



M30
Air Fryer
Kullanım Kılavuzu

GARANTİ BELGESİ

1. Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Satıcı/bayi tarafından satış tarihi yazılarak kaşelenip imzalanmayan garanti belgeleri geçersizdir.
3. Kullanım hatalarından ve tanıtma ve kullanım kılavuzunda yer alan kullanım ve bakım yönergelerine aykırı kullanımlardan kaynaklanan hasar ve arızalar (çizilme, kırılma, kopma vs.) dışında malın bütün parçaları garanti süresi boyunca firmamızın garantisine altındadır.
4. Sarf malzemeleri ve kullanıma bağlı olarak eskiyen, yıpranan, kirlenme nedeniyle işlevini yitiren parçalar ve bu parçaların işlevlerini yitirmesi nedeniyle oluşan hasar ve arızalar, garanti kapsamı dışındadır.
5. Ürüne, ürün tanıtımı, montaj işlemleri, teknik kontroller vs. işlemler dahil Yetkili Servis dışındaki şahısların müdahalesi durumunda, malın tamamı garanti kapsamı dışındadır.
6. Voltaj düşmesi veya yükselmesinden dolayı meydana gelebilecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
7. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
8. Malın tamir süresi en fazla 20 iş günüdür. Bu süre garanti süresi içinde mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda malın satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısı/üreticisinden birine teslim tarihinden itibaren başlar. Tüketicinin arıza bildirimini; telefon, fax, e-posta, iadeli taahhütlü mektup veya benzeri bir yolla yapması mümkündür. Ancak uyumsuzluk halinde ispat yükümlülüğü tüketiciye aittir.
9. Malın tamirinin tamamlandığı tüketiciye telefon, kısa mesaj, faks, e-posta, iadeli taahhütlü mektup veya benzeri bir yol ile bildirilecektir.
10. Malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilmemesi halinde, imalatçı-üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanmaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir sanayi malını tüketicinin kullanımına tahsis edecektir. Ancak tüketici bunu talep etmeme hakkına sahiptir. Bu durumda benzer özelliklerde başka ürün talep etmediğine dair yazılı beyanda bulunması halinde bu yükümlülük sona erecektir.
11. İş günü; ulusal, resmi ve dini bayram günleri ile yılbaşı, 1 Mayıs ve Pazar günleri dışındaki çalışma günleridir.
12. Malın garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
13. Tüketicinin seçimlik hakları
Malın ayıplı olması durumunda tüketici;
A) Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
B) Satılanı alıkoyp ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme,
C) Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme,
D) İmkân varsa, satılanın ayıpsız misli ile değiştirilmesini isteme seçimlik haklarından birini kullanabilir.
14. Garanti uygulaması sırasında değiştirilen malın garanti süresi, satın alınan malın kalan garanti süresi ile sınırlıdır.
15. Satılan mala ilişkin düzenlenen faturalar garanti belgesi yerine geçmez. Ancak servis istasyonlarında yapılan onarım ve parça değişimi işlemleri sonucunda verilen fatura, bu yönetmeliğin öngördüğü garanti şartlarını içermesi kaydıyla garanti belgesi yerine geçer.
16. Garanti Belgesi ile ilgili olarak kaçabilecek sorunlar için Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü'ne başvurabilir.
17. Tüketiciler şikayet ve itirazları konusundaki başvurularını tüketici hakem heyetlerine ve tüketici mahkemelerine yapabilirler.

İTHALATÇI FİRMANIN

ELECTROCRRAFT TELEFON VE
AKSESUARLARI TEDARİK İTHALAT
İHRACAT LİMİTED ŞİRKETİ
Hobyar Mah. Mimar Kemalettin Cad.
No: 6 İç Kapı No: 20
FATİH/ İSTANBUL
Belge No:
İzin Tarihi:

ÜRÜNÜN

Marka ve Modeli: YUI
• M30
Seri No:
Teslim Tarihi:
Garanti Süresi: 2 (iki) yıl
Azami Tamir Süresi: 20 iş günü

SATICI FİRMANIN

Ünvanı:
Adresi:
Telefonu:
Fatura Tarihi ve No:
Tarih – İmza – Kaşe:

TEKNİK SERVİS KARGO ADRESİ

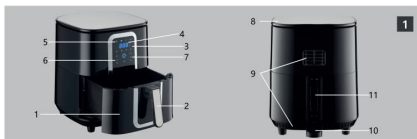
BİLSA İÇ VE DIŞ TİCARET A.Ş.
Atatürk Mah. 8.Gül Sk. No:11
Küçükçekmece / İSTANBUL
Telefon Numarası: 0850 532 80 08

Giriş

Tamamen yeni Air FRYER, en sevdiğiniz malzemeleri hazırlamanın kolay ve sağlıklı bir yolunu sunuyor. Sıcak hızlı hava sirkülasyonu ve ızgara kullanarak çok sayıda yemek yapabilirsiniz. En iyi yanı, Air FRYER'in malzemeleri her yönden ısıtması ve malzemelerin çoğunun yağa ihtiyaç duymamasıdır.

Genel açıklama

1. Sepet
2. Sepet sapı
3. Kontrol paneli ve ekran
4. Zaman ve sıcaklık göstergesi
5. Menü
6. Sıcaklık kontrolü
7. Zaman kontrolü
8. Hava girişi
9. Hava çıkışı
10. Elektrik kablosu
11. Elektrik kablosu yuvası



Önemli

Yanlış işlemlerde tehlikeler oluşabileceğinden, cihazı herhangi bir şekilde kullanmadan önce lütfen bu kılavuzu dikkatlice okuyun.

Tehlike

- Elektronik ve ısıtma bileşenleri nedeniyle gövdeyi suya batırmayın veya musluk altında durulamayın.
- Elektrik çarpmasını veya kısa devreyi önlemek için cihaza herhangi bir sıvı girmesinden kaçının.
- Isıtıcı elemanlarla herhangi bir teması önlemek için tüm malzemeleri sepette tutun.
- Cihaz çalışırken hava girişini ve hava çıkışını kapatmayın.
- Sepeti yağla doldurmak yangın tehlikesine neden olabilir.
- Çalışırken cihazın iç kısmına dokunmayın.

Uyarı

- Cihaz üzerinde belirtilen voltajın yerel şebeke voltajına uygun olup olmadığını kontrol edin.
- Fişinde, elektrik kablosunda veya diğer parçalarında herhangi bir hasar varsa cihazı kullanmayın.
- Hasarlı elektrik kablosunu değiştirmek veya onarmak için yetkisiz kişilere başvurmayın.
- Cihazı ve kablosunu çocukların ulaşamayacağı bir yerde saklayın.
- Kabloyu sıcak yüzeylerden uzak tutun.
- Cihazı topraklı bir duvar prizine taktığınızdan emin olun. Fişin duvardaki prize doğru şekilde takıldığından daima emin olun.
- Cihazı harici bir zamanlayıcı anahtarına bağlamayın.
- Makineyi, yanıcı materyallerin, tozların, gazların veya sıvıların yakınına yerleştirmeyin.
- Cihazı duvara veya başka bir cihaza karşı koymayın. Cihazın arkasında ve yanlarında en az 10 cm ve üzerinde 10 cm boş alan bırakın.
- Cihazın üzerine herhangi bir şey koymayın.
- Cihazı, bu kılavuzda belirtilen dışındaki amaçlar için kullanmayın.
- Cihazı asla çalışır durumdayken başıboş bırakmayın.
- Sıcak hava ile kızartma sırasında, hava çıkış deliklerinden sıcak buhar çıkar. Ellerinizi ve yüzünüzü buhardan ve hava çıkış deliklerinden güvenli bir mesafede tutun.
Ayrıca tepsiyi cihazdan çıkarırken sıcak buhar ve havaya dikkat edin.
- Kullanım sırasında erişilebilir yüzeyler ısınabilir.
- Cihazdan koyu duman çıktığını görürseniz hemen cihazın fişini çekin.
Tepsiyi cihazdan çıkarmadan önce duman çıkışının durmasını bekleyin.

İkaz

- Cihazın yatay, düz ve sağlam bir yüzeye yerleştirildiğinden emin olun.
- Bu cihaz, sadece evde kullanım içindir. Personel mutfakları, çiftlikler, moteller ve diğer konut dışı ortamlar gibi ortamlarda güvenle kullanılmaya uygun olmayabilir.
- Cihazın profesyonel veya yarı profesyonel amaçlarla kullanılması veya talimatlara uygun kullanılmaması durumunda garanti geçersizdir.
- Kullanmadığınız zamanlarda cihazı mutlaka prizden çıkartın.
- Cihazın güvenli bir şekilde tutmak veya temizlemek için yaklaşık 30 dakika soğumasını bekleyin.

Otomatik kapanma

Cihazın yerleşik bir zamanlayıcısı vardır, sıfıra kadar geri sayım yapıldığında cihazı otomatik olarak kapatır.

Elektromanyetik alanlar (EMF)

Cihaz, Elektromanyetik Alanlar (EMF) ile ilgili tüm standartlara uygundur.

Uygun kullanım altında, mevcut bilimsel kanıtlara dayalı olarak insan vücuduna herhangi bir zararı yoktur.

İlk kullanım öncesinde

1. Tüm ambalaj malzemelerini ve yapışkanları veya etiketleri çıkarın.
2. Sepeti ve kızartma ızgarasını sıcak su, biraz bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan bir süngerle temizleyin. Bu parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir.
3. Cihazın içini ve dışını bir bezle silin. Ayrıca cihaz sıcak hava ile çalıştığı için sepete sıvı yağ ve kızartma yağı doldurmanıza gerek yoktur.

Kullanıma hazırlık

1. Cihazı sabit, yatay ve düz bir yüzeye yerleştirin.

Cihazı ısıya dayanıklı olmayan bir yüzey üzerine koymayın.

2. Kızartma ızgarasını sepete koyun.

Sepeti yağ veya başka bir sıvı ile doldurmayın.

Cihazın üzerine herhangi bir şey koymayın, aksi takdirde hava akışı bozulur.

Sıcak havayla kızartma

1. Elektrik fişini topraklı bir duvar prizine takın.
2. Sepeti AIR FRYER'dan dikkatlice çekin.

3. Kızartma ızgarasını sepete koyun.
4. Malzemeleri sepete yerleştirin.
5. Sepeti AIR FRYER'in içine kaydırın.

Dikkat: Sepet çok ısınacağı için kullanım sırasında ve kullanımdan kısa süre sonra sepete dokunmayın. Sepeti sadece sapından tutun.

6. Sıcaklığı uygun seviyeye ayarlayın. Doğru sıcaklığı belirlemek için 'Ayarlar' bölümüne bakın.
7. Malzeme için gerekli hazırlama süresini belirleyin (bu bölümdeki 'Ayarlar' bölümüne bakın).
8. Cihazı çalıştırmak için zamanlayıcı düğmesini gerekli hazırlık süresine ayarlayın.

Cihaz soğuksa hazırlama süresine 2 dakika ekleyin.

Not: Dilerseniz içine herhangi bir malzeme koymadan da cihazı önceden ıstabilirsiniz. Bu durumda zamanlayıcı düğmesini 2 dakikadan fazla ayarlayın ve ısınma ışığının snmesini bekleyin (yaklaşık 2 dakika sonra). Ardından, sepeti doldurun ve zamanlayıcı düğmesini gerekli hazırlık süresine ayarlayın.

- a. Açma/kapama düğmesine tekrar bastığınızda cihaz çalışmaya başlar.
- b. Zamanlayıcı, ayarlanan hazırlık süresini geri saymaya başlar.
- c. Malzemelerden gelen fazla yağ sepetin altında toplanır.

9. Bazı malzemelerin hazırlama süresinin yarısında sallanması gerekir (bu bölümdeki 'Ayarlar' bölümüne bakın). Bunu yapmak için, sepeti sapından çekerek cihazdan dışarı çekin ve sallayın. Ardından sepeti AIR FRYER'in içine kaydırın.

10. Zamanlayıcı zilini duyduğunuzda, ayarlanan hazırlık süresi geçmiştir. Sepeti cihazdan dışarı çekin ve ısıya dayanıklı tutucunun üzerine yerleştirin.

11. Malzemelerin hazır olup olmadığını kontrol edin.

Malzemeler henüz hazır değilse, sepeti tekrar cihaza kaydırmanız yeterlidir; makine seçilen ayarla çalışmaya devam edecektir.

12. Malzemeleri (rneğın stığır eti, tavuk, et, orijinal yağ içeren ve sepetin alt kısmında toplanan malzemelerden fazla yağ olacak malzemeler) ıkarmak için, malzemeleri tek tek almak üzere maşa kullanın.

13. Malzemeleri (rn. cips, sebze veya malzemelerden fazla yağ içermeyen malzemeler) ıkarmak için lütfen sepeti kapatın ve malzemeleri tabağa dkn.

İpucu: Büyük veya kırılğan malzemeleri çıkarmak için malzemeleri bir maşa ile sepetten alın.

14. Bir malzeme grubu hazır olduğunda, AIR FRYER anında başka bir parti hazırlamak için hazırdır.

Wi-Fi kontrol kılavuzu

1. App Store'da (iOS için) veya Google play'de (Android için) "Tuya smart" aratın, telefonunuza "Tuya Smart" uygulamasını indirin.

2. Tuya'ya kayıt olun veya Tuya'daki hesabınıza giriş yapın. Wi-Fi gösterge ışığının hızla yanıp söndüğünü kontrol edin. Değilse, Wi-Fi gösterge ışığı hızla yanıp sönmeye kadar kontrol panelindeki Chips menü düğmesine uzun basın. Bu işlem Wi-Fi gösterge ışığının hızla yanıp sönmeye başlamasını sağlayamazsa, Wi-Fi bağlantısını açmak için lütfen önce açma/kapama düğmesine uzun basın.

3. Uygulamayı açtığınızda, sizden cihazı eklemenizi isteyen bir uyarı gelir veya cihazınızı eklemek için "Go to add" seçeneğine basabilirsiniz.

4. Wi-Fi adınızı ve şifrenizi girin, ardından "Next" düğmesine basın.

5. İndirme işlemi birkaç saniye içerisinde başlar. "Next" düğmesine bastığınızda aşağıdaki arayüzü göreceksiniz. Logoya bastıktan sonra sağ üst köşedeki "Done" düğmesine basarak cihazınızın konumunu seçebilir ve cihazınızın adını değiştirebilirsiniz.

6. Artık cihazı ana arayüzde çalıştırabilirsiniz. Cihazı çalıştırmak için açma/kapama düğmesine basın. Aşağıdaki resimleri kontrol edin. Ayarlama işlemi sırasında, birkaç saniye boyunca herhangi bir işlem yapılmazsa cihaz beklemeye geçebilir, ekranı uyandırmak için açma/kapama düğmesine veya "Run" düğmesine basın.

Ayarlar

Aşağıdaki tablo, malzemeler için temel ayarları seçmenize yardımcı olacaktır.

Not: Bu ayarların gösterge olduğunu unutmayın. Malzemeler köken, boyut, şekil ve marka bakımından farklılık gösterdiğinden, malzemeleriniz için en iyi ayarı garanti edemeyiz.

Rapid Air teknolojisi cihazın içindeki havayı anında yeniden ısıttığı için, sıcak havayla kızartma işlemi sırasında tepsiyi cihazdan kısa süreliğine çekerek pişirme işlemi neredeyse hiç kesintiye uğramaz.

	Min-maks miktar (g)	Süre (dakika)	Sıcaklık (C)	Sallama	Ekstra bilgiler
Patates ve patates					

İnce dondurulmuş patates kızartması	450-600	9-16	200	sallayın	
Kalın dondurulmuş patates	450-600	11-20	200	sallayın	
Ev yapımı patates (8x8 mm)	450-600	16-10	200	sallayın	1/2 yemek kaşığı sıvı yağ ekleyin
Ev yapımı patates dilimleri	450-600	18-22	180	sallayın	1/2 yemek kaşığı sıvı yağ ekleyin
Ev yapımı patates küpleri	450-600	12-18	180	sallayın	1/2 yemek kaşığı sıvı yağ ekleyin
Rösti	350	15-18	180	sallayın	
Patates graten	750	15-18	200	sallayın	
Et ve Kümes Hayvanları					
Biftek	150-300	8-12	180		
Domuz pirzolası	150-300	10-14	180		
Hamburger	150-400	7-14	180		
Sosisli börek	150-750	13-15	200		
Baget	150-750	18-22	180		
Tavuk göğsü	150-750	10-15	180		
Atıştırmalıklar					
Sigara böreği	150-600	8-10	200	sallayın	Fırını hazır kullanın
Dondurulmuş tavuk nugget	150-750	6-10	200	sallayın	Fırını hazır kullanın
Dondurulmuş balık kroket	150-600	6-10	200		Fırını hazır kullanın
Dondurulmuş pane peynirli atıştırmalıklar	150-400	8-10	180		Fırını hazır kullanın
Doldurulmuş sebzeler	150-400	10	160		
Pişirme					
Kek	450	20-25	160		Pişirme kalıbı kullanın
	600	20-22	180		Pişirme kalıbı/fırın kabı kullanın
Muffin	450	15-18	200		Pişirme kalıbı kullanın
Tatlı atıştırmalıklar	600	20	160		Pişirme kalıbı/fırın kabı kullanın

İpuçları

- Daha küçük malzemeler genellikle daha büyük malzemelerden biraz daha kısa hazırlık süresi gerektirir.

- Daha fazla miktarda malzeme yalnızca biraz daha uzun hazırlama süresi gerektirir, daha az miktarda malzeme ise yalnızca biraz daha kısa hazırlama süresi gerektirir.
- Hazırlama süresinin yarısında daha küçük malzemeleri sallamak, nihai sonucu optimize eder ve malzemelerin eşit olmayan şekilde kızartılmasını önlemeye yardımcı olabilir.
- Çıtır bir sonuç için taze patateslere biraz yağ ekleyin. Yağı ekledikten sonra malzemelerinizi birkaç dakika fritözde kızartın.
- Sosis gibi aşırı yağlı malzemeleri AIR FRYER'da hazırlamayın.
- Fırında hazırlanabilen atıştırmalıklar, AIR FRYER'da da hazırlanabilir.
- Çıtır patates kızartması hazırlamak için en uygun miktar 500 gramdır.
- Doldurulmuş atıştırmalıkları hızlı ve kolay bir şekilde hazırlamak için önceden hazırlanmış hamur kullanın. Hazır hamur ayrıca ev yapımı hamurdan daha kısa bir hazırlık süresi gerektirir.
- Bir kek veya kiş pişirmek veya kırılgan malzemeleri veya doldurulmuş malzemeleri kızartmak istiyorsanız, AIR FRYER sepetine bir fırın tepsisi veya fırın kabı yerleştirin.
- AIR FRYER'ı malzemeleri yeniden ısıtmak için de kullanabilirsiniz.. Malzemeleri yeniden ısıtmak için sıcaklığı 10 dakikaya kadar 150°C'ye ayarlayın.

Temizleme

Cihazı her kullanımdan sonra temizleyin.

Kızartma ızgarasını, sepeti ve cihazın içini metal mutfak gereçleri veya aşındırıcı temizlik malzemeleri ile temizlemeyin. Bu, yapışmaz kaplamalarına zarar verebilir.

1. Elektrik fişini duvar prizinden çıkarın ve cihazı soğumaya bırakın.
Not: AIR FRYER'ın daha hızlı soğumasını sağlamak için sepeti çıkarın.
2. Cihazın dışını nemli bir bezle silin.
3. Kızartma tepsisini ve kızartma ızgarasını sıcak su, biraz bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan bir süngerle temizleyin.

Sıvıyı yağdan arındırarak kalan kiri temizleyebilirsiniz.

Not: Sepet bulaşık makinesinde yıkanabilir.

İpucu: Sepete kir yapılırsa, sepeti biraz bulaşık deterjanlı sıcak suyla doldurun. Kızartma tepsisi ve sepeti yaklaşık 10 dakika suda bekletin.

4. Cihazın içini sıcak su ve aşındırıcı olmayan süngerle temizleyin.
5. Yiyecek kalıntılarını gidermek için ısıtma elemanını bir temizleme fırçasıyla temizleyin.

Saklama

1. AIR FRYER'ın fişini çekin.
2. Tüm parçaların temiz ve kuru olduğundan emin olun.

Çevre

Bittiğinde cihazı normal evsel atıklarla birlikte atmayın, geri dönüşüm için resmi toplama noktasına teslim edin. Bunu yaparak çevrenin korunmasına katkı sağlamış olursunuz.

Garanti ve servis

Hizmete veya bilgiye ihtiyacınız varsa veya herhangi bir sorunuz varsa, lütfen web sitemizi ziyaret edin veya distribütörünüzle iletişime geçin.

Sorun Giderme

Sorun	Olası neden	Çözüm
AIR FRYER çalışmıyor.	Cihaz prize takılı değildir.	Elektrik fişini topraklı bir duvar prizine takın.
	Açma/kapama düğmesine basmamış olabilirsiniz.	Cihazı çalıştırmak için açma/kapama düğmesine basın.
AIR FRYER ile kızartılan malzemeler pişmemiş.	Sepetteki malzemelerin miktarı çok fazla.	Sepete daha az miktarda malzeme koyun. Daha az miktarda malzeme daha eşit şekilde kızartılır.
	Ayarlanan sıcaklık çok düşük.	Sıcaklık kontrolünü gerekli sıcaklık ayarına getirin ("Cihazın kullanımı" bölümündeki "Ayarlar" bölümüne bakın).
Malzemeler AIR FRYER içinde eşit olmayan şekilde kızartılıyor.	Belirli türdeki malzemelerin, hazırlama süresinin yarısında sallanması gerekir.	Üst üste gelen malzemeler (örneğin patates kızartması) hazırlama süresinin yarısında sallanmalıdır ("Cihazın kullanımı" bölümündeki "Ayarlar" bölümüne bakın).
Kızarmış atıştırmalıklar AIR FRYER'dan çıktıklarında çıtır çıtır olmuyor.	Geleneksel bir fritözde hazırlanması gereken bir çeşit atıştırmalık kullanmış olabilirsiniz.	Daha gevrek bir sonuç için fırında hazırlanan atıştırmalıklar kullanın veya atıştırmalıkların üzerine hafifçe yağ sürün.
Sepeti cihaza düzgün şekilde kaydıramıyorum.	Sepette çok fazla malzeme vardır.	Sepeti MAX göstergesinin üzerinde doldurmayın.
Cihazdan beyaz duman çıkıyor.	Yağlı malzemeler hazırlıyorsunuz.	AIR FRYER'da yağlı malzemeleri kızarttığınızda, tavaya çok miktarda yağ sızacaktır. Yağ biraz beyaz renk verir ve tepsi normalden daha fazla ısınabilir. Bu, cihazı veya nihai sonucu etkilemez.
	Sepet hala önceki kullanımdan kalan yağ kalıntılarını içeriyor.	Beyaz duman, tavadaki yağın ısınmasından kaynaklanır. Her kullanımdan sonra sepeti uygun şekilde temizlediğinizden emin olun.
Taze patatesler AIR FRYER içinde eşit olmayan şekilde kızartılıyor.	Doğru patates türünü kullanıyormuş olabilirsiniz.	Taze patates kullanın ve kızartma sırasında sağlam kaldıklarından emin olun.
	Patates çubuklarını kızartmadan önce düzgün durulamamış olabilirsiniz.	Çubukların dışındaki nişastayı çıkarmak için patates çubuklarını uygun şekilde durulayın.
Taze patatesler AIR FRYER'dan çıktıklarında çıtır çıtır olmuyor.	Kızarmış patateslerin gevrekliği, kızartmalarındaki yağ ve su miktarına bağlıdır.	Yağı eklemeyen önce patates çubuklarını iyice kurduğunuzdan emin olun.
		Daha gevrek bir sonuç için patates çubuklarını daha küçük kesin.
		Daha çıtır bir sonuç için biraz daha yağ ekleyin.



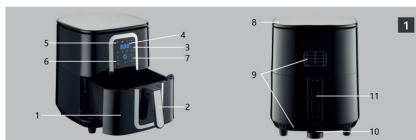
M30
Air Fryer
User Manual

Introduction

This all now Air FRYER provides an easy and healthy way of preparing your favorite Ingredients. By using hot rapid air circulation and a grill, it is able to make numerous Dishes. The best part is that the a Air FRYER heats food at all directions and most of the Ingredients do not need any oil.

General description

1. Basket
2. Basket handle
3. Control panel and display
4. Time and temperature display
5. Menu
6. Temperature control
7. Time control
8. Air inlet
9. Air outlet
10. Mains cord
11. Power cord storage



Important

Please read this manual carefully before any using of the appliance as dangers may occur under incorrect operations.

Danger

- Do not immerse the housing in water or rinse under the tap due to the electronic and heating components.
- Avoid any liquid enter the appliance to prevent from electric shock or short-circuit.
- Keep all ingredients in the basket to prevent any contact from heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet when the appliance is working.
- Fill the basket with oil may cause a fire hazard.
- Do not touch the inside of the appliance while it is operating.

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.
- Do not use the appliance if there is any damage on plug, main cord or other parts.
- Do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.
- Keep the appliance and its mains cord out of the reach of children.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Make sure that the appliance be plugged to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- Do not connect appliance to an external timer switch.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliance. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.
- Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- Any accessible surfaces may become hot during use.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.

Caution

- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is designed for household use only. It may not suitable to be safely

used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments.

- The guarantee is invalid if the appliance is used for professional or semi-professional purposes or it is not used according to instructions.
- Always unplug the appliance while not using.
- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handle or cleaning safely.

Automatic switch-off

The appliance has a built in timer, it will automatically shut down the appliance when count down to zero.

Electromagnetic fields (EMF)

The appliance complies with all standards regarding Electro-Magnetic fields (EMF). Under proper handling, there is no harm for human body based on available scientific evidence.

Before first use

1. Remove all packaging materials and stickers or labels.
2. Clean the basket and frying grill with hot water, **with** some washing liquid and a non-abrasive sponge. These parts are safe to be cleaned in dishwasher.
3. Wipe inside and outside of the appliance **with** a cloth. And there is no need to fill the basket **with** oil and frying fat as the appliance works on hot air.

Preparing for use

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.
Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.
2. Put the frying grill into basket.

Do not fill the basket **with oil or any other liquid.**

Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted.

Hot air frying

- 1 Connect the mains plug into an earthed wall socket.
- 2 Carefully pull the basket out of the air fryer
- 3 Put the frying grill into basket.
- 4 Place the ingredients in the basket.
- 5 Slide the basket into the AIR FRYER

Caution: Do not touch the basket during and in short-time after use, as it gets very hot. Only hold the basket by the handle.

6 Adjust the temperature to the proper temperature. See section 'Settings' to determine the right temperature .

7 Determine the required preparation time for the ingredient (see section 'Settings' in this chapter).

8 To switch on the appliance, adjust the timer button to the required preparation time

Add 2 minutes to preparation time if the appliance is cold

Note: If you want, you can also preheat the appliance without any ingredients inside. In that case, adjust the timer button for more than 2 minutes and wait until the heating-up light goes out (after about 2 minutes). Then fill the basket and adjust the timer button to the required preparation time.

A Press the on/off button again; the appliance starts working.

b The timer starts counting down the setted preparation time.

c Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the basket.

9 Some ingredients require shaking halfway during the preparation time (see section 'Settings' in this chapter).By this way, pull the basket out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the basket back into the air fryer .

10 When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the basket out of the appliance and place it on the heat-resistant holder.

11 Check if the ingredients are ready.

If the ingredients are not ready yet, simply slide the basket back into the appliance and the machine will continue to work with the selected setting.

12 To remove ingredients (e.g. beef, chicken, meat, any ingredients with original oil and will have excess oil from ingredients collected on the bottom of the basket), please use tongs to pick ingredients one by one.

13. To remove ingredients (e.g. chips, vegetable or ingredients with no excess oil from the ingredients), please turn off the basket, and pour ingredients to tableware.

Tip: To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the basket by a pair of tongs.

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

Wi-Fi control guide

1. Search "Tuya smart" in App Store (for iOS) or Google play (for Android), download the application "Tuya Smart" to your phone.

2. Sign up or log in to your account on Tuya. Check if the WI-FI indicator light is rapidly blinking. If not, long press the menu button for Chips on the control panel until the Wi-Fi indicator light rapidly blinks. If this operation cannot make the Wi-Fi indicator light rapidly blinks, please first long press the on/off button to turn on the Wi-Fi connection.

3. When you open the application, there is a prompt asking you to add the appliance, or you can press the "Go to add" to add your appliance.

4. Enter your Wi-Fi name and password, then press the button "Next".

5. The appliance will be added after a few seconds. Press the button "Next", you will see the interface below. You may select the location of your appliance and you can modify the name of your appliance by pressing the logo , then press "Done" at the top right corner.

6. Now you can operate the appliance in the main interface. Press the on/off button to arouse it. Check the illustrations below. In the process of setting, the appliance may go into standby if no operation of a few seconds, to arouse the screen, press the on/off button or the button "Run".

Settings

This table below will help you to select the basic settings for the ingredients.

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

Because the Rapid Air technology reheats the air inside the appliance instantly, pull the pan briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

	Min-max Amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Potatoes & fries					
Thin frozen fries	450-1000	9- 16	200	shake	
Thick frozen fries	450-1000	11-20	200	shake	
Home-made fries (8 × 8mm)	450-1200	16-10	200	shake	Add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato wedges	450-1200	18-22	180	shake	Add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato cubes	450-1100	12-18	180	shake	Add 1/2 tbsp of oil
Rosti	350	15-18	180	shake	
Potato gratin	750	15-18	200	shake	
Meat & Poultry					
Steak	150-750	8-12	180		
Pork chops	150-750	10-14	180		
Hamburger	150-750	7-14	180		
Sausage roll	150-750	13-15	200		
Drumsticks	150-750	18-22	180		
Chicken breast	150-750	10-15	180		
Snacks					
Spring rolls	150-600	8-10	200	shake	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	150-750	6-10	200	shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	150-600	6-10	200		Use oven-ready
Frozen bread crumbed cheese snacks	150-600	8-10	180		Use oven-ready
Stuffed vegetables	150-600	10	160		
Baking					
Cake	450	20-25	160		Use baking tin
Quiche	600	20-22	180		Use baking tin/oven dish
Muffins	450	15-18	200		Use baking tin
Sweet snacks	600	20	160		Use baking tin/oven dish

Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway during the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer

- within a few minutes after you adding the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the AIR FRYER.
 - Snacks can be prepared in an oven can also be prepared in the AIR FRYER.
 - The optimal amount for prepare crispy fries is 500 grams.
 - Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
 - Place a baking tin or oven dish in AIR FRYER basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
 - You can also use the AIR FRYER to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

Cleaning

Clean the appliance after every use.

Do not clean the frying grill, basket and the inside of the appliance by metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials, as this may damage the non-stick coating of them.

1 Remove the mains plug from the wall socket and make the appliance cool down.

Note: Remove the basket to let the AIR FRYER cool down more quickly.

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

3 Clean the fry pan and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can remove any remaining dirt by degreasing liquid.

Note: The basket are dishwasher-proof.

Tip: If dirt is stuck to the basket, fill the basket with hot water with some washing-up liquid. Put the fry pan and the basket soak for about 10 minutes.

4 Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.

5 Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

Storage

1 Unplug the air fryer.

2 Make sure all parts are clean and dry.

Environment

Do not throw away the appliance with the normal household waste when it is exhausted, but hand it in at official collection point for recycling. By doing this, you

do contribution to environmental protection.

Guarantee and service

If you need service or information or if you have any problems, please visit our website or contact your distributor.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The AIR FRYER does not work	The appliance is not plugged in	Put the mains plug in an earthed wall socket
	You have not pressed the on/off button	Press the on/off button to turn on the appliance
The ingredients fried with the AIR FRYER are not done	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly
	The set temperature is too low.	Adjust the temperature control to the required Temperature setting (see section 'settings' in chapter 'Using the appliance')
The ingredients are fried unevenly in the AIR FRYER	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'
Fried snacks are not crispy when they come out of the AIR FRYER	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crisper result.
I cannot slide the basket into the appliance properly	There are too much ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication
White smoke Comes out from the Appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the AIR fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up More than usual. This does not affect the appliance Or the end result.
	The basket still contains grease residues from previous use	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the basket properly after each use.
Fresh fries are fried Unevenly in the AIR FRYER	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure that they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the AIR FRYER	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result
		Add slightly more oil for a crisper result.

YUI
GOOD CHOICE