are placed on the appliance. Do not put any water or other liquid into the main housing of the appliance through the vents. Do not rinse it under the tap.

10. Do not touch the appliance, power cord or power plug with wet hands.

11. Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow the appliance to cool down (if relevant) before cleaning.

12. The appliance does not contain any serviceable parts inside. Do not attempt to open and repair the appliance yourself. All components should only be serviced by a qualified technician.

13. Do not use the appliance if the plug, power cable or unit itself are damaged. If the power cord is damaged, you must have it replaced at a service centre with qualified persons in order to avoid a hazard.

14. Do not use the appliance for anything other than the intended use. It is for household use only. It is not to be used outdoors or for commercial purposes.

15. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Keep the appliance and power cord out of reach of children when it is in operation or during the cooling process.

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

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;

- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

17. This appliance should be operated on a separate electrical power point from other operating appliances. If the power point is overloaded with other appliances, this appliance may not work properly.

18. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food.

19. Leave enough open space from other objects while in use. Do not block air intakes or exhausts.

20. Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 20 centimetres of free space on the back and sides and 50 centimetres above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.

21. When the appliance is in operation, air is released through the air outlet vent. Keep your hands and face at a safe distance from the air outlet vent.

22. Do not touch the hot surfaces. The appliance's outer surfaces may become hot during use.

23. Do not cover the appliance while in use.

24. Do not let the cord hang over the edge of the table or counter.

25. Do not unplug the appliance by pulling on the cord.

26. This appliance is not designed to be used by people (including children) with a physical, sensory or mental impairment, or people without knowledge or experience, unless they are supervised or given prior instructions concerning the use of the appliance by someone responsible for their safety. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

27. Do not leave the appliance operating while unattended.

28. The appliance may emit light smoke during its first use. It is not defective, and the smoke will burn off within a few minutes.

29. Should the appliance emit black smoke, un-plug it immediately. Wait for the smoke to stop before removing the contents inside.

30. Hot steam can escape the appliance during operation. Do not detach the water system tank or drip collection tray during the cooking process as this can cause scalding from heat, hot steam or condensation.

31. Do not place the appliance below kitchen wall units or cupboards as the rising steam can cause damage.

32. At the end of a cooking cycle, hot water from the steam function will be inside the frying basket drawer. Do not tip the frying basket drawer out onto a plate. Use tongs (not included) to remove food from the frying basket drawer.

Short cord instructions:

Do not use with an extension cord. A short power supply cord is provided to reduce the risks resulting from being entangled in or tripping over a long cord.

Overheating protection:

Should the inner temperature control system fail, the overheating protection system will be activated, and the appliance will not operate. Should this happen, unplug the power cord. Allow time for the appliance to cool completely before restarting or storing.

Electrical power:

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

Automatic shut-off:

The appliance has a built-in shut-off device that will automatically shut down the appliance when the timer LED reaches zero.

You can manually switch off the appliance by selecting the power button. The fan will continue running for about 30 seconds to cool down the unit.

Preparation for use:

Before using the appliance for the first time:

Warning: when using for the first time, the appliance may emit slight odour which is not harmful and will disappear after a few minutes. This is because a protective oil was applied to protect parts from possible friction in transport.

Carefully unpack the appliance and remove all the packing materials.

Place the appliance on a flat, heat-resistant non-flammable surface.

Use a soft sponge and soapy water to remove any dust on the surface that may happen during packing and transport. Allow the appliance to dry before use.

Attention:

- During operation, the cooking time can be adjusted with the "+" and "-" buttons.
- The steam fryer will not operate if the door has not been closed securely.
- Ensure ample water is in the tank and that it has been inserted securely before use.

Water system tank:



B) Filling the water system tank



C) Fitting the water system tank

Using the water tank:

The water tank is required for the steaming function.

It needs to be filled before each use and placed in the water tank mount.

Remove the water tank from the unit:

Unscrew the water tank cap.

Add tap water to the water tank.

Add the water tank cap to the water tank.

Place the water tank to the water tank mount on the top of the unit.

Clean the water tank if it is unused for an extended period. Residual water and other liquids are prone to mildew.

Do not put anything except the water into water tank to avoid malfunctions.

In order to maintain high heating efficiency and food hygiene, it is

recommended to use distilled or purified water.

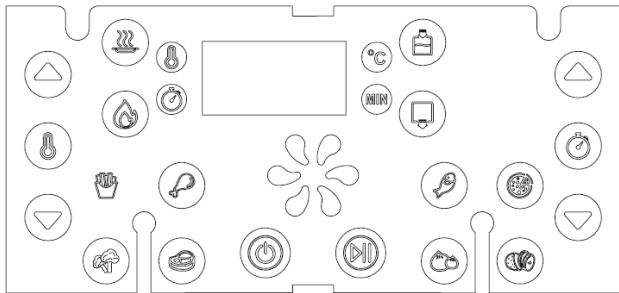
Ensure that the water tank is securely in place to avoid affecting normal use.

Do not to use the appliance in an environment below 5°C. The time for producing steam will be slower if the temperature is too low. When the environment temperature reaches 0°C, the water will start to freeze and no steam will be produced.

At the end of a cooking cycle: hot water from the steam function will be inside the frying basket drawer. Do not tip the frying basket drawer out onto a plate. Use tongs (not included) to remove food from the frying basket drawer.

Control panel:

Once the air appliance is plugged in, it will beep once, then the screen will light up and then go off. The power button will remain illuminated.



1.  Power button: press to turn on / off the appliance.
2.  Start / pause button: press to start / pause the cooking process.
3. Food icon buttons: press these buttons to choose a preset cooking program that you wish use. When your chosen option is blinking on the screen, press the start button to begin the cooking process. Please see the below section of cooking programs for further information.

Note: Opening the frying basket's drawer during the cooking process will pause the appliance until the drawer is securely closed again.

4.  Steam mode: press to confirm the steam mode
5.  Air fryer mode: press to confirm the air fryer mode
6.  Temperature adjustment: press the  or  buttons next to this icon to increase or decrease the cooking temperature.
 - The cooking temperature range is 80°C – 200°C.
7.  Cooking time adjustment: press the  or  buttons next to this icon to increase or decrease the cooking time.
 - The cooking time range is 1min – 90min.
8.  Water system tank button: this button will flash when the water system tank is empty and needs to be filled.
9.  Cleaning program button: press to start the cleaning program for the water system. Further info on this function is in the Cleaning & maintenance section of this manual.

Note: Ensure the water system tank is filled in order to be able to use this feature.

Manual Chart									
Preset	Default	Fries	Drumstick	Fish	Pizza	Vegetable	Steak	Bun	Potato
	°C/Min								
Steam	100/20	/	100/15	100/8	100/6	100/5	/	100/25	
Air fryer	200/20	200/18	180/20	200/5	180/14	200/10	200/15	/	160/30

Cooking guide chart:

These cooking times are a guide only. They could vary depending on quantity, initial temperature, and weight.

Food	Time	Temperature	Additional information
Thin frozen chips	15 – 20 mins	200°C	
Thick frozen chips	20 – 25 mins	200°C	
Homemade chips	15 – 20 mins	200°C	Add ½ tablespoon oil
Homemade potato wedges	18 – 22 mins	180°C	Add ½ tablespoon oil
Hash browns	15 – 18 mins	180°C	
Steak	10 – 15 mins	180°C	
Hamburger	10 – 15 mins	180°C	
Pork chops	10 – 15 mins	180°C	
Sausage roll	13 – 15 mins	200°C	

Chicken drumsticks	25 – 30 mins	180°C	
Chicken breast	15 – 20 mins	180°C	
Spring rolls	8 – 10 mins	200°C	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	10 – 15 mins	200°C	Use oven-ready
Fish fingers	6 – 10 mins	200°C	Use oven-ready
Mozzarella sticks	8 – 10 mins	180°C	Use oven-ready
Stuffed vegetables	10 mins	160°C	
Cake	20 – 25 mins	160°C	Use a baking dish
Quiche	20 – 22 mins	180°C	Use a baking dish
Muffins	15 – 18 mins	200°C	Use a baking dish
Frozen onion rings	15 mins	200°C	

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS:

1. Can I prepare foods other than fried dishes with my appliance?
– You can prepare a variety of dishes including steaks, chops, burgers, and baked goods.
2. Is the appliance good for making or reheating soups and sauces?
– Never cook or reheat liquids in the appliance.
3. What do I do if the appliance shuts down while cooking?
– As a safety feature, this appliance has an automatic shut-off device that prevents damage from overheating. Unplug and allow the appliance to cool down completely. Plug back in and restart with the power button.
4. Does the appliance need time to heat up?
– Preheating is needed when you are cooking from a cold start, add 3 minutes to the cooking time to compensate for this.

5. Is it possible to shut off the appliance at any time?
- Press the power button once to stop the cooking process.
6. What happens if the appliance still does not work after I have tried all the troubleshooting suggestions?
- Please contact our customer service team.

TROUBLESHOOTING:

Please use the following table as a guide to help troubleshoot and resolve any common issues you may come across while using this appliance.

Problem	Cause	Solution
The appliance does not work.	The appliance is not plugged into the mains power.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
The food is not done.	There is too much food inside the frying basket.	Use smaller batches for more even cooking.
	The set temperature is too low.	Increase the cooking temperature.
	The preparation time is too short.	Increase the cooking time.
The food is unevenly fried.	Certain types of food need to be shaken during the cooking process.	Shake the food halfway through cooking.

Fried snacks are not crispy when they come out.	You used a type of food that is meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
Chips are not cooked evenly.	You did not soak the potato sticks properly before cooking.	Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes; take them out and then dry them with paper towels.
	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
Fresh potato chips are not crispy.	The crispiness of the chips depends on the amount of oil and water in the potato sticks.	Make sure you dry the potato sticks properly before you coat them with oil. Cut the potato into thinner sticks for a crispier result.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	Pay attention that the temperature is under 180°C when cooking greasy food.
	There is excess oil inside the frying basket's drawer.	Clean out the frying basket's drawer and removable grill plate insert after each use.

Cleaning & maintenance:

Note: Unplug the appliance and allow it to cool down completely before handling, cleaning or storing.

- Wash the frying basket's drawer and removable grill plate insert in warm soapy water after each use.
- The removable grill plate insert is also dishwasher safe.
- The frying basket's drawer is not dishwasher safe.
- The water tank and drip tray are not dishwasher safe.
- The inside of the appliance can be cleaned with hot water, a mild detergent and a non-abrasive sponge.
- Wipe the outer housing body with a soft, damp cloth. Do not use detergents or cleaners on the outside of the appliance.
- Do not immerse the power cord, plug or the housing body in water or any other liquids as it may result in damage, fire, electric shock or injury.

Using the Cleaning program button:

Ensure that the water tank is filled completely.  press to start the cleaning program for the water system.

The process takes about 25 minutes. The device then switches off automatically.

Descaling:

- Limescale deposits cause power losses and shorten the lifespan of an appliance.
- We recommend regularly removing limescale deposits with a descaling agent in accordance with the water quality in your area and how often the device is used.
- For descaling, instead of just using water, fill the water tank with a

mixture of water and descaling agent and then allow the cleaning program to run.

- A standard descaling agent for kitchen equipment can be used for descaling.

- Consult the instructions for using the descaling agent with regards to the ratio of water to descaling agent.

After descaling, perform at least 3 three cleaning runs with water to flush the lines, etc.

CZ

HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA

Model: AFE-3945



Tento spotřebič je určen pouze k použití v domácnosti.

Přečtěte si prosím tyto pokyny a uschovejte je pro budoucí použití.
Obrázky použité v příručce ukazují způsob ovládání a popis produktu.
Mezi obrázkem a reálným spotřebičem může být menší rozdíl, berte v potaz reálný produkt.

POPIS PRODUKTU:



- | | |
|-----------------------------|--|
| 1) Držák nádrže na vodu | 8) Odkapávací miska |
| 2) Výstup vzduchu (zadní) | 9) Odnímatelná grilovací deska |
| 3) Ovládací panel | 10) Nádržka na vodu (samostatný pohled) |
| 4) Tělo spotřebiče | 11) Víčko nádržky na vodu |
| 5) Zásuvka fritovacího koše | 12) Rukojeť zásuvky |
| 6) Výstup vzduchu (dole) | 13) Zásuvka fritovacího koše (oddělený pohled) |
| 7) Nožky | |

II. SPECIFIKACE:

Model	AFE-3945
Výkon při pečení	1700W
Parní výkon	900W
Kapacita	7L
Napětí a frekvence	220VAC/50Hz

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY:

Při používání elektrických spotřebičů je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření, včetně následujících:

1. Před použitím si pozorně přečtěte bezpečnostní pokyny.
2. Před prvním použitím odstraňte veškerý obalový materiál a štítky z produktu. Ujistěte se, že plastové sáčky a obalové materiály jsou mimo dosah dětí a kojců.
3. Zkontrolujte, jestli napětí uvedené na typovém štítku spotřebiče odpovídá napětí ve vaší zásuvce.
4. Spotřebič umístěte vždy na rovný, stabilní a nehořlavý povrch. Nepoužívejte spotřebič v blízkosti hořlavých materiálů, jako jsou ubrusy nebo závěsy.
5. Neumísťujte spotřebič na horký plynový nebo elektrický hořák či do jeho blízkosti, ani do vyhřáté trouby.
6. Nikdy nepřipojujte tento spotřebič k externímu časovači nebo samostatnému systému dálkového ovládání.
7. Nikdy nepoužívejte tento spotřebič s prodlužovacím kabelem. Ujistěte se, že je zapojen do vyhrazené zásuvky bez dalších spotřebičů.

8. Nezapínejte spotřebič, dokud není řádně zapojen do zásuvky.
9. Nikdy neponořujte kabel, zástrčku ani zařízení do vody nebo jiné tekutiny, vyhněte se tak úrazu elektrickým proudem. Nevystavujte přístroj kapající nebo stříkající vodě a zajistěte, aby na přístroj nebyly umístěny žádné předměty naplněné tekutinami, jako jsou vázy. Nenalévejte žádnou vodu ani jinou tekutinu do hlavního krytu spotřebiče skrz ventilační otvory. Neoplachujte jej pod tekoucí vodou.
10. Nedotýkejte se spotřebiče, napájecího kabelu nebo zástrčky mokřýma rukama.
11. Pokud přístroj nepoužíváte, odpojte jej ze zásuvky. Před čištěním nechte spotřebič vychladnout (je-li to relevantní).
12. Spotřebič uvnitř neobsahuje žádné opravitelné díly. Nepokoušejte se spotřebič sami rozebrat a opravit. Veškeré opravy přenechejte kvalifikovanému servisnímu technikovi.
13. Spotřebič nepoužívejte, pokud je poškozená zástrčka, napájecí kabel nebo samotná jednotka. Pokud je napájecí kabel poškozen, musíte jej nechat vyměnit v servisním středisku kvalifikovanou osobou, aby se předešlo nebezpečí.
14. Nepoužívejte spotřebič k jinému účelu, než ke kterému je určen. Je určen pouze pro použití v domácnosti. Nesmí se používat venku nebo pro komerční účely.
15. Je-li jakýkoli spotřebič používán v blízkosti dětí, je nutný přísný dohled. Udržujte spotřebič a napájecí kabel mimo dosah dětí, pokud je v provozu nebo během procesu chlazení.
16. Tento spotřebič je určen k použití v domácnosti a podobných zařízeních, jako jsou:
- kuchyňky pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích;
 - statky;

- klienty v hotelech, motelech a jiných ubytovacích zařízeních;
- prostředí typu nocleh se snídaní.

17. Tento spotřebič by měl být provozován na samostatné elektrické zásuvce, nepoužívejte rozbočovací zásuvku. Pokud je zásuvka přetížena jinými spotřebiči, přístroj nemusí fungovat správně.

18. Při přemísťování spotřebiče obsahujícího horké potraviny je třeba postupovat mimořádně opatrně.

19. Během používání ponechte dostatek volného prostoru kolem spotřebiče. Neblokujte přívody, ani výstupy vzduchu.

20. Neumísťujte spotřebič ke stěně nebo k jiným spotřebičům. Ponechte alespoň 20 centimetrů volného prostoru na zadní straně a na bocích, a 50 centimetrů nad spotřebičem. Na spotřebič nic nepokládejte.

21. Když je spotřebič v provozu, vzduch se uvolňuje přes výstupní vzduchový otvor.

Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti výstupu vzduchu.

22. Nedotýkejte se horkých povrchů. Vnější povrch spotřebiče se může během používání zahřát.

23. Během používání spotřebič nezakrývejte.

24. Nenechávejte šňůru viset přes hranu stolu nebo pultu.

25. Nikdy neodpojujte spotřebič tahem za kabel.

26. Tento spotřebič není určen k použití osobami (včetně dětí) s tělesným, smyslovým nebo duševním postižením, nebo osobami bez znalostí nebo zkušeností, pokud nejsou pod dozorem nebo jim nebyly předány instrukce týkající se použití spotřebiče osobou zodpovědnou za jejich bezpečnost. Děti musí být vždy pod dozorem, ujistěte se, že si se spotřebičem nebudou hrát.

27. Pokud je spotřebič v provozu, nenechávejte ho bez dozoru.

28. Při prvním použití může ze spotřebiče vycházet lehký kouř. Toto je zcela běžné a ustane to.

29. Pokud ze spotřebiče vychází černý kouř, okamžitě jej odpojte. Před vyjmutím obsahu uvnitř počkejte, až kouř ustane.

30. Během provozu může ze spotřebiče unikat horká pára. Během procesu vaření neodpojujte nádržku na vodu, ani odkapávací misku, mohli byste se opařit.

31. Neumísťujte spotřebič pod kuchyňské nástěnné jednotky nebo skříňky, protože stoupající pára je může poškodit.

32. Na konci cyklu vaření bude uvnitř zásuvky fritovacího koše horká pára. Nevyklápějte potraviny z fritovacího koše přímo na talíř, vyjměte je s pomocí kleští (nejsou součástí dodávky).

Instrukce k napájecímu kabelu:

Nepoužívejte s prodlužovacím kabelem. Krátký napájecí kabel je dodáván za účelem snížení rizika vyplývajícího ze zamotání se nebo zakopnutí o dlouhý kabel.

Ochrana proti přehřátí:

Pokud selže systém regulace vnitřní teploty, aktivuje se systém ochrany proti přehřátí a spotřebič tak nebude fungovat. Pokud k tomu dojde, odpojte napájecí kabel ze zásuvky. Před opětovným spuštěním nebo uložením spotřebiče počkejte, až zcela vychladne.

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

Napájení v elektřině:

Pokud je elektrický obvod přetížen jinými spotřebiči, tento spotřebič nemusí správně fungovat. Měl by být provozován ve vyhrazené

samostatné zásuvce.

Automatické vypnutí:

Spotřebič má vestavěnou funkci automatického vypnutí, tato funkce spotřebič automaticky vypne, jakmile se na LED časovači objeví 0. Spotřebič můžete vypnout také ručně. Ventilátor poběží ještě asi 30 vteřin, aby se jednotka ochladila.

Před prvním použitím spotřebiče:

Upozornění: Při prvním použití může spotřebič vydávat mírný zápach, který není škodlivý a po několika minutách zmizí. Pro ochranu dílů před možným třením při přepravě byl totiž nanesen ochranný olej. Spotřebič opatrně vybalte a odstraňte veškerý obalový materiál. Umístěte spotřebič na rovný, žáruvzdorný a nehořlavý povrch. K odstranění prachu z povrchu, ke kterému může dojít během balení a přepravy, použijte měkkou houbu a mýdlovou vodu. Před použitím nechte spotřebič vyschnout.

Upozornění:

- Během provozu lze dobu vaření upravit tlačítky „+“ a „-“.
- Fritování v páře nebude fungovat, pokud není spotřebič bezpečně uzavřen.
- Před použitím se ujistěte, že je v nádržce dostatek vody a že je bezpečně vložena do spotřebiče.

Systém vodní nádržky:



B) Naplnění nádržky vodou



C) Montáž nádržky

Použití nádržky na vodu:

Pro funkci vaření v páře je nutná nádržka na vodu.

Před každým použitím je třeba ji naplnit a umístit do držáku vodní nádrže

Vyjměte nádrž na vodu z jednotky:

Odšroubujte uzávěr nádržky na vodu.

Přidejte vodu z vodovodu do nádržky.

Uzavřete nádržku na vodu.

Nádržku na vodu umístěte do držáku v horní části spotřebiče.

Vyčistěte nádržku na vodu, pokud se delší dobu nepoužívá. Zbytková voda a jiné kapaliny jsou náchylné k plísním.

Do nádrže na vodu nedávejte nic kromě vody, abyste předešli poruchám.

Pro zachování vysoké účinnosti ohřevu a hygieny potravin se doporučuje používat destilovanou nebo filtrovanou vodu.

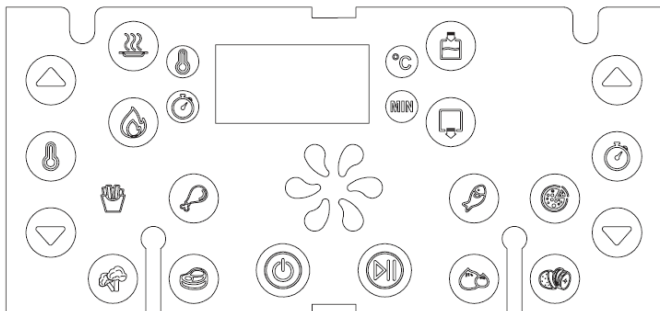
Ujistěte se, že nádržka na vodu je bezpečně a správně umístěna, aby

nedošlo k ovlivnění provozu spotřebiče při běžném používání. Spotřebič nepoužívejte v prostředí s teplotou nižší než 5°C. Pokud je teplota příliš nízká, doba výroby páry se zpomalí. Když teplota prostředí dosáhne 0°C, voda začne mrznout a nebude se vytvářet žádná pára.

Na konci cyklu vaření: Horká voda z páry bude uvnitř zásuvky fritovacího koše. Nevyklápějte obsah zásuvky fritovacího koše přímo na talíř. K vyjmutí potravin ze zásuvky fritovacího koše použijte kleště (nejsou součástí dodávky).

Kontrolní panel:

Jakmile je spotřebič zapojen, ozve se jedno pípnutí, poté se kontrolní panel rozsvítí a následně zhasne. Tlačítko napájení zůstane svítit.



1.  Zapnutí: Stiskněte On/Off pro zapnutí/vypnutí spotřebiče.
2.  Tlačítko Start/Pause: Stiskněte tlačítko Start/Pause pro spuštění nebo pozastavení procesu.
3. Ikony: Stiskněte příslušnou ikonu pro výběr přednastaveného programu vaření, který chcete použít pro určitý typ potravin. Jakmile na displeji bliká vámi zvolená možnost, zahajte proces vaření stisknutím tlačítka Start. Další informace naleznete v níže uvedené části programů vaření.
Poznámka: Otevřením zásuvky fritovacího koše během procesu vaření se spotřebič pozastaví, dokud nebude zásuvka opět bezpečně uzavřena.
4.  Funkce Steam: Stisknutím tlačítka zahájíte proces vaření v páře.
5.  Funkce Air-Fryer: Stisknutím tlačítka zahájíte horkovzdušné fritování.
6.  Nastavení teploty: Stiskněte šipku  nebo  pro zvýšení či snížení teploty.
 - Teplotu lze nastavit v rozmezí 80°C – 200°C.
7.  Nastavení doby vaření: Stiskněte šipku  nebo  k nastavení časovače.
 - Časové rozmezí lze nastavitl min – 90 min.
8.  Ikona nádržky na vodu: Pokud je nádržka na vodu prázdná, toto tlačítko bude blikat, a je třeba ji naplnit.
9.  Ikona pro program čištění: Pro čištění vodní nádržky stiskněte tuto ikonu. Další informace o této funkci naleznete v části Čištění & údržba

tohoto návodu. Poznámka: Ujistěte se, že je vodní nádržka naplněná, abyste mohli používat tuto funkci.feature.

Průvodce vařením - tabulka:

Tabulka									
Předvolba		Hranolky	Kuřecí stehno	Ryby	Pizza	Zelenina	Steak	Pečivo	Brambory
	°C/Min								
Pára	100/20	/	100/15	100/8	100/6	100/5	/	100/25	
Horkovzdušné fritování	200/20	200/18	180/20	200/5	180/14	200/10	200/15	/	160/30

Doba vaření je pouze orientační, může se lišit v závislosti na potravině, počátečním množství, teplotě, hmotnosti, typu úpravy.

Potraviny	Čas	Teplota	Dodatečné informace
Tenké mražené hranolky	15 – 20 min	200°C	
Hrubé mražené hranolky	20 – 25 min	200°C	
Domácí hranolky	15 – 20 min	200°C	Přidejte ½ lžičky oleje
Domácí americké brambory	18 – 22 min	180°C	Přidejte ½ lžičky oleje
Bramboráčky	15 – 18 min	180°C	
Steak	10 – 15 min	180°C	
Hamburger	10 – 15 min	180°C	
Vepřové kotlety	10 – 15 min	180°C	

Klobása	13 – 15 min	200°C	
Kuřecí stehna	25 – 30 min	180°C	
Kuřecí prsa	15 – 20 min	180°C	
Jarní závitky	8 – 10 min	200°C	Použijte již předpřipravené
Mražené kuřecí nugetky	10 – 15 min	200°C	Použijte již předpřipravené
Rybí prsty	6 – 10 min	200°C	Použijte již předpřipravené
Mozzarellové tyčinky	8 – 10 min	180°C	Použijte již předpřipravené
Plněná zelenina	10 min	160°C	
Koláč	20 – 25 min	160°C	Použijte formu na pečení
Quiche	20 – 22 min	180°C	Použijte formu na pečení
Muffiny	15 – 18 min	200°C	Použijte formu na pečení
Smažené cibulové kroužky	15 min	200°C	

BĚŽNÉ KLADENÉ DOTAZY:

- Mohu se svým spotřebičem připravovat jiná jídla než smažená jídla?
 - Můžete připravit různé pokrmy včetně steaků, kotlet, hamburgerů a pečiva.
- Je spotřebič vhodný pro přípravu nebo ohřívání polévek a omáček?
 - Nikdy ve spotřebiči nevařte ani neohřívejte tekutiny.
- Co mám dělat, když se spotřebič během vaření vypne?
 - Jako bezpečnostní prvek má tento spotřebič automatické vypínací zařízení, které zabraňuje poškození přehřátím. Odpojte a nechte spotřebič úplně vychladnout. Zapojte zpět a restartujte pomocí tlačítka On/Off.
- Potřebuje spotřebič čas na zahřátí?
 - Předehřev je nutný, když začínáte vařit, přidejte 3 minuty navíc jako kompenzaci.
- Je možné spotřebič kdykoli vypnout?

- Jedním stisknutím tlačítka On/Off zastavíte celý proces vaření.
6. Co se stane, když spotřebič nefunguje ani poté, co jsem vyzkoušel (a) všechny návrhy pro vyřešení problémů?
- Kontaktujte náš tým zákaznických služeb.

ŘEŠENÍ TECHNICKÝCH OBTÍŽÍ:

Následující tabulka slouží k odstraňování problémů a řešení jakýchkoli běžných problémů, na které můžete při používání tohoto zařízení narazit.

Problém	Pravděpodobná příčina	Řešení
Spotřebič nefunguje	Spotřebič není zapojen do zásuvky.	Zapojte spotřebič do zásuvky.
Jídlo není dodělané.	Příliš mnoho jídla uvnitř koše na smažení.	Použijte menší množství potravin.
	Nastavená teplota je příliš nízká.	Zvyšte teplotu.
	Doba přípravy je příliš krátká.	Prodlužte dobu vaření.
Jídlo je usmažené nerovnoměrně	Některé typy potravin je třeba potřeptat během přípravy.	Protřepejte potraviny ve fritovacím koši.

Smažené potraviny nejsou při vyjmutí křupavé.	Použili jste typ potraviny, kterou je třeba smažit přímo v horkém oleji.	Pro křupavější efekt potřete potraviny troškou oleje.
Domácí hranolky nejsou rovnoměrně usmažené.	Před smažením jste hranolky nenamočili do vody.	Namočte hranolky alespoň na 30 min do vody, poté osušte papírovou utěrkou.
	Použili jste nevhodný typ brambor.	Použijte čerstvé brambory vhodné pro přípravu hranolek.
Domácí americké brambory nejsou při dosmažení křupavé.	Křupavost amerických brambor závisí na množství použitého oleje a na tom, jak moc jsou brambory čerstvé a nasáklé vodou.	Než brambory potřete olejem, řádně je osušte papírovou utěrkou. Nakrájejte je na tenčí, rovnoměrné osminky pro lepší výsledek.
Ze spotřebiče vychází bílý kouř	Připravujete tučné potraviny	Dbejte na to, aby teplota byla pod 180°C, pokud připravujete tučné potraviny.
	Uvnitř zásuvky fritovacího koše je přebytečný olej.	Po každém použití fritovací koš a odnímatelnou grilovací desku vyčistěte.

Čištění & údržba:

Poznámka: Před manipulací, čištěním nebo skladováním spotřebič odpojte a nechte jej zcela vychladnout.

- Po každém použití umyjte zásuvku fritovacího koše a odnímatelnou grilovací desku v teplé mýdlové vodě.
- Odnímatelnou grilovací desku lze mýt v myčce.
- Zásuvka fritovacího koše není vhodná do myčky na nádobí.
- Nádržka na vodu a odkapávací miska nejsou vhodné do myčky na nádobí.
- Vnitřek spotřebiče lze čistit horkou vodou, jemným čisticím prostředkem a neabrazivní, měkkou houbou.
- Očistěte vnější tělo krytu měkkým vlhkým hadříkem. Na vnější stranu spotřebiče nepoužívejte saponáty ani čisticí prostředky.
- Neponořujte napájecí kabel, zástrčku ani tělo pouzdra do vody nebo jiné kapaliny, protože by mohlo dojít k poškození, požáru, úrazu elektrickým proudem nebo zranění.

Použití ikonky pro Čisticí program:

Ujistěte, že je nádržka na vodu naplněna vodou, poté stiskněte ikonku



pro zahájení čisticího procesu.

Čištění trvá přibližně 25 minut. Po jeho ukončení se spotřebič sám vypne.

Odvápnění:

- Usazeniny vodního kamene způsobují ztráty energie a zkracují životnost spotřebiče.
- Doporučujeme pravidelně odstraňovat vápenaté usazeniny pomocí odvápnovacího prostředku v souladu s kvalitou vody ve vaší oblasti a četností používání spotřebiče.

- K odstranění vodního kamene místo pouhého použití vody naplňte nádržku na vodu směsí vody a odvápnovacího prostředku, a poté nechte běžet čisticí program.
 - K odstranění vodního kamene lze použít standardní prostředek k odstranění vodního kamene pro kuchyňské vybavení.
 - Ohledně poměru vody a odvápnovacího prostředku si přečtěte návod k použití odvápnovacího prostředku.
- Po odstranění vodního kamene proveďte alespoň 3 tři čištění vodou, abyste propláchli všechny části atd.

VN

NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU HƠI NƯỚC

Model: AFE-3945



CẤU TẠO SẢN PHẨM



- 1. Két nước
- 2. Cửa xả khí
- 3. Bảng điều khiển
- 4. Thân nồi chiên
- 5. Ngăn chứa giỏ chiên
- 6. Cửa xả khí phía dưới
- 7. Chân đế

- 8. Khay hứng nước
- 9. Tấm chiên
- 10. Két nước
- 11. Nắp khay nước
- 12. Tay cầm
- 13. Khay hứng nước

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Model	AFE-3945
Công suất nướng	1700W
Công suất hấp	900W
Dung tích	7L
Điện áp	220VAC/50Hz
Thương hiệu	Elmich

CÁC LƯU Ý QUAN TRỌNG TRƯỚC KHI SỬ DỤNG

1. Đọc kỹ sách hướng dẫn trước khi sử dụng.
2. Loại bỏ tất cả vật liệu đóng gói và vật liệu dễ cháy một cách an toàn trước khi sử dụng sản phẩm này lần đầu tiên. Đảm bảo sản phẩm hoạt động tránh xa tầm tay trẻ con.
3. Trước khi sử dụng, hãy kiểm tra xem điện áp hiện tại có tương ứng với điện áp trên thông số sản phẩm hay không?
4. Luôn vận hành thiết bị trên bề mặt nằm ngang bằng phẳng, ổn định và không bắt lửa. Không sử dụng thiết bị trên gần các vật liệu dễ bắt lửa như khăn trải bàn hoặc rèm cửa.
5. Không đặt thiết bị trên hoặc gần lò đốt điện hoặc ga nóng, hoặc trong lò nướng đã được làm nóng.
6. Không bao giờ kết nối thiết bị này với bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.
7. Không bao giờ sử dụng thiết bị này với dây nối dài hoặc bằng điện. Đảm bảo nó được cắm vào một ổ cắm điện chuyên dụng và không có bất kỳ thiết bị nào khác trên cùng một ổ cắm.

8. Không bật nguồn cho đến khi thiết bị và các bộ phận ở đúng vị trí như yêu cầu.
9. Để bảo vệ khỏi bị điện giật, không nhúng dây, phích cắm hoặc thiết bị vào nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác. Không để thiết bị tiếp xúc với nước nhỏ giọt hoặc bắn tung tóe và đảm bảo rằng không có vật nào chứa đầy chất lỏng như lọ hoa được đặt lên thiết bị. Không cho bất kỳ nước hoặc chất lỏng nào khác vào vỏ chính của thiết bị qua lỗ thông hơi. Không rửa thiết bị dưới vòi nước.
10. Không chạm vào thiết bị, dây nguồn hoặc phích cắm điện bằng tay ướt.
11. Rút phích cắm khỏi ổ cắm khi không sử dụng và trước khi vệ sinh. Để thiết bị nguội bớt (nếu có) trước khi vệ sinh.
12. Thiết bị không chứa bất kỳ bộ phận nào có thể sử dụng được bên trong. Không cố gắng tự mở và sửa chữa thiết bị. Tất cả các thành phần chỉ nên được bảo dưỡng bởi kỹ thuật viên có chuyên môn từ hãng hoặc các đơn vị bảo hành được hàng ủy quyền.
13. Không sử dụng thiết bị nếu phích cắm, cáp nguồn hoặc bản thân thiết bị bị hỏng. Nếu dây nguồn bị hỏng, bạn phải thay thế nó tại trung tâm bảo hành với những người có chuyên môn để tránh nguy hiểm.
14. Không sử dụng thiết bị cho bất kỳ mục đích nào khác ngoài mục đích sử dụng. Nó chỉ dành cho mục đích sử dụng trong gia đình. Nó không được sử dụng ngoài trời hoặc cho mục đích thương mại.
15. Cần giám sát chặt chẽ khi sử dụng bất kỳ thiết bị nào gần trẻ em. Để thiết bị và dây nguồn xa tầm tay trẻ em khi thiết bị đang hoạt động hoặc trong quá trình làm mát.
16. Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong gia đình và các ứng dụng tương tự như: khu vực bếp của nhân viên trong các cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác; nhà trang trại; bởi khách hàng trong các khách sạn, nhà nghỉ và các môi trường kiểu dân cư khác; môi trường loại giường và bữa sáng.

17. Thiết bị này phải được vận hành trên một điểm nguồn điện riêng biệt với các thiết bị đang vận hành khác. Nếu điểm nguồn bị quá tải với các thiết bị khác, thiết bị này có thể không hoạt động bình thường.
18. Phải hết sức thận trọng khi di chuyển thiết bị chứa thức ăn nóng.
19. Để đủ không gian thoáng khỏi các đồ vật khác trong khi sử dụng. Không chặn cửa hút hoặc khí thải.
20. Không đặt thiết bị dựa vào tường hoặc dựa vào các thiết bị khác. Khoảng cách ít nhất 20 cm không gian trống ở mặt sau và hai bên và cao hơn 50 cm phía trên thiết bị. Không đặt bất cứ thứ gì lên trên thiết bị.
21. Khi thiết bị đang hoạt động, không khí được thoát ra ngoài qua lỗ thoát khí. Giữ tay và mặt của bạn ở khoảng cách an toàn với lỗ thoát khí.
22. Không chạm vào bề mặt nóng. Các bề mặt bên ngoài của thiết bị có thể bị nóng trong quá trình sử dụng.
23. Không đậy nắp thiết bị khi đang sử dụng.
24. Không để dây treo qua mép bàn hoặc mặt quầy.
25. Không rút phích cắm của thiết bị bằng cách kéo dây.
26. Thiết bị này không được thiết kế để sử dụng cho những người (bao gồm cả trẻ em) bị khiếm khuyết về thể chất, giác quan hoặc tâm thần, hoặc những người không có kiến thức hoặc kinh nghiệm, trừ khi họ được giám sát hoặc đưa ra hướng dẫn trước về việc sử dụng thiết bị bởi người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ. Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo rằng chúng không nghịch thiết bị.
27. Không để thiết bị hoạt động khi không có người giám sát.
28. Thiết bị có thể phát ra khói nhẹ trong lần sử dụng đầu tiên. Nó không bị lỗi, và khói sẽ cháy trong vòng vài phút.
29. Nếu thiết bị phát ra khói đen, hãy rút phích cắm ngay lập tức. Chờ cho khói dừng lại trước khi lấy đồ bên trong ra.
30. Hơi nước nóng có thể thoát ra khỏi thiết bị trong quá trình hoạt động. Không tháo ngăn chứa hệ thống nước hoặc khay hứng nước nhỏ giọt

trong quá trình nấu vì điều này có thể gây đóng cặn do nhiệt, hơi nước nóng hoặc ngưng tụ.

31. Không đặt thiết bị bên dưới tủ bếp hoặc tủ bếp vì hơi nước bốc lên có thể gây hư hỏng.

32. Khi kết thúc chu trình nấu, nước nóng từ chức năng hơi nước sẽ ở bên trong ngăn chứa giỏ chiên. Không úp ngăn chứa giỏ chiên ra đĩa. Sử dụng kẹp (không bao gồm) để lấy thực phẩm ra khỏi ngăn chứa giỏ chiên.

Dây nguồn:

Không sử dụng dây nguồn nối thêm để giảm rủi ro do vướng hoặc vấp phải dây gây đứt, chập nguồn điện.

Bảo vệ quá nhiệt:

Nếu hệ thống kiểm soát nhiệt độ bên trong bị lỗi, hệ thống bảo vệ quá nhiệt sẽ được kích hoạt và thiết bị sẽ không hoạt động. Nếu điều này xảy ra, hãy rút dây nguồn. Để thiết bị nguội hoàn toàn trước khi khởi động lại hoặc cất giữ.

Nguồn điện:

Nếu mạch điện bị quá tải với các thiết bị khác, thiết bị này có thể hoạt động không bình thường. Nó phải được vận hành trên một mạch điện chuyên dụng.

Tự động tắt:

Bộ phận ngắt tích hợp sẽ tự động tắt thiết bị khi đèn LED hẹn giờ về 0. Bạn có thể tắt thiết bị theo cách thủ công bằng cách chọn nút nguồn. Quạt sẽ tiếp tục chạy trong khoảng 30 giây để làm mát thiết bị.

TRƯỚC KHI SỬ DỤNG:

Cảnh báo: khi sử dụng lần đầu, thiết bị có thể tỏa ra mùi nhẹ, không gây hại và sẽ biến mất sau vài phút. Điều này là do một loại dầu bảo vệ đã được áp dụng để bảo vệ các bộ phận khỏi ma sát có thể xảy ra trong quá trình vận chuyển.

Cẩn thận mở gói thiết bị và loại bỏ tất cả các vật liệu đóng gói.

Đặt thiết bị trên bề mặt phẳng, chịu nhiệt, không cháy.

Sử dụng một miếng bọt biển mềm và nước xà phòng để loại bỏ bụi trên bề mặt có thể xảy ra trong quá trình đóng gói và vận chuyển. Để thiết bị khô trước khi sử dụng.

Chú ý:

- Trong quá trình hoạt động, có thể điều chỉnh thời gian nấu bằng các nút "+" và "-".
- Nồi chiên hơi nước sẽ không hoạt động nếu cửa chưa được đóng chặt.
- Đảm bảo có nhiều nước trong bình và đã được lắp chắc chắn trước khi sử dụng.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG BÌNH NƯỚC:



B) Làm đầy kết nước



C) Lắp kết nước vào nồi chiên

Sử dụng két nước: Cần được đổ đầy trước mỗi lần sử dụng và đặt vào giá đỡ bên trong nồi chiên.

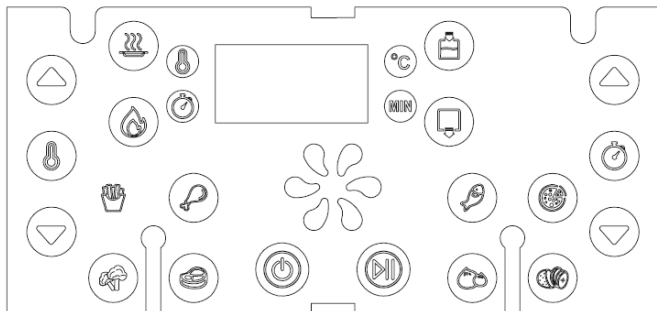
Tháo ngăn chứa nước khỏi thiết bị: Mở nắp két nước, thêm nước sạch vào két nước. Sau đó đậy nắp. Đặt két nước vào giá đỡ két nước trên đầu thiết bị. Làm sạch két nước nếu không được sử dụng trong một thời gian dài. Nước dư thừa và các chất lỏng khác dễ bị nấm mốc. Không cho bất cứ thứ gì ngoại trừ nước vào két nước để tránh hỏng hóc. Để duy trì hiệu quả đun nóng cao và đảm bảo vệ sinh thực phẩm, nên sử dụng nước cất hoặc nước tinh khiết.

Đảm bảo rằng két nước được cố định chắc chắn để tránh ảnh hưởng đến việc sử dụng bình thường.

Không sử dụng thiết bị trong môi trường dưới 5°C. Thời gian tạo hơi sẽ chậm hơn nếu nhiệt độ quá thấp. Khi nhiệt độ môi trường đạt 0°C, nước sẽ bắt đầu đông lại và không tạo ra hơi nước.

Khi kết thúc chu trình nấu: nước nóng từ chức năng hơi nước sẽ đọng bên trong ngăn chứa giỏ chiên. Không úp ngăn chứa rô chiên ra đĩa. Sử dụng kẹp (không bao gồm) để lấy thực phẩm ra khỏi ngăn chứa giỏ chiên.

Bảng điều khiển: Khi cắm điện nồi chiên, nó sẽ phát ra tiếng bíp một lần, sau đó màn hình sẽ sáng lên và sau đó tắt. Nút nguồn sẽ vẫn sáng.



1.  Nút nguồn: nhấn để bật / tắt thiết bị.

2.  Start / pause button: Bắt đầu / Tạm dừng.

3. Các nút biểu tượng món ăn: nhấn các biểu tượng này để chọn một chương trình nấu ăn được cài đặt sẵn mà bạn muốn sử dụng. Khi biểu tượng đã chọn nhấp nháy trên màn hình, hãy nhấn nút  để bắt đầu quá trình nấu. Vui lòng xem phần bên dưới của các chương trình nấu ăn để biết thêm thông tin.

Lưu ý: Việc mở ngăn kéo của giỏ chiên trong quá trình nấu sẽ làm nổi chiên dừng hoạt động cho đến khi ngăn này được đóng lại an toàn.

4.  Chế độ hơi nước: nhấn để xác nhận chế độ hơi nước

5.  Chế độ nổi chiên không khí: nhấn để xác nhận chế độ nổi chiên không khí
6.  Điều chỉnh nhiệt độ: nhấn các nút  hoặc  bên cạnh biểu tượng này để tăng hoặc giảm nhiệt độ nấu.
Phạm vi nhiệt độ nấu từ 80 ° C - 200 ° C.
7.  Điều chỉnh thời gian nấu: nhấn các nút  hoặc  bên cạnh biểu tượng này để tăng hoặc giảm thời gian nấu.
Khoảng thời gian nấu là 1 phút - 60 phút.
8.  Biểu tượng kết nước: biểu tượng này sẽ nhấp nháy khi kết nước đã cạn và cần được đổ đầy.
9.  Biểu tượng chương trình vệ sinh: nhấn để bắt đầu chương trình vệ sinh cho hệ thống nước. Thông tin thêm về chức năng này có trong phần Vệ sinh & bảo dưỡng của sách hướng dẫn này.
Lưu ý: Đảm bảo rằng kết nước đã được đổ đầy nước để có thể sử dụng tính năng này.

Một số công thức nấu:

Menu									
Chế độ	Nhiệt độ/ Thời gian	Khoai tây chiên	Đùi gà	Cá	Pizza	Rau hấp	Bò bít tết	Bánh	Snack khoai tây
	°C/Phút								
Hấp	100/20	/	100/15	100/8	100/6	100/5	/	100/25	
Chiên	200/20	200/18	180/20	200/5	180/14	200/10	200/15	/	160/30

Những thời gian nấu ăn này chỉ mang tính chất tham khảo. Chúng có thể thay đổi tùy thuộc vào số lượng, nhiệt độ ban đầu và trọng lượng thực phẩm.

Thực phẩm	Thời gian	Nhiệt độ	Thông tin thêm
Dầm bông đông lạnh	15 – 20 phút	200°C	
Khoai tây chiên	20 – 25 phút	200°C	
Khoai tây chiên tự làm	15 – 20 phút	200°C	Thêm ½ muỗng dầu
Khoai tây chiên để vò tự làm	18 – 22 phút	180°C	Thêm ½ muỗng dầu
Bánh khoai tây bào chiên	15 – 18 phút	180°C	
Thịt thái lát	10 – 15 phút	180°C	
Hamburger	10 – 15 phút	180°C	
Sườn heo	10 – 15 phút	180°C	
Xúc xích cuộn	13 – 15 phút	200°C	

Đùi gà	25 – 30 phút	180°C	
Ức gà	15 – 20 phút	180°C	
Chả giò	8 – 10 phút	200°C	Lò nướng sẵn sàng
Gà viên chiên đông lạnh	10 – 15 phút	200°C	Lò nướng sẵn sàng
Lát cá tẩm bột	6 – 10 phút	200°C	Lò nướng sẵn sàng
Phô mai que	8 – 10 phút	180°C	Lò nướng sẵn sàng
Rau nhồi	10 phút	160°C	
Bánh ngọt	20 – 25 phút	160°C	Sử dụng đĩa nướng
Bánh trứng	20 – 22 phút	180°C	Sử dụng đĩa nướng
Bánh nướng xốp	15 – 18 mins	200°C	Sử dụng đĩa nướng
Hành tây chiên đông lạnh	15 mins	200°C	Sử dụng đĩa nướng

CÁC CÂU HỎI THƯỜNG GẶP:

- Tôi có thể chế biến các món ăn khác ngoài món chiên bằng thiết bị của mình không?
- Bạn có thể chế biến nhiều món ăn khác nhau bao gồm bít tết, sườn, bánh mì kẹp thịt và bánh nướng.
- Thiết bị có tốt để làm hâm nóng súp và nước sốt không?
- Không bao giờ nấu hoặc hâm nóng chất lỏng trong thiết bị.
- Tôi phải làm gì nếu thiết bị tắt khi đang nấu?
- Là một tính năng an toàn, thiết bị này có thiết bị ngắt tự động để tránh hư hỏng do quá nhiệt. Rút phích cắm và để thiết bị nguội hoàn toàn. Cắm lại và khởi động lại bằng nút nguồn.
- Thiết bị có cần thời gian để nóng lên không?

- Cần làm nóng trước khi bạn đang nấu thực phẩm đông lạnh, thêm 3 phút vào thời gian nấu để bù đắp cho thời gian này.

5. Có thể tắt thiết bị bất cứ lúc nào không?

- Nhấn nút nguồn một lần để dừng quá trình nấu.

6. Điều gì xảy ra nếu thiết bị vẫn không hoạt động sau khi tôi đã thử tất cả các đề xuất khắc phục sự cố?

- Vui lòng liên hệ với nhóm dịch vụ khách hàng của chúng tôi theo số điện thoại **1900 63 69 25**

XỬ LÝ SỰ CỐ:

Vui lòng sử dụng bảng lỗi sau làm hướng dẫn để giúp xử lý và giải quyết mọi vấn đề phổ biến mà bạn có thể gặp phải khi sử dụng thiết bị này.

Vấn đề	Nguyên nhân có thể xảy ra	Giải pháp
Thiết bị không hoạt động	Kiểm tra lại đã cắm vào nguồn điện chưa?	Cắm phích cắm điện vào ổ cắm điện
Thức ăn chưa được chín	Có quá nhiều thực phẩm bên trong giỏ chiên.	Sử dụng các mẻ nhỏ hơn để nấu chín đều hơn.
	Nhiệt độ cài đặt quá thấp	Tăng nhiệt độ nấu
	Thời gian nướng quá ngắn	Tăng thời gian nướng lên
Thức ăn chín không đều	Một số thực phẩm cần được đảo trong quá trình nướng	Đảo thực phẩm khi đang nấu

Đồ chiên không giòn khi ra lò	Bạn đã sử dụng một loại thực phẩm được chế biến trong một nồi chiên ngập dầu truyền thống.	Sử dụng đồ ăn trong lò nướng hoặc quét nhẹ một ít dầu lên đồ nhẹ để có kết quả giòn hơn.
Khoai tây chiên chín không đều	Bạn không ngâm các que khoai tây đúng cách trước khi nấu.	Ngâm que khoai tây trong bát nước ít nhất 30 phút; lấy chúng ra và sau đó lau khô chúng bằng khăn giấy.
	Bạn đã không sử dụng đúng loại khoai tây.	Sử dụng khoai tây tươi và đảm bảo chúng vẫn cứng trong khi chiên.
Khoai tây chiên không giòn.	Độ giòn của khoai tây chiên phụ thuộc vào lượng dầu và nước trong que khoai tây.	Đảm bảo bạn làm khô que khoai tây đúng cách trước khi phủ dầu. Cắt khoai tây thành những que mỏng hơn để có kết quả giòn hơn.
Khói trắng ra khỏi thiết bị.	Bạn đang chuẩn bị các nguyên liệu có dầu mỡ.	Chú ý rằng nhiệt độ dưới 180 ° C khi nấu thức ăn nhiều dầu mỡ.
	Có dầu thừa bên trong ngăn của giỏ chiên.	Dọn sạch ngăn kéo của giỏ chiên và khay nướng có thể tháo rời sau mỗi lần sử dụng.

Làm sạch & bảo trì:

Lưu ý: Rút phích cắm của thiết bị và để thiết bị nguội hẳn trước khi xử lý, làm sạch hoặc cất giữ.

- Rửa ngăn kéo của giỏ chiên và khay nướng có thể tháo rời trong nước xà phòng ấm sau mỗi lần sử dụng.
- Có thể làm sạch bên trong của thiết bị bằng nước nóng, chất tẩy rửa nhẹ và miếng bọt biển mềm.
- Lau phần vỏ bên ngoài bằng khăn mềm và ẩm. Không sử dụng chất tẩy rửa bên ngoài thiết bị.
- Không nhúng dây nguồn, phích cắm hoặc thân vỏ vào nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác vì có thể gây hư hỏng, hỏa hoạn, điện giật hoặc thương tích.

SỬ DỤNG CHƯƠNG TRÌNH LÀM SẠCH:

Đảm bảo rằng két nước được đổ đầy hoàn toàn, nhấn  để bắt đầu chương trình làm sạch.

Quá trình này mất khoảng 25 phút. Sau đó, thiết bị sẽ tự động tắt.

TẮT CẶN:

- Các cặn bẩn đóng cặn gây tổn thất điện năng và làm giảm tuổi thọ của thiết bị.
- Chúng tôi khuyên bạn nên thường xuyên loại bỏ cặn vôi bằng chất tẩy cặn phù hợp với thùng chất lượng nước khu vực của bạn và tần suất sử dụng thiết bị.
- Để tẩy cặn, thay vì chỉ sử dụng nước, hãy đổ đầy hỗn hợp nước và chất tẩy cặn vào ngăn chứa nước, sau đó cho phép chương trình làm sạch chạy.
- Có thể sử dụng chất tẩy cặn chuyên dụng cho thiết bị nhà bếp để tẩy cặn.

- Tham khảo hướng dẫn sử dụng chất tẩy cặn liên quan đến tỷ lệ nước và chất tẩy cặn.

Sau khi tẩy cặn, thực hiện ít nhất 3 ba lần làm sạch bằng nước để xả cặn, v.v.



www.elmich.vn