

xiaomi Dual Zone Air Fryer 10L User Manual	· 01
Manual de usuario de la Xiaomi Dual Zone Air Fryer 10L	· 08
Xiaomi Zwei-Zonen Heißluft-Fritteuse 10 l Bedienungsanleitung	· 16
Manuale utente Xiaomi Dual Zone Air Fryer 10L	· 25
Manuel d'utilisation de Xiaomi Dual Zone Air Fryer 10L	· 34
Руководство пользователя Аэрогриля Xiaomi Dual Zone Air Fryer 10L	· 43
Manual do utilizador da Fritadeira a ar de dupla zona Xiaomi de 10 L	· 52
Instrukcja obsługi Frytkownicy beztłuszczowej dwukomorowej Xiaomi 10 l	· 60
Xiaomi Çift Hazneli Hava Fritözü 10 L Kullanım Kılavuzu	· 69
Xiaomi Dual Zone Airfryer 10 L Gebruikershandleiding	· 77
Xiaomi دليل مستخدم المقلاة الهوائية ذات المنطقة المزدوجة 10 لتر من	· 86
Посібник користувача двозонної фритюрниці Xiaomi Dual Zone Air Fryer 10L	· 93
Uživatelská příručka pro Dvouzónovou horkovzdušnou fritézu Xiaomi 10 L	· 102
Xiaomi Varmluftsfrityös med dubbla zoner 10 l Användarmanual	· 110
Friteuză cu Aer Cald Zonă Dublă Xiaomi 10 L - Manual de utilizare	· 118
Používateľská príručka pre Dvojzónovú horkovzdušnú fritézu Xiaomi 10 l	· 126
Xiaomi 10 Л екі аймақтық аэрогрилі пайдаланушы н ұсқаулығы	· 134



Read this manual carefully before use, and retain it for future reference.

This product is for household use only.

Illustrations of product, accessories, and user interface in the user manual are for reference purposes only. Actual product and functions may vary due to product enhancements.

Safety Instructions

To ensure your safety and minimize the risk of personal injury or property damage, please observe and obey the following safety precautions.

- 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.
- Please keep the air fryer and the power cord out of the reach of children aged under 8.
- If the power cord is damaged or broken, it must be replaced by professionals from the manufacturer, after-sales service department, or departments of similar functions to avoid safety hazards.
- Do not allow people who lack the physical, sensory, or intellectual ability, or those without the necessary experience or common sense, to use this product without supervision or guidance.
- Do not use any power source other than 220–240 V to avoid fire or electric shocks.
- Do not use a power strip to connect the power cord. Please connect the power cord plug to the wall socket.
- Do not block the air fryer's air inlet and outlet, nor the heat dissipation vents during use to avoid affecting its normal heat dissipation.
- Do not use charcoal or other similar fuel sources to heat the basket and frying plate.
- Do not plug or unplug the power cord with wet hands to avoid the risk of electrical shock.
- Do not use a power cord with loose connection or poor contact.
- Do not let the power cord cross through sharp objects to avoid damage to the power cord.

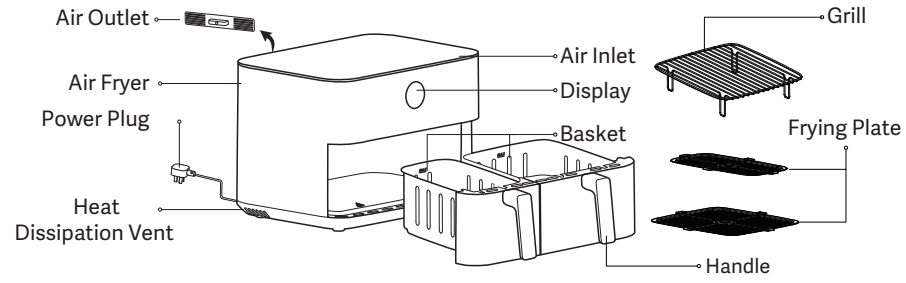
- Do not use the air fryer to store any items, especially flammable, explosive, or corrosive items.
- Do not excessively pinch, bend, twist, or place heavy objects on the power cord to prevent from exposing or breaking its core.
- The air fryer cannot be used with an external timer or independent remote control.
- Only use a grounded electrical outlet with a rated current of 16 A to avoid the risk of fire and other potential hazards.
- Stop using the air fryer immediately and unplug it from the power source if it doesn't function normally or malfunctions.
- The air fryer cannot be started without the basket being in place.
- Do not let children near the air fryer during or right after usage to avoid them from getting scalded.
- Do not allow children to get close to or play with the cling wrap and packaging to avoid suffocation accidents.
- Do not touch the basket directly with your hands during or right after use to avoid getting scalded.
- Do not use any plastic utensils or normal paper wrapping materials to wrap food for cooking.
- Do not drop this air fryer or bump it against hard objects to avoid damage or malfunction.
- Do not insert pins, wires or other objects into any of the openings of the air fryer to avoid electrical shock or injury.
- Do not use any accessories that are not recommended by the manufacturer.
- The normal operating altitude range of this product is 0–2000 meters.
- Keep a distance of 30 cm or more between the air outlet and other devices during use.
- Please ensure that the electrical outlet the air fryer is plugged into is well grounded to avoid electrical shock or other safety hazards.
- This product must be used on a level, heat-resistant surface to avoid damage to the product or accidents.
- Do not move or shake the air fryer during use.
- Do not insert any foreign objects into the safety switch to avoid causing any danger.
- When placing the air fryer in a kitchen cabinet, etc., please ensure that it is well ventilated.
- Please be sure to unplug the air fryer before cleaning or repairing it.

- Ensure that the silicone parts of the air fryer do not come into contact with ethanol or solutions that contain more than 50% of alcohol.



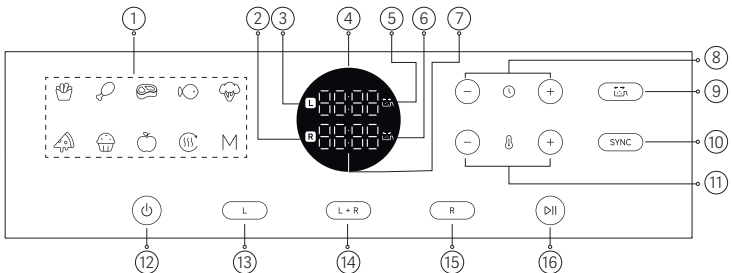
CAUTION: Hot surfaces.

Product Overview



Note: The silicone rubber on the frying plate is made of high temperature resistant food-grade materials to prevent the edges of the frying plate from scratching the coating of the basket and to improve the stability of the frying plate. Do not remove the silicone rubber from the frying plate.

Control Screen



1. Recipe Button

2. Right Basket Indicator

3. Left Basket Indicator

4. Time and Temperature Display for Left Basket

5. Food Turn-over Reminder Indicator for Left Basket

6. Food Turn-over Reminder Indicator for Right Basket

7. Time and Temperature Display for Right Basket

8. Time Adjustment Buttons

9. Food Turn-over Reminder Button

10. SYNC Button
11. Temperature Adjustment Buttons

12. Stand-by Button

13. Left Basket Button(Press and hold for 2 seconds to cancel left basket setting)

14. Two-Basket Button(Press and hold for 2 seconds to cancel dual-basket setting)

15. Right Basket Button(Press and hold for 2 seconds to cancel right basket setting)

16. Start/Stop Button(Press and hold for 2 seconds to cancel cooking)

Operating Instructions

Powering on

After powering on , the air fryer display lights up for one second, then enters the shutdown mode. Press the stand-by button to enter the initial status.

Note: The air fryer may give off a minor odor on first use. It is recommended to run the air fryer with an empty basket at the maximum temperature (230°C) for five minutes to remove the odor. The air fryer may emit a small amount of white smoke or an odor while running with an empty basket, which is normal.

Shutdown mode

The air fryer will enter the shutdown mode and the display will turn off if there is no operation for ten minutes in non-cooking mode. Pressing the stand-by button in any mode can enter the shutdown mode manually.

Cooking

Before use

The ingredients can be marinated to taste before cooking.

Note: Do not cook foods containing sodium hydroxide, such as pretzel buns, to prevent damage to the air fryer's coating.

Starting cooking

1. Place the air fryer on a stable, level surface and ensure that there is air circulation around the air fryer.

2. Place the frying plate at the bottom of the air fryer and put the prepared food onto the plate. For the amounts of ingredients, refer to the recommended amounts of ingredients in the recipes.

Note: Overstuffing the air fryer with ingredients might interfere with the hot air convection inside it, which could prevent the food from heating evenly. It may be necessary to adjust the amounts of ingredients and cooking time to achieve the ideal cooking effect.

3. Insert the basket completely into the air fryer.

4. The grill is suitable for the right basket. An extra layer of ingredients can be put using the grill after the ingredients are placed on the frying plate. The same ingredient can be cooked on both the upper and lower levels, or different ingredients can be cooked on each level. For cooking methods for different ingredients, scan the QR code sticker on the air fryer body to view the cloud recipes.

Choosing a basket for cooking

1. Press the recipe button to enter the cooking setting mode by default for the left basket.

2. Press the left basket button to directly enter the cooking setting mode for the left basket, and press the right basket button to directly enter the cooking setting mode for the right basket.

3. Press the recipe button to select the desired recipe after the basket is chosen.

4. The display shows the default cooking time after the basket is chosen. Press the time "+" or "-" button to adjust the cooking time, and press the temperature "+" or "-" button to adjust the cooking temperature. The time and temperature can be adjusted during cooking without pausing. After adjustment, cooking continues directly according to the new parameters.

5. The recipe cannot be changed after cooking starts. To change the recipe, press and hold the start/stop button to cancel cooking and then select again.

6. After cooking is paused, the air fryer will exit cooking mode and return to the initial mode if no operation is performed within ten minutes, or if the start/stop button is pressed and held.

7. When the air fryer's basket is pulled out during cooking, cooking will be paused and can continue automatically if the basket is placed back into the air fryer within ten minutes. The air fryer will exit and return to the initial mode if the basket is not placed back into the air fryer within ten minutes, or if the start/stop button is pressed and held.

Choosing two baskets for cooking

1. Two baskets for cooking different recipes

① Select a basket and set the cooking parameters first, then select another basket and set the parameters, and press the start/stop button to start cooking together.

② After the cooking parameters are set for the two baskets, press the "SYNC" button, and the basket with the longer cooking time will start cooking first and the waiting basket will join in and start cooking when its cooking time is reached. The two baskets will approximately end cooking simultaneously.

③ When cooking with the function that allows both baskets to finish cooking at the same time, press the SYNC button to disable it.

④ When cooking is canceled for the active basket, the waiting basket will start cooking.

Note: The SYNC function can be enabled within one minute after cooking begins. If both baskets are already cooking, one basket must be paused before you can enable the SYNC function.

2. Two baskets for cooking the same recipe

Press the "L+R" button to enter the cooking setting mode for the two baskets. Press the recipe button to select the desired recipe, or press the time adjustment buttons "+" or "-" and the temperature adjustment buttons "+" or "-" to customize the required parameters. After the settings are completed and start/stop button is pressed, both baskets will start cooking according to the same recipe parameters.

3. When a basket is pulled out during cooking, both baskets enter the cooking pausing mode:

If both baskets are placed back into the air fryer within ten minutes, the basket that has started cooking will resume cooking, while the waiting basket will continue waiting.

If both baskets are placed back into the air fryer after 10 minutes and within 20 minutes, the basket that has started cooking will exit cooking, while the waiting basket will start cooking.

- If both baskets are not placed back into the air fryer after 20 minutes, the basket that has started cooking will exit cooking, while the waiting basket will exit waiting, and both baskets will return to the initial mode.

Cautions:

- When cooking is just completed, the basket is very hot, so do not touch it to avoid getting scalded.
- During two-basket cooking, do not let low-temperature cooking such as fermentation work at the same time as high-temperature recipes, otherwise the cooking effect will be impacted.

Time and temperature adjustment range

- Adjustable time range: 0–8 hours.
- When the cooking temperature is between 80°C and 230°C, the adjustable cooking time is up to 1 hour; when the cooking temperature is below 80°C, the adjustable cooking time is up to 8 hours.
- When the set time is less than 60 minutes, pressing and holding the time adjustment buttons will increase or decrease the time by 10 minutes, and pressing once will increase or decrease the time by 1 minute. When the set time is 60 minutes or more, pressing and holding the time adjustment buttons will increase or decrease the time by 30 minutes, and pressing once will increase or decrease the time by 1 minute.
- The temperature can be adjusted between 40°C and 230°C.
- When the cooking time is 1 hour or less, the adjustable cooking temperature is between 40°C and 230°C; when the cooking time is between 1 hour and 8 hours, the adjustable cooking temperature is up to 80°C.
- Pressing and holding the temperature adjustment buttons will increase or decrease the temperature by 10°C, and pressing once will increase or decrease the temperature by 5°C.

Turning on/off the food turn-over reminder

Before cooking, the food turn-over reminder can be turned on/off by pressing the food turn-over reminder button.

- The food turn-over reminder is turned on by default for fries, chicken drumstick, steak and vegetables, and it can be turned off by pressing the food turn-over reminder button.
- The food turn-over reminder is turned off by default for DIY mode, roasted fish and reheating, and it can be turned on by pressing the food turn-over reminder button. The food turn-over reminder cannot be turned on if the cooking time is less than 8 minutes.
- The food turn-over reminder is not supported for pizza, cake and dried fruits.
- The food turn-over reminder can be enabled or disabled during cooking. However, it cannot be enabled if the remaining cooking time for the recipe is less than or equal to its food turn-over interval.
- When it's time to turn the food, the food turn-over reminder indicator will blink, and the buzzer will beep twice, three times in a row. Cooking continues uninterrupted. Once you have removed the basket and turned the food, the food turn-over reminder indicator will go off. (If the indicator stays on, the food turn-over reminder will repeat.)

Cooking recommendations

Ingredients (Defrosted)	Cooking Zone	Recommended Amounts of Ingredients	Temperature	Reference Time	Food Turn-over Reminder Frequency
Frozen Fries 1/4"	Left Basket	300–350 g	200°C	21–23 minutes	Every 12 minutes
	Right Basket	600–650 g			
Chicken Drumstick	Left Basket	3–4 pieces	200°C	23–25 minutes	Every 13 minutes
	Right Basket	5–6 pieces			
Steak	Left Basket	1 piece (approx. 150–200 g)	200°C	13–15 minutes	Every 8 minutes
	Right Basket	2 pieces (approx. 300–500 g)			
Fish	Left Basket	150–200 g	180°C	14–16 minutes	Every 8 minutes
	Right Basket	300–400 g			
Vegetables	Left Basket	150–200 g	190°C	7–9 minutes	Every 4 minutes
	Right Basket	300–400 g			
Pizza	Left Basket	100 g	160°C	14–16 minutes	/
	Right Basket	7" (approx. 200 g)			
Homemade Cupcakes	Left Basket	4 (approx. 35–50 g each)	160°C	18–20 minutes	/
	Right Basket	9 (approx. 35–50 g each)			
Dried Fruits	Left Basket	30–40 g	40°C	5 hours	/
	Right Basket	50–70 g			

Notes:

- If the meat to be cooked is frozen, it is recommended to defrost it completely before cooking.
- As high-speed convection presents in the basket during cooking, overstuffing the air fryer with ingredients might interfere with the hot air convection inside it, which could prevent the food from heating evenly. If the fries weigh more than 500 g, they need to be turned over halfway and the cooking temperature should be adjusted according to the actual situation to achieve the ideal cooking effect. If the ingredients are too light, they may float or rotate, so it is not recommended to place ingredients that are too light.

Error messages

If the air fryer detects a fault or abnormality, the display will show a fault code E1 or E2, accompanied by three beeps indicating a fault. The air fryer will then stop operating. To resolve the issue, please refer to the Troubleshooting section in the manual.

Note:

For stains adhered to the inside of the air fryer, apply a suitable amount of diluted detergent with hot water to its surface, let it sit for about ten minutes, and then use a soft sponge moistened with clean water to wipe away the detergent residue. The frying plate can be cleaned in the dishwasher; the basket can be washed in water, and can also be cleaned in the dishwasher; however, the main body of the air fryer can neither be washed in water nor be cleaned in dishwasher.

Troubleshooting

Issue	Possible Cause	Solutions
The air fryer doesn't function.	The air fryer is not connected to a power supply.	Plug the power cord into a grounded electrical outlet.
	The basket is not pushed into place.	Pull out the basket and push it back into place.
Display shows E1.	The sensor has a broken circuit.	Contact the after-sales service team.
Display shows E2.	The sensor has a short circuit.	Contact the after-sales service team.
The fan doesn't rotate.	The fan blade is stuck.	Contact the after-sales service team.
	The motor is damaged or other components have a broken circuit.	Contact the after-sales service team.
White smoke is coming out.	Cooking oily ingredients.	When you fry ingredients containing more fat, there will be a lot of smoke, which is normal.
	The air fryer still contains grease residue from the previous cooking program.	Ensure that you clean the air fryer after each cooking program.
Can't insert the basket into the air fryer smoothly.	Too many ingredients in the basket.	The ingredients in the basket can't exceed the maximum mark.
	The basket is not properly inserted.	Properly insert the basket.

Maintenance Notes

Only professionally trained personnel, who have been certified to repair the air fryer, are authorized to repair the air fryer. Others should not repair the air fryer without permission to avoid causing serious consequences.

If you experience any errors with the air fryer, refer to the Troubleshooting section before contacting the after-sales service team.

If the error persists, please unplug the power cord to disconnect from power and contact the after-sales service team.

Cleaning Precautions

- After using the air fryer, please unplug the power plug in time. Do not place the air fryer near a source of fire and do not immerse it in water. Do not place the power plug directly on the air fryer to prevent the plug from scratching its surface.
- Cleaning and maintenance should only be done after the air fryer has cooled down.
- Do not use any corrosive or abrasive cleaning materials or detergents.

Note: Regular cleaning and maintenance of the air fryer will help to extend its service life.

Cleaning & Maintenance

Unplug the power cord before cleaning and maintaining the air fryer, and wait for it to cool down to a safe temperature before proceeding. Please remove the basket from the air fryer when cleaning the air fryer.

- Surface of the air fryer: The surface of the air fryer can be wiped with a dry, soft cloth or a sponge moistened with a neutral cleaning detergent.
- Cavity: To remove stains from the inside of the air fryer, apply a suitable amount of detergent diluted in hot water to its surface and let it sit for about 10 minutes, then use a soft sponge moistened with water to wipe away the detergent residue.
- Basket: Clean the air fryer after each use. The basket of the air fryer is coated, so do not use any steel wool or other abrasive cleaning materials to clean it as they may damage the coating.
- Frying plate and grill: Use a soft, cotton cloth or sponge moistened with neutral detergent to wipe it clean, then moisten it with water to wipe away the detergent residue.

Note: The frying plate and grill can be separated and placed in the dishwasher for cleaning; the basket can be washed in water or cleaned in a dishwasher; however, the air fryer can neither be washed in water nor be cleaned in the dishwasher.

Specifications

Name: Oven (Air Fryer)	Capacity: 10 L	Color: Black
Model: MAF-D1001	Rated Frequency: 50–60 Hz	Net Weight: 9.3 kg
Rated Power: 2700 W	Rated Voltage: 220–240 V~	Gross Weight: 11.0 kg
Package Dimensions: 480 × 450 × 344 mm		

Power Consumption
Off mode: ≤ 0.5 W
Time to Enter the Condition
Off mode: ≤ 20 min

 Hereby, Xiaomi Communications Co., Ltd. declares that the radio equipment type Oven (Air Fryer) MAF-D1001 is in compliance with Directive 2014/35/EU. The full text of the EU declaration of conformity is available at the following internet address: <https://www.mi.com/global/service/support/declaration.html>

 All products bearing this symbol are waste electrical and electronic equipment (WEEE as in directive 2012/19/EU) which should not be mixed with unsorted household waste. Instead, you should protect human health and the environment by handing over your waste equipment to a designated collection point for the recycling of waste electrical and electronic equipment, appointed by the government or local authorities. Correct disposal and recycling will help prevent potential negative consequences to the environment and human health. Please contact the installer or local authorities for more information about the location as well as terms and conditions of such collection points.

Manufacturer: Xiaomi Communications Co., Ltd.
Address: #019, 9th Floor, Building 6, 33 X'erqi Middle Road, Haidian District, Beijing, 100085, China
For further information, please go to www.mi.com

User Manual Version: V1.0

Lea detenidamente este manual antes de usar el producto y consérvelo para futuras consultas. Este producto es exclusivo para uso doméstico.

Las ilustraciones del producto, los accesorios y la interfaz de usuario del manual de usuario son solo para fines de referencia. El producto y las funciones actuales pueden variar debido a las mejoras del producto.

Instrucciones de seguridad

Para garantizar su seguridad y minimizar los riesgos de lesiones corporales o daños materiales, tenga en cuenta las siguientes precauciones de seguridad.

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Por favor, mantenga la freidora de aire y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Si el cable de alimentación está dañado o roto, debe ser sustituido por profesionales del fabricante, del departamento de servicio postventa o de departamentos de funciones similares para evitar riesgos de seguridad.
- No permita que las personas que carecen de una suficiente capacidad física, sensorial o intelectual o que carecen de la experiencia o sentido común necesarios utilicen este producto sin supervisión u orientación.
- No utilice una fuente de alimentación que no sea de 220–240 V para evitar incendios o descargas eléctricas.
- No utilice una regleta para conectar el cable de alimentación. Por favor, conecte el cable de alimentación al enchufe de la pared.
- No bloquee la entrada ni la salida de aire de la freidora de aire, ni la rejilla de disipación de calor durante su uso para no afectar su disipación de calor normal.
- No utilice carbón vegetal ni otras fuentes de combustible similares para calentar la cesta ni la placa de freír.
- No enchufe o desenchufe el cable de alimentación con las manos mojadas para evitar el riesgo de una descarga eléctrica.

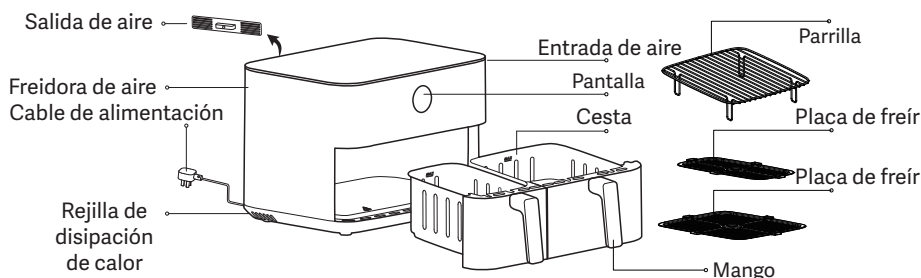
- No utilice un cable de alimentación con una conexión floja o un contacto deficiente.
- No deje que el cable de alimentación pase por objetos afilados para evitar daños al cable de alimentación.
- No utilice la freidora de aire para almacenar ningún objeto, especialmente objetos inflamables, explosivos o corrosivos.
- No pellizque, doble o retuerza en exceso ni coloque objetos pesados sobre el cable de alimentación para evitar que se esponga o rompa su núcleo.
- La freidora de aire no puede utilizarse con un temporizador externo o un control remoto independiente.
- Utilice únicamente una toma de corriente con conexión a tierra con una corriente nominal de 16 A para evitar el riesgo de incendio y otros peligros potenciales.
- Deje de utilizar la freidora de aire inmediatamente y desenchúfela de la fuente de alimentación si no funciona con normalidad o se avería.
- La freidora de aire no puede ponerse en marcha sin introducir la cesta.
- No deje que los niños se acerquen a la freidora de aire durante o justo después de su uso para evitar que se escalden.
- No permita que los niños se acerquen o jueguen con el envoltorio de plástico y el embalaje para evitar accidentes por asfixia.
- No toque la cesta directamente con las manos durante o justo después de su uso para evitar quemaduras.
- No utilice utensilios de plástico ni materiales de envoltura de papel normales para envolver alimentos para cocinar.
- No deje caer esta freidora de aire ni la golpee contra objetos duros para evitar daños o un mal funcionamiento.
- No introduzca alfileres, cables u otros objetos en ninguna de las aberturas de la freidora de aire para evitar una descarga eléctrica o lesiones.
- No utilice ningún accesorio que no esté recomendado por el fabricante.
- El rango de altitud normal de funcionamiento de este producto es de 0 a 2000 metros.
- Mantenga una distancia de 30 cm o más entre la salida de aire y otros dispositivos durante su uso.
- Por favor, asegúrese de que la toma de corriente a la que se enchufa la freidora de aire está bien conectada a tierra para

- evitar una descarga eléctrica u otros riesgos de seguridad.
- Este producto debe utilizarse sobre una superficie plana y resistente al calor para evitar daños en el producto o accidentes.
 - No mueva ni agite la freidora de aire durante su uso.
 - No introduzca ningún objeto extraño en el interruptor de seguridad para no causar ningún riesgo.
 - Cuando coloque la freidora de aire en un armario de cocina, etc., asegúrese de que esté bien ventilado.
 - Por favor, asegúrese de desenchufar la freidora de aire antes de limpiarla o repararla.
 - Asegúrese de que las piezas de silicona de la freidora de aire no entren en contacto con etanol o soluciones que contengan más de un 50 % de alcohol.



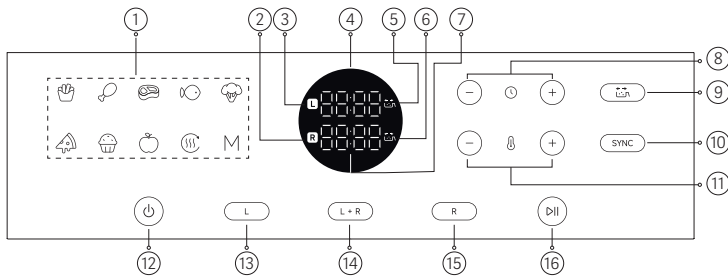
PRECAUCIÓN: Superficies calientes.

Descripción del producto



Nota: La goma de silicona de la placa de freír está hecha de materiales de grado alimentario resistentes a altas temperaturas para evitar que los bordes de la placa de freír rayen el revestimiento de la cesta y para mejorar la estabilidad de la placa de freír. No retire la goma de silicona de la placa de freír.

Pantalla de control



- 1. Botón de receta
- 2. Indicador de la cesta derecha
- 3. Indicador de la cesta izquierda
- 4. Pantalla de tiempo y temperatura de la cesta izquierda
- 5. Indicador de recordatorio de dar la vuelta a los alimentos de la cesta izquierda
- 6. Indicador de recordatorio de dar la vuelta a los alimentos de la cesta derecha
- 7. Pantalla de tiempo y temperatura de la cesta derecha
- 8. Botón de ajuste de temperatura
- 9. Botón de modo de espera
- 10. Botón de la cesta izquierda(Pulse y mantenga pulsado durante 2 segundos para cancelar el ajuste de la cesta izquierda)
- 11. Botón de la cesta derecha(Pulse y mantenga pulsado durante 2 segundos para cancelar el ajuste de la cesta derecha)
- 12. Botón de encendido/apagado
- 13. Botón de la cesta izquierda
- 14. Botón de dos cestas(Pulse y mantenga pulsado durante 2 segundos para cancelar el ajuste de las dos cestas)
- 15. Botón de la cesta derecha(Pulse y mantenga pulsado durante 2 segundos para cancelar el ajuste de la cesta derecha)
- 16. Botón de inicio/parada(Pulse y mantenga pulsado durante 2 segundos para cancelar la cocción)

Instrucciones de funcionamiento

Encendido

Tras encender, la pantalla de la freidora de aire se iluminará durante un segundo, y luego entrará en modo de apagado. Pulse el botón de modo de espera para acceder al estado inicial.

Nota: La freidora de aire puede desprender un ligero olor en el primer uso. Se recomienda hacer funcionar la freidora de aire con una cesta vacía a la temperatura máxima (230 °C) durante cinco minutos para eliminar el olor. La freidora de aire puede emitir una pequeña cantidad de humo blanco o un olor mientras funciona con la cesta vacía, lo cual es normal.

Modo de apagado

La freidora de aire entrará el modo de apagado y la pantalla se apagará si no hay uso en diez minutos en modo no-cocción. Pulsar el botón de modo de espera en cualquier modo le permite acceder al modo de apagado manualmente.

Cocción

Antes de usar

Los ingredientes se pueden marinar al gusto antes de cocinarlos.

Nota: No cocine alimentos que contengan hidróxido de sodio, como bollos pretzel, para evitar dañar el revestimiento de la freidora de aire.

Empezar a cocinar

1. Coloque la freidora de aire en una superficie estable y nivelada y asegúrese de que haya circulación de aire alrededor de la freidora de aire.

2. Coloque la placa de freír en la parte inferior de la freidora de aire y ponga los alimentos preparados en la placa. Para las cantidades de ingredientes, consulte las cantidades recomendadas de ingredientes en las recetas.

Nota: Llenar demasiado la freidora de aire con ingredientes puede interferir con la convección del aire caliente en su interior, lo que podría impedir que los alimentos se calienten uniformemente. Puede ser necesario ajustar la cantidad de los ingredientes y el tiempo de cocción para conseguir el efecto de cocción ideal.

3. Inserte la cesta en la freidora de aire por completo.

4. La parrilla es adecuada para la cesta derecha. Se puede colocar una capa adicional de ingredientes utilizando la parrilla tras colocar los ingredientes sobre la placa de freír. Se puede cocinar el mismo ingrediente en el nivel superior y el nivel inferior, o se pueden cocinar distintos ingredientes en cada nivel. Para los métodos de cocción de distintos ingredientes, escanee el código QR de la pegatina del cuerpo de la freidora de aire para ver las recetas en la nube.

Elegir una cesta para la cocción

1. Pulse el botón de recetas para entrar en el modo de ajuste de cocción por defecto para la cesta izquierda.

2. Pulse el botón de la cesta izquierda para acceder directamente al modo de ajuste de cocción de la cesta izquierda, y pulse el botón de la cesta derecha para acceder directamente al modo de ajuste de cocción de la cesta derecha.
3. Pulse el botón de receta para seleccionar la receta deseada tras elegir la cesta.
4. La pantalla muestra el tiempo de cocción por defecto tras elegir la cesta. Pulse el botón «+» o «-» del tiempo para ajustar el tiempo de cocción, y pulse el botón «+» o «-» de la temperatura para ajustar la temperatura de cocción. El tiempo y la temperatura pueden ajustarse durante la cocción sin pausar. Tras el ajuste, la cocción continua directamente según los nuevos parámetros.
5. La receta no puede cambiarse una vez que la cocción comienza. Para cambiar la receta, pulse y mantenga pulsado el botón de inicio/parada para cancelar la cocción y luego seleccione de nuevo.
6. Tras pausar la cocción, la freidora de aire saldrá del modo de cocción y volverá al modo inicial si no se realizan operaciones en diez minutos, o si el botón de inicio/parada se pulsa y mantiene pulsado.
7. Si se extrae la cesta de la freidora de aire durante la cocción, ésta se detendrá y podrá continuar automáticamente si se vuelve a introducir la cesta en la freidora de aire en un plazo de diez minutos. La freidora de aire saldrá y volverá al modo inicial si no se vuelve a introducir la cesta en la freidora de aire en un plazo de diez minutos, o si se mantiene pulsado el botón de inicio/parada.

Elegir una cesta para la cocción

1. Dos cestas para cocinar distintas recetas

- ① Seleccione primero una cesta y ajuste los parámetros de cocción, después seleccione otra cesta y ajuste los parámetros, y pulse el botón de inicio/parada para empezar a cocinar juntas.
 - ② Una vez ajustados los parámetros de cocción para las dos cestas, pulse el botón «SYNC», y la cesta con el tiempo de cocción más largo empezará a cocinar primero y la cesta en espera se unirá y empezará a cocinar cuando se alcance su tiempo de cocción. Las dos cestas finalizarán la cocción de forma más o menos simultánea.
 - ③ Cuando cocine con la función que permite que ambas cestas terminen de cocinar al mismo tiempo, pulse el botón SYNC para desactivarla.
 - ④ Cuando se cancele la cocción de la cesta activa, la cesta en espera comenzará a cocinar.
- Nota: La función SYNC puede activarse durante un minuto tras el inicio de la cocción. Si las dos cestas ya están cocinando, una cesta deberá estar en pausa antes de poder activar la función SYNC.

2. Dos cestas para cocinar la misma receta

Pulse el botón «L+R» para acceder al modo de configuración de cocción para ambas cestas. Pulse el botón de receta para seleccionar la receta deseada, o pulse los botones de ajuste de tiempo «+» o «-» y los botones de ajuste de temperatura «+» o «-» para personalizar los parámetros necesarios. Tras completar la configuración y pulsar el botón de inicio/parada, ambas cestas comenzarán a cocinar según los mismos parámetros de receta.

3. Cuando se retira una cesta durante la cocción, ambas cestas entran en modo de pausa de cocción:

- Si ambas cestas se vuelven a colocar en la freidora de aire en un plazo de diez minutos, la cesta que ha comenzado a cocinar continuará cocinando, mientras que la cesta en espera continuará esperando.
- Si ambas cestas se vuelven a colocar en la freidora de aire pasados 10 minutos y en un plazo de 20 minutos, la cesta que ha comenzado a cocinar dejará de cocinar, mientras que la cesta en espera comenzará a cocinar.
- Si no se vuelven a colocar ambas cestas en la freidora de aire pasados 20 minutos, la cesta que ha empezado a cocinar dejará de cocinar, mientras que la cesta en espera cancelará la espera, y ambas cestas volverán al modo inicial.

Precauciones:

- Una vez terminada la cocción, la cesta está muy caliente, así que deberá evitar tocarla para no escaldarse.
- Durante la cocción con dos cestas, no deje que la cocción a baja temperatura, como la fermentación, funcione junto con recetas a alta temperatura. De lo contrario, el efecto de cocción podría verse afectado.

Rango de ajuste de tiempo y temperatura

- Rango de tiempo ajustable: 0–8 horas.
- Cuando la temperatura de cocción se encuentra entre 80 °C y 230 °C, el tiempo de cocción ajustable es de hasta 1 hora; cuando la temperatura de cocción está por debajo de 80 °C, el tiempo de cocción ajustable es de hasta 8 horas.
- Cuando el tiempo programado es menos de 60 minutos, pulsar y mantener pulsado los botones de ajuste de tiempo aumentará o reducirá el tiempo en 10 minutos, y pulsar una vez

- aumentará o reducirá el tiempo en 1 minuto. Cuando el tiempo programado es 60 minutos o más, pulsar y mantener pulsado los botones de ajuste de tiempo aumentará o reducirá el tiempo en 30 minutos, y pulsar una vez aumentará o reducirá el tiempo en 1 minuto.
- La temperatura puede ajustarse entre 40 °C y 230 °C.
 - Cuando el tiempo de cocción es de 1 hora o menos, la temperatura de cocción ajustable se encuentra entre 40 °C y 230 °C; cuando el tiempo de cocción está entre 1 y 8 horas, la temperatura de cocción ajustable es de hasta 80 °C.
 - Pulsar y mantener pulsado los botones de ajuste de temperatura aumentará o reducirá la temperatura en 10 °C, y pulsar una vez aumentará o reducirá la temperatura en 5°C.

Encender/apagar el recordatorio de dar la vuelta a los alimentos

- Antes de cocinar, el recordatorio de dar la vuelta a los alimentos puede encenderse/apagarse pulsando el botón de recordatorio de dar la vuelta a los alimentos.
- El recordatorio de dar la vuelta a los alimentos está activado por defecto para las patatas fritas, el muslo de pollo, el filete y las verduras, y se puede desactivar pulsando el botón de recordatorio de dar la vuelta a los alimentos.
 - El recordatorio de dar la vuelta a los alimentos está desactivado por defecto para el modo DIY, pescado asado y recalentado, y se puede activar pulsando el botón de recordatorio de dar la vuelta a los alimentos. No se podrá encender el recordatorio de dar la vuelta a los alimentos si el tiempo de cocción es menor a 8 minutos.
 - El recordatorio de dar la vuelta a los alimentos no es compatible con pizzas, pasteles ni frutas secas.
 - El recordatorio de dar la vuelta a los alimentos puede activarse o desactivarse durante la cocción. No obstante, no puede activarse si el tiempo de cocción restante para la receta es menos que o igual a su intervalo de dar la vuelta a los alimentos.
 - Cuando es el momento de dar la vuelta a los alimentos, el indicador de recordatorio de dar la vuelta a los alimentos parpadeará, y el zumbador pitará dos veces, tres veces seguidas. La cocción continua sin interrupciones. Una vez que haya retirado la cesta y dado la vuelta a los alimentos, el indicador de recordatorio de dar la vuelta a los alimentos se apagará. (Si el indicador se queda encendido, el recordatorio de dar la vuelta a los alimentos se repetirá.)

Recomendaciones de cocción

Ingredientes (Descongelado)	Zona de cocción	Cantidades recomendadas de ingredientes	Temperatura	Tiempo de referencia	Frecuencia del recordatorio de dar la vuelta a los alimentos
Patatas fritas congeladas 1/4"	Cesta izquierda	300–350 g	200 °C	21–23 minutos	Cada 12 minutos
	Cesta derecha	600–650 g			
Muslo de pollo	Cesta izquierda	3–4 piezas	200 °C	23–25 minutos	Cada 13 minutos
	Cesta derecha	5–6 piezas			
Filete	Cesta izquierda	1 pieza (aprox. 150–200 g)	200 °C	13–15 minutos	Cada 8 minutos
	Cesta derecha	2 piezas (aprox. 300–500 g)			
Pescado	Cesta izquierda	150–200 g	180 °C	14–16 minutos	Cada 8 minutos
	Cesta derecha	300–400 g			
Verduras	Cesta izquierda	150–200 g	190 °C	7–9 minutos	Cada 4 minutos
	Cesta derecha	300–400 g			
Pizzas	Cesta izquierda	100 g	160 °C	14–16 minutos	/
	Cesta derecha	7" (aprox. 200 g)			
Magdalenas caseras	Cesta izquierda	4 (aprox. 35–50 g por unidad)	160 °C	18–20 minutos	/
	Cesta derecha	9 (aprox. 35–50 g por unidad)			
Frutas deshidratadas	Cesta izquierda	30–40 g	40 °C	5 horas	/
	Cesta derecha	50–70 g			

Notas:

- Si la carne a cocinar está congelada, se recomienda descongelarla por completo antes de cocinar.
- Como la convección de alta velocidad se presenta en la cesta durante la cocción, llenar

demasiado la freidora de aire con ingredientes podría interferir con la convección de aire caliente en su interior, lo que podría impedir que los alimentos se calienten uniformemente. Si las patatas fritas pesan más de 500 g, hay que darles la vuelta en medio de la cocción y ajustar la temperatura de cocción en función de la situación real para conseguir el efecto de cocción ideal. Si los ingredientes son demasiado ligeros, pueden flotar o girar, por lo que no se recomienda colocar ingredientes demasiado ligeros.

Mensajes de error

Si la freidora de aire detecta una avería anomalía, la pantalla mostrará un código de error E1 o E2, acompañado de tres pitidos que indican una avería. La freidora de aire dejará de funcionar. Para resolver el problema, consulte la sección Resolución de Posibles Problemas del manual. Nota:

Para eliminar las manchas adheridas al interior de la freidora de aire, aplique una cantidad adecuada de detergente diluido en agua caliente en su superficie y déjelo reposar durante unos diez minutos, luego utilice una esponja suave humedecida con agua para limpiar los restos de detergente. La placa de freír puede lavarse en el lavavajillas; la cesta puede lavarse en agua y también puede lavarse en el lavavajillas; sin embargo, la freidora de aire no puede lavarse en agua ni en el lavavajillas.

Resolución de posibles problemas

Problema	Posible causa	Soluciones
La freidora de aire no funciona.	La freidora de aire no está conectada a una fuente de alimentación.	Enchufe el cable de alimentación en una toma de corriente con conexión a tierra.
	La cesta no está colocada en su sitio.	Saque la cesta y vuelva a colocarla en su sitio.
La pantalla muestra E1.	El sensor tiene un circuito roto.	Póngase en contacto con el servicio posventa.
La pantalla muestra E2.	El sensor tiene un cortocircuito.	Póngase en contacto con el servicio posventa.
El ventilador no gira.	El aspa del ventilador está atascada.	Póngase en contacto con el servicio posventa.
	El motor está dañado u otros componentes tienen un circuito roto.	Póngase en contacto con el servicio posventa.
Sale humo blanco.	Está cocinando ingredientes grasos.	Quando se fríen ingredientes que contienen más grasa, saldrá mucho humo, lo cual es normal.
	La freidora de aire todavía contiene residuos de grasa del programa de cocción anterior.	Asegúrese de limpiar la freidora de aire después de cada programa de cocción.
No se puede introducir la cesta en la freidora de aire con facilidad.	Hay demasiados ingredientes en la cesta.	Los ingredientes de la cesta no pueden superar la marca máxima.
	La cesta no está bien introducida.	Inserte correctamente la cesta.

Notas de mantenimiento

Únicamente el personal capacitado profesionalmente, que haya sido certificado para reparar la freidora de aire, está autorizado para reparar la freidora de aire. Otras personas no deberán reparar la freidora de aire sin permiso para evitar consecuencias graves. Si experimenta algún error con la freidora de aire, consulte la sección de Resolución de posibles problemas antes de ponerse en contacto con el servicio de posventa. Si el error persiste, desenchufe el cable de alimentación para cortar la energía y póngase en contacto con el servicio posventa.

Precauciones de limpieza

- Después de utilizar la freidora de aire, por favor, desenchufe el cable de alimentación a tiempo. No coloque la freidora de aire cerca de una fuente de fuego ni la sumerja en agua. No coloque el cable de alimentación directamente sobre la freidora de aire para evitar que el enchufe raye su superficie.
 - La limpieza y el mantenimiento sólo deben realizarse después de que la freidora de aire se haya enfriado.
 - No utilice materiales de limpieza o detergentes corrosivos o abrasivos.
- Nota: La limpieza y el mantenimiento regulares de la freidora de aire ayudarán a prolongar su vida útil.

Limpieza y mantenimiento

- Desenchufe el cable de alimentación antes de limpiar y mantener la freidora de aire, y espere a que se enfríe hasta una temperatura segura antes de proceder. Por favor, retire la cesta de la freidora de aire cuando limpie la freidora de aire.
- Superficie de la freidora de aire: La superficie de la freidora de aire puede limpiarse con un paño seco y suave o con una esponja humedecida con un detergente de limpieza neutro.
 - Compartimento: Para eliminar las manchas del interior de la freidora de aire, aplique una cantidad adecuada de detergente diluido en agua caliente en su superficie y déjelo reposar durante unos 10 minutos, luego utilice una esponja suave humedecida con agua para limpiar los restos de detergente.
 - Cesta: Limpie la freidora de aire después de cada uso. La cesta de la freidora de aire está recubierta, por lo que no utilice lana de acero ni otros materiales de limpieza abrasivos para limpiarla, ya que podrían dañar el recubrimiento.
 - Placa de freír y parrilla: Puede utilizar un paño suave de algodón o una esponja humedecida con detergente neutro para limpiarla, y luego humedecerla con agua para eliminar los restos de detergente.
- Nota: La placa de freír y la parrilla pueden separarse y colocarse en el lavavajillas para su limpieza; la cesta puede lavarse en agua o limpiarse en el lavavajillas; sin embargo, la freidora de aire no puede lavarse en agua ni limpiarse en el lavavajillas.

Especificaciones

Nombre: Horno (freidora de aire)	Capacidad: 10 L	Color: Negro
Modelo: MAF-D1001	Frecuencia nominal: 50–60 Hz	Peso neto: 9,3 kg
Potencia nominal: 2700 W	Tensión nominal: 220–240 V~	Peso bruto: 11,0 kg
Dimensiones del paquete: 480 × 450 × 344 mm		

Consumo de energía
Modo apagado: ≤ 0,5 W
Tiempo para entrar en la condición
Modo apagado: ≤ 20 min

CE Por la presente, Xiaomi Communications Co., Ltd. declara que el tipo de equipo radioeléctrico de Horno (freidora de aire) MAF-D1001 cumple con la Directiva 2014/53/UE. Encontrará el texto completo de la declaración de conformidad de la UE en esta dirección de Internet: <https://www.mi.com/global/service/support/declaration.html>

 Todos los productos que llevan este símbolo son residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE según la directiva 2012/19/UE) que no deben mezclarse con residuos domésticos sin clasificar. En su lugar, debe proteger la salud humana y el medio ambiente entregando sus equipos de desecho a un punto de recogida para el reciclaje de residuos de equipos eléctricos y electrónicos, designado por el gobierno o las autoridades locales. La eliminación y el reciclado correctos ayudarán a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana. Póngase en contacto con el instalador o con las autoridades locales para obtener más información sobre la ubicación y las condiciones de dichos puntos de recogida.

Fabricado por: Xiaomi Communications Co., Ltd.
Dirección: #019, 9th Floor, Building 6, 33 Xi'erqi Middle Road, Haidian District, Beijing, 100085, China
Para obtener más información, visite www.mi.com

Versión del manual del usuario: V1.0

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Verwendung sorgfältig durch und bewahren Sie sie auf, um zukünftig die Informationen nachlesen zu können.

Dieses Produkt ist nur für den Hausgebrauch geeignet.

Abbildungen des Produkts, des Zubehörs und der Benutzeroberfläche in der

Bedienungsanleitung dienen nur als Referenz. Die tatsächlichen Produkte und Funktionen können aufgrund von Produktverbesserungen variieren.

Sicherheitshinweise

Beachten und befolgen Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um Ihre Sicherheit zu gewährleisten und das Risiko von Verletzungen oder Sachschäden zu reduzieren, bitte beachten Sie die folgenden Vorsichtsmaßnahmen und befolgen Sie diese.

- Dieses Gerät ist für Kinder ab einem Alter von 8 Jahren und Personen geeignet, die körperlich, sensorisch oder geistig behindert sind oder nicht über ausreichend Erfahrung oder Kenntnisse verfügen, wenn sie eine Beaufsichtigung oder Anweisung zur sicheren Nutzung des Geräts erhalten haben und wissen, welche Gefahren auftreten können. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, soweit sie nicht älter als 8 Jahre alt sind und beaufsichtigt werden.
- Bitte bewahren Sie die Heißluft-Fritteuse und das Stromkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Wenn das Stromkabel beschädigt oder defekt ist, muss es von Fachleuten des Herstellers, des Kundendienstes oder von Abteilungen mit ähnlichen Funktionen ausgetauscht werden, um Sicherheitsgefährdungen zu vermeiden.
- Lassen Sie Personen, denen es an körperlichen, sensorischen oder intellektuellen Fähigkeiten oder an Erfahrung oder gesundem Menschenverstand mangelt, dieses Produkt nicht ohne Aufsicht oder Anleitung benutzen.
- Verwenden Sie bei Verwendung keine andere Stromquelle als 220–240 V, um Feuer oder Stromschläge zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdose, um das Stromkabel anzuschließen. Bitte stecken Sie den Stromkabelstecker in die Wandsteckdose.
- Blockieren Sie während der Verwendung weder den Lufteinlass und Luftauslass der Heißluft-Fritteuse noch die Öffnung zur Wärmeableitung, um die normale Wärmeabgabe nicht zu beeinträchtigen.

- Verwenden Sie keine Holzkohle oder andere ähnliche Brennstoffe zum Erhitzen des Korbs und der Frittierplatte.
- Stecken Sie das Stromkabel nicht mit nassen Händen ein oder aus, um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden.
- Verwenden Sie kein Stromkabel mit lockeren Verbindungen oder schlechtem Kontakt.
- Achten Sie darauf, dass das Stromkabel nicht über scharfe Gegenstände geführt wird, um eine Beschädigung des Stromkabels zu vermeiden.
- Verwenden Sie die Heißluft-Fritteuse nicht zur Aufbewahrung von Gegenständen, insbesondere von brennbaren, explosiven oder ätzenden Gegenständen.
- Achten Sie darauf, dass Sie das Stromkabel nicht übermäßig einklemmen, knicken, verdrehen oder mit schweren Gegenständen belasten, um zu verhindern, dass die Innenleiter freigelegt werden oder brechen.
- Die Heißluft-Fritteuse kann nicht mit einem externen Timer oder einer unabhängigen Fernbedienung verwendet werden.
- Verwenden Sie nur eine geerdete Steckdose mit einer Nennstromstärke von 16 A, um das Risiko von Feuer und anderen potenziellen Gefährdungen zu vermeiden.
- Stellen Sie die Verwendung der Heißluft-Fritteuse sofort ein und ziehen Sie sie von der Stromquelle ab, wenn sie nicht normal funktioniert oder Fehlfunktionen aufweist.
- Die Heißluft-Fritteuse kann nicht gestartet werden, wenn der Korb nicht eingesetzt ist.
- Lassen Sie Kinder während oder direkt nach dem Gebrauch nicht in die Nähe der Heißluft-Fritteuse, damit sie sich nicht verbrühen.
- Erteilen Sie Kindern keine Erlaubnis, in die Nähe der Frischhaltefolie und der Verpackung zu kommen oder damit zu spielen, um Erstickungsunfälle zu vermeiden.
- Berühren Sie den Korb während oder direkt nach der Verwendung nicht direkt mit den Händen, damit sie sich nicht verbrühen.
- Verwenden Sie keine Plastikutensilien oder normales Papier zum Einwickeln von Speisen für das Garen.
- Lassen Sie die Heißluft-Fritteuse nicht fallen und stoßen Sie sie nicht gegen harte Gegenstände, um Schäden oder Fehlfunktionen zu vermeiden.
- Stecken Sie keine Stifte, Drähte oder andere Gegenstände in die Öffnungen der Heißluft-Fritteuse, um einen Stromschlag

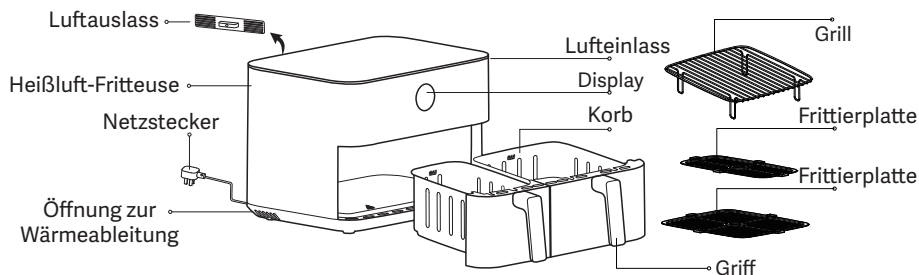
oder Verletzungen zu vermeiden.

- Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird.
- Der normale Betriebshöhenbereich dieses Produkts beträgt 0 bis 2000 Meter.
- Halten Sie bei der Verwendung einen Abstand von 30 cm oder mehr zwischen dem Luftauslass und anderen Geräten ein.
- Stellen Sie sicher, dass die Steckdose, an die die Heißluft-Fritteuse angeschlossen ist, gut geerdet ist, um einen Stromschlag oder andere Sicherheitsgefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Produkt muss auf einer ebenen, hitzebeständigen Oberfläche verwendet werden, um Schäden am Produkt oder Unfälle zu vermeiden.
- Bewegen oder schütteln Sie die Heißluft-Fritteuse nicht während der Verwendung.
- Stecken Sie keine Fremdkörper in den Sicherheitsschalter, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Wenn Sie die Heißluft-Fritteuse in einem Küchenschrank usw. aufstellen, achten Sie bitte darauf, dass sie gut belüftet ist.
- Bitte ziehen Sie unbedingt die Heißluft-Fritteuse vor der Reinigung oder Reparatur ab.
- Stellen Sie sicher, dass die Silikonteile der Heißluft-Fritteuse nicht mit Ethanol oder Lösungen, die mehr als 50 % Alkohol enthalten, in Kontakt kommen.



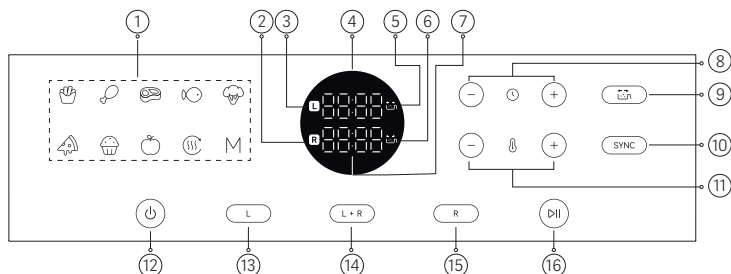
VORSICHT: Heiße Oberflächen.

Produktübersicht



Hinweis: Der Silikongummi auf der Frittierplatte besteht aus hochtemperaturbeständigen, lebensmittelechten Materialien, um zu verhindern, dass die Kanten der Frittierplatte die Beschichtung des Korbes zerkratzen und um die Stabilität der Frittierplatte zu verbessern. Entfernen Sie das Silikongummi nicht von der Frittierplatte.

Steuerungs-Bildschirm



1. Rezept-Taste
2. Kontrollleuchte rechter Korb
3. Kontrollleuchte linker Korb
4. Anzeige für Zeit und Temperatur für linken Korb
5. Kontrollleuchte für die Erinnerung an das Wenden der Speisen im linken Korb
6. Kontrollleuchte für die Erinnerung an das Wenden der Speisen im rechten Korb
7. Anzeige für Zeit und Temperatur für rechten Korb
8. Tasten zur Zeiteinstellung
9. Erinnerungstaste für das Wenden von Speisen
10. SYNC-Taste
11. Verstellasten für die Temperatur
12. Standby-Taste
13. Taste für den linken Korb (Halten Sie 2 Sekunden lang gedrückt, um die Einstellung des linken Korbs abzubauen)
14. Zwei Körbe-Taste (Halten Sie 2 Sekunden lang gedrückt, um die Einstellung für Dual-Körbe abzubauen)
15. Taste für den rechten Korb (Halten Sie 2 Sekunden lang gedrückt, um die Einstellung für den rechten Korb abzubauen)
16. Start-/Stopp-Taste (Halten Sie 2 Sekunden lang gedrückt, um den Garvorgang abzubauen)

Bedienungsanweisungen

Einschalten

Nach dem Einschalten leuchtet das Display der Heißluft-Fritteuse eine Sekunde lang auf und wechselt dann in den Abschaltmodus. Drücken Sie die Standby-Taste, um den Ausgangsstatus aufzurufen.

Hinweis: Die Heißluft-Fritteuse kann bei der ersten Verwendung einen leichten Geruch abgeben. Es wird empfohlen, die Heißluft-Fritteuse mit leerem Korb fünf Minuten lang bei maximaler Temperatur (230 °C) laufen zu lassen, um den Geruch zu entfernen. Die Heißluft-Fritteuse kann beim Betrieb mit leerem Korb eine kleine Menge weißen Rauch oder einen Geruch abgeben, was normal ist.

Abschaltmodus

Die Heißluft-Fritteuse wechselt in den Abschaltmodus und das Display schaltet sich aus, wenn im Nicht-Garmodus zehn Minuten lang kein Betrieb stattfindet. Durch Drücken der Standby-Taste in einem beliebigen Modus kann der Abschaltmodus manuell aktiviert werden.

Garen

Vor der Verwendung

Die Zutaten können vor dem Garen nach Belieben mariniert werden.

Hinweis: Garen Sie keine Speisen, die Natriumhydroxid enthalten, wie z. B. Laugenbrötchen, um Schäden an der Beschichtung der Heißluft-Fritteuse zu vermeiden.

Garen starten

1. Stellen Sie die Heißluft-Fritteuse auf eine stabile, ebene Fläche und stellen Sie sicher, dass eine Luftzirkulation um die Heißluft-Fritteuse besteht.

2. Legen Sie die Frittierplatte auf den Boden der Heißluft-Fritteuse und geben Sie die vorbereiteten Speisen auf die Platte. Für die Zutatenmenge siehe die empfohlenen Zutatenmengen in den Rezepten.

Hinweis: Wenn die Heißluft-Fritteuse mit Zutaten überfüllt wird, kann dies die Heißluftkonvektion im Inneren beeinträchtigen, wodurch die Speisen möglicherweise nicht gleichmäßig erhitzt werden. Um den idealen Gareffekt zu erzielen, kann es erforderlich sein, die Zutatenmenge und die Garzeit anzupassen.

3. Setzen Sie den Korb vollständig in die Heißluft-Fritteuse ein.

4. Der Grill ist für den rechten Korb geeignet. Eine zusätzliche Schicht Zutaten kann mit dem Grill verwendet werden, nachdem die Zutaten auf die Frittierplatte gelegt wurden. Die gleiche Zutat kann sowohl auf der oberen als auch auf der unteren Ebene gegart werden, oder es können auf jeder Ebene unterschiedliche Zutaten gegart werden. Für Garmethoden für

verschiedene Zutaten scannen Sie den QR-Code-Aufkleber auf dem Gehäuse der Heißluft-Fritteuse, um die Cloud-Rezepte anzuzeigen.

Auswahl eines Korbes zum Garen

1. Drücken Sie die Rezept-Taste, um standardmäßig den Modus für die Gareinstellungen für den linken Korb aufzurufen.
2. Drücken Sie die Taste für den linken Korb, um direkt den Modus für die Gareinstellungen für den linken Korb aufzurufen, und drücken Sie die Taste für den rechten Korb, um direkt den Modus für die Gareinstellungen für den rechten Korb aufzurufen.
3. Drücken Sie die Rezept-Taste, um das gewünschte Rezept auszuwählen, nachdem der Korb ausgewählt wurde.
4. Nach der Auswahl des Korbes wird auf dem Display die Standard-Garzeit angezeigt. Drücken Sie die Taste „+“ oder „-“, um die Garzeit anzupassen, und drücken Sie die Taste „+“ oder „-“, um die Gartemperatur anzupassen. Die Zeit und die Temperatur können während des Garvorgangs ohne Unterbrechung angepasst werden. Nach der Anpassung wird der Garvorgang direkt mit den neuen Parametern fortgesetzt.
5. Das Rezept kann nach Beginn des Garvorgangs nicht mehr geändert werden. Um das Rezept zu ändern, halten Sie die Start-/Stopp-Taste gedrückt, um den Garvorgang abubrechen, und wählen Sie dann erneut aus.
6. Nach einer Garpause verlässt die Heißluft-Fritteuse den Garmodus und fährt in den Ausgangsmodus zurück, wenn innerhalb von zehn Minuten keine Bedienung erfolgt oder die Start-/Stopp-Taste gedrückt gehalten wird.
7. Wenn der Korb der Heißluft-Fritteuse während des Garvorgangs herausgezogen wird, wird der Garvorgang unterbrochen und kann automatisch fortgesetzt werden, wenn der Korb innerhalb von zehn Minuten wieder in die Heißluft-Fritteuse eingesetzt wird. Die Heißluft-Fritteuse unterbricht und kehrt in den Ausgangsmodus zurück, wenn der Korb nicht innerhalb von zehn Minuten wieder in die Heißluft-Fritteuse eingesetzt wird oder wenn die Start-/Stopp-Taste gedrückt und gehalten wird.

Auswählen von zwei Körben zum Garen

1. Zwei Körbe zum Garen verschiedener Rezepte
 - ① Wählen Sie zuerst einen Korb aus und stellen Sie die Garparameter ein, wählen Sie dann einen anderen Korb aus und stellen Sie die Parameter ein und drücken Sie die Start-/Stopp-Taste, um den gemeinsamen Garvorgang zu starten.
 - ② Nachdem die Garparameter für die beiden Körbe eingestellt wurden, drücken Sie die SYNC-Taste, und der Korb mit der längeren Garzeit beginnt zuerst mit dem Kochen, und der wartende Korb schließt sich an und beginnt mit dem Garen, wenn seine Garzeit erreicht ist. Die beiden Körbe werden ungefähr gleichzeitig fertig gegart.
 - ③ Wenn Sie mit der Funktion garen, die es beiden Körben ermöglicht, das Garen gleichzeitig zu beenden, drücken Sie die SYNC-Taste, um sie zu deaktivieren.
 - ④ Wenn das Garen für den aktiven Korb abgebrochen wird, beginnt der wartende Korb zu garen. Hinweis: Die SYNC-Funktion kann innerhalb einer Minute nach Beginn des Garvorgangs aktiviert werden. Wenn beide Körbe bereits garen, muss ein Korb pausiert werden, bevor Sie die SYNC-Funktion aktivieren können.
 2. Zwei Körbe zum Garen desselben Rezepts

Drücken Sie die Taste „L+R“, um den Modus für die Gareinstellungen für die beiden Körbe aufzurufen. Drücken Sie die Rezept-Taste, um das gewünschte Rezept auszuwählen, oder drücken Sie die Tasten zur Zeiteinstellung „+“ oder „-“ und die Verstelltasten für die Temperatur „+“ oder „-“, um die erforderlichen Parameter anzupassen. Nachdem die Einstellungen abgeschlossen sind und die Start-/Stopp-Taste gedrückt wird, beginnen beide Körbe mit dem Garen gemäß den gleichen Rezeptparametern.
 3. Wenn ein Korb während des Garvorgangs herausgezogen wird, wechseln beide Körbe in den Modus Garvorgang unterbrechen:
 - Wenn beide Körbe innerhalb von zehn Minuten wieder in die Heißluft-Fritteuse gestellt werden, wird der Garvorgang des Korbes, der mit dem Garvorgang begonnen hat, fortgesetzt, während der wartende Korb weiter wartet.
 - Wenn beide Körbe nach 10 Minuten und innerhalb von 20 Minuten wieder in die Heißluft-Fritteuse gestellt werden, wird der Garvorgang des Korbes, der mit dem Garvorgang begonnen hat, beendet, während der wartende Korb mit dem Garvorgang beginnt.
 - Wenn beide Körbe nach 20 Minuten nicht wieder in die Heißluft-Fritteuse gestellt werden, wird der Korb, der mit dem Garen begonnen hat, das Garen beenden, während der wartende Korb das Warten beendet und beide Körbe in den Ausgangsmodus zurückfahren.
- Vorsichtsmaßnahmen:

- Nach Abschluss des Garvorgangs ist der Korb sehr heiß, berühren Sie ihn daher nicht, um Verbrühungen zu vermeiden.
- Lassen Sie beim Zwei-Korb-Garen keine Niedrigtemperatur-Garmethode wie die Fermentation gleichzeitig mit Hochtemperatur-Rezepten laufen, da sonst der Gareffekt beeinträchtigt wird.

Zeit- und Temperatureinstellbereich

- Einstellbarer Zeitbereich: 0–8 Stunden.
- Wenn die Gartemperatur zwischen 80 °C und 230 °C liegt, beträgt die einstellbare Garzeit bis zu 1 Stunde; wenn die Kochtemperatur unter 80 °C liegt, beträgt die einstellbare Garzeit bis zu 8 Stunden.
- Wenn die eingestellte Zeit weniger als 60 Minuten beträgt, können Sie durch Gedrückthalten der Tasten zur Zeiteinstellung die Zeit um 10 Minuten verlängern oder verkürzen und durch einmaliges Drücken die Zeit um 1 Minute verlängern oder verkürzen. Wenn die eingestellte Zeit 60 Minuten oder mehr beträgt, können Sie durch Gedrückthalten der Tasten zur Zeiteinstellung die Zeit um 30 Minuten verlängern oder verkürzen und durch einmaliges Drücken die Zeit um 1 Minute verlängern oder verkürzen.
- Die Temperatur kann zwischen 40 °C und 230 °C eingestellt werden.
- Bei einer Garzeit von 1 Stunde oder weniger liegt die einstellbare Gartemperatur zwischen 40 °C und 230 °C; bei einer Garzeit zwischen 1 Stunde und 8 Stunden liegt die einstellbare Gartemperatur bei bis zu 80 °C.
- Wenn Sie die Verstelltasten zur Temperatureinstellung gedrückt halten, wird die Temperatur um 10 °C erhöht oder gesenkt, und wenn Sie einmal drücken, wird die Temperatur um 5 °C erhöht oder gesenkt.

Ein-/Ausschalten der Erinnerungsfunktion für das Wenden von Speisen

Vor dem Garen kann die Erinnerungsfunktion für das Wenden von Speisen durch Drücken der Erinnerungstaste für das Wenden von Speisen ein- und ausgeschaltet werden.

- Die Erinnerungsfunktion für das Wenden von Speisen ist standardmäßig für Pommes Frites, Hähnchenkeulen, Steaks und Gemüse aktiviert und kann durch Drücken der Erinnerungstaste für das Wenden von Speisen deaktiviert werden.
- Die Erinnerungsfunktion für das Wenden von Speisen ist standardmäßig für den DIY-Modus, gebratenen Fisch und das Aufwärmen deaktiviert und kann durch Drücken der Erinnerungstaste für das Wenden von Speisen aktiviert werden. Die Erinnerungsfunktion für das Wenden von Speisen kann nicht aktiviert werden, wenn die Garzeit weniger als 8 Minuten beträgt.
- Die Erinnerungsfunktion für das Wenden von Speisen wird nicht für Pizza, Kuchen und Trockenfrüchte unterstützt.
- Die Erinnerungsfunktion für das Wenden von Speisen kann während des Garvorgangs nicht ein-/ausgeschaltet werden.
- Die Erinnerung an das Wenden von Speisen kann während des Garens aktiviert oder deaktiviert werden. Sie kann jedoch nicht aktiviert werden, wenn die verbleibende Garzeit des Rezepts kleiner oder gleich dem Intervall für das Wenden von Speisen ist.
- Wenn es an der Zeit ist, die Speisen zu wenden, blinkt die Kontrollleuchte für die Erinnerung an das Wenden der Speisen und der Signalton ertönt zweimal, dreimal hintereinander. Das Garen geht ohne Unterbrechung weiter. Sobald Sie den Korb entfernt und das Gargut gewendet haben, erlischt die Kontrollleuchte zur Erinnerung an das Wenden. (Bleibt die Kontrollleuchte an, wird die Erinnerung an das Wenden der Speisen wiederholt).

Garempfehlungen

Zutaten (aufgetaut)	Garzone	Empfohlene Zutatenmenge	Temperatur	Referenzzeit	Speisen-Wenden-Erinnerungs häufigkeit
Tiefkühlpommes 1/4 Zoll	Linker Korb	300–350 g	200 °C	21–23 Minuten	Alle 12 Minuten
	Rechter Korb	600–650 g			
Hähnchenkeule	Linker Korb	3–4 Stück	200 °C	23–25 Minuten	Alle 13 Minuten
	Rechter Korb	5–6 Stück			
Steak	Linker Korb	1 Stück (etwa 150–200 g)	200 °C	13–15 Minuten	Alle 8 Minuten
	Rechter Korb	2 Stücke (etwa 300–500 g)			
Fisch	Linker Korb	150–200 g	180 °C	14–16 Minuten	Alle 8 Minuten
	Rechter Korb	300–400 g			
Gemüse	Linker Korb	150–200 g	190 °C	7–9 Minuten	Alle 4 Minuten
	Rechter Korb	300–400 g			
Pizza	Linker Korb	100 g	160 °C	14–16 Minuten	/
	Rechter Korb	7 Zoll (etwa 200 g)			
Hausgemachte Cupcakes	Linker Korb	4 (etwa 35–50 g pro Stück)	160 °C	18–20 Minuten	/
	Rechter Korb	9 (etwa 35–50 g pro Stück)			
Getrocknete Früchte	Linker Korb	30–40 g	40 °C	5 Stunden	/
	Rechter Korb	50–70 g			

Hinweise:

- Wenn das zu garende Fleisch gefroren ist, wird empfohlen, es vor dem Garen vollständig aufzutauen.
- Da während des Garvorgangs im Korb eine starke Konvektion entsteht, kann eine zu hohe Befüllung der Heißluft-Fritteuse mit Zutaten die Heißluftkonvektion im Inneren beeinträchtigen, wodurch die Speisen möglicherweise nicht gleichmäßig erhitzt werden. Wenn die Pommes frites mehr als 500 g wiegen, müssen sie nach der Hälfte der Zeit gewendet werden, und die Gartemperatur sollte entsprechend der tatsächlichen Situation angepasst werden, um den idealen Kocheffekt zu erzielen. Wenn die Zutaten zu leicht sind, können sie schweben oder sich drehen, daher wird davon abgeraten, zu leichte Zutaten zu verwenden.

Fehlermeldungen

Wenn die Heißluft-Fritteuse eine Störung oder Anomalie erkennt, wird auf dem Display der Fehlercode E1 oder E2 angezeigt, begleitet von drei Signaltönen, die auf eine Störung hinweisen. Die Heißluft-Fritteuse stellt dann den Betrieb ein. Um das Problem zu lösen, lesen Sie bitte den Abschnitt Fehlerbehebung in der Bedienungsanleitung.

Hinweis:

Um Flecken aus dem Inneren der Heißluft-Fritteuse zu entfernen, tragen Sie eine geeignete Menge in heißem Wasser verdünntes Reinigungsmittel auf die Oberfläche auf und lassen Sie es ca. zehn Minuten einwirken, dann verwenden Sie einen weichen, mit sauberem Wasser befeuchteten Schwamm, um die Reinigungsmittelreste abzuwischen. Die Frittierplatte kann in der Spülmaschine gereinigt werden; der Korb kann in Wasser gewaschen und auch in der Spülmaschine gereinigt werden; der Hauptkörper der Heißluft-Fritteuse kann jedoch weder in Wasser gewaschen noch in der Spülmaschine gereinigt werden.

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösungen
Die Heißluft-Fritteuse arbeitet nicht.	Die Heißluft-Fritteuse ist nicht an ein Netzteil angeschlossen.	Stecken Sie das Stromkabel in eine geerdete Steckdose.
	Der Korb wurde nicht an seinen Platz eingeschoben.	Ziehen Sie den Korb heraus und schieben Sie ihn wieder an seinen Platz.
Display zeigt E1 an.	Der Sensor weist eine Schaltkreisunterbrechung auf.	Wenden Sie sich an das Kundendienst-Team.
Display zeigt E2 an.	Der Sensor hat einen Kurzschluss.	Wenden Sie sich an das Kundendienst-Team.
Der Ventialtor dreht sich nicht.	Der Ventilatorflügel klemmt.	Wenden Sie sich an das Kundendienst-Team.
	Der Motor ist beschädigt oder andere Komponenten haben einen unterbrochenen Stromkreis.	Wenden Sie sich an das Kundendienst-Team.
Es tritt weißer Rauch aus.	Garen von fettigen Zutaten.	Wenn Sie ölige Zutaten, die mehr Fett enthalten, frittieren, entsteht eine starke Rauchentwicklung, was normal ist.
	Die Heißluft-Fritteuse enthält noch Fettreste vom vorherigen Garprogramm.	Stellen Sie sicher, dass Sie die Heißluft-Fritteuse nach jedem Garprogramm reinigen.
Der Korb lässt sich nicht problemlos in die Heißluft-Fritteuse einsetzen.	Zu viele Zutaten im Korb.	Die Zutaten im Korb dürfen die Höchstmarke nicht überschreiten.
	Der Korb ist nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie den Korb ordnungsgemäß ein.

Wartungshinweise

Nur professionell geschultes Personal, das für die Reparatur der Heißluft-Fritteuse zertifiziert ist, ist zur Reparatur der Heißluft-Fritteuse berechtigt. Andere Personen sollten die Heißluft-Fritteuse nicht ohne Berechtigung reparieren, um schwerwiegende Folgen zu vermeiden.

Wenn bei der Heißluft-Fritteuse Fehler auftreten, lesen Sie den Abschnitt Fehlerbehebung, bevor Sie sich an das Kundendienst-Team wenden.

Wenn der Fehler weiterhin besteht, ziehen Sie bitte das Stromkabel ab, um die Stromversorgung zu unterbrechen, und wenden Sie sich an das Kundendienst-Team.

Vorsichtsmaßnahmen bei der Reinigung

- Nach dem Gebrauch der Heißluft-Fritteuse ziehen Sie bitte rechtzeitig den Netzstecker ab. Stellen Sie die Heißluft-Fritteuse nicht in die Nähe einer Feuerquelle und tauchen Sie sie nicht in Wasser. Legen Sie den Netzstecker nicht direkt auf die Heißluft-Fritteuse, um zu vermeiden, dass der Stecker die Oberfläche zerkratzt.
 - Reinigung und Wartung sollten erst ausgeführt werden, wenn die Heißluft-Fritteuse abgekühlt ist.
 - Verwenden Sie keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmaterialien oder Reinigungsmittel.
- Hinweis: Eine regelmäßige Reinigung und Wartung der Heißluft-Fritteuse trägt zur Verlängerung ihrer Lebensdauer bei.

Reinigung und Wartung

- Ziehen Sie das Stromkabel ab, bevor Sie die Heißluft-Fritteuse reinigen und warten Sie, bis sie auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist, bevor Sie fortfahren. Bitte nehmen Sie den Korb aus der Heißluft-Fritteuse, wenn Sie die Heißluft-Fritteuse reinigen.
- Oberfläche der Heißluft-Fritteuse: Die Oberfläche der Heißluft-Fritteuse kann mit einem trockenen, weichen Tuch oder einem mit neutralem Reinigungsmittel angefeuchteten Schwamm abgewischt werden.
 - Innenraum: Um Flecken aus dem Inneren der Heißluft-Fritteuse zu entfernen, tragen Sie eine angemessene Menge Spülmittel, das in heißem Wasser verdünnt wurde, auf die Oberfläche auf und lassen Sie es etwa 10 Minuten einwirken. Wischen Sie dann die Spülmittelreste mit einem weichen, mit Wasser angefeuchteten Schwamm ab.
 - Korb: Reinigen Sie die Heißluft-Fritteuse nach jedem Gebrauch. Der Korb der Heißluft-Fritteuse ist beschichtet, verwenden Sie daher keine Stahlwolle oder andere scheuernde Reinigungsmittel zur Reinigung, da diese die Beschichtung beschädigen können.
 - Frittierplatte und Grill: Verwenden Sie ein weiches Baumwolltuch oder einen Schwamm, der mit neutralem Reinigungsmittel befeuchtet ist, um sie sauber zu wischen, und befeuchten Sie sie dann mit Wasser, um die Reinigungsmittelreste zu entfernen.
- Hinweis: Die Frittierplatte und der Grill können getrennt und in der Spülmaschine gereinigt werden; der Korb kann in Wasser gewaschen oder in der Spülmaschine gereinigt werden; die Heißluft-Fritteuse darf jedoch weder mit Wasser gewaschen noch in der Spülmaschine gereinigt werden.

Spezifikationen

Bezeichnung: Ofen (Heißluft-Fritteuse)

Modell: MAF-D1001	Kapazität: 10 l	Farbe: Schwarz
Nennleistung: 2700 W	Nennfrequenz: 50–60 Hz	Nettogewicht: 9,3 kg
Verpackungsmaße: 480 × 450 × 344 mm	Nennspannung: 220–240 V~	Bruttogewicht: 11,0 kg

Stromverbrauch

Aus-Modus: ≤ 0,5 W

Zeit bis zum Eintritt in den Zustand

Aus-Modus: ≤ 20 Min



Das Symbol auf dem Produkt oder der Verpackung bedeutet, dass das Produkt einer getrennten Erfassung für elektrische und elektronische Geräte zugeführt werden muss und nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden darf. Bitte entnehmen Sie Batterien und Lampen, die nicht vom Gerät umschlossen sind, vor der Abgabe aus dem Gerät und entsorgen diese über die offiziellen Sammelstellen für Batterien und Lampen.

Beim Kauf eines neuen Elektrogerätes können Sie beim Vertreiber ein gleichartiges Altgerät unentgeltlich zurückgeben. Elektrogeräte mit einer Kantenlänge von maximal 25 cm können unentgeltlich bei Vertreibern von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² sowie in Geschäften des Lebensmittelhandels (z.B. Supermärkten, Lebensmitteldiscountern, Drogerien) mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen, abgegeben werden, ohne dass ein Neugerät erworben werden muss. Größere Elektrogeräte können kostenlos bei kommunalen Wertstoffhöfen abgegeben werden. Durch die korrekte Entsorgung tragen Sie dazu bei, negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die durch unsachgemäße Erfassung und Behandlung von Elektroaltgeräten entstehen können.

Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte Ihre Kommunalverwaltung, Ihren örtlichen Abfallentsorger oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben.

Hersteller: Xiaomi Communications Co., Ltd.
Adresse: #019, 9th Floor, Building 6, 33 Xi'erqi Middle Road, Haidian District, Beijing, 100085, China
Weitere Informationen finden Sie auf www.mi.com

Leggere attentamente il presente manuale prima dell'uso del dispositivo e conservarlo per ogni riferimento futuro.

Questo prodotto è destinato esclusivamente all'utilizzo domestico.

Le illustrazioni del prodotto, degli accessori e dell'interfaccia utente nel manuale utente sono esclusivamente a scopo di riferimento. Il prodotto effettivo e le relative funzioni possono variare a causa dei miglioramenti apportati al prodotto stesso.

Istruzioni di sicurezza

Per garantire la sicurezza e ridurre al minimo il rischio di lesioni personali o danni materiali, osservare e rispettare le seguenti precauzioni di sicurezza.

- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte oppure da persone prive di esperienza o conoscenza dell'apparecchio, purché siano sorvegliate o siano state istruite sull'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio e comprendano i rischi che ne possono derivare. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano sorvegliati.
- Tenere la friggitrice ad aria e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato o rotto, deve essere sostituito da un professionista incaricato dal produttore, dal reparto di assistenza post-vendita o da reparti simili per evitare rischi alla sicurezza.
- Il prodotto non deve essere utilizzato da persone prive di capacità fisiche, sensoriali o intellettuali o prive di esperienza o di buon senso se non guidate o supervisionate.
- Per evitare incendi e scosse elettriche, non utilizzare fonti di alimentazione con tensione diversa da 220–240 V.
- Non utilizzare una ciabatta per collegare il cavo di alimentazione. Collegare la spina del cavo di alimentazione alla presa a muro.
- Al fine di evitare di influenzare la regolare dissipazione del calore, durante l'uso della friggitrice ad aria, non bloccare la presa e l'uscita d'aria della friggitrice ad aria, né le ventole di dissipazione del calore.
- Non usare carbone o altre fonti di combustibile simili per riscaldare il cestello e la piastra.

- Al fine di evitare il rischio di scosse elettriche non inserire o disinserire il cavo di alimentazione con le mani bagnate.
- Non utilizzare un cavo di alimentazione con una connessione allentata o un contatto insufficiente.
- Non posizionare il cavo di alimentazione contro oggetti appuntiti per evitare di danneggiarlo.
- Non utilizzare la friggitrice ad aria per conservare oggetti, specialmente oggetti infiammabili, esplosivi o corrosivi.
- Al fine di evitare di esporre o rompere l'anima del cavo di alimentazione, non stringere eccessivamente, piegare, torcere o mettere oggetti pesanti sul cavo stesso.
- La friggitrice ad aria non può essere usata con un timer esterno o un telecomando indipendente.
- Per evitare il rischio di incendio e altri potenziali pericoli, utilizzare solo una presa elettrica con messa a terra con una corrente nominale di 16 A.
- Interrompere immediatamente l'utilizzo della friggitrice ad aria e scollegarla dalla fonte di alimentazione se non funziona normalmente o non funziona correttamente.
- La friggitrice ad aria non può essere avviata senza che il cestello sia in posizione.
- Per evitare che i bambini si scottino, tenerli lontani dalla friggitrice ad aria durante o subito dopo l'uso.
- Per evitare incidenti per soffocamento, non lasciare che i bambini si avvicinino o giochino con la pellicola trasparente e l'imballaggio.
- Per evitare di scottarsi non toccare il cestello direttamente con le mani durante o subito dopo l'uso.
- Non usare utensili di plastica o materiale di carta per avvolgere il cibo per la cottura.
- Non far cadere la friggitrice ad aria e non sbatterla contro oggetti duri per evitare danni o malfunzionamenti.
- Non inserire perni, fili o altri oggetti in nessuna delle aperture della friggitrice ad aria per evitare scosse elettriche o lesioni.
- Non utilizzare accessori non raccomandati dal produttore.
- La gamma di altitudine di funzionamento normale di questo prodotto è 0–2000 metri.
- Durante l'utilizzo, mantenere una distanza di almeno 30 cm tra l'uscita d'aria e altri dispositivi.
- Assicurarsi che la presa elettrica in cui è inserita la friggitrice ad aria sia ben collegata a terra per evitare scosse elettriche

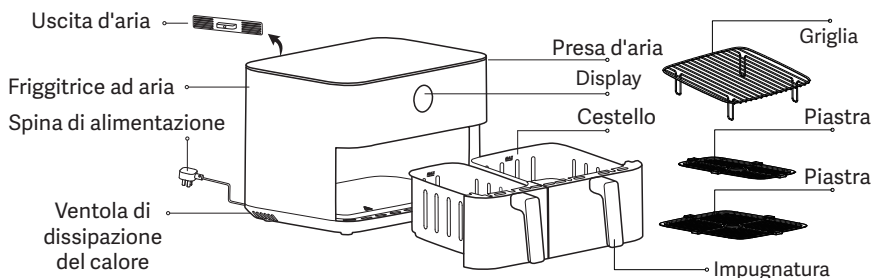
o altri rischi per la sicurezza.

- Per evitare danni al prodotto o incidenti, questo prodotto deve essere utilizzato su una superficie piana e resistente al calore.
- Durante l'utilizzo, non spostare o agitare la friggitrice ad aria.
- Per evitare qualsiasi pericolo, non inserire oggetti estranei nell'interruttore di sicurezza.
- Quando si colloca la friggitrice ad aria in una credenza, ecc., assicurarsi che sia ben ventilata.
- Prima di pulire o riparare la friggitrice ad aria, assicurarsi di scollegarla dalla presa di corrente.
- Assicurarsi che le parti in silicone della friggitrice ad aria non entrino in contatto con etanolo o soluzioni che contengono più del 50% di alcol.



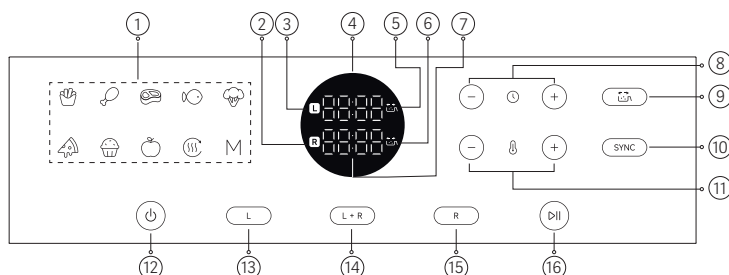
ATTENZIONE: superfici bollenti.

Panoramica del prodotto



Nota: la gomma siliconica usata nella piastra è fatta di materiali ad uso alimentare resistenti alle alte temperature per evitare che i bordi della piastra graffino il rivestimento del cestello e per migliorare la stabilità della piastra. Non rimuovere la gomma siliconica dalla piastra.

Schermo di comando



1. Pulsante delle ricette
2. Indicatore cestello destro
3. Indicatore cestello sinistro
4. Display del tempo e della temperatura del cestello sinistro
5. Indicatore del promemoria di mescolamento degli alimenti del cestello sinistro
6. Indicatore del promemoria di mescolamento degli alimenti del cestello destro
7. Display del tempo e della temperatura del cestello destro
8. Pulsanti di regolazione del tempo
9. Pulsante del promemoria di mescolamento degli alimenti
10. Pulsante SYNC
11. Pulsanti di regolazione della temperatura
12. Pulsante di standby
13. Pulsante del cestello sinistro(Tenere premuto per 2 secondi per annullare le impostazioni del cestello sinistro)
14. Pulsante due cestelli(Tenere premuto per 2 secondi per annullare le impostazioni del doppio cestello)
15. Pulsante del cestello destro(Tenere premuto per 2 secondi per annullare le impostazioni del cestello destro)
16. Pulsante di avvio/arresto(Tenere premuto per 2 secondi per annullare la cottura)

Istruzioni di funzionamento

Accensione

Dopo l'accensione, il display della friggitrice ad aria si accende per un secondo, quindi entra in modalità di spegnimento. Premere il pulsante di standby per accedere allo stato iniziale.

Nota: la friggitrice ad aria può emettere un leggero odore al primo utilizzo. Si consiglia di far funzionare la friggitrice ad aria con il cestello vuoto alla temperatura massima (230 °C) per 5 minuti per eliminare l'odore. La friggitrice ad aria può emettere una piccola quantità di fumo bianco o un odore durante il funzionamento con il cestello vuoto, il che è normale.

Modalità di spegnimento

La friggitrice ad aria entra in modalità di spegnimento e il display si spegne se non viene utilizzata per dieci minuti in modalità di non cottura. Premendo il pulsante di standby in qualsiasi modalità è possibile accedere manualmente alla modalità di spegnimento.

Cottura

Prima dell'uso

Gli ingredienti possono essere marinati a piacere prima della cottura.

Nota: non cuocere alimenti contenenti idrossido di sodio, come ad esempio i pretzel, per evitare di danneggiare il rivestimento della friggitrice ad aria.

Avvio della cottura

1. Posizionare la friggitrice ad aria su una superficie stabile e piana e assicurarsi che vi circoli l'aria intorno.

2. Posizionare la piastra sul fondo della friggitrice ad aria e mettere il cibo preparato sulla piastra. Per le quantità degli ingredienti, fare riferimento alle quantità consigliate nelle ricette.

Nota: il riempimento eccessivo della friggitrice ad aria con gli ingredienti potrebbe interferire con il flusso d'aria calda al suo interno, impedendo al cibo di riscaldarsi in modo uniforme. Potrebbe essere necessario regolare la quantità di ingredienti e il tempo di cottura per ottenere l'effetto di cottura ideale.

3. Inserire completamente il cestello nella friggitrice ad aria.

4. La griglia è adatta al cestello destro. È possibile inserire un ulteriore strato di ingredienti sulla griglia dopo averli posizionati sulla piastra. Lo stesso ingrediente può essere cucinato sia sul

livello superiore che su quello inferiore, oppure si possono cucinare ingredienti diversi su ciascun livello. Per i metodi di cottura dei diversi ingredienti, scansionare l'adesivo del codice QR sul corpo della friggitrice ad aria per visualizzare le ricette cloud.

Scelta del cestello per la cottura

1. Premere il pulsante delle ricette per accedere alla modalità di impostazione di cottura predefinita per il recipiente sinistro.
2. Premere il pulsante del cestello sinistro per accedere direttamente alla modalità di impostazione della cottura per il cestello sinistro e premere il pulsante del cestello destro per accedere direttamente alla modalità di impostazione della cottura per il cestello destro.
3. Dopo aver scelto il cestello, premere il pulsante delle ricette per selezionare la ricetta desiderata.
4. Il display visualizza il tempo di cottura predefinito dopo la scelta del cestello. Premere il pulsante del tempo "+" o "-" per regolare il tempo di cottura e premere il pulsante della temperatura "+" o "-" per regolare la temperatura di cottura. Il tempo e la temperatura possono essere regolati durante la cottura senza mettere in pausa. Dopo la regolazione, la cottura prosegue direttamente in base ai nuovi parametri.
5. La ricetta non può essere modificata dopo l'avvio della cottura. Per modificare la ricetta, tenere premuto il pulsante di avvio/arresto per annullare la cottura e quindi selezionare nuovamente.
6. Dopo aver messo in pausa la cottura, la friggitrice ad aria esce dalla modalità di cottura e torna alla modalità iniziale se non viene eseguita alcuna operazione entro 10 minuti o se si tiene premuto il pulsante di avvio/arresto.
7. Quando il cestello della friggitrice ad aria viene estratto durante la cottura, la cottura viene messa in pausa e può continuare automaticamente se il cestello viene reinserito nella friggitrice entro 10 minuti. La friggitrice ad aria esce e torna alla modalità iniziale se il cestello non viene reinserito nella friggitrice ad aria entro 10 minuti o se si tiene premuto il pulsante di avvio/arresto.

Scelta della cottura a due cestelli

1. Due cestelli per cucinare ricette diverse
 - ① Selezionare un cestello e impostare prima i parametri di cottura, quindi selezionare un altro cestello e impostare i parametri, quindi premere il pulsante di avvio/arresto per avviare la cottura insieme.
 - ② Dopo aver impostato i parametri di cottura per i due cestelli, premere il pulsante "SYNC": il cestello con il tempo di cottura più lungo inizierà a cuocere per primo e il cestello in attesa si unirà e inizierà a cuocere quando il suo tempo di cottura sarà raggiunto. I due cestelli termineranno la cottura all'incirca contemporaneamente.
 - ③ Quando si cucina con la funzione che consente ai due cestelli di terminare la cottura contemporaneamente, premere il tasto SYNC per disattivarla.
 - ④ Quando la cottura viene annullata per il cestello attivo, il cestello in attesa inizia la cottura.

Nota: la funzione SYNC può essere attivata entro un minuto dall'inizio della cottura. Se entrambi i cestelli sono già in cottura, è necessario mettere in pausa un cestello prima di poter attivare la funzione SYNC.
 2. Due cestelli per cucinare la stessa ricetta

Premere il pulsante "L+R" per accedere alla modalità di impostazione della cottura per i due cestelli. Premere il pulsante delle ricette per selezionare la ricetta desiderata, oppure premere i pulsanti di regolazione del tempo "+" o "-" e i pulsanti di regolazione della temperatura "+" o "-" per personalizzare i parametri richiesti. Una volta completate le impostazioni e premuto il pulsante di avvio/arresto, entrambi i cestelli inizieranno a cuocere secondo gli stessi parametri della ricetta.
 3. Quando un cestello viene estratto durante la cottura, entrambi i cestelli entrano in modalità di pausa della cottura:
 - Se entrambi i cestelli vengono reinseriti nella friggitrice ad aria entro 10 minuti, il cestello che ha iniziato la cottura riprenderà la cottura, mentre il cestello in attesa continuerà ad aspettare.
 - Se entrambi i cestelli vengono reinseriti nella friggitrice ad aria dopo 10 minuti ed entro 20 minuti, il cestello che ha iniziato la cottura uscirà dalla cottura, mentre il cestello in attesa inizierà a cuocere.
 - Se entrambi i cestelli non vengono reinseriti nella friggitrice ad aria dopo 20 minuti, il cestello che ha iniziato a cuocere uscirà dalla cottura, mentre il cestello in attesa uscirà dall'attesa ed entrambi i cestelli torneranno alla modalità iniziale.
- Avvisi:
- A cottura ultimata, il cestello è molto caldo, quindi non toccarlo per evitare di scottarsi.

- Durante la cottura con due cestelli, non lasciare che le cotture a bassa temperatura, come la fermentazione, avvengano contemporaneamente alle ricette ad alta temperatura, altrimenti l'effetto della cottura ne risentirà.

Intervallo di regolazione del tempo e della temperatura

- Intervallo di tempo regolabile: 0–8 ore.
- Quando la temperatura di cottura è compresa tra 80 °C e 230 °C, il tempo di cottura regolabile è fino a 1 ora; quando la temperatura di cottura è inferiore a 80 °C, il tempo di cottura regolabile è fino a 8 ore.
- Quando il tempo impostato è inferiore a 60 minuti, tenendo premuti i pulsanti di regolazione del tempo si aumenta o si diminuisce il tempo di 10 minuti e premendoli una volta si aumenta o si diminuisce il tempo di 1 minuto. Quando il tempo impostato è di 60 minuti o più, tenendo premuti i pulsanti di regolazione del tempo si aumenta o si diminuisce il tempo di 30 minuti e premendoli una volta si aumenta o si diminuisce il tempo di 1 minuto.
- La temperatura può essere regolata tra 40 °C e 230 °C.
- Quando il tempo di cottura è di 1 ora o meno, la temperatura di cottura regolabile è compresa tra 40 °C e 230 °C; quando il tempo di cottura è compreso tra 1 ora e 8 ore, la temperatura di cottura regolabile è fino a 80 °C.
- Tenendo premuti i pulsanti di regolazione della temperatura, la temperatura aumenterà o diminuirà di 10 °C e premendoli una volta aumenterà o diminuirà di 5 °C.

Attivazione/disattivazione del promemoria di mescolamento degli alimenti

Prima della cottura, è possibile attivare/disattivare il promemoria di mescolamento degli alimenti premendo l'apposito pulsante.

- Il promemoria di mescolamento degli alimenti è attivo per impostazione predefinita per patatine fritte, cosce di pollo, bistecche e verdure e può essere disattivato premendo il pulsante di promemoria di mescolamento degli alimenti.
- Il promemoria di mescolamento degli alimenti è disattivato per impostazione predefinita per la modalità fai-da-te, il pesce arrosto e il riscaldamento, e può essere attivato premendo il pulsante del promemoria di mescolamento degli alimenti. Non è possibile attivare il promemoria di mescolamento degli alimenti se il tempo di cottura è inferiore a 8 minuti.
- Il promemoria di mescolamento degli alimenti non è supportato per pizza, torte e frutta secca.
- Il promemoria di mescolamento degli alimenti non può essere attivato/disattivato durante la cottura.
- Il promemoria di mescolamento degli alimenti può essere attivato o disattivato durante la cottura. Tuttavia, non può essere attivato se il tempo di cottura rimanente della ricetta è inferiore o uguale all'intervallo di tempo del promemoria di mescolamento degli alimenti.
- Quando è il momento di mescolare il cibo, l'indicatore del promemoria di mescolamento degli alimenti lampeggia e il cicalino emette un doppio segnale acustico per tre volte di seguito. La cottura continua senza interruzioni. Una volta rimosso il cestello e mescolati gli alimenti, l'indicatore del promemoria di mescolamento degli alimenti si spegne. (Se l'indicatore rimane acceso, il promemoria di mescolamento degli alimenti si ripete).

Consigli per la cottura

Ingredienti (scongelati)	Zona di cottura	Quantità consigliate di ingredienti	Temperatura	Tempo di riferimento	Frequenza del promemoria di mescolamento degli alimenti
Patatine fritte surgelate 1/4"	Cestello sinistro	300–350 g	200 °C	21–23 minuti	Ogni 12 minuti
	Cestello destro	600–650 g			
Cosce di pollo	Cestello sinistro	3–4 pezzi	200 °C	23–25 minuti	Ogni 13 minuti
	Cestello destro	5–6 pezzi			
Bistecca	Cestello sinistro	1 pezzo (circa 150–200 g)	200 °C	13–15 minuti	Ogni 8 minuti
	Cestello destro	2 pezzi (circa 300–500 g)			
Pesce	Cestello sinistro	150–200 g	180 °C	14–16 minuti	Ogni 8 minuti
	Cestello destro	300–400 g			
Verdure	Cestello sinistro	150–200 g	190 °C	7–9 minuti	Ogni 4 minuti
	Cestello destro	300–400 g			
Pizza	Cestello sinistro	100 g	160 °C	14–16 minuti	/
	Cestello destro	7" (circa 200 g)			
Cupcake fatti in casa	Cestello sinistro	4 (circa 35–50 g ciascuno)	160 °C	18–20 minuti	/
	Cestello destro	9 (circa 35–50 g ciascuno)			
Frutta secca	Cestello sinistro	30–40 g	40 °C	5 ore	/
	Cestello destro	50–70 g			

Note:

- Se la carne da cuocere è congelata, si consiglia di scongelarla completamente prima della cottura.
- Poiché la convezione ad alta velocità si verifica nel cestello durante la cottura, riempire eccessivamente la friggitrice ad aria con gli ingredienti potrebbe interferire con la convezione dell'aria calda al suo interno, impedendo al cibo di riscaldarsi in modo uniforme. Se le patatine pesano più di 500 g, devono essere mescolate a metà e la temperatura di cottura deve essere regolata in base alla situazione reale per ottenere l'effetto di cottura ideale. Se gli ingredienti sono troppo leggeri, potrebbero galleggiare o ruotare, quindi non è consigliabile inserire ingredienti troppo leggeri.

Messaggi di errore

Se la friggitrice ad aria rileva un guasto o un'anomalia, il display visualizza un codice di errore E1 o E2 accompagnato da tre segnali acustici che indicano un guasto. La friggitrice ad aria smetterà di funzionare. Per risolvere il problema, consultare la sezione Risoluzione dei problemi del manuale.

Nota:

Per rimuovere le macchie all'interno della friggitrice ad aria, applicare una quantità adatta di detergente diluito con acqua calda sulla sua superficie e lasciare riposare per circa 10 minuti, quindi usare una spugna morbida inumidita con acqua per pulire i residui di detergente. La piastra può essere messa in lavastoviglie per la pulizia; il cestello può essere lavato in acqua e pulito in lavastoviglie; tuttavia, il corpo principale della friggitrice ad aria non può essere né lavato in acqua né in lavastoviglie.

Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Soluzioni
La friggitrice ad aria non funziona.	La friggitrice ad aria non è collegata ad un'alimentazione elettrica.	Inserire il cavo di alimentazione in una presa elettrica con messa a terra.
	Il cestello non è in posizione.	Estrarre il cestello e reinserirlo al suo posto.
Il display visualizza E1.	Il sensore ha un circuito interrotto.	Contattare il team di assistenza post-vendita.
Il display visualizza E2.	Il sensore è in cortocircuito.	Contattare il team di assistenza post-vendita.
La ventola non ruota.	Le pale della ventola sono bloccate.	Contattare il team di assistenza post-vendita.
	Il motore è danneggiato o altri componenti hanno un circuito interrotto.	Contattare il team di assistenza post-vendita.
Esce fumo bianco.	Cottura di ingredienti oleosi.	Quando si friggono ingredienti che contengono più grassi, ci sarà molto fumo, il che è normale.
	La friggitrice ad aria contiene ancora residui di grasso del precedente programma di cottura.	Assicurarsi di pulire la friggitrice ad aria dopo ogni programma di cottura.
Impossibilità ad inserire il cestello nella friggitrice ad aria in maniera agevole.	Troppi ingredienti nel cestello.	Gli ingredienti nel cestello non possono superare il segno di quantità massima.
	Il cestello non è inserito correttamente.	Inserire correttamente il cestello.

Note sulla manutenzione

La riparazione della friggitrice ad aria è consentita solo a personale professionalmente qualificato e certificato per la riparazione della friggitrice ad aria. Al fine di evitare gravi conseguenze, la friggitrice ad aria non può essere riparata da chi non possiede alcuna autorizzazione.

In caso di errori con la friggitrice ad aria, consultare la sezione Risoluzione dei problemi prima di contattare il team di assistenza post-vendita.

Se l'errore persiste, scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente e contattare il team di assistenza post-vendita.

Precauzioni per la pulizia

- Dopo aver utilizzato la friggitrice ad aria, scollegare per tempo la spina di alimentazione. Non collocare la friggitrice ad aria vicino a una fonte di fuoco e non immergerla in acqua. Non mettere la spina di alimentazione direttamente sulla friggitrice ad aria per evitare che la spina graffi la sua superficie.
- La pulizia e la manutenzione devono essere effettuate solo dopo che la friggitrice ad aria si è raffreddata.
- Non utilizzare prodotti o detergenti per la pulizia corrosivi o abrasivi.

Nota: la pulizia e la manutenzione regolari della friggitrice ad aria contribuiranno a prolungare la sua durata.

Pulizia e manutenzione

Prima di effettuare la pulizia e la manutenzione della friggitrice ad aria, scollegare il cavo di alimentazione e aspettare che la friggitrice ad aria si raffreddi fino a una temperatura sicura prima di procedere. Quando si pulisce la friggitrice ad aria, rimuovere il cestello dalla friggitrice ad aria.

- Superficie della friggitrice ad aria: la superficie della friggitrice ad aria può essere pulita con un panno asciutto e morbido o con una spugna inumidita con detergente neutro.
- Interno: per rimuovere le macchie all'interno della friggitrice ad aria, applicare una quantità adatta di detergente diluito con acqua calda sulla sua superficie e lasciare riposare per circa 10 minuti, quindi usare una spugna morbida inumidita con acqua per pulire i residui di detergente.
- Cestello: pulire la friggitrice ad aria dopo ogni uso. Il cestello della friggitrice ad aria è rivestito, dunque non usare spugne metalliche o altri materiali abrasivi per pulirlo, in quanto potrebbero danneggiarne il rivestimento.
- Piastra e griglia: per la pulizia, è possibile usare un panno di cotone morbido o una spugna inumidita con un detergente neutro, quindi inumidire con acqua per eliminare i residui di detergente.

Nota: la piastra e la griglia possono essere separate e messe in lavastoviglie per la pulizia; il cestello può essere lavato in acqua o pulito in lavastoviglie; la friggitrice ad aria, invece, non può essere né lavata in acqua né in lavastoviglie.

Specifiche tecniche

Nome: Forno (Friggitrice ad aria)	Capacità: 10 L	Colore: nero
Modello: MAF-D1001	Frequenza nominale: 50–60 Hz	Peso netto: 9,3 kg
Potenza nominale: 2700 W	Tensione nominale: 220–240 V~	Peso lordo: 11,0 kg
Dimensioni della confezione: 480 × 450 × 344 mm		

 Con la presente, Xiaomi Communications Co., Ltd. dichiara che l'apparecchiatura radio di tipo Forno (Friggitrice ad aria) MAF-D1001 è conforme alla Direttiva 2014/53/UE. Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile al seguente indirizzo Internet: <https://www.mi.com/global/service/support/declaration.html>

 Tutti i prodotti contrassegnati da questo simbolo sono rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE in base alla direttiva 2012/19/UE) che non devono essere smaltiti assieme a rifiuti domestici non differenziati. Al contrario, è necessario proteggere l'ambiente e la salute umana consegnando i rifiuti a un punto di raccolta autorizzato al riciclaggio di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche, predisposto dalla pubblica amministrazione o dalle autorità locali. Lo smaltimento e il riciclaggio corretti aiutano a prevenire conseguenze potenzialmente negative per l'ambiente e la salute umana. Contattare l'installatore o le autorità locali per ulteriori informazioni sulla sede e per i termini e le condizioni di tali punti di raccolta.

Scatola

Manuale

Neto

Borsa

PAP 20

PAP 22

PS 6

LDPE 4

Carta

Carta

Plastica

Plastica

RACCOLTA DIFFERENZIATA

Verifica le disposizioni del tuo Comune.
Separa le componenti e conferiscile in modo corretto.

Consumo energetico
Modalità spenta: ≤ 0,5 W
Tempo per entrare nella condizione
Modalità spenta: ≤ 20 min

Fabbricato da: Xiaomi Communications Co., Ltd.
Indirizzo: #019, 9th Floor, Building 6, 33 Xi'erqi Middle Road, Haidian District, Beijing, 100085, China
Per ulteriori informazioni, visitare il sito www.mi.com

Versione manuale utente: V1.0

Lisez attentivement ce manuel avant toute utilisation et conservez-le pour pouvoir le consulter ultérieurement.

Ce produit est réservé uniquement à un usage domestique.

Les illustrations du produit, les accessoires et l'interface utilisateur présents dans le manuel d'utilisation sont uniquement fournis à titre indicatif. Le produit actuel et les fonctions effectives peuvent varier en raison des améliorations apportées au produit.

Consignes relatives à la sécurité

Pour garantir votre sécurité et minimiser les risques de blessure ou de dommages matériels, veuillez respecter et appliquer les précautions de sécurité suivantes.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants d'au moins 8 ans, des personnes aux aptitudes physiques, sensorielles ou mentales réduites ou encore manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés ou sensibilisés à l'utilisation de manière sécurisée de l'appareil et qu'ils comprennent les risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par un enfant, sauf si ce dernier est âgé d'au moins 8 ans et fait l'objet d'une surveillance.
- Veuillez conserver la friteuse à air et le cordon d'alimentation et hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé ou cassé, il doit être remplacé par des professionnels travaillant pour le fabricant, par le service après-vente ou par les services offrant des fonctions similaires, afin d'éviter des risques pour la sécurité.
- Ne permettez pas aux personnes présentant des aptitudes physiques, sensorielles ou intellectuelles insuffisantes ou celles n'ayant aucune expérience nécessaire ni de bon sens dans l'utilisation de ce produit sans supervision ou orientation.
- Utilisez uniquement une source d'alimentation électrique comprise entre 220–240 V afin d'éviter tout incendie ou décharges électriques.
- N'utilisez pas de rallonge multiprise pour brachez le cordon d'alimentation. Veuillez brancher la fiche du cordon d'alimentation à la prise murale.
- Ne bloquez pas l'entrée d'air et la sortie d'air de la friteuse à air, ni les événements de dissipation de chaleur pendant l'utilisation, pour ne pas affecter la dissipation normale de la chaleur.

- N'utilisez pas de charbon ou d'autres sources de chaleur similaires pour chauffer le panier et la plaque de friture.
- Ne branchez ni ne débranchez le cordon d'alimentation avec des mains humides, afin d'éviter le risque de décharge électrique.
- N'utilisez pas un cordon d'alimentation dont le branchement est mal fixé ou qui présente un mauvais contact.
- Ne laissez pas passer le cordon d'alimentation à travers des objets tranchants, afin d'éviter d'endommager le cordon d'alimentation.
- N'utilisez pas la friteuse à air pour conserver des articles, surtout des articles inflammables, explosifs ou corrosifs.
- Ne pincez, ne pliez ni ne tordez excessivement le cordon d'alimentation, et n'y placez pas d'objets lourds, afin d'éviter d'exposer ou de casser son noyau.
- La friteuse à air ne peut pas être utilisée avec un minuteur externe ou une télécommande indépendante.
- Utilisez uniquement une prise électrique mise à la terre avec une intensité nominale de 16 A, afin d'éviter un risque d'incendie ou d'autres dangers possibles.
- Cessez immédiatement d'utiliser la friteuse à air et la débrancher de la source d'énergie si elle ne fonctionne pas normalement ou si elle présente des dysfonctionnements.
- La friteuse à air ne peut pas être mise en fonctionnement sans que le panier ne soit en place.
- Ne permettez pas aux enfants de se rapprocher de la friteuse à air pendant et tout juste après son utilisation, afin d'éviter qu'ils ne se fassent échauder.
- Ne permettez pas aux enfants de se rapprocher ni de jouer avec le film plastique et l'emballage, afin d'éviter des accidents par suffocation.
- N'utilisez pas le panier directement avec vos mains pendant ou tout juste après l'utilisation de la friteuse à air, afin d'éviter de se faire échauder.
- N'utilisez pas des ustensiles plastiques ou du matériau d'emballage en papier ordinaire pour emballer les aliments pour la cuisson.
- Ne laissez pas tomber la friteuse à air ou la cogner contre des objets aux surfaces dures, afin d'éviter des dommages ou des dysfonctionnements.
- N'insérez pas des épingles, câbles ni d'autres objets dans aucune des ouvertures de la friteuse à air, afin d'éviter une

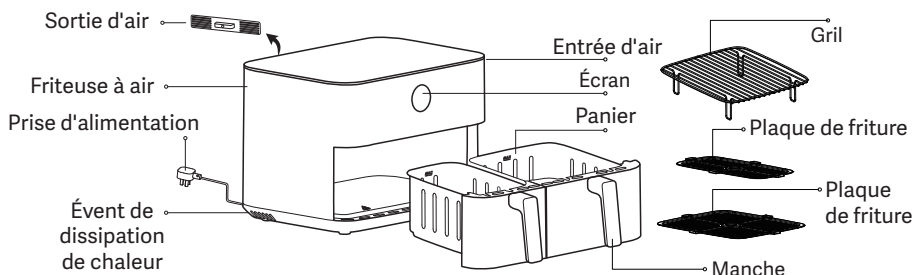
décharge électrique ou des blessures.

- N'utilisez pas un quelconque accessoire qui ne soit recommandé par le fabricant.
- La plage d'altitude de fonctionnement normal de ce produit est comprise entre 0 à 2000 mètres.
- Respectez une distance d'au moins 30 cm ou plus entre la sortie d'air et d'autres appareils pendant l'utilisation.
- Veuillez-vous assurer que la prise électrique à laquelle la friteuse à air est branchée est bien mise à la terre, afin d'éviter une décharge électrique ou d'autres accidents liés à la sécurité.
- Ce produit doit être utilisé sur une surface plane, résistante à la chaleur, afin d'éviter d'endommager le produit ou de créer des accidents.
- Ne pas déplacer ou secouer la friteuse à air pendant son utilisation.
- N'insérez pas un quelconque objet étranger dans le commutateur de sécurité, afin d'éviter tout danger.
- Pendant le placement de la friteuse à air dans un placard de cuisine, etc., veuillez-vous assurer qu'il est bien aéré.
- Veuillez-vous assurer que la friteuse à air est débranchée avant de la nettoyer ou de la réparer.
- Assurez-vous que les parties en silicone de la friteuse à air n'entrent pas en contact avec de l'éthanol ou des solutions qui contiennent de l'alcool à plus de 50 %.



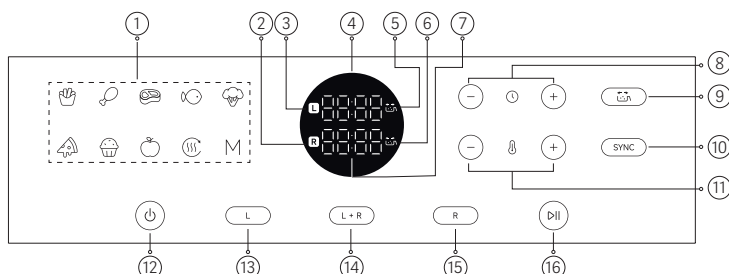
ATTENTION : Surfaces chaudes.

Présentation du produit



Remarque : Le caoutchouc en silicone utilisé dans la plaque de friture est fait de matériaux en contact avec les aliments hautement résistants à la température pour empêcher que les bords de la plaque de friture ne grattent le revêtement du panier et améliorer la stabilité de la plaque de friture. Ne pas enlever le caoutchouc en silicone de la plaque de friture.

Écran de contrôle



1. Bouton de recette
2. Voyant de panier de droite
3. Voyant de panier de gauche
4. Écran de durée et de température pour le panier de gauche
5. Voyant de rappel de retourner les aliments pour le panier de gauche
6. Voyant de rappel de retourner les aliments pour le panier de droite
7. Écran de durée et de température pour le panier de droite
8. Boutons de réglage de la durée
9. Bouton de rappel de retourner les aliments
10. Bouton SYNC
11. Boutons de réglage de la température

12. Bouton de veille
13. Bouton du panier de gauche(Appuyez et maintenez enfoncé pendant 2 secondes pour annuler le paramétrage du panier gauche)
14. Bouton pour deux paniers(Appuyez et maintenez enfoncé pendant 2 secondes pour annuler le paramétrage de deux paniers)
15. Bouton du panier de droite(Appuyez et maintenez enfoncé pendant 2 secondes pour annuler le paramétrage du panier droit)
16. Bouton démarrage/arrêt(Appuyez et maintenez enfoncé pendant 2 secondes pour annuler la cuisson)

Instructions d'utilisation

Mise sous tension

Après la mise sous tension, la friteuse à air s'éclaire pendant une seconde, puis entre en mode fermeture. Appuyer sur le bouton de veille pour accéder à l'état initial.

Remarque : La friteuse à air peut dégager une légère odeur à la toute première utilisation. Il est recommandé de faire fonctionner la friteuse à air avec un panier vide à une température maximale (230 °C) pendant cinq minutes pour éliminer l'odeur. La friteuse à air peut émettre une infime quantité de fumée blanche ou une odeur pendant qu'elle fonctionne avec un panier vide, ce qui est normal.

Mode fermeture

La friteuse à air entrera en mode fermeture et l'écran s'éteindra si aucune opération n'est effectuée pendant dix minutes en mode de non cuisson. Appuyer sur le bouton de veille sous n'importe quel mode peut activer le mode fermeture manuellement.

Cuisson

Avant utilisation

Les ingrédients peuvent être marinés pour être goûtés avant la cuisson.

Remarque : Ne pas faire cuire les aliments qui contiennent de l'hydroxyde de sodium, tel que les brioches bretzel, afin d'empêcher des dommages au revêtement de la friteuse à air.

Démarrage de la cuisson

1. Placer la friteuse à air sur une surface stable plane et s'assurer qu'il y a de l'air en circulation autour de la friteuse à air.

2. Placer la plaque de friture au fond de la friteuse à air et mettre les aliments préparés sur la plaque. Pour les quantités d'ingrédients, veuillez-vous référer aux quantités d'ingrédients recommandées dans les recettes.

Remarque : Le remplissage à l'excès de la friteuse à air avec des ingrédients pourrait interférer avec la convection de l'air chaud à l'intérieur, ce qui empêcherait les aliments de chauffer de façon égale. Il peut s'avérer nécessaire de régler les quantités d'ingrédients et la durée de cuisson pour obtenir l'effet de cuisson idéal.

3. Insérer le panier entièrement dans la friteuse à air.

4. Le gril est approprié pour le panier de droite. Une couche supplémentaire d'ingrédients peut être ajoutée en utilisant le gril après avoir placé les ingrédients sur la plaque de friture. Le même ingrédient peut être préparé sur les deux niveaux supérieur et inférieur, ou différents ingrédients peuvent être préparés sur chaque niveau. Pour les méthodes de cuisson de différents ingrédients, scanner l'étiquette du code QR sur la friteuse à air pour voir les recettes sur le Cloud.

Choix d'un panier pour la cuisson

1. Appuyer sur le bouton de recette pour accéder au mode de paramétrage de la cuisson par défaut pour le panier de gauche.
2. Appuyer sur le bouton du panier de gauche pour directement accéder au mode de paramétrage de la cuisson pour le panier de gauche, et appuyer sur le bouton du panier de droite pour directement accéder au mode de paramétrage de la cuisson pour le panier de droite.
3. Appuyer sur le bouton de recette pour sélectionner la recette désirée après avoir choisi le panier.
4. L'écran affiche la durée de cuisson par défaut après avoir choisi le panier. Appuyer sur le bouton de durée « + » ou « - » pour régler la durée de cuisson, et appuyer sur le bouton de température « + » ou « - » pour régler la température de cuisson. La durée et la température peuvent être réglées pendant la cuisson sans arrêt momentané. Après le réglage, la cuisson se poursuit directement suivant les nouveaux paramètres.
5. Il n'est pas possible de changer la recette après le démarrage de la cuisson. Pour changer de recette, appuyer et maintenir enfoncé le bouton démarrage/arrêt pour annuler la cuisson, puis sélectionner à nouveau.
6. Après avoir momentanément arrêté la cuisson, la friteuse à air quittera le mode cuisson et reviendra au mode initial si aucune opération n'est effectuée dans un intervalle de dix minutes, ou si le bouton démarrage/arrêt est maintenu enfoncé.
7. Lorsque le panier de la friteuse à air est sorti pendant la cuisson, la cuisson sera momentanément arrêtée et peut reprendre automatiquement si le panier est remis dans la friteuse à air dans un intervalle de dix minutes. La friteuse à air quittera ce mode et retournera au mode initial si le panier n'est pas remis dans la friteuse à air dans un intervalle de dix minutes, ou si le bouton démarrage/arrêt est maintenu enfoncé.

Choix de deux paniers pour la cuisson

1. Deux paniers pour préparer différentes recettes

- ① Sélectionner un panier et régler d'abord les paramètres de cuisson, puis sélectionner l'autre panier et régler les paramètres et appuyer sur le bouton démarrage/arrêt pour démarrer la cuisson ensemble.
 - ② Après avoir réglé les paramètres de cuisson des deux paniers, appuyer sur le bouton « SYNC » et le panier ayant la plus longue durée de cuisson commencera d'abord la cuisson et le panier en attente rejoindra ensuite et commencera la cuisson à l'atteinte de son temps de cuisson. Les deux paniers atteindront approximativement la fin de la cuisson de manière simultanée.
 - ③ Lors de la cuisson avec la fonction permettant aux deux paniers de finir la cuisson au même moment, appuyer sur le bouton SYNC pour la désactiver.
 - ④ Lorsque la cuisson est annulée pour le panier actif, le panier en attente démarrera la cuisson.
- Remarque: La fonction SYNC peut être activée en une minute après le début de la cuisson. Si les deux paniers sont déjà en cuisson, un panier doit être mise en arrêt momentané pour que vous puissiez activer la fonction SYNC.

2. Deux paniers pour la préparation de la même recette

Appuyer sur le bouton « L+R » pour entrer le mode de paramétrage de cuisson pour deux paniers. Appuyer sur le bouton de recette pour sélectionner la recette souhaitée ou appuyer sur les boutons de réglage de la durée « + » ou « - » et les boutons de réglage de la température « + » ou « - » pour personnaliser les paramètres nécessaires. Après avoir terminé le réglage et appuyé sur le bouton démarrage/arrêt, les deux paniers commenceront la cuisson en fonction des paramètres de la même recette.

3. Lorsqu'un panier est sorti pendant la cuisson, les deux paniers en mode arrêt momentané de la cuisson :

- Si les deux paniers sont remis dans la friteuse à air dans un intervalle de dix minutes, le panier qui a commencé la cuisson reprendra la cuisson, tandis que le panier en attente continuera d'attendre.
- Si les deux paniers sont remis dans la friteuse à air après 10 minutes et dans un intervalle de 20 minutes, le panier qui a commencé la cuisson arrêtera la cuisson, tandis que le panier en attente commencera la cuisson.
- Si les deux paniers ne sont pas remis dans la friteuse à air après 20 minutes, le panier qui a commencé la cuisson arrêtera la cuisson, tandis que le panier en attente cessera d'attendre et les deux paniers reviendront au mode initial.

Précautions :

- Lorsque la cuisson vient de se terminer, le panier est très chaud. Alors, il ne faut pas le toucher, afin de ne pas se faire échauder.

- Pendant la cuisson à deux paniers, ne pas laisser la cuisson à faible température, telle que la fermentation fonctionner au même moment que les recettes à haute température, sinon l'effet de cuisson s'en trouvera impacté.

Plage de réglage de la durée et de la température

- Plage de durée réglable : 0 à 8 heures.
- Lorsque la température de cuisson est comprise entre 80 °C et 230 °C, la durée de cuisson réglable va jusqu'à 1 heure ; lorsque la température de cuisson est inférieure à 80 °C, la durée de cuisson réglable va jusqu'à 8 heures.
- Lorsque la durée réglée est inférieure à 60 minutes, maintenir appuyés les boutons de réglage de la durée augmentera ou diminuera la durée de 10 minutes, et appuyer une fois augmentera ou diminuera la durée de 1 minute. Lorsque la durée réglée est de 60 minutes ou plus, maintenir appuyés les boutons de réglage de la durée augmentera ou diminuera la durée de 30 minutes, et appuyer une fois augmentera ou diminuera la durée de 1 minute.
- La température peut être réglée entre 40 °C et 230 °C.
- Lorsque la durée de cuisson est de 1 heure ou moins, la température de cuisson réglable est comprise entre 40 °C et 230 °C ; lorsque la durée de cuisson est comprise entre 1 heure et 8 heures, la température de cuisson réglable va jusqu'à 80 °C.
- Maintenir appuyés les boutons de réglage de la température augmentera ou diminuera la température de 10 °C, et appuyer une fois augmentera ou diminuera la température de 5 °C.

Activation/désactivation du rappel de retourner les aliments

Avant la cuisson, le rappel de retourner les aliments peut être activé/désactivé en appuyant sur le bouton de rappel de retourner les aliments.

- Le rappel de retourner les aliments est activé par défaut pour les fritures, les pilons de poulet, le steak et les légumes et il peut être désactivé en appuyant sur le bouton de rappel de retourner les aliments.
- Le rappel de retourner les aliments est désactivé par défaut pour le mode DIY, le poisson braisé et le réchauffage et il peut être activé en appuyant sur le bouton de rappel de retourner les aliments. Le rappel de retourner les aliments ne peut pas être activé si la durée de cuisson est inférieure à 8 minutes.
- Le rappel de retourner les aliments n'est pas pris en charge pour la pizza, les gâteaux et les fruits secs.
- Le rappel de retourner les aliments ne peut pas être activé/désactivé pendant la cuisson.
- Le rappel de retourner les aliments ne peut pas être activé ou désactivé pendant la cuisson. Toutefois, il ne peut pas être activé si la durée de cuisson restante pour la recette est inférieure ou égale à l'intervalle de retourner les aliments.
- Lorsqu'arrive le moment de retourner les aliments, le voyant de rappel de retourner les aliments clignotera, et l'avertisseur sonore émettra un bip deux fois en une série de trois. La cuisson se poursuit de manière continue. Une fois que vous avez retiré le panier et retourné les aliments, le voyant de rappel de retourner les aliments s'éteindra. (Si le voyant reste allumé, le rappel de retourner les aliments se répétera.)

Recommandations de cuisson

Ingrédients (dégivrés)	Zone de cuisson	Quantités d'ingrédients recommandées	Température	Durée de référence	Fréquence de rappel de retourner les aliments
Frites gelées 1/4"	Panier de gauche	300–350 g	200 °C	21–23 minutes	Toutes les 12 minutes
	Panier de droite	600–650 g			
Pilon de poulet	Panier de gauche	3–4 pièces	200 °C	23–25 minutes	Toutes les 13 minutes
	Panier de droite	5–6 pièces			
Steak	Panier de gauche	1 pièce (environ 150–200 g)	200 °C	13–15 minutes	Toutes les 8 minutes
	Panier de droite	2 pièces (environ 300–500 g)			
Poisson	Panier de gauche	150–200 g	180 °C	14–16 minutes	Toutes les 8 minutes
	Panier de droite	300–400 g			
Légumes	Panier de gauche	150–200 g	190 °C	7–9 minutes	Toutes les 4 minutes
	Panier de droite	300–400 g			
Pizza	Panier de gauche	100 g	160 °C	14–16 minutes	/
	Panier de droite	7" (environ 200 g)			
Petits gâteaux faits maison	Panier de gauche	4 (environ 35–50 g chacun)	160 °C	18–20 minutes	/
	Panier de droite	9 (environ 35–50 g chacun)			
Fruits secs	Panier de gauche	30–40 g	40 °C	5 heures	/
	Panier de droite	50–70 g			

Remarques :

- Si la viande à cuire est gelée, il est recommandé de la dégivrer complètement avant de la cuire.
- Étant donné la présence de la convection à haute vitesse dans le panier pendant la cuisson, le remplissage à l'excès de la friteuse à air avec des ingrédients pourrait interférer avec la convection d'air chaud à l'intérieur, ce qui empêcherait les aliments de chauffer de façon égale. Si les frites pèsent plus de 500 g, elles doivent être retournées à mi-parcours et la température de cuisson devrait être réglée en fonction de la situation réelle, afin d'obtenir un effet de cuisson idéal. Si les ingrédients sont trop légers, ils peuvent flotter ou roter, il n'est donc pas nécessaire d'y placer des ingrédients qui sont trop légers.

Messages d'erreur

Si la friteuse à air détecte un défaut ou une anomalie, l'écran affichera un code d'erreur, E1 ou E2, accompagné de trois bips indiquant un défaut. La friteuse à air s'arrêtera de fonctionner par la suite. Pour résoudre le problème, veuillez-vous référer à la section Dépannage du présent manuel.

Remarque :

Pour enlever les tâches collées à l'intérieur de la friteuse à air, appliquer une quantité suffisante de détergent dilué dans de l'eau chaude sur sa surface, laisser la solution s'imprégner pendant dix minutes, puis utiliser une éponge douce mouillée avec de l'eau propre pour nettoyer les résidus de détergent. La plaque de friture peut être nettoyée dans le lave-vaisselle, le panier peut être lavé à l'eau, et il peut également être lavé dans le lave-vaisselle. Toutefois, le corps principal de la friteuse à air ne peut ni être lavé dans de l'eau ni être nettoyé dans le lave-vaisselle.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solutions
La friteuse à air ne fonctionne pas.	La friteuse à air n'est pas branchée à une source d'alimentation électrique.	Brancher le cordon d'alimentation dans une prise électrique mise à la terre.
	Le panier n'est pas mis en place.	Retirer le panier et le remettre en place.
L'écran affiche E1.	Le capteur a un circuit interrompu.	Contactez l'équipe du service après-vente.
L'écran affiche E2.	Le capteur présente un court-circuit.	Contactez l'équipe du service après-vente.
Le ventilateur ne tourne pas.	La pale du ventilateur est bloquée.	Contactez l'équipe du service après-vente.
	Le moteur est endommagé ou d'autres composants ont un circuit brisé.	Contactez l'équipe du service après-vente.
De la fumée blanche s'échappe.	Cuisson des ingrédients huileux.	Lorsque vous faites la friture des ingrédients contenant plus de matières grasses, il y'aura beaucoup de fumée, ce qui est tout à fait normal.
	La friteuse à air contient des résidus de graisse du programme de cuisson précédent.	Rassurez-vous de nettoyer la friteuse à air après chaque programme de cuisson.
Impossible d'insérer aisément le panier dans la friteuse à air.	Le panier contient beaucoup trop d'ingrédients.	Les ingrédients dans le panier ne doivent pas dépasser la marque de limite maximale.
	Le panier n'est pas correctement inséré.	Insérer correctement le panier.

Remarques concernant l'entretien

Seul le personnel formé professionnellement et certifié pour réparer la friteuse à air est autorisé à réparer la friteuse à air. D'autres personnes ne doivent pas réparer la friteuse à air sans permission, afin d'éviter de conséquences graves.

En cas d'erreurs au niveau de la friteuse à air, reportez-vous à la section Dépannage avant de contacter l'équipe du service après-vente.

Si l'erreur persiste, débranchez le cordon d'alimentation et contactez l'équipe du service après-vente.

Précautions de nettoyage

- Après avoir utilisé la friteuse à air, veuillez débrancher la prise d'alimentation à temps. Ne pas placer la friteuse à air près d'une source de flamme et ne pas la plonger dans l'eau. Ne pas placer la prise d'alimentation directement sur la friteuse à air, afin d'empêcher que la surface de la fiche se gratte.
- Le nettoyage et l'entretien doivent uniquement être effectués au terme du refroidissement complet de la friteuse à air.
- Ne pas utiliser un quelconque matériel de nettoyage corrosif ou abrasif ni de détergent.

Remarque : Le nettoyage et l'entretien réguliers de la friteuse à air permettront d'étendre sa durée de vie.

Nettoyage et entretien

Débrancher le cordon d'alimentation avant de nettoyer et de faire l'entretien de la friteuse à air, et attendre qu'elle se refroidisse à une température sécurisée avant de continuer. Veuillez retirer le panier de la friteuse à air lors du nettoyage de la friteuse à air.

- Surface de la friteuse à air : La surface de la friteuse à air peut être nettoyée à l'aide d'un tissu doux sec ou d'une éponge mouillée avec un détergent de nettoyage neutre.
- Cavité : Pour enlever les tâches à l'intérieur de la friteuse à air, appliquer une quantité convenable de détergent dilué dans de l'eau chaude sur sa surface, laisser la solution s'imprégner pendant environ 10 minutes, puis utiliser une éponge douce mouillée avec de l'eau pour nettoyer les résidus de détergent.
- Panier : Nettoyer la friteuse à air après chaque utilisation. Le panier de la friteuse à air est revêtu. Alors, il ne faut pas utiliser de la laine d'acier ou tout autre matériel de nettoyage abrasif pour le nettoyer, car ces produits peuvent endommager le revêtement.
- Plaque de friture et gril : Utiliser un tissu en coton doux ou une éponge mouillée avec du détergent neutre pour les nettoyer, puis mouiller ces parties avec de l'eau pour nettoyer les résidus de détergent.

Remarque : La plaque de friture et le gril peuvent être séparés et placés dans le lave-vaisselle pour le nettoyage ; le panier peut être lavé à l'eau ou nettoyé dans le lave-vaisselle. Toutefois, la friteuse à air ne peut ni être lavée dans de l'eau ni être nettoyée dans le lave-vaisselle.

Caractéristiques

Nom : Four (Friteuse à air)	Capacité : 10 l	Couleur : noir
Modèle : MAF-D1001	Fréquence nominale : 50–60 Hz	Poids net : 9,3 kg
Puissance nominale : 2700 W	Tension nominale : 220–240 V~	Poids brut : 11,0 kg
Dimensions de l'emballage : 480 × 450 × 344 mm		

CE Par la présente, Xiaomi Communications Co., Ltd. déclare que cet équipement radio de type Four (Friteuse à air) MAF-D1001 est conforme à la Directive européenne 2014/53/UE. L'intégralité de la déclaration de conformité pour l'UE est disponible à l'adresse suivante : <https://www.mi.com/global/service/support/declaration.html>



Tous les produits portant ce symbole deviennent des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) dans la Directive européenne 2012/19/UE) qui ne doivent pas être mélangés aux déchets ménagers non triés. Vous devez contribuer à la protection de l'environnement et de la santé humaine en apportant l'équipement usagé à un point de collecte dédié au recyclage des équipements électriques et électroniques, agréé par le gouvernement ou les autorités locales. Le recyclage et la destruction appropriés permettront d'éviter tout impact potentiellement négatif sur l'environnement et la santé humaine. Contactez l'installateur ou les autorités locales pour obtenir plus d'informations concernant l'emplacement ainsi que les conditions d'utilisation de ce type de point de collecte.



FR

ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE
À SÉPARER ET À DÉPOSER
DANS LE BAC DE TRI

BAC DE TRI



FR

Cet appareil
se recycle

À DÉPOSER
EN MAGASIN

OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Consommation d'énergie
Mode hors tension : ≤ 0,5 W
Temps pour passer dans l'état en question
Mode hors tension : ≤ 20 min

Перед использованием внимательно прочтите это руководство. Сохраните его — оно может понадобиться вам в дальнейшем.

Данное изделие предназначено только для бытового использования.

Иллюстрации изделия, комплектующих и пользовательского интерфейса в руководстве пользователя представлены исключительно в ознакомительных целях. Фактические характеристики прибора и его функции могут отличаться в связи с улучшениями продукта.

Инструкция по безопасности

Чтобы обеспечить свою безопасность и свести к минимуму риск травм и порчи имущества, соблюдайте приведенные ниже меры предосторожности.

- Этим устройством могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостаточным опытом и знаниями, если они находятся под присмотром или прошли инструктаж по безопасному использованию устройством и понимают связанные с ним опасности. Дети не должны играть с устройством. Чистку и обслуживание устройства могут проводить дети старше 8 лет только в том случае, если она проводится под присмотром.
- Держите аэрогриль и кабель питания в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Если кабель питания поврежден или сломан, во избежание опасности он должен быть заменен специалистом компании-производителя, службы послепродажного обслуживания или организации, выполняющей аналогичные функции.
- Лица с недостаточным уровнем физических, сенсорных или интеллектуальных способностей, опыта или здравого смысла могут пользоваться этим изделием только под присмотром или руководством.
- Во избежание возгорания и поражения электрическим током не используйте источники питания с напряжением, отличным от 220–240 В.
- Не используйте удлинитель для подключения кабеля питания. Вставьте вилку кабеля питания в настенную розетку.
- Не перекрывайте предусмотренное в аэрогриле воздухозаборное отверстие и выходные отверстия для воздуха, а также отверстия для отвода тепла во время его использования. В противном случае это повлияет на нормальный отвод тепла.

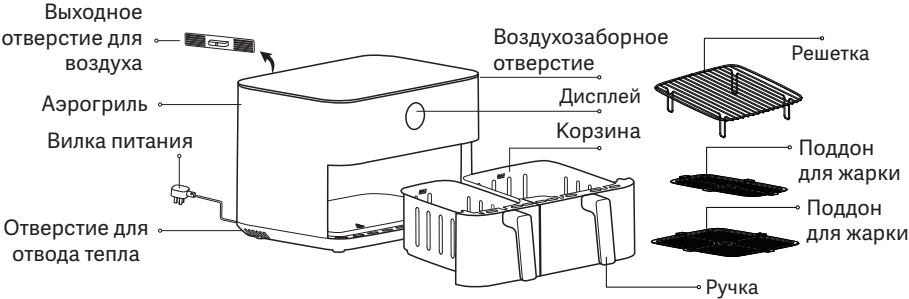
- Не используйте древесный уголь или другие аналогичные источники топлива для нагрева корзины и поддона для жарки.
- Не подсоединяйте и не отсоединяйте кабель питания мокрыми руками во избежание риска поражения электрическим током.
- Не используйте кабель питания с ослабленным соединением или плохим контактом.
- Следите за тем, чтобы кабель питания не пересекал острых предметов во избежание его повреждения.
- Не используйте аэрогриль для хранения каких-либо предметов, особенно легковоспламеняющихся, взрывоопасных или едких веществ.
- Не следует сильно пережимать, сгибать или скручивать кабель питания, а также ставить на него тяжелые предметы, чтобы не обнажить и не повредить его проводку.
- Аэрогриль нельзя использовать с внешним таймером или автономной системой дистанционного управления.
- Используйте только заземленную электрическую розетку с номинальной силой тока в 16 А во избежание риска возгорания и других потенциальных угроз.
- Немедленно прекратите использование аэрогриля и отключите его от источника питания, если его нормальное функционирование нарушено или в нем обнаружены технические неисправности.
- Без установленной на место корзины аэрогриль не может быть активирован.
- Не позволяйте детям приближаться к аэрогрилю во время или сразу после использования во избежание ожогов.
- Не позволяйте детям находиться рядом или играть с пищевой пленкой и упаковкой во избежание удушья.
- Не касайтесь корзины руками во время или сразу после использования во избежание ожогов.
- Не используйте какую-либо пластиковую посуду или обычные бумажные упаковочные материалы для упаковки продуктов во время приготовления.
- Не роняйте аэрогриль и не ударяйте его о твердые предметы, чтобы избежать повреждения или неисправности.
- Не вставляйте булавки, провода или другие предметы в отверстия аэрогриля во избежание поражения

- электрическим током или получения травм.
- Не используйте аксессуары, не рекомендованные производителем.
 - Нормальный рабочий диапазон высоты для этого изделия составляет 0–2000 метров.
 - Во время использования сохраняйте дистанцию не менее 30 см между выходным отверстием для воздуха и другими устройствами.
 - Убедитесь, что электрическая розетка, к которой подключен аэрогриль, хорошо заземлена во избежание поражения электрическим током или других угроз безопасности.
 - Данное изделие следует использовать на ровной термостойкой поверхности, чтобы избежать повреждения изделия или несчастных случаев.
 - Не передвигайте и не встряхивайте аэрогриль во время использования.
 - Во избежание опасности не вставляйте посторонние предметы в защитный выключатель.
 - При размещении аэрогриля в кухонном шкафу и т. д., убедитесь, что это хорошо вентилируемое место.
 - Перед очисткой или ремонтом аэрогриля обязательно отключите его от сети.
 - Следите за тем, чтобы силиконовые детали аэрогриля не контактировали с этанолом или растворами, содержащими более 50 % спирта.
 - Убедитесь, что электрическая розетка, к которой подключен аэрогриль, хорошо заземлена во избежание поражения электрическим током или других угроз безопасности.
 - Используйте только заземленную электрическую розетку с номинальным током в 16 А во избежание риска возгорания и других потенциальных угроз.
 - Пожалуйста, избегайте сильных столкновений во время транспортировки.
 - Продукт должен транспортироваться в оригинальной упаковке. Не подвергайте продукт сдавливанию или ударам во время транспортировки.



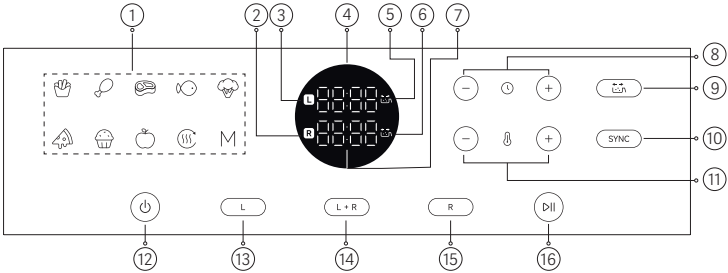
ВНИМАНИЕ: горячие поверхности.

Описание изделия



Примечание: силиконовые упоры на поддоне для жарки изготовлены из жаропрочного материала, пригодного для пищевых продуктов, чтобы предотвратить царапание краями поддона для жарки покрытия корзины и улучшить устойчивость поддона для жарки. Не удаляйте силиконовые упоры с поддона для жарки.

Панель управления с экраном



1. Кнопка выбора рецепта

2. Индикатор правой корзины

3. Индикатор левой корзины

4. Дисплей контроля времени и температуры для левой корзины

5. Индикатор напоминания о необходимости переворачивания продуктов для левой корзины

6. Индикатор напоминания о необходимости переворачивания продуктов для правой корзины

7. Дисплей контроля времени и температуры для правой корзины

8. Кнопки регулировки времени

9. Кнопка напоминания о необходимости переворачивания продуктов

10. Кнопка SYNC

11. Кнопки регулировки температуры
12. Кнопка режима ожидания

13. Кнопка выбора левой корзины(Нажмите и удерживайте в течение 2 секунд, чтобы отменить настройку левой корзины)

14. Кнопка двух корзин(Нажмите и удерживайте в течение 2 секунд, чтобы отменить настройку двух корзин)

15. Кнопка выбора правой корзины (Нажмите и удерживайте в течение 2 секунд, чтобы отменить настройку правой корзины)

16. Кнопка начала/остановки(Нажмите и удерживайте в течение 2 секунд, чтобы отменить приготовление)

Инструкция по эксплуатации

Включение питания

После включения питания дисплей аэрогриля загорается на одну секунду, а затем переходит в режим выключения. Нажмите кнопку режима ожидания, чтобы перевести устройство в исходное положение.

Примечание: при первом использовании от аэрогриля может идти легкий запах. Чтобы устранить запах, рекомендуется включить аэрогриль с пустой корзиной и оставить его включенным на пять минут при максимальной температуре (230 °C). Во время включения с пустой корзиной от аэрогриля может идти небольшая струя белого дыма или запах. Это нормально.

Режим выключения

Аэрогриль переходит в режим выключения, и дисплей выключается, если вы не совершаете никаких действий в течение десяти минут не в режиме приготовления еды. Для перехода в режим выключения вручную нажмите на кнопку режима ожидания в любом режиме.

Приготовление

Перед использованием

Можно замариновать ингредиенты по вкусу перед приготовлением.

Примечание: чтобы не повредить покрытие аэрогриля, не готовьте продукты, содержащие гидроксид натрия, например, соленые булочки.

Начало приготовления еды

1. Установите аэрогриль на устойчивую ровную поверхность и убедитесь, что вокруг него циркулирует воздух.
2. Поместите поддон для жарки в нижнюю часть аэрогриля и выложите на него подготовленные продукты. Рекомендованное количество ингредиентов см. в рецептах. Примечание: чрезмерная загрузка аэрогриля ингредиентами может препятствовать свободному движению горячего воздуха внутри него, что может помешать равномерному нагреву пищи. Для достижения идеального эффекта приготовления может потребоваться корректировка количества ингредиентов и регулировка времени приготовления.
3. Вставьте корзину полностью в аэрогриль.
4. Решетка может использоваться с правой корзиной. После помещения ингредиентов на поддон для жарки может быть помещен дополнительный слой ингредиентов на решетку. Один и тот же ингредиент можно готовить как на верхнем, так и на нижнем уровне, или разные ингредиенты можно готовить на каждом уровне. Отсканируйте QR-код на стикере на корпусе аэрогриля и ознакомьтесь с рецептами и методами приготовления разных ингредиентов, размещенными в облаке.

Выбор корзины для приготовления еды

1. Нажмите на кнопку выбора рецепта, чтобы включить режим настроек приготовления по умолчанию для левой корзины.
2. Нажмите на кнопку выбора левой корзины, чтобы сразу включить режим настроек для левой корзины и на кнопку выбора правой корзины, чтобы сразу включить режим настроек для правой корзины.
3. После выбора корзины нажмите на кнопку выбора рецепта для выбора нужного рецепта.
4. После выбора корзины на дисплее будет показано время приготовления по умолчанию. Нажмите на кнопку «+» или «-» времени для регулировки времени приготовления и на кнопку «+» или «-» температуры для регулировки температуры. Время и температуру можно регулировать в процессе приготовления без остановки процесса. Сразу после регулировки приготовления продолжится в соответствии с новыми параметрами.
5. После начала приготовления рецепт не может быть изменен. Для изменения рецепта нажмите и удерживайте кнопку начала/остановки для прекращения процесса приготовления, а затем снова выберите рецепт.
6. После приостановки процесса приготовления аэрогриль выходит из режима приготовления и возвращается в исходный режим, если вы не совершаете никаких действий в течение десяти минут или нажимаете и удерживаете кнопку начала/остановки.
7. Если корзина аэрогриля вынимается в процессе приготовления еды, процесс приготовления приостанавливается и может быть автоматически возобновлен, если корзина возвращается обратно в аэрогриль в течение десяти минут. Аэрогриль выходит из режима приготовления и возвращается в исходный режим, если корзина не возвращается обратно в аэрогриль в течение десяти минут или если нажата и удерживается кнопка начала/остановки.

Выбор двух корзин для приготовления еды

1. Приготовление разных блюд в двух корзинах
 - ① Сначала выберите корзину и установите параметры приготовления еды, затем выберите другую корзину и установите параметры и нажмите на кнопку начала/остановки для начала приготовления в обеих корзинах.
 - ② После установки параметров приготовления для обеих корзин нажмите на кнопку «SYNC», и корзина с более длительным временем приготовления начнет готовить первой, а «ожидающая» корзина присоединится и начнет готовить при наступлении ее времени начала приготовления. Обе корзины закончат готовить примерно в одно и то же время.
 - ③ Если вы готовите с функцией, позволяющей обеим корзинам заканчивать приготовление одновременно, нажмите на кнопку «SYNC» для отключения этой функции.
 - ④ При отмене процесса приготовления для активной корзины, «ожидающая» корзина начнет готовить.

Примечание: функция СИНХРОНИЗАЦИИ может быть включена в течение одной минуты

после начала приготовления. Если в обеих корзинах уже готовится еда, одну корзину нужно поставить на паузу, прежде чем вы сможете включить функцию СИНХРОНИЗАЦИИ.

2. Приготовление блюда по одному и тому же рецепту в двух корзинах

Нажмите на кнопку «L+R» для включения режима приготовления еды в двух корзинах. Нажмите на кнопку выбора рецепта для выбора нужного рецепта или на кнопки регулировки времени «+» или «-» и на кнопки регулировки температуры «+» или «-» для настройки требуемых параметров. После завершения настройки и нажатия кнопки начала/остановки обе корзины начнут готовить в соответствии с одними и теми же параметрами рецепта.

3. При удалении корзины в процессе приготовления обе корзины переходят в режим приостановки приготовления:

- Если обе корзины возвращаются обратно в аэрогриль в течение десяти минут, корзина, которая начала готовить, продолжит готовить, а «ожидаящая» корзина продолжит ожидать.
- Если обе корзины возвращаются обратно в аэрогриль по истечении 10 минут, но в течение 20 минут, корзина, которая начинала готовить, перестанет готовить, а «ожидаящая» корзина начнет готовить.
- Если обе корзины не возвращаются обратно в аэрогриль по истечении 20 минут, корзина, которая начинала готовить, перестанет готовить, а «ожидаящая» корзина перестанет ожидать, и обе корзины вернутся в исходный режим.

Предостережения:

- Сразу по завершении приготовления корзина будет очень горячей, поэтому не прикасайтесь к ней, чтобы не обжечься.
- При приготовлении еды в двух корзинах не совмещайте низкотемпературный процесс приготовления, такой как ферментация, с высокотемпературными рецептами, иначе эффект приготовления не будет достигнут.

Диапазон регулировки времени и температуры

- Диапазон регулировки времени: 0–8 часов.
- Если температура приготовления находится в диапазоне 80 °C–230 °C, регулируемое время приготовления составляет до 1 часа; если температура приготовления ниже 80 °C, регулируемое время приготовления составляет до 8 часов.
- Если заданное время меньше 60 минут, нажатие и удерживание кнопок регулировки времени увеличит или уменьшит время на 10 минут, а однократное нажатие увеличит или уменьшит время на 1 минуту. Если заданное время составляет 60 минут или больше, нажатие и удерживание кнопок регулировки времени увеличит или уменьшит время на 30 минут, а однократное нажатие увеличит или уменьшит время на 1 минуту.
- Температура может регулироваться в диапазоне от 40 °C до 230 °C.
- Если время приготовления составляет 1 час или меньше, температура может регулироваться в диапазоне 40 °C–230 °C; если время приготовления составляет 1–8 часов, регулируемая температура составляет до 80 °C.
- Нажатие и удерживание кнопок регулировки температуры увеличит или уменьшит температуру на 10 °C, а однократное нажатие увеличит или уменьшит температуру на 5 °C.

Включение/выключение напоминания о необходимости

переворачивания продуктов

Перед приготовлением еды напоминание о необходимости переворачивания продуктов может быть включено/отключено путем нажатия кнопки напоминания о необходимости переворачивания продуктов.

- Напоминание о необходимости переворачивания продуктов включено по умолчанию при приготовлении картофеля фри, жареных куриных ножек, стейков и овощей, и его можно отключить, нажав на кнопку напоминания о необходимости переворачивания продуктов.
- Напоминание о необходимости переворачивания продуктов отключено по умолчанию в режиме «DIY», для приготовления жареной рыбы и подогрева еды, и его можно включить, нажав на кнопку напоминания о необходимости переворачивания продуктов.
- Напоминание о необходимости переворачивания продуктов не может быть включено, если время приготовления менее 8 минут.
- Напоминание о необходимости переворачивания продуктов не поддерживается для пиццы, кексов и сухофруктов.
- Напоминание о необходимости переворачивания продуктов не может быть включено/отключено в процессе приготовления еды.
- Напоминание о необходимости переворачивания продуктов может быть включено или отключено в процессе приготовления еды. При этом оно не может быть включено, если оставшееся время приготовления для конкретного рецепта менее интервала

переворачивания продуктов или равно ему.

• Когда наступит время перевернуть продукты, индикатор напоминания о необходимости переворачивания продуктов начнет мигать, а звуковой сигнал прозвучит дважды, три раза подряд. Приготовление еды продолжится. После удаления корзины и переворачивания продуктов индикатор напоминания о необходимости переворачивания продуктов выключится. (Если индикатор по-прежнему горит, снова сработает напоминание о необходимости переворачивания продуктов.)

Рекомендации по приготовлению

Ингредиенты (размороженные)	Зона приготовления	Рекомендованное количество ингредиентов	Температура	Рекомендованное время	Частота напоминаний о переворачивании продуктов
Замороженный картофель фри 1/4"	Левая корзина	300–350 г	200 °C	21–23 минуты	Каждые 12 минут
	Правая корзина	600–650 г			
Куриные ножки	Левая корзина	3–4 порции	200 °C	23–25 минут	Каждые 13 минут
	Правая корзина	5–6 порций			
Стейк	Левая корзина	1 порция (примерно 150–200 г)	200 °C	13–15 минут	Каждые 8 минут
	Правая корзина	2 порции (примерно 300–500 г)			
Рыба	Левая корзина	150–200 г	180 °C	14–16 минут	Каждые 8 минут
	Правая корзина	300–400 г			
Овощи	Левая корзина	150–200 г	190 °C	7–9 минут	Каждые 4 минут
	Правая корзина	300–400 г			
Пицца	Левая корзина	100 г	160 °C	14–16 минут	/
	Правая корзина	7" (приблизительно 200 г)			
Домашние капкейки	Левая корзина	4 (около 35–50 г каждый)	160 °C	18–20 минут	/
	Правая корзина	9 (около 35–50 г каждый)			
Сухофрукты	Левая корзина	30–40 г	40 °C	5 часов	/
	Правая корзина	50–70 г			

Примечания:

• Если вы собираетесь готовить замороженное мясо, рекомендуется полностью разморозить его перед приготовлением.

• Учитывая высокоскоростную конвекцию, происходящую в корзине в процессе приготовления еды, чрезмерная загрузка аэрогриля ингредиентами может препятствовать свободному движению горячего воздуха внутри него, что может помешать равномерному нагреву пищи. Если вес картофеля фри больше 500 г, его нужно перевернуть наполовину, и температура приготовления должна регулироваться в зависимости от ситуации для достижения идеального эффекта приготовления. Если ингредиенты слишком легкие, они могут перемещаться от движения воздуха или переворачиваться, поэтому не рекомендуется класть слишком легкие ингредиенты.

Сообщение об ошибке

Если аэрогриль обнаружит неисправность или нарушение стандартного режима работы, на дисплее отобразится код ошибки E1 или E2, сопровождаемый тремя звуковыми сигналами, указывающими на неисправность. После этого аэрогриль прекратит работать. Для решения проблемы см. раздел «Устранение неполадок» в этом руководстве.

Примечание:

Чтобы удалить пятна внутри аэрогриля, нанесите на внутреннюю поверхность подходящее количество моющего средства, разведенного в горячей воде, и оставьте примерно на 10 минут. Затем используйте мягкую губку, смоченную в воде, чтобы удалить остатки моющего средства. Поддон для жарки можно мыть в посудомоечной машине; корзину можно мыть в воде и в посудомоечной машине; однако, основной корпус аэрогриля нельзя мыть водой или в посудомоечной машине.

Устранение неполадок

Проблема	Возможная причина	Решения
Аэрогриль не функционирует.	Аэрогриль не подключен к источнику питания.	Вставьте кабель питания в заземленную электрическую розетку.
	Корзина вставлена не до конца.	Извлеките корзину и установите ее обратно на место.
На дисплее отображается «E1».	В датчике произошел разрыв цепи.	Свяжитесь со службой послепродажного обслуживания.
На дисплее отображается «E2».	В датчике произошло короткое замыкание.	Свяжитесь со службой послепродажного обслуживания.
Вентилятор не вращается.	Лопасть вентилятора застряла.	Свяжитесь со службой послепродажного обслуживания.
	Мотор поврежден или в других компонентах произошел разрыв цепи.	Свяжитесь со службой послепродажного обслуживания.
Из аэрогриля идет белый дым.	Вы пытаетесь приготовить продукты с высоким содержанием масла.	Когда вы жарите ингредиенты с большим содержанием жира, образуется много дыма, это нормальное явление.
	В аэрогриле есть остатки жира после предыдущей программы приготовления.	Обязательно очищайте аэрогриль после каждой программы приготовления.
Не удается плавно вставить корзину в аэрогриль.	Слишком много ингредиентов в корзине.	Ингредиенты в корзине не должны превышать максимальной отметки.
	Корзина установлена неправильно.	Правильно установите корзину.

Примечание по обслуживанию

Аэрогриль могут ремонтировать только профессиональные специалисты, прошедшие сертификацию по ремонту аэрогриля. Остальным лицам не следует ремонтировать аэрогриль без разрешения во избежание серьезных последствий.

Если у вас возникли какие-либо проблемы с аэрогрилем, то, прежде чем обратиться в службу послепродажного обслуживания, изучите раздел «Устранение неполадок».

Если проблема сохраняется, отсоедините кабель питания и обратитесь в службу послепродажного обслуживания.

Меры предосторожности при очистке

- После использования аэрогриля сразу выньте вилку питания из розетки. Не размещайте аэрогриль рядом с источником огня и не погружайте его в воду. Не кладите вилку питания непосредственно на аэрогриль во избежание появления царапин на его поверхности.
- Чистку и техническое обслуживание следует производить только после того, как аэрогриль остыл.
- Не используйте какие-либо разъедающие или абразивные чистящие материалы или моющие средства.

Примечание: регулярная чистка и техническое обслуживание аэрогриля помогут продлить срок его службы.

Чистка и техническое обслуживание

Перед чисткой и обслуживанием аэрогриля отсоедините кабель питания и дождитесь, пока изделие остынет до безопасной температуры, прежде чем продолжить. Перед очисткой аэрогриля извлеките из него корзину.

- Поверхность аэрогриля: поверхность аэрогриля можно протирать сухой мягкой тканью или губкой, смоченной нейтральным моющим средством.
- Внутренняя поверхность: чтобы удалить пятна внутри аэрогриля, нанесите на внутреннюю поверхность подходящее количество моющего средства, разведенного в горячей воде, и оставьте примерно на 10 минут. Затем используйте мягкую губку, смоченную водой, чтобы стереть остатки моющего средства.
- Корзина: очищайте аэрогриль после каждого использования. На корзине аэрогриля есть покрытие, поэтому не используйте для ее очистки металлическую мочалку или другие абразивные чистящие материалы, так как они могут повредить покрытие.
- Поддон для жарки и решетка: используйте мягкую хлопчатобумажную ткань или губку, смоченную в нейтральном моющем средстве, чтобы протереть их. Затем смочите водой, чтобы удалить остатки моющего средства.

Примечание: поддон для жарки и решетку можно разделить и поместить в посудомоечную машину для очистки; корзину можно мыть в воде или в посудомоечной машине; однако, сам аэрогриль нельзя мыть водой или в посудомоечной машине.

Технические характеристики

Название: Электропечь (аэрогриль)	Объем: 10 л	Цвет: черный
Модель: MAF-D1001	Номинальная частота: 50–60 Гц	Вес нетто: 9,3 кг
Номинальная мощность: 2700 Вт	Номинальное напряжение: 220–240 В~	Вес брутто: 11,0 кг
Рабочая температура: от -10 °C до 40 °C	Размеры упаковки: 480 × 450 × 344 мм	
Температура хранения: от -10 °C до 40 °C	Влажность при хранении: 35–75 %	Дата изготовления: см. на упаковке

Срок службы: Установленный производителем срок службы изделия равен 2 годам при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящей инструкцией и применимыми техническими стандартами



Настоящим компания Xiaomi Communications Co., Ltd. заявляет, что тип радиооборудования электропечи (аэрогриля) MAF-D1001 соответствует требованиям Директивы 2014/53/EU. Полный текст декларации о соответствии нормативным требованиям ЕС доступен по следующему адресу:
<http://www.mi.com/global/service/support/declaration.html>



Все изделия, обозначенные символом раздельного сбора отработанного электрического и электронного оборудования (WEEE, директива 2012/19/EU), следует утилизировать отдельно от несортируемых бытовых отходов. С целью охраны здоровья и защиты окружающей среды такое оборудование необходимо сдавать на переработку в специальные пункты приема электрического и электронного оборудования, определенные правительством или местными органами власти. Правильная утилизация и переработка помогут предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека. Чтобы узнать, где находятся такие пункты сбора и как они работают, обратитесь в компанию, занимающуюся установкой оборудования, или в местные органы власти.



Соответствие техническим регламентам:
ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств»
ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»
ТР ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники»

Энергопотребление
Режим выключения: ≤ 0,5 Вт
Время для ввода условия
Режим выключения: ≤ 20 мин

Изготовитель: Xiaomi Communications Co., Ltd.
Адрес: #019, 9th Floor, Building 6, 33 Xi'erqi Middle Road, Haidian District, Beijing, 100085, China
Чтобы получить дополнительную информацию, посетите сайт www.mi.com
Дата изготовления: см. на упаковке
Сделано в Китае
Правила и условия реализации: без ограничений.

Версия руководства пользователя: V1.0

Leia este manual com atenção antes de utilizar o produto e guarde-o para referência futura. Este produto destina-se apenas a uso doméstico.

As ilustrações do produto, os acessórios e a interface de utilizador no manual do utilizador são apenas para referência. O verdadeiro produto e respetivas funções podem variar consoante os melhoramentos.

Instruções de segurança

Para garantir a sua segurança e minimizar o risco de lesões pessoais ou danos materiais, respeite e cumpra as seguintes precauções de segurança.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência ou conhecimento, se as mesmas forem corretamente supervisionadas ou instruídas sobre a utilização do aparelho de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos. As crianças não deverão brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser feitas por crianças a não ser que estas sejam mais velhas do que 8 anos e supervisionadas.
- Mantenha a fritadeira a ar e o cabo de alimentação longe do alcance de crianças de idade inferior a 8.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado ou partido, deve ser substituído por profissionais do fabricante, do departamento de serviço pós-venda ou de departamentos com funções semelhantes para evitar riscos de segurança.
- Não deixe que pessoas que não possuam a habilidade física, sensorial ou intelectual; ou que não possuam a experiência ou o bom senso necessários utilizem este produto sem supervisão ou orientação.
- Não utilize uma fonte de alimentação diferente de 220–240 V, para evitar o risco de incêndio ou choques elétricos.
- Não utilize uma extensão elétrica para ligar o cabo de alimentação. Ligue a ficha do cabo de alimentação à tomada elétrica.
- Não bloqueie a entrada e saída de ar da fritadeira a ar, nem as ventilações da dissipação de calor durante a sua utilização para evitar afetar a sua dissipação normal de calor.
- Não utilize carvão ou outro tipo de fontes de combustível semelhantes para aquecer o cesto e a chapa de fritar.
- Não ligue ou desligue o cabo de alimentação com as mãos molhadas para evitar o risco de um choque elétrico.

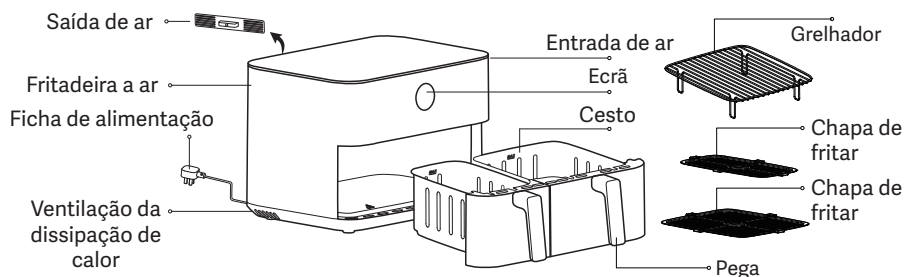
- Não utilize um cabo de alimentação com ligações soltas ou com mau contacto.
- Não deixe o cabo de alimentação passar por objetos afiados para evitar danificar o cabo de alimentação.
- Não utilize a fritadeira a ar para armazenar quaisquer itens, especialmente itens inflamáveis, explosivos ou corrosivos.
- Não aperte excessivamente, dobre, torça ou coloque objetos pesados em cima do cabo de alimentação para prevenir a exposição ou quebra do seu núcleo.
- A fritadeira a ar não pode ser utilizada com um temporizador externo ou controlo remoto independente.
- Utilize apenas uma tomada elétrica com ligação à terra com uma corrente nominal de 16 A, para evitar o risco de incêndio ou outros perigos potenciais.
- Pare de utilizar a fritadeira a ar imediatamente e desconecte-a da fonte de alimentação se não estiver a funcionar normalmente ou com mau funcionamento.
- A fritadeira a ar não pode ser iniciada sem o cesto estar no seu lugar respetivo.
- Não deixe crianças perto da fritadeira a ar durante ou logo após a sua utilização, de forma a evitar que se queimem.
- Não permita que crianças cheguem perto ou brinquem com a película plástica e com a embalagem, para evitar acidentes via sufocação.
- Não toque no cesto diretamente com as suas mãos durante ou após a sua utilização, de forma a evitar que se queime.
- Não utilize quaisquer utensílios de plástico ou materiais de papel de embrulho normais para embrulhar a comida para cozinhar.
- Não deixe cair esta fritadeira a ar ou bata com ela contra objetos duros, de forma a evitar danos ou mau funcionamento.
- Não insira pinos, fios ou outros objetos em quaisquer das aberturas da fritadeira a ar, de forma a evitar um choque elétrico ou ferimento.
- Não utilize quaisquer acessórios que não sejam recomendados pelo fabricante.
- O alcance normal de altitude operacional deste produto é de 0 a 2000 metros.
- Mantenha uma distância de 30 cm ou mais, entre a saída de ar e outros dispositivos, durante a sua utilização.

- Certifique-se de que a tomada elétrica à qual a fritadeira a ar ligada está bem ligada à terra, de forma a evitar um choque elétrico ou outro tipo de perigos de segurança.
- Este produto deverá ser utilizado numa superfície nivelada e resistente ao calor, de forma a evitar danificar o produto ou até acidentes.
- Não mova ou agite a fritadeira a ar durante a sua utilização.
- Não insira objetos estranhos no interruptor de segurança, para evitar qualquer tipo de perigo.
- Quando colocar a fritadeira a ar num armário de cozinha, etc., certifique-se que o sítio é bem ventilado.
- Desligue a fritadeira a ar antes de a limpar ou reparar.
- Certifique-se que as partes de silicone da fritadeira a ar não entram em contacto com etanol ou soluções que contenham mais de 50% de álcool.



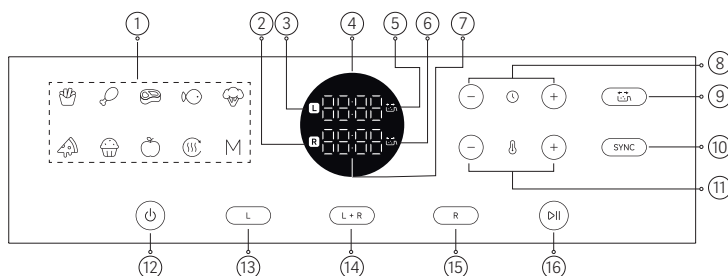
PRECAUÇÃO: superfícies quentes.

Visão geral do produto



Nota: a borracha de silicone usada na chapa de fritar é feita a partir de materiais de qualidade alimentar resistentes a alta temperatura para prevenir que as bordas da chapa de fritar raspem o revestimento do cesto e para melhorar a estabilidade da chapa de fritar. Não remova a borracha de silicone da chapa de fritar.

Ecrã de controlo



1. Botão de receita
2. Indicador de cesto direito
3. Indicador de cesto esquerdo
4. Exibição de tempo e temperatura do cesto esquerdo
5. Indicador de lembrete para virar a comida do cesto esquerdo
6. Indicador de lembrete para virar a comida do cesto direito
7. Exibição de tempo e temperatura do cesto direito
8. Botões de ajuste de tempo
9. Botão de lembrete para virar a comida
10. Botão SYNC
11. Botões de ajuste de temperatura
12. Botão de suspensão
13. Botão do cesto esquerdo (Mantenha premido durante 2 segundos para cancelar a definição do cesto esquerdo)
14. Botão de dois cestos (Mantenha premido durante 2 segundos para cancelar a definição de cesto duplo)
15. Botão do cesto direito (Mantenha premido durante 2 segundos para cancelar a definição do cesto direito)
16. Botão de arranque/paragem (Mantenha premido durante 2 segundos para cancelar a cozedura)

Instruções de funcionamento

Ligar

Depois de ligar, o ecrã da fritadeira a ar acende durante um segundo e entra no modo de encerramento. Pressione o botão de suspensão para aceder ao estado inicial.

Nota: a fritadeira a ar pode exalar um ligeiro odor na primeira utilização. Recomenda-se usar a fritadeira a ar com um cesto vazio à temperatura máxima (230 °C) durante cinco minutos para remover o odor. A fritadeira a ar pode emitir uma pequena quantidade de fumo branco ou um odor enquanto funciona com um cesto vazio, o que é normal.

Modo de encerramento

A fritadeira a ar entra no modo de encerramento e o ecrã apaga se não for utilizada durante dez minutos no modo de não confeção. Pressionar o botão de suspensão em qualquer modo permite aceder manualmente ao modo de encerramento.

Cozedura

Antes de utilizar

Os ingredientes podem ser marinados a gosto antes de cozinhar.

Nota: não cozinhe alimentos que contenham hidróxido de sódio, como pretzels, para evitar danificar o revestimento da fritadeira a ar.

Começar a cozinhar

1. Coloque a fritadeira a ar numa superfície estável, nivelada e certifique-se que existe circulação de ar à volta da fritadeira a ar.

2. Coloque a chapa de fritar na parte inferior da fritadeira a ar e coloque os alimentos preparados sobre a chapa. Para saber as quantidades dos ingredientes, consulte as quantidades de ingredientes recomendadas nas receitas.

Nota: encher demasiado a fritadeira a ar com ingredientes pode interferir com a convecção do ar quente no seu interior, o que pode impedir que os alimentos aqueçam uniformemente. Pode ser necessário ajustar as quantidades dos ingredientes e o tempo de cozedura para obter o efeito de cozedura ideal.

3. Introduza completamente o cesto na fritadeira a ar.

4. O grelhador é adequado para o cesto direito. Pode colocar uma camada extra de ingredientes utilizando o grelhador depois de colocar os ingredientes na chapa de fritar. O mesmo ingrediente pode ser cozinhado nos níveis superior e inferior, ou ingredientes diferentes podem ser cozinhados em cada nível. Para métodos de cozedura para diferentes ingredientes, efetue a leitura do autocolante com o código QR no corpo da fritadeira a ar para ver as receitas na nuvem.

Escolher um cesto para cozinhar

1. Pressione o botão de receita para aceder ao modo de definição de cozedura por predefinição

para o cesto esquerdo.

2. Pressione o botão do cesto esquerdo para aceder diretamente ao modo de definição de cozedura para o cesto esquerdo, e pressione o botão do cesto direito para aceder diretamente ao modo de definição de cozedura do cesto direito.

3. Pressione o botão de receita para selecionar a receita desejada depois de escolher o cesto.

4. O ecrã apresenta o tempo de cozedura predefinido após a escolha do cesto. Prima o botão de tempo "+" ou "-" para ajustar o tempo de cozedura e prima o botão de temperatura "+" ou "-" para ajustar a temperatura de cozedura. O tempo e a temperatura podem ser ajustados durante a cozedura sem pausas. Após a regulação, a cozedura prossegue diretamente de acordo com os novos parâmetros.

5. Não é possível alterar a receita depois de iniciar a cozedura. Para mudar a receita, mantenha pressionado o botão de arranque/paragem para cancelar a cozedura e selecione novamente.

6. Depois de colocar a cozedura em pausa, a fritadeira a ar sairá do modo de cozedura e voltará ao modo inicial se não for efetuada qualquer operação no espaço de dez minutos ou se premir ou manter premido o botão de arranque/paragem.

7. Quando o cesto da fritadeira a ar é retirado durante a cozedura, a cozedura fica em pausa e pode continuar automaticamente se o cesto for colocado novamente na fritadeira a ar no prazo de dez minutos. A fritadeira a ar sai e regressa ao modo inicial se o cesto não for colocado de novo na fritadeira a ar no espaço de dez minutos, ou se premir ou manter premido o botão de arranque/paragem.

Escolher dois cestos para cozinhar

1. Dois cestos para cozinhar receitas diferentes.

① Selecione um cesto e defina primeiro os parâmetros de cozedura. Em seguida, selecione outro cesto e defina os parâmetros, e prima o botão de arranque/paragem para começar a cozinhar em conjunto.

② Depois de definir os parâmetros de cozedura para os dois cestos, prima o botão "SYNC", e o cesto com o tempo de cozedura mais longo começará a cozinhar primeiro e o cesto em espera irá juntar-se a ele e começar a cozinhar quando o seu tempo de cozedura for atingido. Os dois cestos terminam a cozedura aproximadamente em simultâneo.

③ Quando cozinhar com a função que permite que ambos os cestos acabem de cozinhar ao mesmo tempo, prima o botão SYNC para a desativar.

④ Quando a cozedura é cancelada para o cesto ativo, o cesto em espera começa a cozinhar.

Nota: a função SYNC pode ser ativada no prazo de um minuto após o início da cozedura. Se ambos os cestos já estiverem a cozinhar, um cesto deve ser colocado em pausa antes de poder ativar a função SYNC.

2. Dois cestos para cozinhar a mesma receita

Pressione o botão "L+R" para aceder ao modo de definição de cozedura para os dois cestos.

Prima o botão de receita para selecionar a receita desejada ou prima os botões de ajuste de tempo "+" ou "-" e os botões de ajuste da temperatura "+" ou "-" para personalizar os parâmetros pretendidos. Depois de concluir as definições e de premir o botão de arranque/paragem, ambos os cestos começam a cozinhar de acordo com os mesmos parâmetros de receita.

3. Quando um cesto é retirado durante a cozedura, ambos os cestos entram no modo de pausa de cozedura:

- Se ambos os cestos voltarem a ser colocados na fritadeira a ar no prazo de dez minutos, o cesto que começou a cozinhar retoma a cozedura, enquanto o cesto em espera continua a aguardar.

- Se ambos os cestos voltarem a ser colocados na fritadeira a ar após 10 minutos e no prazo de 20 minutos, o cesto que começou a cozinhar deixará de cozinhar, enquanto o cesto em espera começará a cozinhar.

- Se ambos os cestos não forem colocados de novo na fritadeira a ar após 20 minutos, o cesto que começou a cozinhar sairá da cozedura, enquanto o cesto em espera deixará de aguardar, e ambos os cestos voltarão ao modo inicial.

Precauções:

- Quando a cozedura estiver concluída, o cesto vai estar muito quente, por isso não lhe toque para evitar queimar-se.

- Durante a cozedura em dois cestos, não deixe que a cozedura a baixa temperatura, como a fermentação, funcione ao mesmo tempo que as receitas a alta temperatura, caso contrário o efeito de cozedura será afetado.

Intervalo de ajuste do tempo e da temperatura

- Intervalo de tempo ajustável: 0–8 horas.

- Quando a temperatura de cozedura está entre 80 °C e 230 °C, o tempo de cozedura ajustável

- é de até 1 hora; quando a temperatura de cozedura é inferior a 80 °C, o tempo de cozedura ajustável é de até 8 horas.
- Quando o tempo definido é inferior a 60 minutos, manter premidos os botões de ajuste do tempo irá aumentar ou diminuir o tempo em 10 minutos, e premir uma vez irá aumentar ou diminuir o tempo em 1 minuto. Quando o tempo definido é igual ou superior a 60 minutos, manter premidos os botões de ajuste de tempo irão aumentar ou diminuir o tempo em 30 minutos, e premir uma vez irá aumentar ou diminuir o tempo em 1 minuto.
 - A temperatura pode ser ajustada entre 40 °C e 230 °C.
 - Quando o tempo de cozedura é igual ou inferior a 1 hora, a temperatura de cozedura ajustável entre 40 °C e 230 °C; quando o tempo de cozedura fica entre 1 hora e 8 horas, a temperatura de cozedura ajustável é de até 80 °C.
 - Manter premidos os botões de ajuste de temperatura irá aumentar ou diminuir a temperatura em 10 °C, e premir uma vez irá aumentar ou diminuir a temperatura em 5 °C.

Ligar/desligar o lembrete para virar a comida

- Antes de cozinhar, o lembrete para virar a comida pode ser ligado/desligado premindo o botão do lembrete para virar a comida.
- O lembrete para virar a comida está ligado por predefinição para batatas fritas, coxas de frango, bifes e vegetais, e pode ser desligado premindo o botão do lembrete para virar a comida.
 - O lembrete para virar a comida está desligado por predefinição para o modo DIY, peixe assado e reaquecer, e pode ser ligado premindo o botão de lembrete para virar a comida. Não é possível ativar o lembrete para virar a comida se o tempo de cozedura for inferior a 8 minutos.
 - O lembrete para virar a comida não é suportado para pizzas, bolos e frutas desidratadas.
 - O lembrete para virar a comida pode ser ativado ou desativado durante a cozedura. No entanto, não pode ser ativado se o tempo de cozedura restante para a receita for inferior ou igual ao seu intervalo para virar a comida.
 - Quando chegar a altura de virar a comida, o indicador do lembrete para virar a comida fica intermitente e o sinal sonoro soa duas vezes, três vezes seguidas. A cozedura continua sem interrupções. Depois de retirar o cesto e virar a comida, o indicador do lembrete para virar a comida apaga-se. (Se o indicador permanecer aceso, o lembrete para virar a comida repete-se).

Recomendações de cozedura

Ingredientes (descongelados)	Zona de cozedura	Quantidades de ingredientes recomendadas	Temperatura	Tempo de referência	Frequência do lembrete para virar a comida
Batatas fritas congeladas 1/4"	Cesto esquerdo	300–350 g	200 °C	21–23 minutos	A cada 12 minutos
	Cesto direito	600–650 g			
Coxa de frango	Cesto esquerdo	3–4 unidades	200 °C	23–25 minutos	A cada 13 minutos
	Cesto direito	5–6 unidades			
Bife	Cesto esquerdo	1 unidade (aprox. 150–200 g)	200 °C	13–15 minutos	A cada 8 minutos
	Cesto direito	2 unidades (aprox. 300–500 g)			
Peixe	Cesto esquerdo	150–200 g	180 °C	14–16 minutos	A cada 8 minutos
	Cesto direito	300–400 g			
Vegetais	Cesto esquerdo	150–200 g	190 °C	7–9 minutos	A cada 4 minutos
	Cesto direito	300–400 g			
Pizza	Cesto esquerdo	100 g	160 °C	14–16 minutos	/
	Cesto direito	7" (aprox. 200 g)			
Cupcakes caseiros	Cesto esquerdo	4 (aprox. 35–50 g cada)	160 °C	18–20 minutos	/
	Cesto direito	9 (aprox. 35–50 g cada)			
Frutas desidratadas	Cesto esquerdo	30–40 g	40 °C	5 horas	/
	Cesto direito	50–70 g			

Notas:

- Se a carne que pretende cozinhar estiver congelada, recomenda-se que a descongele completamente antes de a cozinhar.
- Uma vez que a convecção a alta velocidade ocorre no cesto durante a cozedura, encher demasiado a fritadeira a ar com ingredientes pode interferir com a convecção do ar quente no

seu interior, o que pode impedir que os alimentos aqueçam uniformemente. Se as batatas fritas pesarem mais de 500 g, têm de ser viradas a meio e a temperatura de cozedura deve ser ajustada de acordo com a situação real para obter o efeito de cozedura ideal. Se os ingredientes forem demasiado leves, podem flutuar ou rodar, pelo que não se recomenda a colocação de ingredientes demasiado leves.

Mensagens de erro

Se a fritadeira a ar detetar uma falha ou anomalia, o ecrã apresenta um código de erro E1 ou E2, acompanhado de três sinais sonoros que indicam uma falha. A fritadeira a ar para então de funcionar. Para resolver o problema, consulte a secção Resolução de problemas do manual.

Nota:

Para remover manchas no interior da fritadeira a ar, aplique uma quantidade adequada de detergente diluído em água quente na sua superfície e deixe estar durante cerca de dez minutos, depois utilize uma esponja suave humedecida com água limpa para limpar os resíduos do detergente. A chapa de fritar pode ser lavada na máquina de lavar louça; o cesto pode ser lavado com água e também pode ser lavado na máquina de lavar louça; no entanto, o corpo principal da fritadeira a ar não pode ser lavado com água nem na máquina de lavar louça.

Resolução de problemas

Problema	Possível causa	Soluções
A fritadeira a ar não funciona.	A fritadeira a ar não está conectada a uma fonte de energia.	Conecte o cabo de alimentação a uma tomada elétrica aterrada.
	O cesto não está metido no seu sítio.	Retire o cesto e meta-o de volta no seu sítio.
Ecrã mostra E1.	O sensor tem um circuito quebrado.	Contacte a equipa do serviço de pós-venda.
Ecrã mostra E2.	O sensor está em curto-circuito.	Contacte a equipa do serviço de pós-venda.
A ventoinha não roda.	A lâmina da ventoinha está presa.	Contacte a equipa do serviço de pós-venda.
	O motor está danificado ou outros componentes têm circuito partido.	Contacte a equipa do serviço de pós-venda.
Fumo branco está a sair.	Cozinhar ingredientes gordurosos.	Quando frita ingredientes que contêm mais gordura, irá haver mais fumo, o que é normal.
	A fritadeira a ar ainda contém resíduos de gordura do programa de cozinha anterior.	Certifique-se que limpa a fritadeira a ar após cada programa de cozinha.
Não consigo inserir o cesto na fritadeira a ar facilmente.	Demasiados ingredientes no cesto.	Os ingredientes no cesto não podem exceder a marca máxima.
	O cesto não está inserido de forma adequada.	Insira o cesto de forma adequada.

Notas de manutenção

Apenas pessoal com formação profissional e certificação para reparar a fritadeira a ar, está autorizado a reparar este aparelho. Qualquer outra pessoa não deverá reparar a fritadeira a ar sem permissão, de modo a evitar consequências sérias.

Se a fritadeira a ar apresentar erros, consulte a secção Resolução de problemas antes de contactar a equipa do serviço de pós-venda.

Se o erro persistir, desligue o cabo de alimentação para desligar a eletricidade e contacte a equipa do serviço de pós-venda.

Precauções de limpeza

- Depois de utilizar a fritadeira a ar, desligue a ficha de alimentação atempadamente. Não coloque a fritadeira a ar perto de uma fonte de fogo e não a mergulhe em água. Não posicione a ficha de alimentação diretamente em cima da fritadeira a ar para evitar que a ficha arranhe a sua superfície.
- A limpeza e manutenção devem ser feitas apenas após a fritadeira a ar ter arrefecido.
- Não utilize quaisquer materiais de limpeza ou detergentes corrosivos ou abrasivos.

Nota: a limpeza e manutenção regular da fritadeira a ar irá ajudar a prolongar o seu tempo de vida.

Limpeza e manutenção

Desconecte o cabo de alimentação antes de limpar e fazer manutenção na fritadeira a ar, e espere que arrefeça até uma temperatura segura antes de avançar. Por favor remova o cesto da fritadeira a ar quando limpar a fritadeira a ar.

- Superfície da fritadeira a ar: a superfície da fritadeira a ar pode ser limpa com um pano seco e macio ou uma esponja humedecida com um detergente de limpeza neutro.
- Compartimento: para remover manchas de dentro da fritadeira a ar, aplique uma quantidade adequada de detergente diluído em água quente na sua superfície e deixe atuar durante cerca de 10 minutos, depois utilize uma esponja suave húmida com água para limpar os resíduos do detergente.
- Cesto: limpe a fritadeira a ar após cada utilização. O cesto da fritadeira a ar é revestido, por isso não utilize qualquer palha de aço ou outro tipo de materiais de limpeza abrasivos para limpar, pois este podem danificar o revestimento.
- Chapa de fritar e grelhador: pode utilizar um pano de algodão macio ou uma esponja húmida com detergente neutro para limpar, humedecendo depois com água para limpar os resíduos de detergente.

Nota: a chapa de fritar e o grelhador podem ser separados e colocados na máquina de lavar louça para serem limpos; o cesto pode ser lavado em água ou limpo na máquina de lavar louça; no entanto, a fritadeira a ar não pode ser lavada em água nem limpa na máquina de lavar louça.

Especificações

Nome: Forno (Fritadeira a ar)	Capacidade: 10 L	Cor: Preto
Modelo: MAF-D1001	Frequência nominal: 50–60 Hz	Peso líquido: 9,3 kg
Potência nominal: 2700 W	Tensão nominal: 220–240 V~	Peso bruto: 11,0 kg
Dimensões da embalagem: 480 × 450 × 344 mm		

Consumo de energia
Modo desligado: ≤ 0,5 W
Tempo para entrar na condição
Modo desligado: ≤ 20 min

 Pelo presente, Xiaomi Communications Co., Ltd. declara que o equipamento de rádio do tipo de forno (Fritadeira a ar) MAF-D1001 está em conformidade com a Diretiva 2014/53/UE. O texto completo da declaração de conformidade da UE está disponível em: <https://www.mi.com/global/service/support/declaration.html>

 Todos os produtos que apresentem este símbolo são considerados resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE, conforme a Diretiva 2012/19/UE), não devendo ser misturados com resíduos domésticos indiscriminados. Em vez disso, o Utilizador deve proteger a saúde humana e o meio ambiente, e entregar o respetivo equipamento num ponto de recolha designado para reciclagem de resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos, indicado pelo governo ou pelas autoridades locais. A correta eliminação e a reciclagem ajudarão a prevenir eventuais consequências negativas para o meio ambiente e a saúde humana. Para obter mais informações sobre os locais e os termos e condições dos referidos pontos de recolha, entre em contacto com a entidade responsável pela instalação ou com as autoridades locais.

Fabricante: Xiaomi Communications Co., Ltd.
Morada: #019, 9th Floor, Building 6, 33 Xi'erqi Middle Road, Haidian District, Beijing, 100085, China
Para mais informações, consulte o site www.mi.com

Versão do Manual do utilizador: V1.0

Przed rozpoczęciem korzystania z produktu należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją i zachować ją na przyszłość.

Produkt ten jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego.

Ilustracje produktu, akcesoriów i interfejsu użytkownika przedstawione w niniejszej instrukcji obsługi służą jedynie jako odniesienie. Rzeczywisty produkt i funkcje mogą różnić się od przedstawionych w związku z ulepszeniami produktu.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Aby zapewnić bezpieczeństwo i ograniczyć ryzyko urazów oraz szkód materialnych, należy przestrzegać poniższych zasad.

- Ten produkt może być używany przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach ruchowych, postrzegania lub umysłowych, a także przez osoby bez doświadczenia ze sprzętem bądź z brakiem wiedzy na jego temat, jeśli odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób i ze zrozumieniem występujących zagrożeń. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja mogą być przeprowadzane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat tylko wtedy, gdy odbywa się to pod nadzorem.
- Frytkownicę beztłuszczową i przewód zasilania należy trzymać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- W razie uszkodzenia przewód zasilania powinien zostać wymieniony przez wykwalifikowanego technika producenta, posprzedażowego działu serwisowego albo podobnej jednostki w celu uniknięcia zagrożeń.
- Osoby z upośledzeniem fizycznym, sensorycznym bądź intelektualnym, nieposiadające doświadczenia albo niebędące w stanie kierować się zdrowym rozsądkiem nie mogą korzystać z tego produktu bez nadzoru lub wskazówek.
- Aby uniknąć pożaru lub porażenia prądem elektrycznym, nie wolno korzystać ze źródeł zasilania innych niż 220–240 V.
- Nie używaj listwy zasilającej do podłączenia przewodu zasilania. Wtyczkę przewodu zasilania należy podłączyć do gniazdka ściennego.
- Nie zatykaj wlotów i wylotów powietrza we frytkownicy beztłuszczowej ani ujścia rozpraszającego ciepło podczas korzystania z produktu – w przeciwnym razie może dojść do zakłócenia normalnego procesu rozpraszania ciepła.

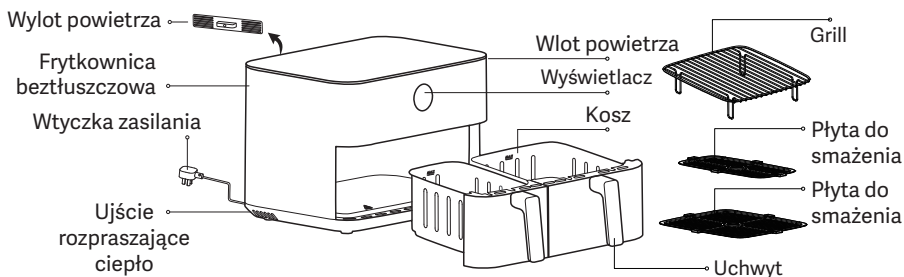
- Nie używaj węgla drzewnego ani podobnego paliwa do podgrzewania kosza ani płyty do smażenia.
- Nie podłączaj przewodu zasilania do gniazdka ani nie odłączaj go mokrymi rękami, bo może to spowodować porażenie prądem.
- Nie używaj przewodu zasilania z poluzowanymi złączami lub słabym stykiem.
- Unikaj przesuwania przewodu zasilania poprzez ostre przedmioty, aby uniknąć uszkodzenia go.
- Nie używaj frytkownicy beztłuszczowej do przechowywania przedmiotów, zwłaszcza łatwopalnych, wybuchowych lub korozyjnych.
- Nie uciskaj nadmiernie, nie zginaj i nie wykręcaj przewodu zasilania ani nie umieszczaj na nim ciężkich przedmiotów – w przeciwnym razie może dojść do odstąpienia lub przerwania rdzenia.
- Frytkownicy beztłuszczowej nie można używać z zewnętrznym minutnikiem ani niezależnym pilotem zdalnego sterowania.
- Należy używać wyłącznie uziemionego gniazdka elektrycznego o prądzie znamionowym 16 A, aby uniknąć ryzyka pożaru i innych potencjalnych zagrożeń.
- Jeśli frytkownica beztłuszczowa nie działa prawidłowo lub wystąpi usterka, natychmiast przestań jej używać i odłącz od źródła zasilania.
- Frytkownicy beztłuszczowej nie można uruchomić bez umieszczenia kosza na swoim miejscu.
- Aby uniknąć poparzenia, nie pozwalaj dzieciom zbliżać się do frytkownicy beztłuszczowej podczas lub po korzystaniu z niej.
- Aby zapobiec ryzyku uduszenia, nie wolno pozwalać dzieciom przebywać w pobliżu folii do owijania i opakowania ani bawić się nimi.
- Aby uniknąć poparzeń, nie dotykaj kosza gołymi rękoma podczas lub po korzystaniu z urządzenia.
- Nie używaj plastikowych przyborów ani zwykłego papieru do owijania w celu owijania żywności przeznaczonej do gotowania.
- Aby uniknąć uszkodzeń lub wadliwego działania, nie upuszczaj frytkownicy beztłuszczowej ani nie uderzaj w nią twardymi przedmiotami.
- Aby uniknąć porażenia prądem lub urazu ciała, nie wsadzaj szpilek, drutów ani innych przedmiotów do otworów frytkownicy beztłuszczowej.

- Nie używaj akcesoriów innych niż zalecane przez producenta.
- Normalny zakres wysokości roboczej dla tego produktu wynosi 0–2000 metrów.
- Podczas obsługi należy zachować odległość co najmniej 30 cm między wylotami powietrza a innymi urządzeniami.
- Aby uniknąć porażenia prądem lub innych zagrożeń, należy upewnić się, że gniazdko elektryczne, do którego podłączona jest frytkownica beztłuszczowa, jest dobrze uziemione.
- Aby uniknąć uszkodzenia produktu lub wypadków, produkt należy umieścić na równej, odpornej na ciepło powierzchni.
- Podczas obsługi frytkownicy beztłuszczowej nie poruszaj ani nie potrząsaj nią.
- Aby uniknąć zagrożeń, nie umieszczaj żadnych ciał obcych w przełączniku bezpieczeństwa.
- Umieszczając frytkownicę beztłuszczową w szafce kuchennej itp., upewnij się, że jest ona dobrze wietrzona.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub naprawy odłącz frytkownicę beztłuszczową od gniazdka.
- Upewnij się, że silikonowe części frytkownicy beztłuszczowej nie stykają się z etanolem lub roztworem zawierającym ponad 50% alkoholu.



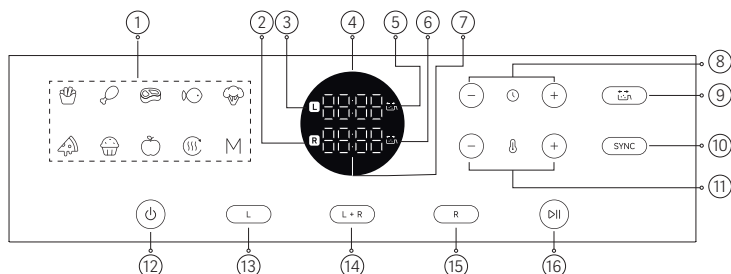
PRZESTROGA: Gorące powierzchnie.

Przegląd produktu



Uwaga: Silikonowa guma na płycie do smażenia wykonana jest z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, odpornych na wysoką temperaturę, które zapobiegają zdrapaniu warstwy kosza przez krawędzie płyty do smażenia i zwiększają stabilność tej płyty. Nie usuwaj silikonowej gumy z płyty do smażenia.

Ekran sterowania



1. Przycisk przepisu
2. Wskaźnik prawego kosza
3. Wskaźnik lewego kosza
4. Wyświetlacz czasu i temperatury dla lewego kosza
5. Wskaźnik przypomnienia o przewróceniu potrawy dla lewego kosza
6. Wskaźnik przypomnienia o przewróceniu potrawy dla prawego kosza
7. Wyświetlacz czasu i temperatury dla prawego kosza
8. Przyciski regulacji czasu
9. Przycisk przypomnienia o przewróceniu potrawy
10. Przycisk SYNC
11. Przyciski regulacji temperatury
12. Przycisk trybu gotowości
13. Przycisk lewego kosza(Naciśnij i przytrzymaj przez 2 sekundy, aby anulować ustawienia lewego kosza)
14. Przycisk trybu dwukoszowego(Naciśnij i przytrzymaj przez 2 sekundy, aby anulować ustawienia trybu dwukoszowego)
15. Przycisk prawego kosza(Naciśnij i przytrzymaj przez 2 sekundy, aby anulować ustawienia prawego kosza)
16. Przycisk uruchomienia/zatrzymania(Naciśnij i przytrzymaj przez 2 sekundy, aby anulować gotowanie)

Instrukcja użytkowania

Włączanie

Po włączeniu, wyświetlacz frytkownicy beztłuszczowej zaświeci się przez jedną sekundę, następnie przejdzie do trybu wyłączenia. Naciśnij przycisk trybu gotowości, aby przejść do stanu początkowego.

Uwaga: Przy pierwszym użyciu frytkownica beztłuszczowa może wydzielać słaby zapach. Aby się go pozbyć, najlepiej uruchomić frytkownicę beztłuszczową z pustym koszykiem, przy maksymalnej temperaturze (230°C) i na pięć minut. Podczas pracy z pustym koszykiem frytkownica beztłuszczowa może wydzielać trochę białego dymu lub zapach – jest to zupełnie normalne.

Tryb wyłączenia

Frytkownica beztłuszczowa przejdzie w tryb wyłączenia, a wyświetlacz zostanie wyłączony, jeśli w trybie bez gotowania nie zostanie wykonana żadna operacja przez dziesięć minut. W dowolnym trybie pracy można ręcznie przejść do trybu wyłączenia poprzez naciśnięcie przycisku trybu gotowości.

Gotowanie

Przed użyciem

Przed gotowaniem składniki można zamarynować wedle smaku.

Uwaga: nie przyrządzaj posiłków zawierających wodorotlenek sodu, takich jak prele, aby zapobiec uszkodzeniu powłoki frytkownicy beztłuszczowej.

Rozpoczynanie gotowania

1. Umieść frytkownicę beztłuszczową na stabilnej, równej powierzchni i upewnij się, że wokół niej cyrkuluje powietrze.

2. Umieść płytę do smażenia na spodzie frytkownicy beztłuszczowej i połóż na niej przygotowane jedzenie. Jeśli chodzi o ilości składników, należy kierować się zalecanymi ilościami podanymi w przepisach.

Uwaga: Przepelnienie frytkownicy beztłuszczowej składnikami może zakłócić przepływ gorącego powietrza wewnątrz niej, a w konsekwencji spowodować nierównomierne ogrzewanie potraw. Aby uzyskać jak najlepsze rezultaty kulinarne, konieczne może okazać się dostosowanie ilości składników oraz regulacja czasu gotowania.

3. Włóż kosz całkowicie do frytkownicy beztłuszczowej.

4. Grill jest przeznaczony do prawego kosza. Po umieszczeniu składników na płycie do smażenia można położyć dodatkową warstwę składników, wykorzystując grill. Te same składniki można gotować zarówno na górnym, jak i dolnym poziomie, lub też można przygotowywać różne

składniki na każdym poziomie. Aby poznać metody gotowania różnych składników, zeskanuj naklejkę z kodem QR znajdującą się na obudowie frytkownicy beztłuszczowej – zobaczysz wtedy przepisy dostępne w chmurze.

Wybór kosza do gotowania

1. Naciśnij przycisk przepisu, aby domyślnie przejść do trybu ustawień gotowania dla lewego kosza.
2. Naciśnij przycisk lewego kosza, aby bezpośrednio przejść do trybu ustawień gotowania dla lewego kosza lub przycisk prawego kosza, aby bezpośrednio przejść do trybu ustawień gotowania dla prawego kosza.
3. Po wybraniu kosza naciśnij przycisk przepisu, aby wybrać żądany przepis.
4. Po wybraniu kosza wyświetlacz pokazuje domyślny czas gotowania. Naciśnij przycisk „+” lub „-” czasu, aby dostosować czas gotowania, oraz naciśnij przycisk „+” lub „-” temperatury, aby dostosować temperaturę gotowania. Czas i temperaturę można regulować w trakcie gotowania bez konieczności wstrzymywania procesu. Po dokonaniu regulacji gotowanie będzie kontynuowane bezpośrednio według nowych parametrów.
5. Po rozpoczęciu gotowania nie można zmienić wybranego przepisu. Aby zmienić przepis, naciśnij i przytrzymaj przycisk uruchomienia/zatrzymania w celu anulowania gotowania, a następnie wybierz ponownie.
6. Po wstrzymaniu gotowania frytkownica beztłuszczowa wyjdzie z trybu gotowania i powróci do trybu początkowego, jeśli w ciągu dziesięciu minut nie zostanie wykonana żadna operacja lub jeśli przycisk uruchomienia/zatrzymania zostanie naciśnięty i przytrzymany.
7. Gdy podczas gotowania kosz zostanie wyjęty z frytkownicy beztłuszczowej, gotowanie zostanie wstrzymane i może zostać automatycznie wznowione, jeśli kosz zostanie ponownie umieszczony w urządzeniu w ciągu dziesięciu minut. Frytkownica wyjdzie z trybu gotowania i powróci do trybu początkowego, jeśli kosz nie zostanie ponownie umieszczony w urządzeniu w ciągu dziesięciu minut lub jeśli przycisk uruchomienia/zatrzymania zostanie naciśnięty i przytrzymany.

Wybór dwóch koszy do gotowania

1. Dwa kosze do gotowania według różnych przepisów
 - ① Najpierw wybierz jeden kosz i ustaw parametry gotowania, następnie wybierz drugi kosz i ustaw parametry, po czym naciśnij przycisk uruchomienia/zatrzymania, aby rozpocząć jednocześnie gotowanie.
 - ② Po ustawieniu parametrów gotowania dla obu koszy, naciśnij przycisk „SYNC”, a kosz z dłuższym czasem gotowania rozpocznie gotowanie jako pierwszy, natomiast drugi kosz dołączy do gotowania, gdy rozpocznie się jego czas gotowania. Oba kosze zakończą gotowanie w mniej więcej tym samym czasie.
 - ③ Podczas gotowania z użyciem funkcji, która pozwala na zakończenie gotowania w obu koszach w tym samym czasie, naciśnij przycisk SYNC, aby wyłączyć ją.
 - ④ Jeśli gotowanie zostanie anulowane dla aktywnego kosza, oczekujący kosz rozpocznie gotowanie.

Uwaga: Funkcję SYNC można włączyć w ciągu jednej minuty od chwili rozpoczęcia gotowania. Jeśli gotowanie odbywa się w obu koszach, przed włączeniem funkcji SYNC należy wstrzymać pracę jednego z nich.

2. Dwa kosze do gotowania według tego samego przepisu
Naciśnij przycisk „L+R”, aby wejść w tryb ustawień gotowania dla obu koszy. Naciśnij przycisk przepisu, aby wybrać żądany przepis, lub użyj przycisków regulacji czasu „+” lub „-” oraz przycisków regulacji temperatury „+” lub „-”, aby dostosować wymagane parametry. Po wprowadzeniu tych ustawień i naciśnięciu przycisku uruchomienia/zatrzymania, oba kosze rozpoczną gotowanie zgodnie z jednakowymi parametrami przepisów.

3. Jeśli kosz zostanie wysunięty podczas gotowania, oba kosze przejdą w tryb wstrzymania gotowania:

- Jeżeli oba kosze zostaną z powrotem umieszczone we frytkownicy beztłuszczowej w ciągu dziesięciu minut, kosz, który rozpoczął gotowanie wznowi proces, podczas gdy kosz oczekujący będzie nadal czekać.
- Jeżeli oba kosze zostaną z powrotem umieszczone we frytkownicy beztłuszczowej po upływie 10 minut, ale przed upływem 20 minut, wtedy kosz, który rozpoczął gotowanie zakończy proces, natomiast kosz oczekujący rozpocznie gotowanie.
- Jeżeli oba kosze nie zostaną umieszczone z powrotem we frytkownicy beztłuszczowej po upływie 20 minut, kosz, który rozpoczął gotowanie zakończy proces, kosz oczekujący przestanie czekać, a oba powrócą do trybu początkowego.

Przeestrogi:

- Bezpośrednio po zakończeniu gotowania kosz jest bardzo gorący, więc nie dotykaj go, aby uniknąć poparzeń.
- Podczas gotowania dwukoszonego nie należy dopuścić do gotowania w niskiej temperaturze, takiego jak fermentacja, trwającego jednocześnie z przepisami o wysokiej temperaturze, ponieważ wpłynie to niekorzystnie na efekt kulinarny.

Zakres regulacji czasu i temperatury

- Regulowany zakres czasu wynosi od 0 do 8 godzin.
- Gdy temperatura gotowania mieści się w przedziale od 80°C do 230°C, regulowany czas gotowania można ustawić maksymalnie na 1 godzinę. Natomiast gdy temperatura gotowania jest niższa niż 80°C, czas gotowania można wydłużyć nawet do 8 godzin.
- Jeśli ustawiony czas jest mniejszy niż 60 minut, naciśnięcie i przytrzymanie przycisków regulacji czasu spowoduje zwiększenie lub zmniejszenie czasu o 10 minut, natomiast jednokrotne naciśnięcie spowoduje zwiększenie lub zmniejszenie czasu o 1 minutę. Jeśli ustawiony czas wynosi 60 minut lub więcej, naciśnięcie i przytrzymanie przycisków regulacji czasu spowoduje zwiększenie lub zmniejszenie czasu o 30 minut, natomiast jednokrotne naciśnięcie spowoduje zwiększenie lub zmniejszenie czasu o 1 minutę.
- Temperaturę można regulować w zakresie od 40°C do 230°C.
- Gdy czas gotowania wynosi 1 godzinę lub mniej, temperaturę gotowania można ustawić w zakresie od 40°C do 230°C. Natomiast gdy czas gotowania jest ustawiony na okres od 1 do 8 godzin, regulowana temperatura, jaką można ustawić, wynosi maksymalnie 80°C.
- Naciśnięcie i przytrzymanie przycisków regulacji temperatury spowoduje zwiększenie lub zmniejszenie temperatury o 10°C, natomiast jednokrotne naciśnięcie spowoduje zwiększenie lub zmniejszenie temperatury 5°C.

Włączanie i wyłączanie przypomnienia o przewróceniu potrawy

Przed rozpoczęciem gotowania przypomnienie o przewróceniu potrawy można włączyć lub wyłączyć, naciskając przycisk przypomnienia o przewróceniu potrawy.

- Przypomnienie o przewróceniu potrawy jest domyślnie włączone dla frytek, nóżek z kurczaka, steków oraz warzyw. Można je wyłączyć poprzez naciśnięcie przycisku przypomnienia o przewróceniu potrawy.
- Przypomnienie o przewróceniu potrawy jest domyślnie wyłączone w trybie DIY (zrób to sam), dla pieczonej ryby oraz przy podgrzewaniu. Można je włączyć poprzez naciśnięcie przycisku przypomnienia o przewróceniu potrawy. Przypomnienia o przewróceniu potrawy nie można włączyć, jeśli czas gotowania jest krótszy niż 8 minut.
- Funkcja przypomnienia o przewróceniu potrawy nie jest dostępna dla pizzy, ciasta oraz suszonych owoców.
- Przypomnienie o przewróceniu potrawy można włączyć lub wyłączyć podczas gotowania. Nie można go jednak włączyć, jeśli pozostały czas gotowania w ramach przepisu jest mniejszy lub równy interwałowi przewrócenia potrawy.
- Gdy nadejdzie pora przewrócenia potrawy, wskaźnik przypomnienia o przewróceniu zamiga, a brzęczyk dwukrotnie wyemituje sygnał dźwiękowy trzy razy z rzędu. Gotowanie będzie przebiegać bez zakłóceń. Po wyjęciu kosza i przewróceniu potrawy wskaźnik przypomnienia wyłączy się (jeśli pozostanie włączony, przypomnienie zostanie wyemitowane ponownie).

Zalecenia dotyczące gotowania

Składniki (odmrożone)	Strefa gotowania	Zalecane ilości składników	Temperatura	Czas referencyjny	Częstotliwość przypomnienia o odwróceniu jedzenia
Mrożone frytki 1/4"	Lewy kosz	300–350 g	200°C	21–23 minut	Co 12 minut
	Prawy kosz	600–650 g			
Nóżki z kurczaka	Lewy kosz	3–4 sztuki	200°C	23–25 minut	Co 13 minut
	Prawy kosz	5–6 sztuk			
Stek	Lewy kosz	1 sztuka (ok. 150–200 g)	200°C	13–15 minut	Co 8 minut
	Prawy kosz	2 sztuki (ok. 300–500 g)			
Ryby	Lewy kosz	150–200 g	180°C	14–16 minut	Co 8 minut
	Prawy kosz	300–400 g			
Warzywa	Lewy kosz	150–200 g	190°C	7–9 minut	Co 4 minut
	Prawy kosz	300–400 g			
Pizza	Lewy kosz	100 g	160°C	14–16 minut	/
	Prawy kosz	7" (ok. 200 g)			
Domowe babeczki	Lewy kosz	4 (ok. 35–50 g każde)	160°C	18–20 minut	/
	Prawy kosz	9 (ok. 35–50 g każde)			
Suszone owoce	Lewy kosz	30–40 g	40°C	5 godzin	/
	Prawy kosz	50–70 g			

Uwagi:

- Jeśli będziesz przyrządzać mięso, które jest zamrożone, zaleca się, aby całkowicie odmrozić je przed przyrządzeniem.
- Podczas gotowania w koszu występuje konwekcja o wysokiej prędkości, więc przepięnienie frytkownicy beztluszczowej składnikami może zakłócić cyrkulację gorącego powietrza wewnątrz, co może spowodować nierównomierne podgrzewanie potraw. Jeśli frytki ważą więcej niż 500 g, należy je obrócić w połowie gotowania, a temperaturę gotowania należy dostosować do rzeczywistej sytuacji, aby uzyskać idealny efekt kulinarny. Jeśli składniki są zbyt lekkie, mogą unosić się lub obracać, dlatego nie zaleca się umieszczania zbyt lekkich składników.

Wiadomości o błędach

Jeśli wykryty zostanie błąd lub usterka frytkownicy beztłuszczowej, na wyświetlaczu pojawi się kod błędu E1 lub E2 i rozlegną się trzy sygnały dźwiękowe informujące o ustercie. W tym czasie frytkownica beztłuszczowa przestanie działać. Aby rozwiązać ten problem, zapoznaj się z częścią Rozwiązywanie problemów.

Uwaga:

Aby usunąć plamy z wnętrza frytkownicy beztłuszczowej, użyj odpowiedniej ilości detergentu rozpuszczonego w gorącej wodzie i nałóż go na powierzchnię, a następnie pozostaw na około dziesięć minut; użyj miękkiej gąbki zwilżonej czystą wodą, aby zetrzeć resztki detergentu. Płytę do smażenia oczyścić w zmywarce; kosz można umyć w wodzie, a także w zmywarce. Jednak głównego korpusu frytkownicy beztłuszczowej nie można myć w wodzie, ani czyścić w zmywarce.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązania
Frytkownica beztłuszczowa nie działa.	Frytkownica beztłuszczowa nie jest podłączona do zasilania.	Podłącz przewód zasilania do uziemionego gniazdka elektrycznego.
	Kosz nie jest umieszczony na swoim miejscu.	Wyciągnij kosz i wepchnij go ponownie na swoje miejsce.
Na wyświetlaczu pojawia się E1.	Obwód czujnika zepsuł się.	Skontaktuj się z posprzedażowym działem serwisowym.
Na wyświetlaczu pojawia się E2.	W czujniku wystąpiło zwarcie.	Skontaktuj się z posprzedażowym działem serwisowym.
Wentylator nie obraca się.	Łopatka wentylatora jest zablokowana.	Skontaktuj się z posprzedażowym działem serwisowym.
	Silnik uległ uszkodzeniu lub obwód innych części składowych zepsuł się.	Skontaktuj się z posprzedażowym działem serwisowym.
Pojawił się biały dym.	Gotowanie tłustych składników.	Podczas smażenia składników zawierających większe ilości tłuszczu pojawia się dużo dymu i jest to zupełnie normalne.
	Frytkownica beztłuszczowa nadal zawiera resztki tłuszczu po poprzednim programie gotowania.	Wyczyść frytkownicę beztłuszczową po każdym programie gotowania.
Kosza nie można włożyć gładko do frytkownicy beztłuszczowej.	W koszu znajduje się zbyt wiele składników.	Składniki w koszu nie mogą przekroczyć maksymalnego oznaczenia.
	Kosz nie jest włożony prawidłowo.	Włóż kosz prawidłowo.

Uwagi dotyczące konserwacji

Do naprawy frytkownicy beztłuszczowej upoważnieni są wyłącznie przeszkoleni pracownicy, którzy posiadają świadectwo umiejętności naprawy tej frytkownicy. Inne osoby nie powinny naprawiać jej bez pozwolenia – groziłoby to poważnymi konsekwencjami.

W razie wystąpienia błędów zapoznaj się z częścią Rozwiązywanie problemów, a następnie skontaktuj się z posprzedażowym działem serwisowym.

Jeśli błąd nie ustępuje, wyjmij przewód zasilania z gniazdka i odłącz go, a następnie skontaktuj się z posprzedażowym działem serwisowym.

Środki ostrożności związane z czyszczeniem

- Po zakończeniu korzystania z frytkownicy beztłuszczowej odłącz wtyczkę zasilania. Nie umieszczaj frytkownicy beztłuszczowej w pobliżu źródła ognia i nie zanurzaj jej w wodzie. Nie umieszczaj wtyczki zasilania bezpośrednio na tej frytkownicy, aby zapobiec zarysowaniu powierzchni.
- Czyszczenie i konserwację należy wykonywać wyłącznie po ochłodzeniu się frytkownicy beztłuszczowej.
- Nie stosuj korozyjnych lub ściernych materiałów ani środków czyszczących.

Uwaga: Regularne czyszczenie i konserwacja frytkownicy beztłuszczowej wydłuży jej okres eksploatacyjny.

Czyszczenie i konserwacja

Przed przystąpieniem do czyszczenia i konserwacji frytkownicy beztłuszczowej odłącz przewód zasilania i poczekaj, aż się ochłodzi do bezpiecznej temperatury. Podczas czyszczenia tej frytkownicy wyjmij z niej kosz.

- Powierzchnia frytkownicy beztłuszczowej: powierzchnię frytkownicy możesz przetrzeć suchą, miękką szmatką lub gąbką zwilżoną neutralnym środkiem czyszczącym.
- Wnętrze: aby usunąć plamy z wnętrza frytkownicy beztłuszczowej, użyj odpowiedniej ilości detergentu rozpuszczonego w gorącej wodzie i nałóż go na powierzchnię, a następnie pozostaw na około 10 minut; użyj miękkiej gąbki zwilżonej wodą, aby usunąć resztki detergentu.
- Kosz: po każdym użyciu wyczyść frytkownicę beztłuszczową. Kosz tej frytkownicy jest powlekany, więc podczas czyszczenia nie używaj wełny stalowej ani innych ściernych materiałów czyszczących, bo mogą one uszkodzić powłokę.
- Płyta do smażenia i grill: podczas czyszczenia używaj miękkiej, bawełnianej szmatki lub gąbki zwilżonej neutralnym środkiem czyszczącym, a następnie zmoć wodą, aby usunąć resztki detergentu.

Uwaga: Płytę do smażenia i grill można oddzielić i umieścić w zmywarce w celu oczyszczenia; kosz można umyć w wodzie lub oczyścić w zmywarce. Frytkownicy beztłuszczowej nie można myć w wodzie ani czyścić w zmywarce.

Dane techniczne

Nazwa: Kuchenka (frytkownica beztłuszczowa)	Pojemność: 10 l	Kolor: czarny
Model: MAF-D1001	Częstotliwość znamionowa: 50–60 Hz	Masa netto: 9,3 kg
Moc znamionowa: 2700 W	Napięcie znamionowe: 220–240 V~	Masa brutto: 11,0 kg
Wymiary opakowania: 480 × 450 × 344 mm		

Pobór energii

Tryb wyłączenia: ≤ 0,5 W

Czas do przejścia w stan

Tryb wyłączenia: ≤ 20 min



Niniejszym firma Xiaomi Communications Co., Ltd. oświadcza, że urządzenie radiowe typu kuchenka (frytkownica beztłuszczowa) MAF-D1001 jest zgodne z dyrektywą 2014/53/UE. Pełny tekst deklaracji zgodności UE jest dostępny na następującej stronie internetowej: <https://www.mi.com/global/service/support/declaration.html>



Wszystkie produkty oznaczone tym symbolem uznano za odpady sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) zgodnie z dyrektywą 2012/19/UE i nie można ich wyrzucić po zakończeniu okresu użytkowania wraz z innymi zmieszkanymi odpadami z gospodarstw domowych. W celu ochrony zdrowia ludzi oraz środowiska naturalnego należy przekazać zużyty sprzęt do wyznaczonego punktu utylizacji wyznaczonego przez instytucje rządowe lub lokalne. Prawidłowe usunięcie zużytego produktu pomaga w zapobieganiu potencjalnym negatywnym skutkom oddziaływania na środowisko naturalne i zdrowie ludzi. Więcej informacji o warunkach i lokalizacji punktów zbiórki można uzyskać w urzędzie lokalnym lub od instalatora.

Producent: Xiaomi Communications Co., Ltd.

Adres: #019, 9th Floor, Building 6, 33 Xi'erqi Middle Road, Haidian District, Beijing, 100085, China

Więcej informacji: www.mi.com

Wersja instrukcji obsługi: V1.0

Ürünü kullanmadan önce bu kılavuzu dikkatlice okuyun ve ileride başvurmak üzere saklayın. Bu ürün sadece ev kullanımı içindir. Kullanım kılavuzundaki ürün, aksesuar ve kullanıcı arayüzü çizimleri yalnızca referans amaçlı olarak sağlanmıştır. Ürün iyileştirmeleri nedeniyle asıl ürün ve işlevler farklılık gösterebilir.

Güvenlik Talimatları

Güvenliğinizi sağlamak ve hem sağlığınıza hem malınıza zarar gelme riskini en aza indirmek için lütfen aşağıdaki güvenlik önlemlerine uyup onları uygulayın.

- Bu cihaz, gözetim altında olmaları veya kendilerine cihazın güvenli bir şekilde kullanılmasına ve ilgili tehlikelerin anlaşılmasına yönelik talimatlar verilmiş olması durumunda 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuşal veya zihinsel yetileri azalmış ya da deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir. Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı tarafından gerçekleştirilecek bakım, 8 yaşından büyük olmadıkları ve gözetim altında olmadıkları sürece çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Lütfen hava fritözünü ve güç kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği bir yerde saklayın.
- Güç kablosu hasar görürse veya kırılırsa güvenlik tehlikelerini önlemek için üretici, satış sonrası hizmet departmanı veya benzer işlevlere sahip departmanlardan profesyoneller tarafından değiştirilmelidir.
- Fiziksel, duyuşal ya da zihinsel beceriden yoksun olan ya da gerekli deneyimi veya sağduyusu olmayan kişilerin bu ürünü denetim ya da kılavuz olmadan kullanmalarına izin vermeyin.
- Yangın veya elektrik çarpmalarını önlemek için 220–240 V dışında herhangi bir güç kaynağı kullanmayın.
- Güç kablosunu bağlamak için bir kablo bağlantısı kullanmayın. Lütfen güç kablosu fişini duvar prizine takın.
- Hava fritözünün normal ısı dağılımının etkilenmesini önlemek için, kullanım sırasında cihazın hava giriş ve çıkışlarını veya ısı dağılım deliklerini engellemeyin.
- Sepeti ve kızartma tepsisini ısıtmak için odun kömürü veya benzeri yakıt kaynakları kullanmayın.
- Elektrik çarpması riskinden kaçınmak için güç kablosunu ıslak ellerle takmayın veya çıkarmayın.
- Gevşek bağlantılı veya zayıf temaslı bir güç kablosu kullanmayın.
- Güç kablosuna zarar vermemek için, güç kablosunun keskin

nesnelerin arasında geçmesine izin vermeyin.

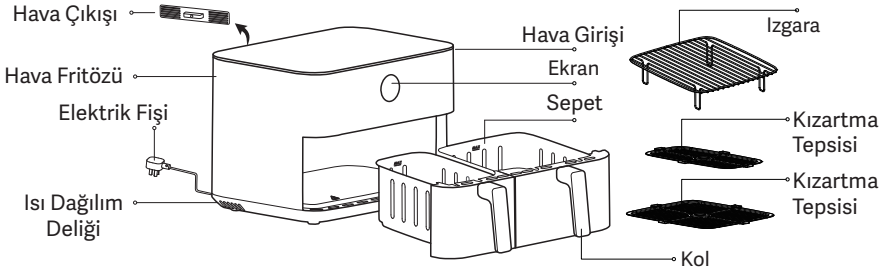
- Hava fritözünü özellikle yanıcı, patlayıcı veya aşındırıcı öğeler olmak üzere herhangi bir öğeyi saklamak için kullanmayın.
- Çekirdeğinin dışarı çıkmasını veya kırılmasını önlemek için, güç kablosunu aşırı derecede sıkıştırmayın, bükmeyin, döndürmeyin veya üzerine ağır nesneler koymayın.
- Hava fritözü harici bir zamanlayıcı veya bağımsız uzaktan kumanda ile kullanılamaz.
- Yangın riskini ve diğer olası tehlikeleri önlemek için yalnızca 16 A nominal akıma sahip topraklı bir elektrik prizi kullanın.
- Eğer anormal bir şekilde çalışıyorsa veya arızalıysa, hava fritözünü kullanmayı hemen bırakın ve güç kaynağından çıkarın.
- Sepet yerinde yokken hava fritözü çalıştırılmaz.
- Haşlanmalarını önlemek için, çocukların kullanım sırasında veya kullanımdan hemen sonra hava fritözünün yanına yaklaşmalarına izin vermeyin.
- Boğulma kazalarını önlemek için çocukların streç filme ve ambalaja yaklaşmalarına veya bunlarla oynamalarına izin vermeyin.
- Haşlanmayı önlemek için, kullanım sırasında veya kullanımdan hemen sonra sepete doğrudan ellerinizle dokunmayın.
- Yiyecekleri pişirmek üzere sarmak için plastik kapları veya normal kağıt ambalaj malzemelerini kullanmayın.
- Hasar veya arızayı önlemek için, bu hava fritözünü düşürmeyin veya sert nesnelere çarpmayın.
- Elektrik çarpmasını veya yaralanmayı önlemek için, hava fritözünün açıklıklarından herhangi birine iğne, kablo veya başka nesneler sokmayın.
- Üretici tarafından tavsiye edilmeyen herhangi bir aksesuarı kullanmayın.
- Bu ürünün normal çalışma yüksekliği aralığı 0–2000 metredir.
- Kullanım sırasında hava çıkışı ile diğer cihazlar arasında 30 cm veya daha fazla mesafe bırakın.
- Elektrik çarpmasını veya diğer güvenlik risklerini önlemek için, lütfen sebinin takılı olduğu elektrik prizinin iyi topraklanmış olduğundan emin olun.
- Ürüne zarar gelmesini veya kazaları önlemek için, bu ürün düz, ısıya dayanıklı bir yüzeyde kullanılmalıdır.
- Kullanım sırasında hava fritözünü hareket ettirmeyin veya sallamayın.

- Herhangi bir tehlikeyi önlemek için, güvenlik anahtarına herhangi bir yabancı nesne sokmayın.
- Hava fritözünü mutfak dolabı vb. içine yerleştirirken lütfen buraların iyi havalandırıldığından emin olun.
- Lütfen temizlemeden veya tamir etmeden önce hava fritözünün fişini prizden çektiğinizden emin olun.
- Hava fritözünün silikon parçalarının etanol veya %50'den fazla alkol içeren solüsyonlarla temas etmediğinden emin olun.



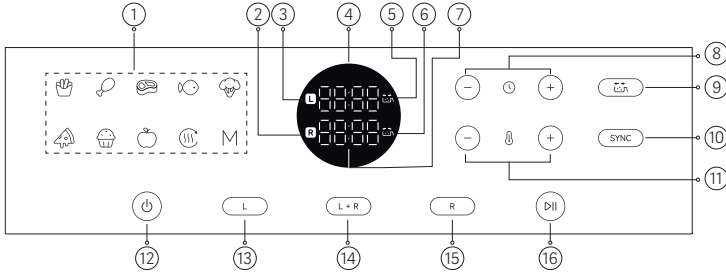
DİKKAT: Sıcak yüzey.

Ürüne Genel Bakış



Not: Kızartma tepsisinde kullanılan silikon kauçuk, kızartma tepsisinin kenarlarının sepetin kaplamasını çizmesini önlemek ve kızartma tepsisinin sabit durmasını güçlendirmek için yüksek sıcaklığa dayanıklı gıdada kullanılabilir malzemelerden üretilmiştir. Silikon kauçuğu kızartma tepsisinden çıkarmayın.

Kontrol Ekranı



1. Tarif Düğmesi
2. Sağ Sepet Göstergesi
3. Sol Sepet Göstergesi
4. Sol Sepet için Zaman ve Sıcaklık Göstergesi
5. Sol Sepet için Yemek Çevirme Hatırlatma Göstergesi
6. Sağ Sepet için Yemek Çevirme Hatırlatıcısı Göstergesi
7. Sağ Sepet için Zaman ve Sıcaklık Göstergesi
8. Zaman Ayarlama Düğmeleri
9. Yemek Çevirme Hatırlatıcısı Düğmesi
10. SYNC Düğmesi
11. Sıcaklık Ayarlama Düğmeleri
12. Bekleme Düğmesi
13. Sol Sepet Düğmesi(Sol sepet ayarını iptal etmek için 2 saniye boyunca basılı tutun)
14. İki Sepet Düğmesi(Çift sepet ayarını iptal etmek için 2 saniye boyunca basılı tutun)
15. Sağ Sepet Düğmesi(Sağ sepet ayarını iptal etmek için 2 saniye boyunca basılı tutun)
16. Başlat/Durdur Düğmesi(Piştirmeyi iptal etmek için 2 saniye boyunca basılı tutun)

Çalıştırma Talimatları

Açma

Açıldıktan sonra hava fritözü ekranı bir saniye boyunca yanar ve ardından kapatma moduna girer. Başlangıç durumuna girmek için bekleme düğmesine basın.

Not: Hava fritözü ilk kullanımda hafif bir koku yayabilir. Kokuyu gidermek için hava fritözünü boş bir sepetle maksimum sıcaklıkta (230 °C) beş dakika çalıştırmanız önerilir. Hava fritözü boş bir sepetle çalışırken az miktarda beyaz duman veya koku yayabilir, bu normaldir.

Kapanma Modu

Piştirmeme modunda on dakika boyunca işlem yapılmazsa hava fritözü kapanma moduna girecek ve ekran kapanacaktır. Herhangi bir modda bekleme düğmesine basarak kapatma moduna manuel olarak girebilirsiniz.

Piştirme

Kullanmadan önce

Malzemeler piştirmeden önce tatlandırmak için marine edilebilir.

Not: Hava fritözünün kaplamasının zarar görmesini önlemek için çubuk kraker gibi sodyum hidroksit içeren yiyecekleri piştirmeyin.

Piştirmeyi başlatma

1. Hava fritözünü sabit, düz bir yüzeye yerleştirin ve hava fritözü çevresinde hava sirkülasyonu olmasını sağlayın.
2. Kızartma tepsisini hava fritözünün altına yerleştirin ve hazırlanan yiyecekleri tepsinin üzerine koyun. Malzeme miktarları için tariflerde önerilen malzeme miktarlarına bakın.
- Not: Hava fritözünü malzemelerle aşırı doldurmak, içindeki sıcak hava akışını engelleyebilir ve bu da yiyeceğin eşit şekilde ısınmasını önleyebilir. İdeal piştirme etkisini elde etmek için malzeme miktarlarını ve piştirme süresini ayarlamak gerekebilir.
3. Sepeti hava fritözünün içine tamamen yerleştirin.
4. Izgara sağ sepet için uygundur. Malzemeler kızartma tepsisine yerleştirildikten sonra ızgara kullanılarak ekstra bir malzeme katmanı konulabilir. Aynı malzeme hem üst hem de alt seviyede pişirilebilir veya her seviyede farklı malzemeler pişirilebilir. Farklı malzemelere yönelik piştirme yöntemleri için hava fritözü gövdesindeki QR kodu etiketini tarayarak bulut tariflerini görüntüleyin.

Piştirme için sepet seçimi

1. Sol sepet için varsayılan olarak piştirme ayarı moduna girmek için tarif düğmesine basın.
2. Sol sepetin piştirme ayar moduna doğrudan girmek için sol sepet düğmesine basın ve sağ sepetin piştirme ayar moduna doğrudan girmek için sağ sepet düğmesine basın.

3. Sepet seçildikten sonra istenen tarifi seçmek için tarif düğmesine basın.
4. Sepet seçildikten sonra ekranda varsayılan pişirme süresi görüntülenir. Pişirme süresini ayarlamak için süre "+" veya "-" düğmesine ve pişirme sıcaklığını ayarlamak için sıcaklık "+" veya "-" düğmesine basın. Zaman ve sıcaklık, pişirme sırasında pişirme duraklatılmadan ayarlanabilir. Ayarlamadan sonra pişirme doğrudan yeni parametrelere göre devam eder.
5. Pişirme başladıktan sonra tarif değiştirilemez. Tarifi değiştirmek için, pişirmeyi iptal etmek üzere başlat/durdur düğmesini basılı tutun ve ardından tarifi tekrar seçin.
6. Pişirme duraklatıldıktan sonra, on dakika içinde herhangi bir işlem yapılmazsa veya başlat/durdur düğmesine basılıp basılı tutulursa hava fritözü pişirme modundan çıkar ve başlangıç moduna döner.
7. Pişirme sırasında hava fritözünün sepeti çıkarıldığında, pişirme duraklatılır ve sepet on dakika içinde hava fritözüne geri yerleştirilirse otomatik olarak devam edebilir. 10 dakika içinde sepet hava fritözüne geri yerleştirilmezse veya başlat/durdur düğmesine basılır ve basılı tutulursa hava fritözü çıkış yapar ve başlangıç moduna döner.

Pişirmek için iki sepet seçme

1. İki sepette farklı tarifleri pişirme

- ① Önce bir sepet seçin ve pişirme parametrelerini ayarlayın, ardından başka bir sepet seçin ve parametreleri ayarlayın ve birlikte pişirmeye başlamak için başlat/durdur düğmesine basın.
 - ② İki sepet için pişirme parametreleri ayarlandıktan sonra, "SYNC" düğmesine basın ve daha uzun pişirme süresine sahip sepet önce pişirmeye başlayacak ve bekleyen sepet pişirme süresine ulaşıldığında pişirmeye başlayacaktır. İki sepet yaklaşık olarak aynı anda pişirmeyi bitirecektir.
 - ③ Her iki sepetin de aynı anda pişirmeyi bitirmesini sağlayan işlevle pişirirken, işlemi devre dışı bırakmak için SYNC düğmesine basın.
 - ④ Aktif sepet için pişirme iptal edildiğinde, bekleyen sepet pişirmeye başlayacaktır.
- Not: SYNC fonksiyonu pişirme başladıktan sonra bir dakika içinde etkinleştirilebilir. Her iki sepet de zaten pişiriyorsa, SYNC işlevini etkinleştirebilmeniz için önce bir sepetin duraklatılması gerekir.

2. İki sepettede aynı tarifi pişirme

İki sepet için pişirme ayar moduna girmek için "L+R" düğmesine basın. İsteddiğiniz tarifi seçmek için tarif düğmesine basın veya gerekli parametreleri özelleştirmek için "+" veya "-" zaman ayarlama düğmelerine ve "+" veya "-" sıcaklık ayarlama düğmelerine basın. Ayarlar tamamlandıktan ve başlat/durdur düğmesine basıldıktan sonra, her iki sepet de aynı tarif parametrelerine göre pişirmeye başlayacaktır.

3. Pişirme sırasında bir sepet dışarı çekildiğinde, her iki sepet de pişirme duraklatma moduna girer:

- Her iki sepet de on dakika içinde hava fritözüne geri yerleştirilirse, pişirmeye başlayan sepet pişirmeye devam ederken bekleyen sepet beklemeye devam eder.
- Her iki sepet de 10 dakika sonra ve 20 dakika içinde hava fritözüne geri yerleştirilirse, pişirmeye başlayan sepet pişirmeden çıkar ve bekleyen sepet pişirmeye başlar.
- Her iki sepet de 20 dakika sonra hava fritözüne geri yerleştirilmezse, pişirmeye başlayan sepet pişirmeden çıkarken bekleyen sepet beklemekten çıkar ve her iki sepet de başlangıç moduna döner.

Uyarılar:

- Pişirme tamamlandığında sepet çok sıcaktır, bu nedenle haşlanmaktan kaçınmak için sepete dokunmayın.
- İki sepet ile pişirme sırasında, fermentasyon gibi düşük sıcaklıkta pişirmeyi yüksek sıcaklıktaki tariflerle aynı anda çalıştırmayın, aksi takdirde pişirme etkisi etkilenecektir.

Zaman ve sıcaklık ayar aralığı

- Ayarlanabilir zaman aralığı: 0–8 saat.
- Pişirme sıcaklığı 80 °C ile 230 °C arasında olduğunda, ayarlanabilir pişirme süresi 1 saate kadardır; pişirme sıcaklığı 80 °C'nin altında olduğunda, ayarlanabilir pişirme süresi 8 saate kadardır.
- Ayarlanan süre 60 dakikadan az olduğunda, zaman ayarlama düğmelerine basılı tutmak süreyi 10 dakika artıracak veya azaltacak ve bir kez basmak süreyi 1 dakika artıracak veya azaltacaktır. 60 dakika veya daha fazla olduğunda, zaman ayarlama düğmelerine basılı tutmak süreyi 30 dakika artıracak veya azaltacak ve bir kez basmak süreyi 1 dakika artıracak veya azaltacaktır.
- Sıcaklık 40 °C ile 230 °C arasında ayarlanabilir.
- Pişirme süresi 1 saat veya daha az olduğunda, ayarlanabilir pişirme sıcaklığı 40 °C ile 230 °C arasındadır; pişirme süresi 1 saat ile 8 saat arasında olduğunda, ayarlanabilir pişirme sıcaklığı 80 °C'ye kadardır.

- Sıcaklık ayarlama düğmelerine basılı tutmak sıcaklığı 10 °C artıracak veya azaltacaktır ve bir kez basmak sıcaklığı 5 °C artıracak veya azaltacaktır.

Yiyecek çevirme hatırlatıcısını açma/kapatma

Pişırmadan önce, yiyecek çevirme hatırlatıcısı yiyecek çevirme hatırlatıcısı düğmesine basılarak açılıp kapatılabilir.

- Yiyecek çevirme hatırlatıcısı patates kızartması, tavuk baget, biftek ve sebzeler için varsayılan olarak açıktır ve yiyecek çevirme hatırlatıcısı düğmesine basılarak kapatılabilir.
- Yiyecek çevirme hatırlatıcısı DIY modu, kızarmış balık ve yeniden ısıtma için varsayılan olarak kapalıdır ve yiyecek çevirme hatırlatıcısı düğmesine basılarak açılabilir. Pişirme süresi 8 dakikadan azsa yiyecek çevirme hatırlatıcısı açılmaz.
- Yiyecek çevirme hatırlatıcısı pizza, kek ve kuru meyveler için desteklenmez.
- Yemek çevirme hatırlatması pişirme sırasında etkinleştirilebilir veya devre dışı bırakılabilir. Ancak, tarif için kalan pişirme süresi yemek çevirme aralığından az veya ona eşitse etkinleştirilemez.
- Yiyecekleri çevirme zamanı geldiğinde, yemek çevirme hatırlatma göstergesi yanıp sönecek ve sesli uyarı arka arkaya üç kez olmak üzere iki kez bip sesi çıkaracaktır. Pişirme kesintisiz devam eder. Sepeti çıkarıp yiyeceği çevirdiğinizde, yemek çevirme hatırlatma göstergesi sönecektir. (Gösterge açık kalırsa, yemek çevirme hatırlatması tekrarlanacaktır).

Pişirme önerileri

Malzemeler (Çözülüş)	Pişirme Haznesi	Önerilen Malzeme Miktarları	Sıcaklık	Referans Süresi	Yemek çevirme hatırlatıcısı sıklığı
Dondurulmuş Patates Kızartması 1/4"	Sol Sepet	300–350 g	200 °C	21–23 dakika	Her 12 dakikada
	Sağ Sepet	600–650 g			
Tavuk Baget	Sol Sepet	3–4 adet	200 °C	23–25 dakika	Her 13 dakikada
	Sağ Sepet	5–6 adet			
Biftek	Sol Sepet	1 adet (yaklaşık 150–200 g)	200 °C	13–15 dakika	Her 8 dakikada
	Sağ Sepet	2 adet (yaklaşık 300–500 g)			
Balık	Sol Sepet	150–200 g	180 °C	14–16 dakika	Her 8 dakikada
	Sağ Sepet	300–400 g			
Sebze	Sol Sepet	150–200 g	190 °C	7–9 dakika	Her 4 dakikada
	Sağ Sepet	300–400 g			
Pizza	Sol Sepet	100 g	160 °C	14–16 dakika	/
	Sağ Sepet	7" (yaklaşık 200 g)			
Ev Yapımı Cupcakeler	Sol Sepet	4 (her biri yaklaşık 35–50 g)	160 °C	18–20 dakika	/
	Sağ Sepet	9 (her biri yaklaşık 35–50 g)			
Kuru Meyve	Sol Sepet	30–40 g	40 °C	5 saat	/
	Sağ Sepet	50–70 g			

Notlar:

- Pişirilecek et donmuşsa, pişirmeden önce tamamen çözülmesi önerilir.
- Pişirme sırasında sepette yüksek hızlı konveksiyon olduğundan, hava fritözünü malzemelerle aşırı doldurmak, içindeki sıcak hava konveksiyonunu engelleyebilir ve bu da yiyeceğin eşit şekilde ısınmasını önleyebilir. Kızartma malzemeleri 500 g'dan daha ağırsa, ideal pişirme etkisini elde etmek için yarıya kadar çevrilmeli ve pişirme sıcaklığı gerçek duruma göre ayarlanmalıdır. Malzemeler çok hafifse yüzebilir veya dönebilir, bu nedenle çok hafif malzemelerin yerleştirilmesi önerilmez.

Hata mesajları

Hava fritözü bir hata veya anormallik tespit ederse ekranda E1 veya E2 hata kodu görüntülenir ve üç bip sesi hatayı bildirir. Ardından hava fritözü çalışmayı durduracaktır. Sorunu çözmek için lütfen kılavuzdaki Sorun Giderme bölümüne bakın.

Not:

Hava fritözünün içine yapışmış lekeler için, yüzeyine uygun miktarda seyreltilmiş deterjanı sıcak suyla uygulayın, yaklaşık on dakika bekletin ve ardından deterjan kalıntılarını temiz suyla nemlendirilmiş yumuşak bir süngerle silin. Kızartma tepsisi bulaşık makinesinde temizlenebilir; sepet suda yıkanabilir ve bulaşık makinesinde de temizlenebilir; ancak hava fritözünün ana gövdesi ne suda yıkanabilir ne de bulaşık makinesinde temizlenebilir.

Sorun Giderme

Sorun	Olası Nedenler	Çözümler
Hava fritözü çalışmıyor.	Hava fritözü bir güç kaynağına bağlı değil.	Güç kablosunu topraklı bir elektrik prizine takın.
	Sepet yerine yerleştirilmedi.	Sepeti dışarı çekin ve yerine geri itin.
Ekranda E1 görüntülenir.	Sensörde arızalı bir devre var.	Satış sonrası hizmet ekibiyle iletişime geçin.
Ekranda E2 görüntülenir.	Sensörde bir kısa devre var.	Satış sonrası hizmet ekibiyle iletişime geçin.
Fan dönmüyor.	Fan kanadı sıkışmış.	Satış sonrası hizmet ekibiyle iletişime geçin.
	Motor hasarlı veya diğer bileşenlerde bir arızalı devre var.	Satış sonrası hizmet ekibiyle iletişime geçin.
Beyaz duman çıkıyor.	Yağlı malzemeleri pişiriyor.	Çok fazla yağ içeren malzemeleri kızarttığınızda, daha fazla duman çıkacaktır, bu normaldir.
	Hava fritözünde hâlâ önceki pişirme programından kalan yağ kalıntısı var.	Her pişirme programından sonra hava fritözünü temizlediğinizden emin olun.
Sepeti hava fritözüne düzgün bir şekilde yerleştiremiyorum.	Sepette çok fazla malzeme var.	Sepetteki malzemeler maksimum işaretini geçemez.
	Sepet doğru şekilde takılmamış.	Sepeti doğru şekilde yerleştirin.

Bakım Notları

Yalnızca hava fritözünü onarmak için sertifika almış profesyonel eğitimli personel hava fritözünü onarmaya yetkilidir. Ciddi sonuçlara neden olmamak için diğer kişiler hava fritözünü izinsiz tamir etmemelidir.

Hava fritözü ile ilgili herhangi bir hata yaşarsanız, satış sonrası hizmet ekibiyle iletişime geçmeden önce Sorun Giderme bölümüne bakın.

Hata devam ederse, lütfen güç bağlantısını kesmek için güç kablosunu çıkarın ve satış sonrası hizmet ekibiyle iletişime geçin.

Temizlik Önlemleri

- Hava fritözünü kullandıktan sonra, lütfen elektrik fişini zamanında çekin. Hava fritözünü ateş kaynağının yakınına koymayın ve suya daldırmayın. Fişin hava fritözünün yüzeyini çizmesini önlemek için, elektrik fişini doğrudan hava fritözünün üzerine koymayın.
- Temizlik ve bakım yalnızca hava fritözü soğuduktan sonra yapılmalıdır.
- Aşındırıcı veya yıpratıcı temizlik malzemelerini veya deterjanları kullanmayın.

Not: Hava fritözünün düzenli olarak temizlenmesi ve bakımı, servis ömrünü uzatmaya yardımcı olacaktır.

Temizlik ve Bakım

Hava fritözünü temizlemeden ve bakımını yapmadan önce güç kablosunu prizden çekin ve devam etmeden önce güvenli bir sıcaklığa soğumasını bekleyin. Hava fritözünü temizlerken lütfen sepeti hava fritözünden çıkarın.

- Hava fritözünün yüzeyi: Hava fritözünün yüzeyi kuru, yumuşak bir bezle veya nötr bir temizlik deterjanıyla nemlendirilmiş bir süngerle silinebilir.
- Boşluk: Hava fritözünün içindeki lekeleri çıkarmak için, sıcak suyla seyreltilmiş uygun miktarda deterjanı yüzeyine sürün ve yaklaşık 10 dakika bekletin, ardından deterjan kalıntısını silmek için suyla nemlendirilmiş yumuşak bir sünger kullanın.
- Sepet: Her kullanımdan sonra hava fritözünü temizleyin. Hava fritözünün sepeti kaplanmıştır, bu sebeple kaplamaya zarar verebileceği için temizleme işleminde bulaşık teli ya da diğer aşındırıcı temizlik malzemelerini kullanmayın.
- Kızartma tepsisi ve ızgara: Temizlemek için nötr deterjanla nemlendirilmiş yumuşak, pamuklu bir bez veya sünger kullanın, ardından deterjan kalıntılarını silmek için suyla nemlendirin.

Not: Kızartma tepsisi ve ızgara ayrılabilir ve temizlik için bulaşık makinesine yerleştirilebilir; sepet suda yıkanabilir veya bulaşık makinesinde temizlenebilir; ancak hava fritözü ne suda yıkanabilir ne de bulaşık makinesinde temizlenebilir.

Teknik Özellikler

Ad: Fırın (Hava Fritözü)	Kapasite: 10 L	Renk: Siyah
Model: MAF-D1001	Nominal Frekans: 50–60 Hz	Net Ağırlık: 9,3 kg
Nominal Güç: 2700 W	Nominal Voltaj: 220–240 V~	Brüt Ağırlık: 11,0 kg
Paket Boyutları: 480 × 450 × 344 mm		

Güç Tüketimi

Kapalı modu: ≤ 0,5 W

Koşulu Girme Zamanı

Kapalı modu: ≤ 20 dk



İşbu belge ile Xiaomi Communications Co., Ltd., radyo ekipmanı tipi Fırın (Hava Fritözü) MAF-D1001 ürününün 2014/53/EU sayılı Direktife uygun olduğunu beyan etmektedir. AB uygunluk beyanının tam metnine şu adresten ulaşılabilir: <https://www.mi.com/global/service/support/declaration.html>



Bu sembolü taşıyan tüm ürünler, elektrikli ve elektronik ekipman atıklarıdır (2012/19/EU sayılı direktifte WEEE olarak belirtilmiştir) ve bunların sınıflandırılmamış evsel atıklarla birlikte atılmaması gerekir. Bunun yerine ekipman atıklarınızı, elektrikli ve elektronik ekipman atıklarının geri dönüşümü için devlet veya yerel makamlar tarafından belirlenmiş bir toplama noktasına teslim ederek insan sağlığını ve çevreyi korumanız gerekir. Doğru imha ve geri dönüşüm, çevre ve insan sağlığı üzerindeki olası olumsuz sonuçları önlemeye yardımcı olur. Söz konusu toplama noktaları ve bu tür toplama noktalarının koşulları ve şartları ile ilgili daha fazla bilgi için lütfen kurulumcuya veya yerel makamlara başvurun.

Üretici: Xiaomi Communications Co., Ltd.

Adres: #019, 9th Floor, Building 6, 33 Xi'erqi Middle Road, Haidian District, Beijing, 100085, China
Daha fazla bilgi için lütfen www.mi.com'u ziyaret edin

Kullanım Kılavuzu Sürümü: V1.0

Lees vóór gebruik deze handleiding zorgvuldig door en bewaar deze om later te kunnen raadplegen.

Dit product is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

Afbeeldingen van het product, accessoires en UI in de gebruikershandleiding zijn alleen ter referentie. Het daadwerkelijke product en de functionaliteit kunnen variëren door productverbeteringen.

Veiligheidsinstructies

Om uw veiligheid te garanderen en het risico op persoonlijk letsel of schade aan eigendommen tot een minimum te beperken, verzoeken wij u de volgende veiligheidsmaatregelen in acht te nemen.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met een fysieke, zintuiglijke of mentale beperking of gebrek aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren hiervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Het apparaat mag niet worden schoongemaakt of onderhouden door kinderen tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar of onder toezicht staan.
- Houd de airfryer en het snoer uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Als het snoer beschadigd of kapot is, moet dit worden vervangen door professionals van de fabrikant, de aftersalesserviceafdeling of afdelingen met soortgelijke functies om veiligheidsrisico's te voorkomen.
- Laat mensen die niet over de fysieke, zintuiglijke of intellectuele capaciteiten of de ervaring of het gezonde verstand beschikken, dit product niet gebruiken zonder toezicht of begeleiding.
- Gebruik geen andere stroomvoorziening dan 220–240 V om brand en elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik geen stekkerdoos voor het aansluiten van het snoer. Sluit de stekker van het snoer aan op het stopcontact.
- De luchtinlaat en -uitlaat en de ventilatieopeningen van de airfryer niet blokkeren tijdens het gebruik om de normale warmteafvoer niet aan te tasten.
- Gebruik geen houtskool of andere soortgelijke brandstofbronnen om het mandje en de bakplaat te verwarmen.

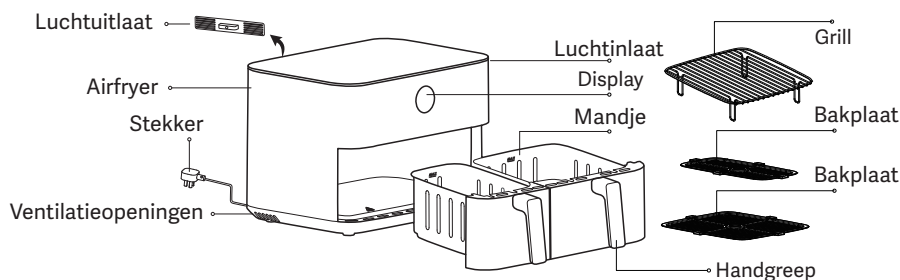
- Hanteer het snoer niet met natte handen tijdens het aansluiten of loskoppelen, om het risico op een elektrische schok te voorkomen.
- Gebruik geen snoer met een losse stekker of een slecht contact.
- Zorg ervoor dat het snoer niet in contact komt met scherpe voorwerpen om schade aan het snoer te voorkomen.
- Gebruik de airfryer niet om voorwerpen in op te bergen, met name brandbare, explosieve, of bijtende voorwerpen.
- Knijp, buig of draai het snoer niet te veel en plaats geen zware voorwerpen op het snoer om te voorkomen dat de draden bloot komt te liggen of breken.
- De airfryer kan niet gebruikt worden met een externe timer of aparte afstandsbediening.
- Gebruik alleen een geaard stopcontact met een nominale stroom van 16 A om het risico op brand en andere potentiële gevaren te voorkomen.
- Stop onmiddellijk met het gebruik van de airfryer en trek de stekker uit het stopcontact als deze niet normaal functioneert of defect is.
- De airfryer kan niet worden gestart zonder dat het mandje op zijn plaats zit.
- Houd kinderen uit de buurt van de airfryer tijdens het gebruik of direct erna om te voorkomen dat ze brandwonden oplopen.
- Houd kinderen uit de buurt van de folie en verpakking en laat ze hier niet mee spelen om ongelukken door verstikking te voorkomen.
- Raak het mandje niet rechtstreeks aan met uw handen tijdens het gebruik of direct erna om brandwonden te voorkomen.
- Gebruik geen plastic keukengerei of normaal papieren verpakkingsmateriaal om voedsel in te pakken om te koken.
- Laat de airfryer niet vallen en stoot deze niet tegen harde voorwerpen om schade of defecten te voorkomen.
- Steek geen pinnen, draden of andere voorwerpen in de openingen van de airfryer om een elektrische schok of letsel te voorkomen.
- Gebruik geen accessoires die niet zijn aanbevolen door de fabrikant.

- Het normale bedrijfshoogtebereik van dit product is 0–2000 meter.
- Houd tijdens het gebruik een ruimte van 30 cm of meer vrij tussen de luchtuitlaat en andere apparaten.
- Zorg ervoor dat het stopcontact waarop de airfryer is aangesloten goed geaard is om elektrische schokken of andere veiligheidsrisico's te voorkomen.
- Dit product moet gebruikt worden op een vlakke, hittebestendige ondergrond om schade aan het product of ongelukken te voorkomen.
- De airfryer tijdens het gebruik niet verplaatsen of schudden.
- Steek geen vreemde voorwerpen in de veiligheidsschakelaar om gevaar te voorkomen.
- Als u de airfryer in een keukenkastje e.d. plaatst, zorg er dan voor dat er voldoende ventilatie is.
- Zorg ervoor dat u de stekker van de airfryer uit het stopcontact trekt voordat u deze schoonmaakt of repareert.
- Zorg ervoor dat de siliconen onderdelen van de airfryer niet in contact komen met ethanol of oplossingen die meer dan 50% alcohol bevatten.



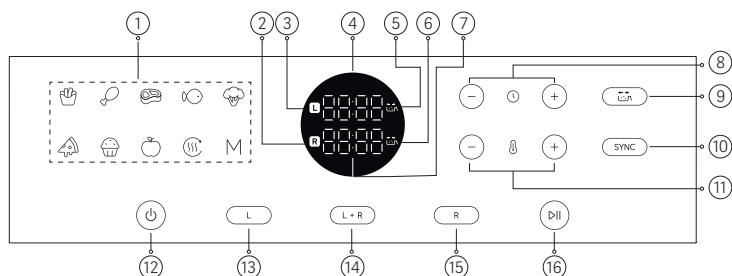
VOORZICHTIG: Hete oppervlakken.

Productoverzicht



Opmerking: Het siliconen rubber op de bakplaat, is gemaakt van hittebestendige materialen die geschikt zijn voor voedingsmiddelen om te voorkomen dat de randen van de bakplaat de coating van het mandje bekrassen en om de stabiliteit van de bakplaat te verbeteren. Het siliconen rubber niet verwijderen van de bakplaat.

Bedieningsscherm



1. Receptenknop
2. Indicatielampje voor het rechter mandje
3. Indicatielampje voor het linker mandje
4. Tijd- en temperatuurweergave voor het linker mandje
5. Indicatielampje voor herinnering voor het omdraaien van het voedsel voor het linker mandje
6. Indicatielampje voor herinnering voor het omdraaien van het voedsel voor het rechter mandje
7. Tijd- en temperatuurweergave voor het rechter mandje
8. Knoppen voor het instellen van de tijd
9. Knop voor de herinnering voor het omdraaien van het voedsel
10. SYNC-knop
11. Knoppen voor het instellen van de temperatuur
12. Stand-byknop
13. Knop voor linker mandje(Houd de knop 2 seconden ingedrukt om de instelling voor het linker mandje te annuleren)
14. Knop voor twee mandjes(Houd de knop 2 seconden ingedrukt om de instelling voor de twee mandjes te annuleren)
15. Knop voor rechter mandje(Houd de knop 2 seconden ingedrukt om de instelling voor het rechter mandje te annuleren)
16. Start-/stopknop(Houd de knop 2 seconden ingedrukt om het koken te annuleren)

Bedieningsinstructies

Inschakelen

Na het inschakelen licht het display van de airfryer één seconde op en schakelt vervolgens over naar de uitschakelmodus. Druk op de stand-byknop om naar de beginstatus te gaan. Opmerking: De airfryer kan een lichte geur afgeven wanneer deze voor het eerst wordt gebruikt. Het wordt aanbevolen om de airfryer met een leeg mandje vijf minuten op maximale temperatuur (230 °C) te laten werken om de geur te verwijderen. De airfryer kan een kleine hoeveelheid witte rook of een geur afgeven als deze met een leeg mandje werkt, wat normaal is.

Uitschakelmodus

Als de airfryer tien minuten lang niet wordt gebruikt in de niet-kookmodus, schakelt deze over naar de uitschakelmodus en gaat het display uit. Door in een willekeurige modus op de stand-byknop te drukken, kunt u handmatig naar de uitschakelmodus gaan.

Koken

Vóór gebruik

De ingrediënten kunnen naar smaak gemarineerd worden, alvorens deze te koken.

Opmerking: Kook geen voedsel dat natriumhydroxide bevat, zoals pretzelbroodjes, om schade aan de coating van de airfryer te voorkomen.

Koken starten

1. Plaats de airfryer op een stabiele, vlakke ondergrond en zorg ervoor dat er luchtcirculatie is rondom de airfryer.
2. Plaats de bakplaat op de bodem van de airfryer en leg het bereide voedsel op de plaat. Voor de hoeveelheid ingrediënten, raadpleeg de aanbevolen hoeveelheid ingrediënten in de recepten. Opmerking: Als u teveel ingrediënten in de airfryer doet, kan dit de convectie van de hete lucht in de airfryer verstoren, waardoor het voedsel mogelijk niet gelijkmatig wordt verwarmd. U moet mogelijk de hoeveelheid ingrediënten en kooktijd aanpassen om het ideale kookresultaat te verkrijgen.
3. Plaats het mandje helemaal in de airfryer.
4. De grill is geschikt voor het rechter mandje. Nadat u de ingrediënten op de bakplaat hebt gelegd, kunt u een extra laag ingrediënten op de grill leggen. Dezelfde ingrediënten kunnen zowel op het bovenste als onderste niveau worden gekookt, maar op elk niveau kunnen ook andere ingrediënten worden gekookt. Voor de kookmethoden voor verschillende ingrediënten, scan de QR-codesticker op de behuizing van de airfryer om de cloudrecepten te bekijken.

Een mandje kiezen om te koken

1. Druk op de receptenknop om naar de standaard kookinstellingsmodus voor het linker mandje te gaan.
2. Druk op de knop voor linker mandje om direct naar de kookinstellingsmodus voor het linker mandje te gaan en druk op de knop voor rechter mandje om direct naar de kookinstellingsmodus voor het rechter mandje te gaan.
3. Druk op de receptenknop om het gewenste recept te selecteren nadat u het mandje hebt gekozen.
4. Het display toont de standaard kooktijd nadat u het mandje hebt gekozen. Druk op de tijdknop "+" of "-" om de kooktijd aan te passen en druk op de temperatuurknop "+" of "-" om de kooktemperatuur aan te passen. De tijd en temperatuur kunnen tijdens het koken worden aangepast zonder te pauzeren. Na het aanpassen, gaat het koken meteen verder volgens de nieuwe parameters.
5. Het recept kan niet gewijzigd worden nadat het koken is gestart. Voor het wijzigen van het recept moet u de start-/stopknop ingedrukt houden om het koken te annuleren en selecteer vervolgens een andere recept.
6. Nadat het koken is gepauzeerd, verlaat de airfryer de kookmodus en keert terug naar de beginmodus als deze tien minuten niet wordt gebruikt of als u de start-/stopknop ingedrukt houdt.
7. Als het mandje van de airfryer eruit wordt gehaald, wordt het koken gepauzeerd en kan automatisch verder gaan als het mandje binnen tien minuten weer terug in de airfryer wordt geplaatst. De airfryer verlaat de modus en keert terug naar de beginmodus als het mandje niet binnen tien minuten terug in de airfryer wordt geplaatst, of als u de start-/stopknop ingedrukt houdt.

Twee mandjes kiezen om te koken

1. Twee mandjes voor het koken van verschillende recepten
 - ① Selecteer eerst een mandje en stel de kookparameters in, selecteer vervolgens het andere mandje en stel de parameters in en druk op de start-/stopknop om deze tegelijk te laten beginnen met koken.
 - ② Druk na het instellen van de kookparameters voor de beide mandjes op de "SYNC"-knop en het mandje met de langere kooktijd begint eerst met koken en het andere mandje begint ook met koken wanneer de kooktijd is bereikt. De beide mandjes zullen ongeveer gelijktijdig stoppen met koken.
 - ③ Wanneer u kookt met de functie waarmee beide mandjes tegelijkertijd kunnen koken, drukt u op de SYNC-knop om deze uit te schakelen.
 - ④ Wanneer het koken wordt geannuleerd voor het actieve mandje, zal het andere mandje beginnen met koken.

Opmerking: De SYNC-functie kan één minuut nadat het koken begint, worden ingeschakeld. Als de beide mandjes reeds koken, moet één mandje gepauzeerd worden voordat u de SYNC-functie kunt inschakelen.

2. Twee mandjes voor het koken van hetzelfde recept

Druk op de "L+R" knop om naar de kookinstellingsmodus voor de beide mandjes te gaan. Druk op de receptenknop om het gewenste recept te selecteren of druk op de knoppen "+" of "-" voor het instellen van de tijd en de knoppen "+" of "-" voor het instellen van de temperatuur om de vereiste parameters aan te passen. Nadat de instellingen zijn ingesteld en de start-/stopknop wordt ingedrukt, zullen beide mandjes beginnen met koken volgens de parameters van hetzelfde recept.

3. Wanneer één van de mandjes eruit wordt gehaald tijdens het koken, gaan beide mandjes naar de pauzeermodus:

- Als beide mandjes binnen tien minuten terug in de airfryer worden geplaatst, zal het mandje dat begonnen is met koken, verder gaan met koken, terwijl het andere mandje zal blijven wachten.
- Als beide mandjes na tien minuten en binnen twintig minuten terug in de airfryer worden geplaatst, zal het mandje dat begonnen is met koken, stoppen met koken, terwijl het andere mandje zal beginnen met koken.
- Als beide mandjes na twintig minuten niet terug in de airfryer worden geplaatst, zal het mandje dat begonnen is met koken, stoppen met koken, terwijl het andere mandje zal stoppen met wachten en beide mandjes zullen terugkeren naar de beginmodus.

Waarschuwingen:

- Als het koken voltooid is, is het mandje erg heet, dus raak dit niet aan om brandwonden te voorkomen.
- Als u met twee mandjes kookt, mag u geen recepten op lage temperatuur, zoals fermentatie, en recepten op hoge temperatuur tegelijkertijd koken. Anders kan dit het kookresultaat aantasten.

Instelbereik voor de tijd en temperatuur

- Instelbaar tijdsbereik: 0–8 uur.
- Wanneer de kooktemperatuur tussen de 80 °C en 230 °C ligt, bedraagt de instelbare kooktijd maximaal 1 uur. Wanneer de kooktemperatuur onder de 80 °C ligt, bedraagt de instelbare kooktijd maximaal 8 uur.
- Als de ingestelde tijd korter is dan 60 minuten, kunt u door de knoppen voor het instellen van de tijd ingedrukt te houden de tijd met 10 minuten verlengen of verkorten. Als u één keer drukt, wordt de tijd met 1 minuut verlengd of verkort. Als de ingestelde tijd 60 minuten of langer is, kunt u door de knoppen voor het instellen van de tijd ingedrukt te houden de tijd met 30 minuten verlengen of verkorten. Als u één keer drukt, wordt de tijd met 1 minuut verlengd of verkort.
- De temperatuur kan worden ingesteld tussen de 40 °C en 230 °C.
- Wanneer de kooktijd 1 uur of minder bedraagt, ligt de instelbare kooktemperatuur tussen de 40 °C en 230 °C. Wanneer de kooktijd tussen 1 uur en 8 uur ligt, ligt de instelbare kooktemperatuur op maximaal 80 °C.
- Door de knoppen voor het instellen van de temperatuur ingedrukt te houden, kunt u de temperatuur met 10 °C verhogen of verlagen. Als u één keer drukt, wordt de temperatuur met 5 °C verhoogd of verlaagd.

Herinnering voor het omdraaien van het voedsel in-/uitschakelen

Voordat u begint met koken, kunt u de herinnering voor het omdraaien van het voedsel in-/uitschakelen door op de knop voor de herinnering voor het omdraaien van het voedsel te drukken.

- De herinnering voor het omdraaien van het voedsel wordt standaard ingeschakeld voor friet, kipdrumsticks, biefstuk en groenten, en deze kan worden uitgeschakeld door op de knop voor de herinnering voor het omdraaien van het voedsel te drukken.
- De herinnering voor het omdraaien van het voedsel wordt standaard uitgeschakeld voor de doe-het-zelf-modus, gegrilde vis en opwarmen, en deze kan worden ingeschakeld door op de knop voor de herinnering voor het omdraaien van het voedsel te drukken. De herinnering voor het omdraaien van het voedsel kan niet worden ingeschakeld als de kooktijd minder dan 8 minuten bedraagt.
- De herinnering voor het omdraaien van het voedsel wordt niet ondersteund voor pizza, cake en gedroogd fruit.
- De herinnering voor het omdraaien van het voedsel kan in-/uitgeschakeld worden tijdens het koken. Deze kan echter niet worden ingeschakeld als de resterende kooktijd voor het recept korter is dan of gelijk is aan het interval voor het omdraaien van het voedsel.
- Als het tijd is om het voedsel om te draaien, gaat het indicatielampje voor herinnering voor het omdraaien van het voedsel knipperen en piept de zoemer twee keer, drie keer achter elkaar. Het koken gaat ononderbroken door. Zodra u de mand hebt verwijderd en het voedsel hebt omgedraaid, gaat het indicatielampje voor herinnering voor het omdraaien van het voedsel uit. (Als het indicatielampje blijft branden, wordt de herinnering voor het omdraaien van het voedsel herhaald.)

Aanbevelingen voor het koken

Ingrediënten (ontdooit)	Kookzone	Aanbevolen hoeveelheid ingrediënten	Temperatuur	Referentietijd	Referentietijd
Bevroren friet 1/4"	Linker mandje	300–350 g	200 °C	21–23 minuten	
	Rechter mandje	600–650 g			
Kipdrumsticks	Linker mandje	3–4 stuks	200 °C	23–25 minuten	
	Rechter mandje	5–6 stuks			
Biefstuk	Linker mandje	1 stuk (ongeveer 150–200 g)	200 °C	13–15 minuten	
	Rechter mandje	2 stuks (ongeveer 300–500 g)			
Vis	Linker mandje	150–200 g	180 °C	14–16 minuten	
	Rechter mandje	300–400 g			
Groenten	Linker mandje	150–200 g	190 °C	7–9 minuten	
	Rechter mandje	300–400 g			
Pizza	Linker mandje	100 g	160 °C	14–16 minuten	
	Rechter mandje	7" (ongeveer 200 g)			
Zelfgemaakt cupcakes	Linker mandje	4 (ongeveer 35–50 g per stuk)	160 °C	18–20 minuten	
	Rechter mandje	9 (ongeveer 35–50 g per stuk)			
Gedroogd fruit	Linker mandje	30–40 g	40 °C	5 uur	
	Rechter mandje	50–70 g			

- Opmerkingen:
- Als het te koken vlees bevroren is, wordt het aanbevolen om het volledig te laten ontdooien voordat u het kookt.
 - Omdat er tijdens het koken sprake is van snelle convectie in het mandje, kan de convectie van de hete lucht in de airfryer verstoort worden als u teveel ingrediënten in de airfryer doet. Hierdoor wordt het voedsel mogelijk niet gelijkmatig verwarmd. Als de friet meer dan 500 g weegt, moet deze halverwege omgedraaid worden en moet de kooktemperatuur worden aangepast aan de werkelijke situatie om het ideale kookresultaat te bereiken. Als de ingrediënten te licht zijn, kunnen ze gaan drijven of draaien. Het wordt daarom niet aanbevolen om te lichte ingrediënten in het mandje te doen.

Foutberichten

Als de airfryer een fout of afwijking detecteert, toont het display een foutcode E1 of E2, vergezeld van drie pieptonen die een fout aangeven. De airfryer zal dan stoppen met werken. Raadpleeg de rubriek Problemen oplossen in de handleiding om het probleem op te lossen.

Opmerking:

Om vlekken aan de binnenkant van de airfryer te verwijderen, breng een juiste hoeveelheid afwasmiddel verdund in heet water op het oppervlak aan en laat het gedurende 10 minuten inwerken, gebruik vervolgens een zachte spons die met water is bevochtigd om de afwasmiddelresten weg te vegen. De bakplaat kan gereinigd worden in de vaatwasser; het mandje kan afgewassen worden in water en kan ook gereinigd worden in de vaatwasser; de hoofdbehuizing van de airfryer kan echter niet afgewassen worden met water en ook niet gereinigd worden in de vaatwasser.

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
De airfryer werkt niet.	De airfryer is niet aangesloten op een stopcontact.	Steek het snoer in een geaard stopcontact.
	Het mandje is niet op zijn plaatst geduwd.	Haal het mandje eruit en duw het terug op zijn plaats.
Op het display staat E1.	De sensor heeft een kapot circuit.	Neem contact op met het aftersalesserviceteam.
Op het display staat E2.	De sensor heeft kortsluiting.	Neem contact op met het aftersalesserviceteam.
De ventilator draait niet.	Het ventilatorblad zit vast.	Neem contact op met het aftersalesserviceteam.
	De motor is beschadigd of andere onderdelen hebben een kapot circuit.	Neem contact op met het aftersalesserviceteam.
Er komt witte rook uit.	Vette ingrediënten koken.	Als u ingrediënten bakt die meer vet bevatten, zal er veel rook zijn, wat normaal is.
	De airfryer bevat nog vetresten van het vorige kookprogramma.	Zorg ervoor dat u de airfryer na elk kookprogramma schoonmaakt.
Kan het mandje niet soepel in de airfryer plaatsen.	Er zitten te veel ingrediënten in het mandje.	De ingrediënten in het mandje mogen de maximummarkering niet overschrijden.
	Het mandje is niet goed geplaatst.	Plaats het mandje op de juiste manier.

Opmerkingen over onderhoud

Alleen professioneel opgeleid personeel, dat gecertificeerd is om de airfryer te repareren, is bevoegd om de airfryer te repareren. Anderen mogen de airfryer niet repareren zonder toestemming om ernstige gevolgen te voorkomen.

Als u problemen ondervindt met de airfryer, raadpleeg de rubriek Problemen oplossen voordat u contact opneemt met het aftersalesserviceteam.

Als het probleem zich voortblijft doen, haal de stekker van het snoer uit het stopcontact om de elektriciteit los te koppelen en neem contact op met het aftersalesserviceteam.

Voorzorgsmaatregelen voor het reinigen

- Haal na het gebruiken van de airfryer de stekker op tijd uit het stopcontact. Plaats de airfryer niet in de buurt van vuur en dompel deze niet onder in water. Plaats de stekker niet direct op de airfryer om te voorkomen dat de stekker het oppervlak bekrast.
- Het reinigen en onderhouden mag alleen gedaan worden nadat de airfryer is afgekoeld.
- Gebruik geen bijtende of schurende schoonmaakmiddelen of reinigingsmiddelen.

Opmerking: Het regelmatig schoonmaken en onderhouden van de airfryer zal de levensduur helpen verlengen.

Reinigen en onderhoud

Trek het snoer uit het stopcontact vóór het schoonmaken en onderhouden van de airfryer, en wacht tot deze is afgekoeld tot een veilige temperatuur voordat u verder gaat. Verwijder het mandje uit de airfryer wanneer u de airfryer schoonmaakt.

- Oppervlak van de airfryer: Het oppervlak van de airfryer kan worden afgeveegd met een droge, zachte doek of een spons die is bevochtigd met een neutraal schoonmaakmiddel.
- Binnenkant: Om vlekken aan de binnenkant van de airfryer te verwijderen, brengt u een geschikte hoeveelheid afwasmiddel verdund in heet water op het oppervlak aan en laat het gedurende 10 minuten inwerken, gebruik vervolgens een zachte spons die met water is bevochtigd om de afwasmiddelresten te verwijderen.
- Mandje: Maak de airfryer na elk gebruik schoon. Het mandje van de airfryer is gecoat, gebruik daarom geen staalwol of andere schurende schoonmaakmiddelen om deze schoon te maken, omdat deze de coating kunnen beschadigen.
- Bakplaat en grill: U kunt een zachte, katoenen doek of spons gebruiken die is bevochtigd met een neutraal schoonmaakmiddel om deze schoon te vegen en deze vervolgens met water bevochtigen om de resten van het schoonmaakmiddel te verwijderen.

Opmerking: De bakplaat en grill kunnen gescheiden worden en in de vaatwasser worden geplaatst om te worden gereinigd; het mandje kan afgewassen worden in water of gereinigd worden in de vaatwasser; de airfryer mag echter niet afgewassen worden in water en ook niet gereinigd worden in de vaatwasser.

Specificaties

Naam: Oven (Airfryer)	Capaciteit: 10 L	Kleur: Zwart
Model: MAF-D1001	Nominale frequentie: 50–60 Hz	Nettogewicht: 9,3 kg
Nominaal vermogen: 2700 W	Nominale spanning: 220–240 V~	Brutogewicht: 11,0 kg
Pakketafmetingen: 480 × 450 × 344 mm		

Energieverbruik

Uitmodus: ≤ 0,5 W

Tijd om de voorwaarde in te voeren

Uitmodus: ≤ 20 min



Hierbij verklaart Xiaomi Communications Co., Ltd. dat de radioapparatuur type Oven (Airfryer) MAF-D1001 voldoet aan Richtlijn 2014/53/EU. De volledige tekst van de EU-conformiteitsverklaring is beschikbaar op het volgende internetadres: <https://www.mi.com/global/service/support/declaration.html>



Alle producten met dit symbool behoren tot afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA zoals in Richtlijn 2012/19/EU) en mogen niet worden vermengd met ongesorteerd huishoudelijk afval. In plaats daarvan moet u de volksgezondheid en het milieu beschermen door uw afgedankte apparatuur in te leveren bij een van de aangewezen inzamelpunten voor de recycling van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur, ingericht door de overheid of plaatselijke autoriteiten. Correcte verwijdering en recycling zal mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de algemene gezondheid helpen voorkomen. Neem contact op met de installateur of uw plaatselijke autoriteiten voor meer informatie over de locaties en de voorwaarden van deze inzamelpunten.

Geproduceerd door: Xiaomi Communications Co., Ltd.

Adres: #019, 9th Floor, Building 6, 33 Xi'erqi Middle Road, Haidian District, Beijing, 100085, China

Ga voor meer informatie naar www.mi.com

Versie gebruikershandleiding: V1.0

اقرأ هذا الدليل بعناية قبل الاستخدام واحتفظ به للرجوع إليه مستقبلاً.

هذا المنتج للاستخدام المنزلي فقط.

الرسوم التوضيحية للمنتج والملحقات وواجهة المستخدم في دليل المستخدم يتم توفيرها كمرجع فقط. وقد يختلف المنتج والوظائف الفعلية بسبب إدخال تحسينات على المنتج.

تعليمات الأمان

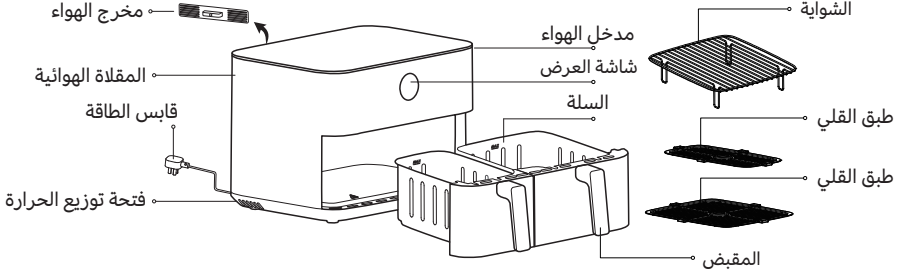
- ضمان سلامتك وتقليل مخاطر الإصابة الشخصية أو تلف الممتلكات، يُرجى مراعاة التدابير الوقائية للسلامة الآتية واتباعها.
- يمكن للأطفال في سن 8 أعوام أو أكبر استخدام هذا الجهاز، وكذلك من يعانون من إعاقات جسدية أو حسية أو عقلية أو لديهم نقص في الخبرة والمعلومات بشرط الإشراف عليهم أو تزويدهم بتعليمات الاستخدام الآمن للجهاز وفهمهم للمخاطر المتعلقة به. يجب وضع الجهاز بعيداً عن متناول أيدي الأطفال. لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز. ولا يجوز للأطفال القيام بأعمال التنظيف أو الصيانة ما لم يكونوا أكبر من 8 سنوات وتحت إشراف شخص بالغ.
- يرجى إبقاء المقلاة الهوائية وسلك الطاقة بعيداً عن متناول الأطفال ما دون 8 سنوات.
- إذا كان سلك الطاقة تالفاً أو مقطوعاً، فيجب استبداله بواسطة مختصين من الجهة المصنعة أو قسم خدمة ما بعد البيع أو أقسام ذات وظائف مماثلة لتجنب مخاطر السلامة.
- لا تدع الأشخاص الذين يعانون من ضعف في القدرة الجسدية أو الحسية أو الذهنية أو أولئك الذين يعانون من ضعف في الخبرة أو الحس السليم باستخدام هذا المنتج دون إشراف أو توجيه.
- يحظر استخدام أي مصدر طاقة باستثناء المصادر التي تتراوح شدتها بين 220-240 فولت لتجنب نشوب حريق أو التعرض لصدمات كهربائية.
- لا تستخدم شريط الطاقة لتوصيل سلك الطاقة. يرجى توصيل قابس سلك الطاقة مباشرة بمقبس الحائط.
- لا تقم بسد مدخل الهواء والمخارج الخاصة بالمقلاة الهوائية، ولا فتحات توزيع الحرارة أثناء الاستخدام لتجنب التأثير على عملية توزيع الحرارة العادية الخاصة بها.
- لا تستخدم الفحم أو أي مصادر وقود مماثلة أخرى لتسخين السلة أو طبق القلي.
- لا تقم بتوصيل أو فصل سلك الطاقة بيدين مبتلتي لتجنب خطر التعرض لصدمة كهربائية.
- لا تستخدم سلك الطاقة إذا كان اتصاله مرتخياً أو ضعيف الاتصال.
- لا تدع سلك الطاقة يمر من خلال أشياء حادة لتجنب إتلاف سلك الطاقة.
- لا تستخدم المقلاة الهوائية لتخزين أي مواد، ولا سيما تلك المواد القابلة للاشتعال أو الانفجار أو التآكل.
- لا تفرط في الضغط على سلك الطاقة أو ثنيه أو لفه أو وضع أشياء ثقيلة عليه لمنع تعرية اللغائف الخاصة به أو قطعها.
- لا يمكن استخدام المقلاة الهوائية مع مؤقت خارجي أو جهاز تحكم مستقل عن بعد.

- استخدم مأخذ كهربائي مؤرض فقط مع التيار المقدر 16 أمبير لتجنب خطر وقوع حريق أو مخاطر محتملة أخرى.
- توقف عن استخدام المقلاة الهوائية على الفور وقم بفصلها من مصدر الطاقة إذا كانت لا تعمل بصورة طبيعية أو كان بها أعطال.
- لا يمكن بدء تشغيل المقلاة الهوائية بدون وجود السلة في مكانها.
- لا تسمح للأطفال بالاقتراب من المقلاة الهوائية أثناء الاستخدام أو مباشرة بعد الاستخدام لتجنب تعرضهم للحرق.
- لا تسمح للأطفال بالاقتراب من كيس التغليف والعبوة أو اللعب بها لتجنب وقوع حوادث الاختناق.
- لا تلمس السلة مباشرة بيدك أثناء الاستخدام أو بعد الاستخدام مباشرة لتجنب التعرض للحرق.
- لا تستخدم أي أواني بلاستيكية أو مواد لف ورقية عادية لللف الأطعمة للطهي.
- لا تسقط المقلاة الهوائية أو تصدمها بأشياء صلبة لتجنب وقوع ضرر أو عطل.
- لا تدخل أي مسامير أو أسلاك أو أشياء أخرى في أي من فتحات المقلاة الهوائية لتجنب التعرض لصدمة كهربائية أو إصابة.
- لا تستخدم أي ملحقات غير موصى بها من الجهة المصنعة.
- نطاق ارتفاع التشغيل العادي لهذا المنتج هو 0-2000 متر.
- أثناء الاستخدام، حافظ على مسافة 30 سم أو أكثر بين مخرج الهواء والأجهزة الأخرى.
- يرجى التأكد من أن المأخذ الكهربائي الموصول به المقلاة الهوائية مؤرض بشكل صحيح لتجنب التعرض لصدمة كهربائية أو مخاطر أخرى متعلقة بالسلامة.
- يجب استخدام المنتج على سطح مستوي ومقاوم للحرارة لتجنب إتلاف المنتج أو وقوع حوادث.
- لا تحرك أو تهز المقلاة الهوائية أثناء الاستخدام.
- لا تدخل أي أشياء غريبة في مفتاح الأمان لتجنب التعرض لأي خطر.
- عند وضع المقلاة الهوائية في خزانة المطبخ وما إلى ذلك، يرجى التأكد من تهويتها بصورة جيدة.
- يرجى التأكد من فصل المقلاة الهوائية من التيار الكهربائي قبل تنظيفها أو صيانتها.
- تأكد أن أجزاء السيلكون لـ المقلاة الهوائية لا تلامس الإيثانول أو المحاليل التي تحتوي على نسبة أكثر من 50% كحول.

تنبيه: أسطح ساخنة.

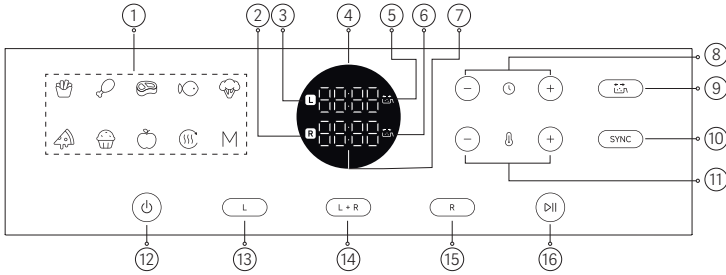


نظرة عامة حول المنتج



ملاحظة: مطاط السيلكون المستخدم في طبق القلي مصنوع من مواد غير ضارة بالطعام مقاومة لدرجة الحرارة العالية لمنع تسبب حواف طبق القلي بخدش طلاء السلة وتحسين ثبات طبق القلي. لا تتم بإزالة مطاط السيلكون من طبق القلي.

شاشة التحكم



1. زر الوصفة
2. مؤشر السلة اليمنى
3. مؤشر السلة اليسرى
4. شاشة عرض الوقت ودرجة الحرارة للسلة اليسرى
5. مؤشر تذكير تقليب الطعام للسلة اليسرى
6. مؤشر تذكير تقليب الطعام للسلة اليمنى
7. عرض الوقت ودرجة الحرارة للسلة اليمنى
8. أزرار ضبط الوقت
9. زر تذكير تقليب الطعام
10. SYNC
11. أزرار ضبط درجة الحرارة
12. زر الاستعداد
13. زر السلة اليسرى (اضغط مع الاستمرار لمدة 2 من الثواني لإلغاء إعداد السلة اليسرى)
14. زر السلة اليمنى (اضغط مع الاستمرار لمدة 2 من الثواني لإلغاء إعداد السلة المزدوجة)
15. زر السلة اليمنى (اضغط مع الاستمرار لمدة 2 من الثواني لإلغاء إعداد السلة اليمنى)
16. زر البدء / الإيقاف (اضغط مع الاستمرار لمدة 2 من الثواني لإلغاء الطهي)

تعليمات التشغيل

التشغيل

بعد التشغيل، تضيء شاشة عرض المقلدة الهوائية لمدة ثانية واحدة، ثم تدخل وضع إيقاف التشغيل. اضغط على زر الاستعداد للدخول إلى الحالة الأولية.

ملاحظة: قد تنبعث رائحة طفيفة من المقلدة الهوائية عند استخدامها لأول مرة. يُنصح بتشغيل المقلدة الهوائية بسلة فارغة على درجة الحرارة القصوى (230 درجة مئوية) لمدة خمس دقائق لإزالة الرائحة. قد تنبعث كمية صغيرة من الدخان الأبيض أو رائحة خلال تشغيل المقلدة الهوائية والسلة فارغة، وهذا أمر طبيعي.

وضع إيقاف التشغيل

ستدخل المقلدة الهوائية في وضع إيقاف التشغيل وستنطفئ الشاشة إذا لم يكن هناك أي عملية لمدة عشر دقائق في وضع عدم الطهي. بالضغط على زر الاستعداد في أي وضع يمكن الدخول إلى وضع إيقاف التشغيل يدويًا.

قبل الاستخدام

يمكن تبديل المكونات حسب الذوق قبل الطهي.

ملاحظة: لا تقم بطهي أطعمة تحتوي على هيدروكسيد الصوديوم ، مثل الكعك المملح، لتجنب إتلاف طلاء المقلاة الهوائية.

بدء الطهي

1. ضع المقلاة الهوائية على سطح ثابت ومستوى وتأكد من وجود دوران للهواء حول المقلاة الهوائية.
2. ضع طبق القلي في أسفل المقلاة الهوائية وضع الطعام المحضر في الطبق. فيما يتعلق بكميات المكونات، ارجع إلى الكميات الموصى بها للمكونات في الوصفات.
- ملاحظة: الحشو الزائد للمقلاة الهوائية بالمكونات قد يتداخل مع تدفق الهواء الساخن داخلها، والذي يمكن أن يمنع تسخين الطعام بشكل متماثل. ربما يكون من الضروري تعديل كميات المكونات ووقت الطهي لتحقيق تأثير الطهي المثالي.
3. أدخل السلة بالكامل في المقلاة الهوائية.
4. الشواية مناسبة للسلة اليمنى. يمكن وضع طبقة إضافية من المكونات باستخدام الشواية بعد وضع المكونات على طبق القلي. يمكن طهي نفس المكونات على المستويين العلوي والسفلي معاً، أو يمكن طهي مكونات مختلفة على كل مستوى. فيما يتعلق بطرق الطهي للمكونات المختلفة، قم بمسح مملق رمز الاستجابة السريعة (QR) الموجود على هيكل المقلاة الهوائية لعرض الوصفات على السحابة.

اختيار سلة للطهي

1. اضغط على زر الوصفة للدخول إلى وضع ضبط الطهي الافتراضي للسلة اليسرى.
2. اضغط على زر السلة اليسرى للدخول مباشرة إلى وضع ضبط الطهي للسلة اليسرى، واضغط على زر السلة اليمنى للدخول مباشرة إلى وضع ضبط الطهي للسلة اليمنى.
3. اضغط على زر الوصفة لتحديد الوصفة المطلوبة بعد اختيار السلة.
4. تعرض شاشة العرض وقت الطهي الافتراضي بعد اختيار السلة. اضغط على زر "+" أو "-" الخاص بالوقت لضبط وقت الطهي، واضغط على زر "+" أو "-" الخاص بدرجة الحرارة لضبط درجة حرارة الطهي. يمكن ضبط الوقت ودرجة الحرارة أثناء عملية الطهي دون توقف. بعد الضبط، يستمر الطهي مباشرة وفقاً للمعلومات الجديدة.
5. لا يمكن تغيير الوصفة بعد بدء الطهي. لتغيير الوصفة، اضغط مع الاستمرار على زر البدء/الإيقاف لإلغاء عملية الطهي ثم الاختيار مرة أخرى.
6. بعد إيقاف الطهي مؤقتاً، ستخرج المقلاة الهوائية من وضع الطهي وتعود إلى الوضع الأولي في حالة عدم تنفيذ أي عملية في غضون عشر دقائق، أو إذا تم الضغط مع الاستمرار على زر البدء/الإيقاف.
7. عندما يتم سحب سلة المقلاة الهوائية أثناء عملية الطهي، ستتوقف عملية الطهي مؤقتاً ويمكن أن تستمر تلقائياً إذا تمت إعادة السلة إلى داخل المقلاة الهوائية في غضون عشر دقائق. ستخرج المقلاة الهوائية وتعود إلى الوضع الأولي في حالة عدم إعادة السلة إلى داخل المقلاة الهوائية خلال عشر دقائق، أو إذا تم الضغط مع الاستمرار على زر البدء/الإيقاف.

اختيار السلتين للطهي

1. سلتين لطهي وصفات مختلفة
- ① قم بتحديد السلة واضبط معلومات الطهي أولاً، ثم حدد سلة أخرى واضبط المعلومات، واضغط على زر البدء/الإيقاف لبدء الطهي سوية.
- ② بعد ضبط معلومات الطهي للسلتين، اضغط على زر "SYNC"، وستبدأ السلة التي تحتاج إلى وقت طهي أطول بالطهي أولاً، وستنضم السلة قيد الانتظار وتبدأ الطهي عندما تصل إلى وقت الطهي المحدد له. تستمر السلتين إلى نهاية عملية الطهي في آن واحد تقريباً.
- ③ عند الطهي باستخدام الوظيفة التي تسمح لكلا السلتين بالانتهاء من الطهي في نفس الوقت، اضغط على زر SYNC لتعطيلها.
- ④ عند إلغاء عملية الطهي للسلة النشطة، ستبدأ السلة قيد الانتظار بعملية الطهي.
- ملاحظة: يمكن تمكين وظيفة SYNC خلال دقيقة واحدة بعد بدء عملية الطهي. إذا كانت كلتا السلتين في فعلياً في عملية الطهي، يجب إيقاف سلة واحدة مؤقتاً قبل تمكين من تمكين وظيفة SYNC.
2. سلتين لطهي نفس الوصفة
- اضغط على زر "L+R" للدخول إلى وضع ضبط الطهي للسلتين. اضغط على زر الوصفة لاختيار الوصفة المطلوبة، أو اضغط على أزرار ضبط الوقت "+" أو "-" وأزرار ضبط درجة الحرارة "+" أو "-" لتخصيص المعلومات المطلوبة. بعد اكتمال الإعدادات والضغط على زر البدء/الإيقاف، ستبدأ كلتا السلتين بالطهي وفقاً لنفس معلومات الوصفة.
3. عند سحب إحدى السلتين أثناء الطهي، تدخل كلتا السلتين في وضع الإيقاف المؤقت للطهي:
- إذا تم وضع كلتا السلتين مرة أخرى في المقلاة الهوائية في غضون عشر دقائق، ستستأنف السلة التي بدأت الطهي عملية الطهي، بينما تستمر السلة قيد الانتظار في الانتظار.
- إذا تم وضع كلتا السلتين مرة أخرى في المقلاة الهوائية بعد 10 دقائق وضمن 20 دقيقة، ستخرج السلة التي بدأت الطهي من عملية الطهي، بينما ستبدأ السلة قيد الانتظار بالطهي.
- إذا لم يتم وضع كلتا السلتين مرة أخرى في المقلاة الهوائية بعد 20 دقيقة، ستخرج السلة التي بدأت الطهي من عملية الطهي، وستخرج السلة قيد الانتظار من وضع الانتظار، وستعود كلتا السلتين إلى الوضع الأولي.
- تنبيهات:
- عند اكتمال الطهي، تكون السلة ساخنة للغاية، لذلك لا تلمسها لتجنب التعرض للحرق.
- أثناء الطهي في سلتين، لا تترك الطهي على درجات حرارة منخفضة مثل التخمير يعمل في نفس الوقت مع الوصفات ذات درجات الحرارة المرتفعة، وإلا سيتأثر تأثير الطهي.

نطاق ضبط الوقت ودرجة الحرارة

- نطاق الوقت القابل للتعديل: 0-8 ساعات.
- عندما تكون درجة حرارة الطهي بين 80 درجة مئوية و230 درجة مئوية، يصل وقت الطهي القابل للتعديل إلى ساعة 1؛ عندما

- تكون درجة حرارة الطهي أقل من 80 درجة مئوية، يصل وقت الطهي القابل للتعديل إلى 8 ساعات.
- عندما يكون الوقت المضبوط أقل من 60 دقيقة، فإن الضغط مع الاستمرار على أزرار ضبط الوقت سيؤدي لزيادة أو تقليل الوقت بمقدار 10 دقائق، والضغط مرة واحدة سيؤدي لزيادة أو تقليل الوقت بمقدار دقيقة 1. عندما يكون الوقت المضبوط 60 دقيقة أو أكثر، فإن الضغط مع الاستمرار على أزرار ضبط الوقت سيؤدي لزيادة أو تقليل الوقت بمقدار 30 دقيقة، والضغط مرة واحدة سيؤدي لزيادة أو تقليل الوقت بمقدار دقيقة 1.
- يمكن ضبط درجة الحرارة بين 40 درجة مئوية و230 درجة مئوية.
- عندما يكون وقت الطهي ساعة 1 أو أقل، تكون درجة حرارة الطهي القابلة للتعديل بين 40 درجة مئوية و230 درجة مئوية؛ عندما يكون وقت الطهي بين ساعة 1 و8 ساعات، تصل درجة حرارة الطهي القابلة للتعديل إلى 80 درجة مئوية.
- سيؤدي الضغط مع الاستمرار على أزرار ضبط درجة الحرارة إلى زيادة أو تقليل درجة الحرارة بمقدار 10 درجة مئوية، بينما الضغط لمرة واحدة سيؤدي إلى زيادة أو تقليل درجة الحرارة بمقدار 5 درجة مئوية.

تشغيل/ إيقاف تشغيل تذكير قلب الطعام

- قبل الطهي، يمكن تشغيل/ إيقاف تشغيل تذكير قلب الطعام بالضغط على زر تذكير قلب الطعام.
- يتم تشغيل تذكير قلب الطعام في الضبط الافتراضي للبطاطس المقلية، لأفخاذ الدجاج وشرائح اللحم والخضروات، ويمكن إيقاف تشغيله بالضغط على زر تذكير قلب الطعام.
- يتم إيقاف تشغيل تذكير قلب الطعام في الضبط الافتراضي لوضع DIY، والسلم المشوي وإعادة التسخين، ويمكن تشغيله بالضغط على زر تذكير قلب الطعام، لا يمكن تشغيل تذكير قلب الطعام إذا كان وقت الطهي أقل من 8 دقائق.
- تذكير قلب الطعام غير مدعوم للبيتزا والنيك والفواكه المجففة.
- يمكن تمكين أو تعطيل تذكير قلب الطعام أثناء الطهي، إلا أنه لا يمكن تمكينه إذا كان وقت الطهي المتبقي للوصفة أقل من أو يساوي الفترة الزمنية لتذكير قلب الطعام الخاص بها.
- عندما يحين وقت قلب الطعام، سيومض مؤشر تذكير قلب الطعام، وسيصدر الجرس صوت تنبيه مرتين، ثلاث مرات على التوالي. يستمر الطهي دون توقف. عندما تقوم بإخراج السلة وتقلب الطعام، سينطفئ مؤشر تذكير قلب الطعام. (إذا بقي المؤشر مضاء، سيكرر تذكير قلب الطعام).

توصيات الطهي

المكونات (المذاقة)	منطقة الطهي	الكميات الموصى بها للمكونات	درجة الحرارة	الوقت المرجعي	تكرار تذكير قلب الطعام
البطاطس المقلية المجمدة 1/4"	السلة اليسرى	350-300 غم	200 درجة مئوية	23-21 دقيقة	كل 12 دقيقة
	السلة اليمنى	650-600 غم			
أفخاذ دجاج	السلة اليسرى	4-3 قطع	200 درجة مئوية	25-23 دقيقة	كل 13 دقيقة
	السلة اليمنى	6-5 قطع			
شرائح اللحم	السلة اليسرى	قطعة 1 (حوالي 150-200 غم)	200 درجة مئوية	15-13 دقيقة	كل 8 دقيقة
	السلة اليمنى	2 قطع (حوالي 300-500 غم)			
السلم	السلة اليسرى	200-150 غم	180 درجة مئوية	16-14 دقيقة	كل 8 دقيقة
	السلة اليمنى	400-300 غم			
الخضروات	السلة اليسرى	200-150 غم	190 درجة مئوية	9-7 دقائق	كل 4 دقيقة
	السلة اليمنى	400-300 غم			
بيتزا	السلة اليسرى	100 غم	160 درجة مئوية	16-14 دقيقة	/
	السلة اليمنى	7" (حوالي 200 غم)			
الكعك المنزلي الصنع	السلة اليسرى	4 (حوالي 35-50 غم للوحدة)	160 درجة مئوية	20-18 دقيقة	/
	السلة اليمنى	9 (حوالي 35-50 غم للوحدة)			
الفواكه المجففة	السلة اليسرى	40-30 غم	40 درجة مئوية	5 ساعات	/
	السلة اليمنى	70-50 غم			

ملاحظات:

- إذا كان اللحم المراد طهوه مجمدًا، يوصى بإذابته تمامًا قبل الطهي.
- نظرًا لوجود تدفق الهواء عالي السرعة داخل السلة أثناء الطهي، فإن الحشو الزائد للمقلدة الهوائية بالمكونات قد يتداخل مع تدفق الهواء الساخن داخلها، والذي يمكن أن يمنع تسخين الطعام بشكل متماثل. إذا زاد وزن البطاطس المقلية عن 500 غم، يجب قلبها في منتصف الوقت وينبغي ضبط درجة حرارة الطهي وفقًا للوضع الفعلي لتحقيق التأثير المثالي للطهي. إذا كانت المكونات خفيفة جدًا، فقد تطفو أو تدور، لذلك لا ينصح بوضع مكونات خفيفة جدًا.

رسائل الخطأ

في حالة اكتشاف المقلاة الهوائية لخلل أو شذوذ، ستعرض الشاشة رمز الخطأ E1 أو E2، مصحوبًا بثلاثة إشارات صوتية تشير إلى وجود خلل. بعد ذلك ستوقف المقلاة الهوائية عن العمل. لحل هذه المشكلة، يرجى الرجوع إلى قسم استكشاف الأخطاء وإصلاحها في الدليل.

ملاحظة:

إزالة اللطخات الملتصقة بالجزء الداخلي من المقلاة الهوائية، استخدم كمية ملائمة من المنظف المخفف في ماء ساخن على سطحها واتركه راكدًا لمدة عشر دقائق تقريبًا، ثم استخدم اسفنجة ناعمة مبللة بالماء لمسح بقايا المنظف. يمكن تنظيف طبق القلي في غسالة الأطباق؛ يمكن غسل السلة في الماء، ويمكن تنظيفها في غسالة الأطباق أيضًا؛ إلا أنه لا يمكن غسل الهيكل الرئيسي للمقلاة الهوائية بالماء ولا تنظيفها في غسالة الأطباق.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة	السبب المحتمل	الحلول
المقلاة الهوائية لا تعمل.	المقلاة الهوائية غير موصولة بمصدر للطاقة.	قم بتوصيل سلك الطاقة بمأخذ كهربائي مؤرض.
	لم يتم دفع السلة في مكانها.	اسحب السلة للخارج وادفعها مجددًا في مكانها.
تعرض شاشة العرض E1.	هناك دائرة مفصولة في المستشعر.	تواصل مع فريق خدمة ما بعد البيع.
تعرض شاشة العرض E2.	هناك ماس كهربائي في المستشعر.	تواصل مع فريق خدمة ما بعد البيع.
	نصلة المروحة عالقة.	تواصل مع فريق خدمة ما بعد البيع.
المروحة لا تدور.	المحرك تالف أو هناك دائرة مفصولة في مكونات أخرى.	تواصل مع فريق خدمة ما بعد البيع.
دخان أبيض يخرج.	طهي مكونات دهنية.	عندما تطهوا مكونات تحتوي على دهون كثيرة، سيكون هناك الكثير من الدخان وهذا طبيعي.
	لا يزال هناك بقايا دهون في المقلاة الهوائية من برنامج الطهي السابق.	تأكد من تنظيف المقلاة الهوائية بعد كل برنامج طهي.
لا يمكنني إدخال السلة في المقلاة الهوائية بسلاسة.	هناك الكثير من المكونات في السلة.	لا يمكن أن تتجاوز المكونات في السلة علامة الحد الأقصى.
	لم يتم إدخال السلة بصورة صحيحة.	أدخل السلة بصورة صحيحة.

ملاحظات الصيانة

يُسمح فقط للموظفين المدربين تدريباً مهنيًا، والمعتمدين لإصلاح المقلاة الهوائية، بإصلاح المقلاة الهوائية. ولا ينبغي لغيرهم إصلاح المقلاة الهوائية دون إذن لتجنب وقوع أي عواقب خطيرة. إذا واجهت أي مشاكل في المقلاة الهوائية، يرجى الرجوع إلى قسم استكشاف الأخطاء وإصلاحها قبل الاتصال بفريق خدمة ما بعد البيع. في حال استمرت المشكلة، يرجى فصل سلك الطاقة لفصلها من الطاقة والاتصال بفريق خدمة ما بعد البيع.

التدابير الوقائية للتنظيف

- بعد استخدام المقلاة الهوائية، يرجى فصل قابس الطاقة في الوقت المناسب. لا تضع المقلاة الهوائية بالقرب من مصدر للنار ولا تغمرها في الماء. لا تضع قابس الطاقة مباشرة على المقلاة الهوائية لتفادي خدش القابس لسطحها.
- لا تقم بتنظيف أو صيانة المقلاة الهوائية إلا بعد أن تبرد.
- لا تستخدم مواد تنظيف أو منظفات مسببة للتآكل أو كاشطة.
- ملاحظة: التنظيف والصيانة الدورية لـ المقلاة الهوائية من شأنه أن يساعد في تمديد عمر خدمتها.

التنظيف والصيانة

قم بفصل سلك الطاقة قبل تنظيف وصيانة المقلاة الهوائية، وانتظر حتى تبرد إلى درجة حرارة آمنة قبل المتابعة. يرجى إخراج السلة من المقلاة الهوائية عند تنظيف المقلاة الهوائية.

- سطح المقلاة الهوائية: يمكن مسح سطح المقلاة الهوائية بقطعة قماش جافة وناعمة أو إسفنج مرطبة بمنظف محايد.
- التجويف: لإزالة اللطخات من الجزء الداخلي المقلاة الهوائية، استخدم كمية ملائمة من المنظف المخفف في ماء ساخن على سطحها واتركه راکداً لمدة 10 دقائق على السطح، ثم استخدم إسفنج ناعمة ممبللة بالماء لمسح بقايا المنظف.
- السلة: نظف المقلاة الهوائية بعد كل استخدام. السلة الخاصة بالمقلاة الهوائية مطلية، لذلك لا تستخدم الخريس أو مواد تنظيف كاشطة أخرى لتنظيفها لأن ذلك ربما يتلف الطلاء.
- طبق القلي والشواية: استخدم قطعة قماش قطنية ناعمة أو إسفنج ممبللة بمنظف محايد لمسحها وتنظيفها، ثم بللها بالماء لمسح بقايا المنظف.

ملاحظة: يمكن فصل طبق القلي والشواية ووضعها في غسالة الأطباق لتنظيفها؛ يمكن غسل السلة في الماء أو تنظيفها في غسالة الأطباق؛ ولكن لا يمكن غسل المقلاة الهوائية بالماء ولا تنظيفها في غسالة الأطباق.

المواصفات

الاسم: فرن (المقلاة الهوائية)	السعة: 10 لتر	اللون: أسود
الطران: MAF-D1001	التردد المقدر: 50-60 هرتز	الوزن الصافي: 9.3 كلغم
القدرة المقدر: 2700 واط	الجهد المقدر: 220-240 فولت~	الوزن الإجمالي: 11.0 كلغم
أبعاد العلبة: 480 × 450 × 344 ملم		

استهلاك الطاقة
وضع إيقاف التشغيل: ≥ 0.5 واط
الوقت اللازم لدخول الحالة
وضع إيقاف التشغيل: ≥ 20 د

بموجب هذا، تعلن شركة Xiaomi Communications Co., Ltd. أن نوع جهاز الراديو فرن (المقلاة الهوائية) MAF-D1001 يتوافق مع التوجيه 2014/53/EU. النص الكامل لإعلان مطابقة الاتحاد الأوروبي متاح على عنوان الإنترنت التالي:
<https://www.mi.com/global/service/support/declaration.html>



جميع المنتجات التي تحمل هذا الرمز هي نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE) وفقاً للتوجيه 2012/19/EU التي لا ينبغي أن تختلط بالنفايات المنزلية التي لم يتم فرزها. وبدلاً من ذلك، يجب حماية صحة الإنسان والبيئة بتسليم معدات النفايات إلى نقطة تجميع مخصصة معينة من قبل الحكومة أو السلطات المحلية لإعادة تدوير نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية. سيساعد التخلص الصحيح وإعادة التدوير على منع النتائج السلبية المحتملة على البيئة وصحة الإنسان. يرجى الاتصال بشركة التركيب أو السلطات المحلية للحصول على مزيد من المعلومات حول الموقع بالإضافة إلى شروط وأحكام نقاط التجميع هذه.



الجهة المصنعة: Xiaomi Communications Co., Ltd.
العنوان: China, 100085, Beijing, Haidian District, 33 Xi'erqi Middle Road, Building 6, 9th Floor, #019
لمزيد من المعلومات، الرجاء الانتقال إلى موقع www.mi.com

إصدار دليل المستخدم: الإصدار 1.0

Уважно прочитайте цю інструкцію й збережіть її для подальшого використання.

Цей продукт призначений лише для домашнього використання.

Ілюстрації виробу, приладдя та користувацького інтерфейсу, наведені в цьому посібнику користувача, призначено виключно для довідки. Фактичний виріб і його функції можуть відрізнятися через подальше вдосконалення.

Інструкції з безпеки

Для забезпечення вашої безпеки та мінімізації ризику отримання травм або пошкодження майна, будь ласка, дотримуйтеся наведених нижче правил безпеки.

- Приладом можуть користуватися діти віком від 8 років і старше й особи зі зниженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями або без досвіду та знань під наглядом чи згідно з інструкцією щодо безпечного використання приладу за умови, що вони усвідомлюють пов'язані з цим небезпеки. Діти не повинні гратися з приладом. Діти молодше 8 років не повинні виконувати очищення та користувацьке технічне обслуговування без нагляду дорослих.
- Будь ласка, зберігайте фритюрницю та шнур живлення в недоступному для дітей віком до 8 років місці.
- Якщо шнур живлення пошкоджено або зламано, його мають замінити фахівці виробника, відділ післяпродажного обслуговування чи відділи з аналогічними функціями, щоб уникнути загрози безпеці.
- Не дозволяйте людям з обмеженими фізичними, сенсорними або інтелектуальними здібностями, а також тим, хто не має необхідного досвіду або здорового глузду, використовувати цей продукт без нагляду або керівництва.
- Щоб уникнути пожежі або ураження електричним струмом, не використовуйте інші джерела живлення, окрім 220–240 В.
- Не використовуйте подовжувач для підключення шнура живлення. Будь ласка, підключіть вилку шнура живлення до настінної розетки.
- Не перекривайте вхідні та вихідні отвори фритюрниці, а також вентиляційні отвори для відведення тепла під час використання, щоб уникнути порушення нормального відведення тепла.
- Не використовуйте деревне вугілля або інші подібні джерела палива для нагрівання кошика та фритюрної плити.

- Не вмикайте та не вимикайте шнур живлення мокрими руками, щоб уникнути ризику ураження електричним струмом.
- Не використовуйте шнур живлення з ослабленим з'єднанням або поганим контактом.
- Не допускайте, щоб шнур живлення проходив через гострі предмети, щоб уникнути пошкодження шнура живлення.
- Не використовуйте фритюрницю для зберігання будь-яких предметів, особливо легкозаймистих, вибухонебезпечних або корозійних.
- Надмірно не перетискайте, не згинайте, не перекручуйте і не кладіть важкі предмети на шнур живлення, щоб не оголити і не зламати його жилу.
- Фритюрницю не можна використовувати за допомогою зовнішнього таймера або окремого пульта дистанційного керування.
- Використовуйте лише заземлену електричну розетку з номінальною силою струму 16 А, щоб уникнути ризику пожежі та інших потенційних небезпек.
- негайно припиніть використовувати фритюрницю та вимкніть її від джерела живлення, якщо вона не працює належним чином або має несправності.
- Фритюрницю не можна запустити без встановленого кошика.
- Не підпускайте дітей до фритюрниці під час або відразу після використання, щоб уникнути їхніх опіків.
- Не дозволяйте дітям наближатися до клейкої обгортки та упаковки або гратися з нею, щоб уникнути нещасних випадків, пов'язаних з удушенням.
- Не торкайтеся кошика безпосередньо руками під час або відразу після використання, щоб уникнути опіків.
- Не використовуйте пластиковий посуд або звичайні паперові обгорткові матеріали для загортання продуктів під час приготування їжі.
- Не кидайте фритюрницю та не вдаряйте її об тверді предмети, щоб уникнути пошкодження або несправності.
- Не вставляйте шпильки, дроти або інші предмети в отвори фритюрниці, щоб уникнути ураження електричним струмом або травм.
- Не використовуйте аксесуари, не рекомендовані виробником.
- Нормальний робочий діапазон висоти над рівнем моря

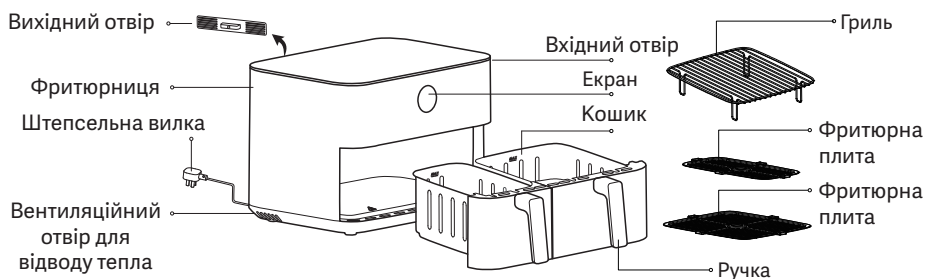
цього продукту становить 0–2000 метрів.

- Під час використання тримайте відстань 30 см або більше між вихідним отвором та іншими пристроями.
- Будь ласка, переконайтеся, що електрична розетка, до якої підключено фритюрницю, добре заземлена, щоб уникнути ураження електричним струмом або інших загроз безпеці.
- Щоб уникнути пошкодження продукту або нещасних випадків, його слід використовувати на рівній, термостійкій поверхні.
- Не рухайте та не струшуйте фритюрницю під час використання.
- Не вставляйте жодних сторонніх предметів у запобіжний вимикач, щоб уникнути небезпеки.
- Розміщуючи фритюрницю в кухонній шафі тощо, переконайтеся, що вона добре провітрюється.
- Перед чищенням або ремонтом фритюрниці обов'язково вимкніть її з мережі.
- Переконайтеся, що силіконові частини фритюрниці не контактують з етанолом або розчинами, що містять більше 50% спирту.



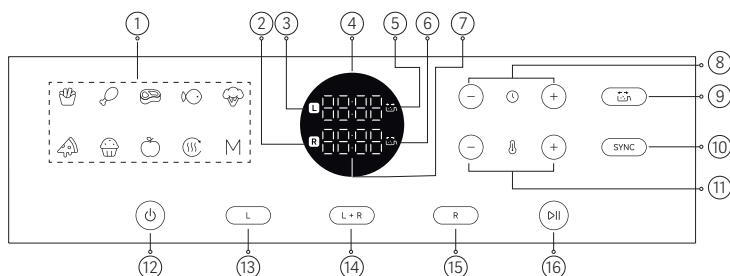
ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: гарячі поверхні.

Опис продукту



Примітка: силіконова гума на фритюрній плиті виготовлена з харчових матеріалів, стійких до високих температур, щоб краї фритюрної плити не дряпали покриття кошика і покращували стійкість фритюрної плити. Не знімайте силіконову гуму з фритюрної плити.

Екран керування



1. Кнопка рецептів
2. Індикатор правого кошика
3. Індикатор лівого кошика
4. Відображення часу та температури для лівого кошика
5. Індикатор нагадування про перегорання продуктів у лівому кошику
6. Індикатор нагадування про перегорання продуктів у правому кошику
7. Відображення часу та температури для правого кошика
8. Кнопки регулювання часу
9. Кнопка SYNC

11. Кнопки регулювання температури
12. Кнопка режиму очікування
13. Кнопка лівого кошика(Натисніть і утримуйте протягом 2 секунд, щоб скасувати налаштування лівого кошика)
14. Кнопка на два кошика(Натисніть і утримуйте протягом 2 секунд, щоб скасувати налаштування у двох кошиках)
15. Кнопка правого кошика(Натисніть і утримуйте протягом 2 секунд, щоб скасувати налаштування правого кошика)
16. Кнопка «Почати/скасувати»(Натисніть і утримуйте протягом 2 секунд, щоб скасувати приготування)

Інструкція з експлуатації

Увімкнення живлення

Після увімкнення живлення екран фритюрниці загоряється на одну секунду, а потім переходить у режим вимкнення. Натисніть кнопку режиму очікування, щоб увійти в початковий статус.

Примітка: під час першого використання фритюрниці може виділяти незначний запах. Рекомендується запустити фритюрницю з порожнім кошиком при максимальній температурі (230 °C) на п'ять хвилин, щоб видалити неприємний запах. Фритюрниця може виділяти невелику кількість білого диму або неприємного запаху під час роботи з порожнім кошиком, що є нормальним явищем.

Режим вимкнення

Фритюрниця перейде в режим вимкнення, а екран вимкнеться, якщо протягом десяти хвилин у режимі без приготування їжі не буде виконано жодної операції приготування. Натискання кнопки режиму очікування в будь-якому режимі дозволяє перейти в режим вимкнення вручну.

Приготування

Перед використанням

Перед приготуванням інгредієнти можна замаринувати за смаком.

Примітка: не готуйте продукти, що містять гідроксид натрію, наприклад булочки з кренделями, щоб не пошкодити покриття фритюрниці.

Початок приготування

1. Поставте фритюрницю на стійку, рівну поверхню і забезпечте циркуляцію повітря навколо фритюрниці.
2. Помістіть фритюрну плиту на дно фритюрниці і викладіть на плиту підготовлені продукти. Щодо кількості інгредієнтів, дивись рекомендовану кількість інгредієнтів у рецептах. Примітка: перенаповнення фритюрниці інгредієнтами може перешкодити потоку гарячого повітря всередині неї, що може перешкодити рівномірному нагріванню продуктів. Для досягнення ідеального ефекту приготування може знадобитися відрегулювати кількість інгредієнтів і час приготування.
3. Повністю вставте кошик у фритюрницю.
4. Гриль підходить для правого кошика. Після того, як інгредієнти будуть викладені на фритюрну плиту, на гриль можна покласти додатковий шар інгредієнтів. Один і той самий інгредієнт можна готувати як на верхньому, так і на нижньому рівнях, або ж на кожному

рівні можна готувати різні інгредієнти. Щоб дізнатися способи приготування різних інгредієнтів, відскануйте наклейку з QR-кодом на корпусі фритюрниці, щоб переглянути хмарні рецепти.

Вибір кошика для приготування їжі

1. Натисніть кнопку рецепта, щоб увійти в режим налаштування приготування за замовчуванням для лівого кошика.
2. Натисніть кнопку лівого кошика, щоб безпосередньо увійти в режим налаштування приготування для лівого кошика, і кнопку правого кошика, щоб безпосередньо увійти в режим налаштування приготування для правого кошика.
3. Натисніть кнопку рецепта, щоб вибрати потрібний рецепт після того, як вибрано кошик.
4. Після вибору кошика на екрані відображається час приготування за замовчуванням. Натисніть кнопку часу «+» або «-», щоб відрегулювати час приготування, і кнопку температури «+» або «-», щоб відрегулювати температуру приготування. Час і температуру можна регулювати під час приготування, не зупиняючи його. Після регулювання, приготування продовжується безпосередньо відповідно до нових параметрів.
5. Після початку приготування змінити рецепт неможливо. Щоб змінити рецепт, натисніть і утримуйте кнопку «Почати/скасувати», щоб скасувати приготування, а потім знову виберіть її.
6. Після призупинення приготування фритюрниця вийде з режиму приготування і повернеться до початкового режиму, якщо протягом десяти хвилин не буде виконано жодної операції або якщо буде натиснута і утримуватися кнопка «Почати/скасувати».
7. Якщо під час приготування витягнути кошик з фритюрниці, приготування буде призупинено і може продовжитися автоматично, якщо кошик буде знову встановлений у фритюрницю протягом десяти хвилин. Фритюрниця вимкнеться і повернеться до початкового режиму, якщо кошик не буде знову встановлений у фритюрницю протягом десяти хвилин або якщо буде натиснута і утримуватися кнопка «Почати/скасувати».

Вибір двох кошиків для приготування їжі

1. Два кошики для приготування за різними рецептами

- ① Спочатку виберіть кошик і встановіть параметри приготування, потім виберіть інший кошик і встановіть параметри, а потім натисніть кнопку «Почати/скасувати», щоб почати готувати разом.
- ② Після встановлення параметрів приготування для двох кошиків, натисніть кнопку SYNC, і кошик з більшим часом приготування почне готуватись першим, а очікуючий кошик приєднається до нього і почне готуватись, коли досягне його часу приготування. Обидва кошики приблизно закінчать приготування одночасно.
- ③ Під час приготування за допомогою функції, яка дозволяє обом кошикам закінчувати приготування одночасно, натисніть кнопку SYNC, щоб вимкнути її.
- ④ Коли приготування в активному кошику буде скасовано, приготування почнеться в кошику, що очікує.

Примітка: функцію SYNC можна увімкнути протягом однієї хвилини після початку готування. Якщо обидва кошики вже готуються, перед тим, як увімкнути функцію SYNC, необхідно призупинити роботу одного кошика.

2. Два кошики для приготування за однаковим рецептом

Натисніть кнопку «L+R», щоб увійти в режим налаштування приготування для двох кошиків.

Натисніть кнопку рецепта, щоб вибрати потрібний рецепт, або натисніть кнопки регулювання часу «+» або «-» і кнопки регулювання температури «+» або «-», щоб налаштувати необхідні параметри. Після завершення налаштувань і натискання кнопки «Почати/скасувати» обидва кошики почнуть приготування відповідно до однакових параметрів рецепта.

3. Якщо під час приготування витягнути кошик, обидва кошики переходять у режим призупинення приготування:

- Якщо обидва кошики помістити назад у фритюрницю протягом десяти хвилин, то кошик, який почав приготування, відновить приготування, а кошик, що очікує, продовжить очікування.
- Якщо обидва кошики помістити назад у фритюрницю через 10 хвилин і протягом 20 хвилин, кошик, який почав приготування, завершить приготування, а кошик, що очікує, почне приготування.
- Якщо обидва кошики не помістити назад у фритюрницю через 20 хвилин, кошик, який почав приготування, завершить приготування, а кошик, що очікує, вийде з режиму очікування, і обидва кошики повернуться до початкового режиму.

Застереження:

- Після завершення приготування кошик дуже гарячий, тому не торкайтеся його, щоб не обпектися.
- Під час приготування в двох кошиках не дозволяйте низькотемпературним процесам, таким як ферментація, працювати одночасно з високотемпературними рецептами, інакше це вплине на ефект приготування.

Діапазон регулювання часу та температури

- Регульований діапазон часу: 0–8 годин.
- При температурі приготування від 80 °C до 230 °C час приготування можна регулювати до 1 години; при температурі приготування нижче 80 °C час приготування можна регулювати до 8 годин.
- Якщо встановлений час менше 60 хвилин, натискання та утримання кнопок регулювання часу збільшить або зменшить час на 10 хвилин, а одноразове натискання збільшить або зменшить час на 1 хвилину. Якщо встановлений час 60 хвилин або більше, натискання та утримання кнопок регулювання часу збільшить або зменшить час на 30 хвилин, а одноразове натискання збільшить або зменшить час на 1 хвилину.
- Температуру можна регулювати в діапазоні від 40 °C до 230 °C.
- Якщо час приготування становить 1 годину або менше, регульована температура приготування знаходиться в діапазоні від 40 °C до 230 °C; якщо час приготування становить від 1 години до 8 годин, регульована температура приготування становить до 80 °C.
- Натискання та утримання кнопок регулювання температури збільшить або зменшить температуру на 10 °C, а одноразове натискання збільшить або зменшить температуру на 5 °C.

Увімкнення/вимкнення нагадування про перегортання продуктів

Перед початком приготування нагадування про перегортання продуктів можна увімкнути/вимкнути, натиснувши кнопку нагадування про перегортання продуктів.

- Нагадування про перегортання продуктів за замовчуванням увімкнено для картоплі фрі, курячих гомілок, стейків та овочів, і його можна вимкнути, натиснувши кнопку нагадування про перегортання продуктів.
- Нагадування про перегортання продуктів за замовчуванням вимкнено для режиму «DIY», смаженої риби та розігрівання, його можна увімкнути, натиснувши кнопку нагадування про перегортання продуктів. Нагадування про перегортання продуктів не можна увімкнути, якщо тривалість приготування становить менше 8 хвилин.
- Нагадування про перегортання продуктів не підтримується для піци, пирога та сухофруктів.
- Нагадування про перегортання продуктів можна увімкнути або вимкнути під час готування.

Однак його не можна увімкнути, якщо час, що залишився до завершення приготування рецепта, менший або дорівнює інтервалу перегортання продуктів.

- Коли настане час перегорнути продукти, індикатор нагадування про перегортання продуктів блиматиме, а зумер подасть два сигнали три рази поспіль. Приготування продовжується безперервно. Після того, як ви виймете кошик і перегорнете продукти, індикатор нагадування про перегортання продуктів вимкнеться. (Якщо індикатор залишається увімкненим, нагадування про перегортання продуктів повторюватиметься).

Рекомендації з приготування

Інгредієнти (розморожені)	Зона приготування	Рекомендована кількість інгредієнтів	Температура	Орієнтовний час	Частота нагадування про перегортання продуктів
Заморожена картопля фрі 1/4"	Лівий кошик	300–350 г	200 °C	21–23 хвилини	Кожні 12 хвилин
	Правий кошик	600–650 г			
Курячі гомілки	Лівий кошик	3–4 шматочки	200 °C	23–25 хвилин	Кожні 13 хвилин
	Правий кошик	5–6 шматочків			
Стейк	Лівий кошик	1 шматочок (приблизно 150–200 г)	200 °C	13–15 хвилин	Кожні 8 хвилин
	Правий кошик	2 шматочки (приблизно 300–500 г)			
Риба	Лівий кошик	150–200 г	180 °C	14–16 хвилин	Кожні 8 хвилин
	Правий кошик	300–400 г			
Овочі	Лівий кошик	150–200 г	190 °C	7–9 хвилин	Кожні 4 хвилин
	Правий кошик	300–400 г			
Піца	Лівий кошик	100 г	160 °C	14–16 хвилин	/
	Правий кошик	7" (приблизно 200 г)			
Домашні кекси	Лівий кошик	4 (приблизно по 35–50 г)	160 °C	18–20 хвилин	/
	Правий кошик	9 (приблизно по 35–50 г)			
Сухофрукти	Лівий кошик	30–40 г	40 °C	5 годин	/
	Правий кошик	50–70 г			

Примітки:

- Якщо м'ясо, яке готується, заморожене, рекомендується повністю розморозити його перед приготуванням.
- Оскільки під час приготування в кошику відбувається високошвидкісна конвекція, переповнення фритюрниці інгредієнтами може перешкодити потоку гарячого повітря всередині неї, що може перешкодити рівномірному нагріванню продуктів. Якщо картопля фрі важить більше 500 г, її потрібно перевернути наполовину і відрегулювати температуру приготування відповідно до реальної ситуації, щоб досягти ідеального ефекту приготування. Якщо інгредієнти занадто легкі, вони можуть спливати або обертатися, тому не рекомендується класти занадто легкі інгредієнти.

Повідомлення про помилку

Якщо фритюрниця виявляє несправність або відхилення від норми, на екрані з'являється код несправності E1 або E2, що супроводжується трьома звуковими сигналами, які вказують на несправність. Після цього фритюрниця припинить роботу. Щоб вирішити проблему, зверніться до розділу «Вирішення проблем» у посібнику користувача.

Примітка:

Для видалення плям на внутрішній поверхні фритюрниці нанесіть на неї відповідну кількість розведеного гарячою водою миючого засобу, залиште на десять хвилин, а потім м'якою губкою, змоченою в чистій воді, видаліть залишки миючого засобу. Фритюрну плиту можна мити в посудомийній машині; кошик можна мити у воді, а також мити в посудомийній машині; однак основний корпус фритюрниці не можна мити ні у воді, ні в посудомийній машині.

Вирішення проблем

Проблема	Можлива причина	Рішення
Фритюрниця не працює.	Фритюрниця не підключена до джерела живлення.	Підключіть шнур живлення до заземленої електричної розетки.
	Кошик не встановлено на місце.	Витягніть кошик і вставте його на місце.
На екрані відображається E1.	Датчик має розірваний ланцюг.	Зверніться до служби післяпродажного обслуговування.
На екрані відображається E2.	Датчик має коротке замикання.	Зверніться до служби післяпродажного обслуговування.
Вентилятор не обертається.	Застягла лопать вентилятора.	Зверніться до служби післяпродажного обслуговування.
	Пошкоджено двигун або інші компоненти мають розірваний ланцюг.	Зверніться до служби післяпродажного обслуговування.
Виходить білий дим.	Приготування жирних інгредієнтів.	Коли ви смажите інгредієнти, що містять більше жиру, буде багато диму, що є нормальним явищем.
	У фритюрниці залишаються залишки жиру після попередньої програми приготування.	Переконайтеся, що ви очищаєте фритюрницю після кожної програми приготування.
Не вдається плавно вставити кошик у фритюрницю.	У кошику забагато інгредієнтів.	Інгредієнти в кошику не можуть перевищувати максимальну позначку.
	Неправильно вставлено кошик.	Правильно вставте кошик.

Примітки щодо технічного обслуговування

Ремонт фритюрниці може здійснювати лише професійно підготовлений персонал, який має відповідну кваліфікацію. Інші особи не повинні ремонтувати фритюрницю без дозволу, щоб уникнути серйозних наслідків.

Якщо у вас виникли проблеми з фритюрницею, зверніться до розділу «Вирішення проблем», перш ніж звертатися до служби післяпродажного обслуговування.

Якщо помилка не зникає, від'єднайте шнур живлення від розетки й зверніться до служби післяпродажного обслуговування.

Правила безпеки під час чищення

- Після використання фритюрниці, будь ласка, вчасно виймайте штепсельну вилку з розетки. Не ставте фритюрницю біля джерела вогню і не занурюйте її у воду. Не кладіть штепсельну вилку безпосередньо на фритюрницю, щоб вона не подряпала її поверхню.
 - Чищення та технічне обслуговування слід проводити тільки після того, як фритюрниця охолоне.
 - Не використовуйте жодних корозійних або абразивних матеріалів для чищення або миючих засобів.
- Примітка: регулярне чищення та технічне обслуговування фритюрниці допоможе продовжити термін її служби.

Чищення й технічне обслуговування

- Перед чищенням і технічним обслуговуванням фритюрниці від'єднайте шнур живлення і зачекайте, поки вона охолоне до безпечної температури, перш ніж продовжувати. Під час чищення фритюрниці, будь ласка, вийміть кошик з фритюрниці.
- Поверхня фритюрниці: поверхню фритюрниці можна протирати сухою м'якою ганчіркою або губкою, змоченою нейтральним миючим засобом.
 - Внутрішня поверхня: щоб видалити плями з внутрішньої поверхні фритюрниці, нанесіть на її поверхню відповідну кількість миючого засобу, розведеного в гарячій воді, і залиште приблизно на 10 хвилин, а потім м'якою губкою, змоченою у воді, витріть залишки миючого засобу.
 - Кошик: очищайте фритюрницю після кожного використання. Кошик фритюрниці має покриття, тому не використовуйте для чищення сталеву мочалку або інші абразивні чистячі матеріали, оскільки вони можуть пошкодити покриття.
 - Фритюрна плита та гриль: можна використовувати м'яку бавовняну ганчірку або губку, змочену нейтральним миючим засобом, щоб протерти її, а потім змочити водою, щоб витерти залишки миючого засобу.
- Примітка: фритюрну плиту та гриль можна відокремити і покласти в посудомийну машину для чищення; кошик можна мити у воді або чистити в посудомийній машині; однак фритюрницю не можна ні мити у воді, ні чистити в посудомийній машині.

Характеристики

Назва: Піч (фритюрниця)	Об'єм: 10 л	Колір: чорний
Модель: MAF-D1001	Номінальна частота: 50–60 Гц	Вага нетто: 9,3 кг
Номінальна потужність: 2700 Вт	Номінальна напруга: 220–240 В~	Вага брутто: 11,0 кг
Розміри упаковки: 480 × 450 × 344 мм		

Споживання енергії
Режим вимкнення: ≤ 0,5 Вт
Час до виконання умови
Режим вимкнення: ≤ 20 хв

 Цим компанія Сяомі Коммунікейшнс Ко., Лтд. заявляє, що радіобладнання типу піч (фритюрниця) MAF-D1001 відповідає Директиві 2014/53/EU. Повний текст заяви для ЄС про відповідність наведено в Інтернеті за такою адресою: <https://www.mi.com/global/service/support/declaration.html>

 Усі продукти, позначені цим символом, вважаються відходами електричного та електронного обладнання (WEEE) відповідно до директиви 2012/19/EU, які слід утилізувати окремо від несортованих побутових відходів. Щоб захистити здоров'я людей і навколишнє середовище, потрібно здавати непрацююче обладнання до спеціалізованих пунктів збору, визначених державними або місцевими органами влади, для подальшої переробки. Правильна утилізація та переробка допоможуть запобігти негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я людей. За додатковою інформацією про розташування та умови роботи подібних пунктів збору звертайтеся до компанії, яка виконала встановлення, або до місцевих органів влади.

Виробник: Сяомі Коммунікейшнс Ко., Лтд.
Адреса: #019, 9тх Флоор, Білдінг 6, 33 Сіерці Міддл Родд, Хайдян Дістрікт, Пекін, 100085, Китай
Щоб дізнатися більше, відвідайте сайт www.mi.com

Версія посібника користувача: V1.0

Před použitím výrobku si pečlivě přečtěte tuto příručku a uschovejte ji pro budoucí potřebu. Tento výrobek je určen pouze pro použití v domácnosti.

Ilustrace výrobku, příslušenství a uživatelského rozhraní v uživatelské příručce slouží pouze k referenčním účelům. Skutečný výrobek a jeho funkce se mohou díky vylepšením výrobku lišit.

Bezpečnostní pokyny

Abyste zajistili svou bezpečnost a minimalizovali riziko zranění osob nebo poškození majetku, dodržujte prosím následující preventivní opatření.

- Toto zařízení mohou používat děti od věku 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a vědomostí, pouze pokud je jim poskytnut dohled a vedení týkající se bezpečného použití zařízení a pochopení případných rizik. Děti by si neměly se zařízením hrát. Čištění a uživatelskou údržbu by neměly provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.
- Horkovzdušnou fritézu a napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Pokud je napájecí kabel poškozený nebo zlomený, musí být vyměněn odborníky z řad výrobce, poprodejšího servisu nebo oddělení s podobnými funkcemi, aby se předešlo bezpečnostním rizikům.
- Nedovolte, aby tento výrobek používaly osoby s nedostatečnými fyzickými, smyslovými nebo intelektuálními schopnostmi nebo osoby bez potřebných zkušeností nebo zdravého rozumu bez dozoru nebo vedení.
- Nepoužívejte jiný zdroj napájení než 220–240 V, aby nedošlo k požáru nebo úrazu elektrickým proudem.
- K připojení napájecího kabelu nepoužívejte prodlužovací kabel. Připojte zástrčku napájecího kabelu do zásuvky ve zdi.
- Během používání horkovzdušné fritézy neblokujte její přívod a odvod vzduchu ani ventilaci odvodu tepla, aby nedošlo k ovlivnění jejího normálního odvodu tepla.
- K ohřevu koše a fritovacího talíře nepoužívejte dřevěné uhlí ani jiné podobné zdroje paliva.
- Nezapojujte ani neodpojujte napájecí kabel mokrými rukama, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte napájecí kabel s uvolněným připojením nebo špatným kontaktem.

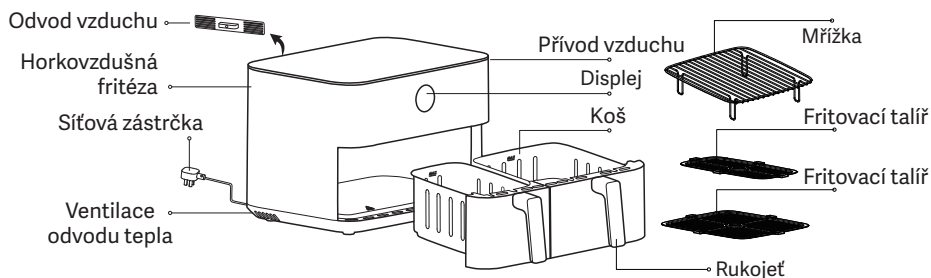
- Nenechávejte napájecí kabel překřížit ostré předměty, aby nedošlo k poškození napájecího kabelu.
- Horkovzdušnou fritézu nepoužívejte ke skladování jakýchkoli předmětů, zejména hořlavých, výbušných nebo žíravých.
- Napájecí kabel nadměrně nesvírejte, neohýbejte, nekrúte ani na něj nepokládejte těžké předměty, aby nedošlo k obnažení nebo přetržení jeho jádra.
- Horkovzdušnou fritézu nelze používat s externím časovačem nebo nezávislým dálkovým ovládáním.
- Používejte pouze uzemněnou elektrickou zásuvku se jmenovitým proudem 16 A, abyste předešli riziku požáru a dalším možným nebezpečím.
- Pokud horkovzdušná fritéza nefunguje normálně nebo se porouchá, okamžitě ji přestaňte používat a odpojte ji od zdroje napájení.
- Horkovzdušnou fritézu nelze spustit bez nasazeného koše.
- Během používání horkovzdušné fritézy nebo těsně po něm nepouštějte do její blízkosti děti, aby se neopařily.
- Nedovolte dětem, aby se přiblížily k potravinové fólii a obalu nebo si s nimi hrály, aby nedošlo k nehodě udušení.
- Nedotýkejte se koše přímo rukama během používání nebo těsně po něm, abyste se neopařili.
- Nepoužívejte žádné plastové nádoby ani běžné papírové obalové materiály k balení potravin určených k vaření.
- Neupouštějte tuto horkovzdušnou fritézu ani do ní nenarážejte tvrdými předměty, aby nedošlo k jejímu poškození nebo poruše.
- Do žádného z otvorů horkovzdušné fritézy nezasouvejte kolíky, dráty ani jiné předměty, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem nebo zranění.
- Nepoužívejte žádné příslušenství, které není doporučeno výrobcem.
- Normální rozsah provozní výšky tohoto výrobku je 0–2000 metrů.
- Během používání udržujte mezi odvodem vzduchu a jinými zařízeními vzdálenost nejméně 30 cm.
- Ujistěte se, že elektrická zásuvka, do které je horkovzdušná fritéza zapojena, je dobře uzemněná, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem nebo jinému bezpečnostnímu riziku.
- Tento výrobek musí být používán na rovném, žáruvzdorném

- povrchu, aby nedošlo k jeho poškození nebo nehodám.
- Během používání horkovzdušnou fritézou nehýbejte ani s ní netřeste.
 - Do bezpečnostního spínače nekládejte žádné cizí předměty, abyste nezpůsobili žádné nebezpečí.
 - Při umístění horkovzdušné fritézy do kuchyňské skříňky apod. zajistěte její dobré větrání.
 - Před čištěním nebo opravou horkovzdušné fritézy ji nezapomeňte odpojit ze sítě.
 - Zajistěte, aby silikonové části horkovzdušné fritézy nepřišly do styku s etanolem nebo roztoky, které obsahují více než 50 % alkoholu.



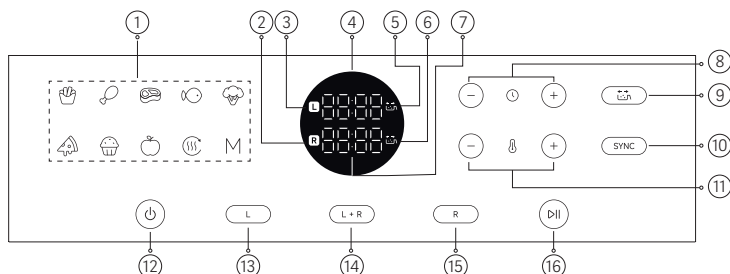
VAROVÁNÍ: Horké povrchy.

Přehled o výrobku



Poznámka: Silikonová pryž na fritovacím talíři je vyrobena z potravinářských materiálů odolných vůči vysokým teplotám, aby se zabránilo poškrábání okrajů fritovacího talíře na povrchu koše a zlepšila se stabilita fritovacího talíře. Silikonovou pryž z fritovacího talíře neodstraňujte.

Ovládací obrazovka



1. Tlačítko receptů
2. Kontrolka pravého koše
3. Kontrolka levého koše
4. Ukazatel času a teploty pro levý koš
5. Kontrolka připomenutí otočení potravin pro levý koš
6. Kontrolka připomenutí otočení potravin pro pravý koš
7. Displej času a teploty pro pravý koš
8. Tlačítka pro nastavení času
9. Tlačítko pro připomenutí otočení jídla
10. Tlačítko SYNC

11. Tlačítka pro nastavení teploty
12. Tlačítko pohotovostního režimu
13. Tlačítko levého koše (Stisknutím a podržením na 2 sekundy zrušíte nastavení levého koše)
14. Tlačítko dvou košů (Stisknutím a podržením na 2 sekundy zrušíte nastavení dvou košů)
15. Tlačítko pravého koše (Stisknutím a podržením na 2 sekundy zrušíte nastavení pravého koše)
16. Tlačítko Start/Stop (Stisknutím a podržením na 2 sekundy zrušíte vaření)

Provozní pokyny

Zapnutí

Po zapnutí se displej horkovzdušné fritézy na jednu sekundu rozsvítí a poté přejde do režimu vypnutí. Stisknutím tlačítka pohotovostního režimu přejdete do počátečního stavu.

Poznámka: Horkovzdušná fritéza může při prvním použití vydávat mírný zápach. Pro odstranění zápachu doporučujeme horkovzdušnou fritézu spustit s prázdným košem při maximální teplotě (230 °C) po dobu pěti minut. Horkovzdušná fritéza může při provozu s prázdným košem vydávat malé množství bílého kouře nebo zápachu, což je normální.

Režim vypnutí

Horkovzdušná fritéza přejde do režimu vypnutí a displej se vypne, pokud po dobu deseti minut neprobíhá žádná činnost v režimu bez vaření. Stisknutím tlačítka pohotovostního režimu v jakémkoli režimu můžete do režimu vypnutí vstoupit ručně.

Vaření

Před prvním použitím

Přísady lze před vařením marinovat podle chuti.

Poznámka: Nevařte potraviny obsahující hydroxid sodný, jako jsou preclíky, aby nedošlo k poškození povlaku horkovzdušné fritézy.

Zahájení vaření

1. Umístěte horkovzdušnou fritézu na stabilní, rovný povrch a zajistěte, aby kolem horkovzdušné fritézy cirkuloval vzduch.
2. Na dno horkovzdušné fritézy umístěte fritovací talíř a na něj položte připravené potraviny. Množství ingrediencí naleznete v doporučených množstvích ingrediencí v receptech. Poznámka: Přeplnění horkovzdušné fritézy přísadami by mohlo narušit konvekci horkého vzduchu uvnitř přístroje, což by mohlo zabránit rovnoměrnému ohřevu pokrmu. K dosažení ideálního efektu vaření může být nutné upravit množství přísad a dobu vaření.
3. Koš zcela zasuňte do horkovzdušné fritézy.
4. Mřížka je vhodná pro pravý koš. Další vrstvu ingrediencí můžete vložit pomocí mřížky až poté, co jsou ingredience umístěny na fritovacím talíři. Stejnou ingredience lze připravovat na horní i dolní úrovni, nebo lze na každé úrovni připravovat různé ingredience. Chcete-li zjistit způsoby přípravy různých ingrediencí, naskenujte nálepkou s QR kódem na těle horkovzdušné fritézy a zobrazte si cloudové recepty.

Výběr koše pro vaření

1. Stisknutím tlačítka receptů přejděte do režimu nastavení vaření ve výchozím nastavení pro levý koš.

2. Stisknutím tlačítka levého koše přejdete přímo do režimu nastavení vaření pro levý koš a stisknutím tlačítka pravého koše přejdete přímo do režimu nastavení vaření pro pravý koš.
3. Po výběru koše stisknete tlačítko receptů pro výběr požadovaného receptu.
4. Po zvolení koše se na displeji zobrazí výchozí doba vaření. Stisknutím tlačítka času „+“ nebo „-“ upravte dobu vaření a stisknutím tlačítka teploty „+“ nebo „-“ upravte teplotu vaření. Čas a teplotu lze upravovat během vaření bez pozastavení. Po nastavení pokračuje vaření přímo podle nových parametrů.
5. Po zahájení vaření nelze recept změnit. Chcete-li recept změnit, stisknete a podržte tlačítko start/stop, abyste vaření zrušili, a poté znovu vyberte.
6. Po pozastavení vaření horkovzdušná fritéza ukončí režim vaření a vrátí se do původního režimu, pokud do deseti minut neprovedete žádnou operaci nebo pokud stisknete a podržíte tlačítko start/stop.
7. Pokud je koš horkovzdušné fritézy během vaření vytažen, vaření se pozastaví a může automaticky pokračovat, pokud je koš do deseti minut vložen zpět do horkovzdušné fritézy. Horkovzdušná fritéza se zastaví a vrátí se do původního režimu, pokud není koš do deseti minut vložen zpět do horkovzdušné fritézy nebo pokud je stisknuto a podrženo tlačítko start/stop.

Výběr dvou košů pro vaření

1. Dva koše na vaření různých receptů

- ① Nejprve vyberte koš a nastavte parametry vaření, poté vyberte druhý koš, nastavte parametry a stisknutím tlačítka start/stop začnete vařit společně.
- ② Po nastavení parametrů vaření pro oba koše stisknete tlačítko „SYNC“ a koš s delší dobou vaření začne vařit jako první a čekající koš se připojí a začne vařit, jakmile dosáhne své doby vaření. Oba koše přibližně ukončí vaření současně.
- ③ Při vaření s funkcí, která umožňuje, aby oběma košům skončilo vaření současně, stisknutím tlačítka SYNC tuto funkci deaktivujete.
- ④ Když je vaření pro aktivní koš zrušeno, začne vařit čekající koš.

Poznámka: Funkci SYNC lze aktivovat do jedné minuty po zahájení vaření. Pokud se již vaří v obou koších, musí být jeden koš před zapnutím funkce SYNC pozastavený.

2. Dva koše na vaření stejného receptu

Stisknutím tlačítka „L+R“ přejděte do režimu nastavení vaření pro dva koše. Stisknutím tlačítka receptů zvolte požadovaný recept nebo stisknutím tlačítek pro nastavení času „+“ nebo „-“ a tlačítek pro nastavení teploty „+“ nebo „-“ přizpůsobte požadované parametry. Po dokončení nastavení a stisknutí tlačítka start/stop začnou oba koše vařit podle stejných parametrů receptu.

3. Když během vaření koš vytáhnete, přejdou oba koše do režimu pozastavení vaření:

- Pokud oba koše vložíte zpět do horkovzdušné fritézy do deseti minut, koš, který začal vařit, bude pokračovat ve vaření, zatímco čekající koš bude pokračovat v čekání.
- Pokud oba koše vložíte zpět do horkovzdušné fritézy po 10 minutách a do 20 minut, koš, který začal vařit, ukončí vaření, zatímco čekající koš začne vařit.
- Pokud oba koše nevložíte zpět do horkovzdušné fritézy po 20 minutách, koš, který začal vařit, ukončí vaření, zatímco čekající koš ukončí čekání, a oba koše se vrátí do původního režimu.

Varování:

- Po dokončení vaření je koš velmi horký, proto se ho nedotýkejte, abyste se neopařili.
- Během vaření ve dvou koších nenechávejte pracovat nízkoteplotní vaření, jako je například fermentace, současně s vysokoteplotními recepty, jinak bude ovlivněn účinek vaření.

Rozsah nastavení času a teploty

- Nastavitelný časový rozsah: 0–8 hodin.
- Když je teplota vaření mezi 80 °C a 230 °C, nastavitelná doba vaření je až 1 hodina; když je teplota vaření nižší než 80 °C, nastavitelná doba vaření je až 8 hodin.
- Pokud je nastavený čas kratší než 60 minut, stisknutím a podržením tlačítek pro nastavení času se čas zvýší nebo sníží o 10 minut a jedním stisknutím se čas zvýší nebo sníží o 1 minutu. Pokud je nastavený čas 60 minut nebo více, stisknutím a podržením tlačítek pro nastavení času se čas zvýší nebo sníží o 30 minut a jedním stisknutím se čas zvýší nebo sníží o 1 minutu.
- Teplotu lze nastavit v rozmezí 40 °C až 230 °C.
- Když je doba vaření 1 hodina nebo méně, nastavitelná teplota vaření je mezi 40 °C a 230 °C; když je doba vaření mezi 1 hodinou a 8 hodinami, nastavitelná teplota vaření je až 80 °C.
- Stisknutím a podržením tlačítek pro nastavení teploty zvýšíte nebo snížíte teplotu o 10 °C a jedním stisknutím zvýšíte nebo snížíte teplotu o 5 °C.

Zapnutí/vypnutí připomenutí otočení jídla

Před vařením lze stisknutím tlačítka připomenutí otočení jídla zapnout/vypnout připomenutí otočení jídla.

- Připomenutí otočení jídla je ve výchozím nastavení zapnuto pro hranolky, kuřecí stehna, steaky a zeleninu a lze jej vypnout stisknutím tlačítka připomenutí otočení jídla.
- Připomenutí otočení jídla je ve výchozím nastavení vypnuto pro režim DIY, pečené ryby a ohřívání a lze jej zapnout stisknutím tlačítka připomenutí otočení jídla. Připomenutí otočení jídla nelze zapnout, pokud je doba vaření kratší než 8 minut.
- Připomenutí otočení jídla není podporováno pro pizzu, koláč a sušené ovoce.
- Připomínku otočení potravin lze během vaření zapnout nebo vypnout. Nelze ji však zapnout, pokud je zbývajcí doba vaření pro daný recept kratší nebo rovna intervalu otočení potravin.
- Když je čas otočit potraviny, kontrolka připomínky otočení potravin začne blikat a bzučák dvakrát trojnásobně za sebou zapípá. Vaření pokračuje bez přerušení. Jakmile vyjmete koš a otočíte potraviny, kontrolka připomínky otočení potravin zhasne (pokud kontrolka zůstane rozsvícená, připomínka otočení potravin se bude opakovat).

Doporučení pro vaření

Ingredience (rozmrazené)	Varná zóna	Doporučené množství ingrediencí	Teplota	Referenční čas	Frekvence připomenutí otočení jídla
Mražené hranolky 1/4"	Levý koš	300–350 g	200 °C	21–23 minut	Každých 12 minut
	Pravý koš	600–650 g			
Kuřecí stehno	Levý koš	3–4 kusy	200 °C	23–25 minut	Každých 13 minut
	Pravý koš	5–6 kusů			
Steak	Levý koš	1 kus (cca 150–200 g)	200 °C	13–15 minut	Každých 8 minut
	Pravý koš	2 kusy (cca 300–500 g)			
Ryby	Levý koš	150–200 g	180 °C	14–16 minut	Každých 8 minut
	Pravý koš	300–400 g			
Zelenina	Levý koš	150–200 g	190 °C	7–9 minut	Každých 4 minut
	Pravý koš	300–400 g			
Pizza	Levý koš	100 g	160 °C	14–16 minut	/
	Pravý koš	7" (cca 200 g)			
Domácí cupcaky	Levý koš	4 (cca 35–50 g každý)	160 °C	18–20 minut	/
	Pravý koš	9 (cca 35–50 g každý)			
Sušené ovoce	Levý koš	30–40 g	40 °C	5 hodin	/
	Pravý koš	50–70 g			

Poznámky:

- Pokud je vařené maso zmrazené, doporučujeme ho před vařením zcela rozmrazit.
- Vzhledem k tomu, že během vaření dochází v koši k vysokorychlostní konvekci, mohlo by přehřívání horkovzdušné fritézy přísadami narušit konvekci horkého vzduchu uvnitř nádoby, což by mohlo zabránit rovnoměrnému ohřevu pokrmu. Pokud hranolky váží více než 500 g, je třeba je v polovině otočit a teplotu vaření upravit podle aktuální situace, aby bylo dosaženo ideálního efektu vaření. Pokud jsou ingredience příliš lehké, mohou plavat nebo se otáčet, proto se nedoporučuje vkládat příliš lehké ingredience.

Chybová hlášení

Pokud horkovzdušná fritéza zjistí poruchu nebo abnormálnítu, na displeji se zobrazí kód poruchy E1 nebo E2 doprovázený třemi pípnutími, která signalizují poruchu. Horkovzdušná fritéza poté přestane pracovat. Chcete-li problém vyřešit, nahlédněte do části Řešení problémů v uživatelské příručce.

Poznámka:

V případě skvrn ulpělých na vnitřní straně horkovzdušné fritézy naneste na její povrch přiměřené množství čistícího prostředku zředěného horkou vodou, nechte jej působit asi deset minut a poté zbytky čistícího prostředku setřete měkkou houbou navlhčenou čistou vodou. Fritovací talíř lze mýt v myčce nádobí; koš lze mýt ve vodě a lze jej rovněž mýt v myčce nádobí; hlavní tělo horkovzdušné fritézy však nelze mýt ve vodě ani v myčce nádobí.

Řešení problémů

Problém	Možná příčina	Řešení
Horkovzdušná fritéza nefunguje.	Horkovzdušná fritéza není připojena ke zdroji napájení.	Zapojte napájecí kabel do uzemněné elektrické zásuvky.
	Koš není zasunut na místo.	Vytáhněte koš a zatlačte jej zpět na místo.
Na displeji se zobrazuje E1.	Snímač má přerušovaný obvod.	Obraťte se na poprodejní servis.
Na displeji se zobrazí E2.	Snímač má zkrat.	Obraťte se na poprodejní servis.
Ventilátor se netočí.	Lopatka ventilátoru se zasekla.	Obraťte se na poprodejní servis.
	Motor je poškozený nebo jiné součásti mají přerušovaný obvod.	Obraťte se na poprodejní servis.
Vychází bílý kouř.	Vaření mastných přísad.	Když smažíte ingredience obsahující větší množství tuku, bude se z nich hodně kouřit, což je normální.
	Horkovzdušná fritéza stále obsahuje zbytky tuku z předchozího programu vaření.	Ujistěte se, že horkovzdušnou fritézu po každém programu vaření vyčistíte.
Nelze hladce vložit koš do horkovzdušné fritézy.	V koši je příliš mnoho ingrediencí.	Přísady v koši nesmí překročit maximální značku.
	Koš není správně vložen.	Správně vložte koš.

Poznámky k údržbě

Horkovzdušnou fritézu je oprávněn opravovat pouze odborně vyškolený personál, který má osvědčení k opravám horkovzdušné fritézy. Jiné osoby by neměly horkovzdušnou fritézu opravovat bez oprávnění, aby nezpůsobily vážné následky.

Pokud se u horkovzdušné fritézy vyskytnou nějaké chyby, přečtěte si část Řešení problémů a teprve poté se obraťte na tým poprodejního servisu.

Pokud chyba přetrvává, odpojte napájecí kabel od napájení a kontaktujte tým poprodejního servisu.

Preventivní opatření pro čištění

- Po použití horkovzdušné fritézy včas odpojte síťovou zástrčku. Neumisťujte horkovzdušnou fritézu do blízkosti zdroje ohně a neponořujte ji do vody. Nepokládejte síťovou zástrčku přímo na horkovzdušnou fritézu, abyste zabránili poškrábání jejího povrchu.
- Čištění a údržbu provádějte až po vychladnutí horkovzdušné fritézy.
- Nepoužívejte žádné žíravé nebo abrazivní čisticí materiály nebo čisticí prostředky.

Poznámka: Pravidelné čištění a údržba horkovzdušné fritézy pomůže prodloužit její životnost.

Čištění a údržba

Před čištěním a údržbou horkovzdušné fritézy odpojte napájecí kabel a počkejte, až horkovzdušná fritéza vychladne na bezpečnou teplotu, a teprve poté pokračujte v práci. Při čištění horkovzdušné fritézy vyjměte koš z přístroje.

- Povrch horkovzdušné fritézy: Povrch horkovzdušné fritézy lze otřít suchým měkkým hadříkem nebo houbičkou navlhčenou neutrálním čisticím prostředkem.
- Dutina: K odstranění skvrn z vnitřku horkovzdušné fritézy naneste na její povrch přiměřené množství čisticího prostředku zředěného horkou vodou a nechte jej působit asi 10 minut, poté zbytky čisticího prostředku setřete měkkou houbou navlhčenou vodou.
- Koš: Po každém použití horkovzdušnou fritézu vyčistěte. Koš horkovzdušné fritézy je potažen, proto k jeho čištění nepoužívejte ocelovou vlnu ani jiné abrazivní čisticí materiály, protože by mohly poškodit potah.
- Fritovací talíř a mřížka: K očištění použijte měkký bavlněný hadřík nebo houbičku navlhčenou neutrálním čisticím prostředkem a poté ji navlhčete vodou, abyste setřeli zbytky čisticího prostředku.

Poznámka: Fritovací talíř a mřížku lze oddělit a vložit k čištění do myčky nádobí; koš lze mýt ve vodě a lze jej mýt v myčce nádobí; horkovzdušnou fritézu však nelze mýt ve vodě ani v myčce nádobí.

Parametry

Název: Trouba (horkovzdušná fritéza)	Kapacita: 10 L	Barva: Černá
Model: MAF-D1001	Jmenovitá frekvence: 50–60 Hz	Čistá hmotnost: 9,3 kg
Jmenovitý výkon: 2700 W	Jmenovité napětí: 220–240 V~	Brutto: 11,0 kg
Rozměry balení: 480 × 450 × 344 mm		

Spotřeba energie

Režim vypnutí: ≤0,5 W

Doba do přechodu do stavu

Režim vypnutí: ≤20 min



Společnost Xiaomi Communications Co., Ltd. tímto prohlašuje, že rádiové zařízení typu Trouba (horkovzdušná fritéza) MAF-D1001 je v souladu se směrnicí 2014/53/EU. Úplné znění prohlášení o shodě pro EU je k dispozici na následující internetové adrese: <https://www.mi.com/global/service/support/declaration.html>



Všechny výrobky označené tímto symbolem jsou odpadní elektrická a elektronická zařízení (OEEZ, jak je uvedeno ve směrnici 2012/19/EU), která by neměla být mísená s netříděným domovním odpadem. Místo toho byste měli chránit lidské zdraví a životní prostředí odevzdáním zařízení na sběrném místě, které je určeno k recyklaci odpadních elektrických a elektronických zařízení a stanoveno vládou nebo místními úřady. Správná likvidace a recyklace pomohou zabránit potenciálním negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví. Více informací o umístění a podmínkách těchto sběrných míst se dozvíte od montážního technika nebo místních úřadů.

Výrobce: Xiaomi Communications Co., Ltd.

Adresa: #019, 9th Floor, Building 6, 33 Xi'erqi Middle Road, Haidian District, Beijing, 100085, China

Další informace naleznete na webových stránkách www.mi.com

Verze uživatelské příručky: V1.0

Läs igenom användarmanualen noggrant innan användning och bevara den för framtida användning. Denna produkt är endast för hushållsbruk.

Illustrationerna av produkten, tillbehören och användargränssnittet i användarmanualen är endast avsedda som referens. Den faktiska produkten och dess funktioner kan variera på grund av produktförbättringar.

Säkerhetsinstruktioner

För att garantera din säkerhet och minimera risken för person- eller egendomsskada, observera och följ följande säkerhetsåtgärder.

- Den här apparaten kan användas av barn som är åtta år eller äldre och personer med fysiska, sensoriska eller mentala funktionsnedsättningar eller bristande erfarenhet och kunskap, om de är under tillsyn eller har fått instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och är införstådda med riskerna. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn, såvida de inte är äldre än 8 år och under tillsyn.
- Håll varmluftsfritysen och strömkabeln utom räckhåll för barn under 8 år.
- Om strömkabeln är skadad eller trasig, måste den bytas ut av fackmän från tillverkaren, serviceavdelningen eller avdelningar med liknande funktioner för att undvika säkerhetsrisker.
- Låt inte personer som saknar den fysiska, sensoriska eller intellektuella förmågan, eller de som saknar nödvändig erfarenhet eller sunt förnuft, använda denna produkt utan övervakning eller vägledning.
- Använd inte någon annan strömkälla än 220–240 V för att undvika brand eller elektriska stötar.
- Använd inte en grenuttag för att ansluta strömkabeln. Anslut strömkabelns kontakt till vägguttaget.
- Blockera inte varmluftsfritysens luftintag och utlopp, inte heller värmeavledningsventilerna under användning för att undvika att påverka dess normala värmeavledning.
- Använd inte träkol eller andra liknande bränslekällor för att värma upp korgen och stekplattan.
- Sätt inte i eller dra ur strömkabeln med våta händer för att undvika risken för elektriska stötar.
- Använd inte en strömkabel med lös anslutning eller dålig kontakt.

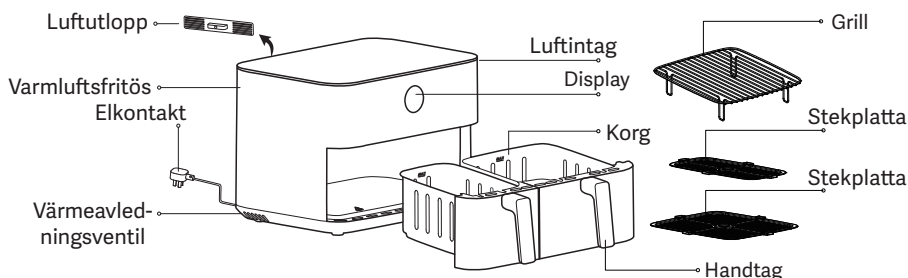
- Låt inte strömkabeln passera genom vassa föremål för att undvika skador på strömkabeln.
- Använd inte varmluftsfritysen till att lagra föremål, särskilt brandfarliga, explosiva eller frätande föremål.
- Nyp inte, böj, vrid eller placera tunga föremål på strömkabeln för att förhindra att dess kärna exponeras eller bryts sönder.
- Varmluftsfritysen kan inte användas med en extern timer eller oberoende fjärrkontroll.
- Använd endast ett jordat eluttag med en märkström på 16 A för att undvika risken för brand och andra potentiella faror.
- Sluta omedelbart att använda varmluftsfritysen och koppla bort den från strömkällan om den inte fungerar normalt eller om den inte fungerar som den ska.
- Varmluftsfritysen kan inte startas utan att korgen är på plats.
- Låt inte barn komma i närheten av varmluftsfritysen under eller direkt efter användning för att undvika att de skållas.
- Låt inte barn komma nära eller leka med plastfolien och förpackningen för att undvika kvävningsolyckor.
- Rör inte vid korgen direkt med händerna under eller direkt efter användning för att undvika skållning.
- Använd inga plastredskap eller vanligt förpackningsmaterial av papper för att slå in mat för matlagning.
- Tappa inte denna varmluftsfritys eller stöt den mot hårda föremål för att undvika skador eller felfunktion.
- För inte in stift, ledningar eller andra föremål i någon av öppningarna på varmluftsfritysen för att undvika en elektrisk stöt eller skada.
- Använd inga tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren.
- Den här produktens normala driftshöjd över havet är 0–2000 meter.
- Håll ett avstånd på 30 cm eller mer mellan luftutloppet och andra enheter under användning.
- Se till att eluttaget som varmluftsfritysen är ansluten till är väl jordat för att undvika en elektrisk stöt eller andra säkerhetsrisker.
- Denna produkt måste användas på en jämn, värmebeständig yta för att undvika skador på produkten eller olyckor.
- Flytta eller skaka inte varmluftsfritysen under användning.
- För inte in några främmande föremål i säkerhetsbrytaren för att undvika fara.

- När du placerar varmluftsfritysen i t.ex. ett köksskåp, se till att det är väl ventilerat.
- Se till att koppla ur varmluftsfritysen innan du rengör eller reparerar den.
- Se till att silikondelarna på varmluftsfritysen inte kommer i kontakt med etanol eller lösningar som innehåller mer än 50 % alkohol.



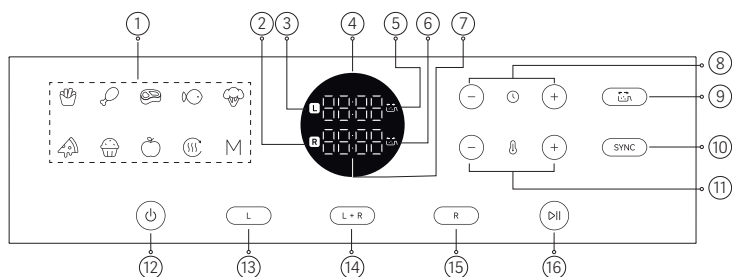
FÖRSIKTIGHET: Heta ytor.

Produktöversikt



Anteckning: Silikongummit på stekplattan är gjort av högtemperaturbeständiga livsmedelsklassade material för att förhindra att stekplattans kanter repar korgens beläggning och för att förbättra stekplattans stabilitet. Ta inte bort silikongummit från stekplatta.

Övervakningsskärm



- | | |
|--|--|
| 1. Receptknapp | 12. Standbyknapp |
| 2. Indikator för höger korg | 13. Knapp för vänster korg (Tryck och håll inne i två sekunder för att avbryta inställningen för vänster korg) |
| 3. Indikator för vänster korg | 14. Knapp för två korgar (Tryck och håll inne i två sekunder för att avbryta inställningen för två korgar) |
| 4. Tid- och temperaturdisplay för vänster korg | 15. Knapp för höger korg (Tryck och håll inne i två sekunder för att avbryta inställningen för höger korg) |
| 5. Påminnelseindikator för vänster korg om att vända maten | 16. Start/stopp-knapp (Tryck och håll inne i två sekunder för att avbryta tillagningen) |
| 6. Påminnelseindikator för höger korg om att vända maten | |
| 7. Tid- och temperaturdisplay för höger korg | |
| 8. Tidjusteringsknappar | |
| 9. Påminnelseknapp för att vända maten | |
| 10. SYNK-knapp | |
| 11. Temperaturjusteringsknappar | |

Driftinstruktioner

Slå på

Efter att ha slagits på tänds varmluftsfritysens display i en sekund och går sedan in i avstängningsläge. Tryck på standbyknappen för att gå in i den ursprungliga statusen. Anteckning: Varmluftsfritysen kan avge lite lukt vid första användningen. Det rekommenderas att köra varmluftsfritysen med en tom korg vid maximal temperatur (230 °C) i fem minuter för att ta bort lukten. Varmluftsfritysen kan avge en liten mängd vit rök eller en lukt när du kör med en tom korg, vilket är normalt.

Avstängningsläge

Varmluftsfritysen kommer att gå in i avstängningsläge och displayen stängs av om ingen åtgärd utförs under tio minuter i icke-tillagningsläge. Om du trycker på standbyknappen i valfritt läge kan du gå in i avstängningsläget manuellt.

Matlagning

Före användning

Ingredienserna kan marineras efter smak innan tillagning.

Anteckning: Tillaga inte mat som innehåller natriumhydroxid, t.ex. pretzel kringlor, för att förhindra skador på varmluftsfritysens beläggning.

Börjar laga mat

1. Placera varmluftsfritysen på en stabil, jämn yta och se till att det finns luftcirkulation runt varmluftsfritysen.
2. Placera stekplattan längst ner på varmluftsfritysen och lägg den förberedda maten på tallriken. För mängden ingredienser, se rekommenderade mängder av ingredienser i recepten. Anteckning: Överfyllning av varmluftsfritysen med ingredienser kan störa varmlufts-konvektionen inuti, vilket kan förhindra att maten värms jämnt. Det kan vara nödvändigt att justera mängden ingredienser och tillagningstiden för att uppnå den perfekta tillagningseffekten.
3. Sätt in korgen helt i varmluftsfritysen.
4. Grillen passar till höger korg. Ett extra lager av ingredienser kan läggas med hjälp av grillen efter att ingredienserna har lagts på stekplattan. Samma ingrediens kan tillagas på både övre och nedre nivån, eller olika ingredienser kan tillagas på varje nivå. För tillagningsmetoder för olika ingredienser, skanna QR-kodsetiketten på varmluftsfritysen hölje för att se molnrecepten.

Att välja en korg för matlagning

1. Tryck på receptknappen för att gå in i tillagningsinställningsläget som standard är för vänster korg.
2. Tryck på knappen för vänster korg för att direkt gå in i tillagningsinställningsläget för vänster korg och tryck på knappen för höger korg för att direkt gå in i tillagningsinställningsläget för höger korg.
3. Tryck på receptknappen för att välja önskat recept efter att korgen har valts.
4. Displayen visar den förinställda tillagningstiden efter att korgen har valts. Tryck på tidknappen "+" eller "-" för att justera tillagningstiden och tryck på temperaturknappen "+" eller "-" för att justera tillagningstemperaturen. Tiden och temperaturen kan justeras under tillagningen utan att pausa. Efter justering fortsätter tillagningen direkt enligt de nya parametrarna.
5. Receptet kan inte ändras efter att tillagningen har börjat. För att ändra receptet trycker du på och håller ned start/stopp-knappen för att avbryta tillagningen och välj sedan igen.
6. Efter att tillagningen har pausats kommer varmluftsfritysen att lämna tillagningsläget och återgå till det ursprungliga läget om ingen åtgärd utförs inom tio minuter, eller om start/stopp-knappen hålls nedtryckt.
7. När varmluftsfritysens korg dras ut under tillagningen kommer tillagningen att pausas och kan fortsätta automatiskt om korgen sätts tillbaka i varmluftsfritysen inom tio minuter. Varmluftsfritysen kommer att avsluta och återgå till det ursprungliga läget om korgen inte placeras tillbaka i varmluftsfritysen inom tio minuter, eller om start/stopp-knappen hålls nedtryckt.

Att välja två korgar för tillagning

1. Två korgar för matlagning av olika recept
 - ① Välj en korg och ställ först in tillagningsparametrarna, välj sedan en annan korg och ställ in parametrarna och tryck på start/stopp-knappen för att börja laga mat tillsammans.
 - ② Efter att tillagningsparametrarna har ställts in för de två korgarna trycker du på

"SYNK"-knappen, och korgen med den längre tillagningstiden kommer att börja tillagas först och den väntande korgen går med och börjar tillagas när dess tillagningstid har uppnåtts. De två korgarna kommer att avsluta tillagningen ungefär samtidigt.

③ När du lagar mat med funktionen som gör att båda korgarna kan avsluta tillagningen samtidigt, tryck på SYNK-knappen för att avaktivera den.

④ När tillagningen avbryts för den aktiva korgen, börjar den väntande korgen att tillagas.

Anteckning: SYNC-funktionen kan aktiveras inom en minut efter att tillagningen har börjat. Om båda korgarna redan håller på att tillagas måste en korg pausas innan du kan aktivera SYNC-funktionen.

2. Två korgar för att laga samma recept

Tryck på knappen "L+R" för att gå in i tillagningsinställningsläget för de två korgarna. Tryck på receptknappen för att välja önskat recept, eller tryck på tidjusteringsknapparna "+" eller "-" och temperaturjusteringsknapparna "+" eller "-" för att anpassa de önskade parametrarna. Efter att inställningarna är klara och start/stopp-knappen trycks in, börjar båda korgarna att tillagas enligt samma receptparametrar.

3. När en korg dras ut under tillagningen går båda korgarna till pausläge för tillagning:

- Om båda korgarna sätts tillbaka i varmluftsfritysen inom tio minuter kommer korgen som har börjat tillagas att återuppta tillagningen, medan den väntande korgen fortsätter att vänta.
- Om båda korgarna sätts tillbaka i varmluftsfritysen efter 10 minuter och inom 20 minuter, kommer korgen som har börjat tillagas att lämna tillagningen, medan den väntande korgen börjar tillagas.
- Om båda korgarna inte sätts tillbaka i varmluftsfritysen efter 20 minuter, kommer korgen som har börjat tillagas att avsluta tillagningen, medan den väntande korgen kommer att lämna väntan, och båda korgarna återgår till det ursprungliga läget.

Försiktighet:

- När tillagningen precis är klar, är korgen väldigt varmt, så rör den inte för att undvika skållning.
- Under tillagning med två korgar, låt inte tillagning med låg temperatur som jäsning arbeta samtidigt som recept med hög temperatur, annars påverkas tillagningseffekten.

Tid- och temperaturjusteringsintervall

- Justerbart tidsintervall: 0–8 timmar.
- När tillagningstemperaturen är mellan 80 °C och 230 °C, är den justerbara tillagningstiden upp till 1 timme; när tillagningstemperaturen är under 80 °C är den justerbara tillagningstiden upp till 8 timmar.
- När den inställda tiden är mindre än 60 minuter ökar eller minskar du tiden med 10 minuter genom att trycka på och hålla ned tidsjusteringsknapparna, och genom att trycka en gång ökar eller minskar tiden med 1 minut. När den inställda tiden är 60 minuter eller mer ökar eller minskar du tiden med 30 minuter genom att trycka och hålla ned tidsjusteringsknapparna, och om du trycker en gång ökar eller minskar tiden med 1 minut.
- Temperaturen kan justeras mellan 40 °C och 230 °C.
- När tillagningstiden är 1 timme eller mindre är den justerbara tillagningstemperaturen mellan 40 °C och 230 °C; när tillagningstiden är mellan 1 timme och 8 timmar är den justerbara tillagningstemperaturen upp till 80 °C.
- Om du trycker på och håller ned temperaturjusteringsknapparna kommer temperaturen att öka eller minskar med 10 °C, och om du trycker en gång ökar eller sänker du temperaturen med 5 °C.

Slå på/stänga av påminnelse om att vända maten

Innan du lagar mat kan påminnelse om att vända maten slås på/av genom att trycka på påminnelseknappen för att vända maten.

- Påminnelse om att vända maten är aktiverad som standard för pommes frites, kycklingklubba, biff och grönsaker, och den kan stängas av genom att trycka på påminnelseknappen för att vända maten.
- Påminnelse om att vända maten är avstängd som standard för DIY-läge, grillad fisk och uppvärmning, och den kan slås på genom att trycka på påminnelseknappen för att vända maten.
- Påminnelse om att vända maten kan inte slås på om tillagningstiden är mindre än 8 minuter.
- Påminnelse om att vända maten stöds inte för pizza, kakor och torkad frukt.
- Påminnelse om att vända maten kan aktiveras eller inaktiveras under tillagning. Den kan dock inte aktiveras om den återstående tillagningstiden för receptet är mindre än eller lika med dess intervall för att vända maten.
- När det är dags att vända maten blinkar påminnelseindikatorn för att vända maten och summern piper två gånger, tre gånger efter varandra. Tillagningen fortsätter utan avbrott. När du har tagit bort korgen och vänt maten, kommer påminnelseindikatorn för att vända maten att slockna. (Om indikatorn fortsätter att lysa, kommer påminnelsen om att vända maten att upprepas.)

Matlagningsrekommendationer

Ingredienser (upptinade)	Tillagningszon	Rekommenderade mängder av ingredienser	Temperatur	Hänvisningstid	Frekvens för påminnelse om att vända maten
Frysta pommes frites 1/4"	Vänster korg	300–350 g	200 °C	21–23 minuter	Var 12:e minut
	Höger korg	600–650 g			
Kyklingklubba	Vänster korg	3–4 stycken	200 °C	23–25 minuter	Var 13:e minut
	Höger korg	5–6 stycken			
Stek	Vänster korg	1 styck (ca 150–200 g)	200 °C	13–15 minuter	Var 8:e minut
	Höger korg	2 stycken (ca 300–500 g)			
Fisk	Vänster korg	150–200 g	180 °C	14–16 minuter	Var 4:e minut
	Höger korg	300–400 g			
Grönsaker	Vänster korg	150–200 g	190 °C	7–9 minuter	Var 4:e minut
	Höger korg	300–400 g			
Pizza	Vänster korg	100 g	160 °C	14–16 minuter	/
	Höger korg	7" (ca 200 g)			
Hemlagade muffins	Vänster korg	4 (ca 35–50 g styck)	160 °C	18–20 minuter	/
	Höger korg	9 (ca 35–50 g styck)			
Torkad frukt	Vänster korg	30–40 g	40 °C	5 timmar	/
	Höger korg	50–70 g			

Anteckningar:

- Om köttet som ska tillagas är fryst rekommenderas att det tinas helt innan tillagning.
- Eftersom höghastighetskonvektion finns i korgen under tillagning, kan överfyllning av varmluftsfritysen med ingredienser störa varmluftskonvektionen inuti den, vilket kan förhindra att maten värms jämnt. Om pommes fritesen väger mer än 500 g måste de vändas halvvägs och tillagningstemperaturen bör anpassas efter den faktiska situationen för att uppnå den perfekta tillagningseffekten. Om ingredienserna är för lätta kan de flyta eller rotera, så det rekommenderas inte att placera ingredienser som är för lätta.

Felmeddelanden

Om varmluftsfritysen upptäcker ett fel eller avvikelse kommer displayen att visa en felkod E1 eller E2, åtföljd av tre pip som indikerar ett fel. Varmluftsfritysen kommer då att sluta arbeta. För att lösa problemet, se avsnittet Felsökning i manualen.

Anteckning:

För fläckar som fastnar på insidan av varmluftsfritysen kan du applicera en lämplig mängd utspätt tvättmedel med varmt vatten på ytan, låt det sitta i cirka tio minuter och använd sedan en mjuk svamp fuktad med rent vatten för att torka bort tvättmedelsrester. Stekplattan kan rengöras i diskmaskinen; korgen kan diskas i vatten, och kan även diskas i diskmaskin; dock huvuddelen av varmluftsfritysen kan varken diskas i vatten eller diskas i diskmaskin.

Felsökning

Problem	Möjlig orsak	Lösningar
Varmluftsfritysen fungerar inte.	Varmluftsfritysen är inte ansluten till en strömkälla.	Anslut strömkabeln till ett jordat eluttag.
	Korgen har inte skjutits in på plats.	Dra ut korgen och tryck tillbaka den på plats.
Displayen visar E1.	Sensorn har en bruten krets.	Kontakta kundservice teamet.
Displayen visar E2.	Sensorn har en kortslutning.	Kontakta kundservice teamet.
Fläkten roterar inte.	Fläktbladet har fastnat.	Kontakta kundservice teamet.
	Motorn är skadad eller andra komponenter har en bruten krets.	Kontakta kundservice teamet.
Vit rök kommer ut.	Matlagning av oljiga ingredienser.	När du steker ingredienser som innehåller mer fett blir det mycket rök, vilket är normalt.
	Varmluftsfritysen innehåller fortfarande fettrester från föregående tillagningsprogram.	Se till att du rengör varmluftsfritysen efter varje tillagningsprogram.
Det går inte att smidigt sätta in korgen i varmluftsfritysen.	För många ingredienser i korgen.	Ingredienserna i korgen kan inte överskrida maxmärket.
	Korgen är inte korrekt isatt.	Sätt i korgen korrekt.

Anteckningar Underhåll

Endast professionellt utbildad personal som har certifierats att reparera varmluftsfritysen är behöriga att reparera varmluftsfritysen. Andra bör inte reparera varmluftsfritysen utan tillstånd för att undvika att orsaka allvarliga konsekvenser.

Om du upplever några fel med varmluftsfritysen, se Felsökning innan du kontaktar kundservice teamet.

Om felet kvarstår, dra ur strömkabeln för att koppla från strömmen och kontakta kundservice teamet.

Rengöring Försiktighetsåtgärder

- Efter att du har använt varmluftsfritysen, dra genast ur elkontakten. Placera inte varmluftsfritysen nära en eldkälla och doppa den inte i vatten. Placera inte elkontakten direkt på varmluftsfritysen för att förhindra att kontakten repar dess yta.
- Rengöring och underhåll bör endast göras efter att varmluftsfritysen har svalnat.
- Använd inga frätande eller slipande rengöringsmedel eller tvättmedel.

Anteckning: Regelbunden rengöring och underhåll av varmluftsfritysen kommer att bidra till att förlänga dess livslängd.

Rengöring och underhåll

Dra ur de strömkablen innan du rengör och underhåller varmluftsfritysen, och vänta tills den svalnat till en säker temperatur innan du fortsätter. Ta bort korgen från varmluftsfritysen vid rengöring av varmluftsfritysen.

- Ytan på varmluftsfritysen: Ytan på varmluftsfritysen kan torkas av med en torr, mjuk trasa eller en svamp fuktad med ett neutralt rengöringsmedel.
- Hållighet: För att ta bort fläckar från insidan av varmluftsfritysen applicerar du en lämplig mängd tvättmedel utspätt i varmt vatten på dess yta och låt det sitta i cirka 10 minuter, använd sedan en mjuk svamp fuktad med vatten för att torka bort tvättmedelsrester.
- Korg: Rengör varmluftsfritysen efter varje användning. Varmluftsfritysens korg är belagd, så använd inte stålull eller andra slipande rengöringsmaterial för att rengöra den eftersom de kan skada beläggningen.
- Stekplatta och grill: Använd en mjuk bomullsduk eller svamp fuktad med neutralt rengöringsmedel för att torka rent, fukta den sedan med vatten för att torka bort resterna av tvättmedel.

Anteckning: Stekplattan och grillen kan separeras och placeras i diskmaskinen för rengöring; korgen kan tvättas i vatten eller rengöras i diskmaskin; varmluftsfritysen kan dock varken diskas i vatten eller rengöras i diskmaskin.

Specifikationer

Namn: Ugn (Varmluftsfrityös)	Kapacitet: 10 l	Färg: Svart
Modell: MAF-D1001	Nominell frekvens: 50–60 Hz	Nettovikt: 10,0 kg
Märkeffekt: 2700 W	Märkspänning: 220–240 V~	Bruttovikt: 11,0 kg
Paketets dimensioner: 475 × 450 × 350 mm		

Elförbrukning
Vänteläge: ≤ 0,5 W
Dags att ange villkoret
Vänteläge: ≤ 20 min

 Härmed intygar Xiaomi Communications Co., Ltd. att radioutrustning av typen Ugn (Varmluftsfrityös) MAF-D1001 överensstämmer med direktivet 2014/53/EU. Den fullständiga texten till EU-försäkran om överensstämmelse finns på följande Internetadress: <https://www.mi.com/global/service/support/declaration.html>

 Alla produkter märkta med den här symbolen är el- och elektronikprodukter (WEEE i enlighet med direktivet 2012/19/EU) och får inte avyttras tillsammans med osorterat hushållsavfall. Du bör istället skydda människors hälsa och miljön genom att lämna in ditt el- och elektronikavfall till de insamlingsstationer för återvinning av el- och elektronikutrustning som tillhandahålls av statliga eller lokala myndigheter. Korrekt avyttring och återvinning bidrar till att minska negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa. Kontakta installatören eller de lokala myndigheterna för mer information om dessa insamlingsplatser och vilka villkor som gäller.

Tillverkare: Xiaomi Communications Co., Ltd.
Address: #019, 9th Floor, Building 6, 33 Xi'erqi Middle Road, Haidian District, Beijing, 100085, China
För ytterligare information, gå till www.mi.com

Version av användarmanual V1.0

Citiți cu atenție acest manual înainte de utilizare și păstrați-l pentru referințe ulterioare.

Acest produs este destinat exclusiv uzului casnic.

Ilustrațiile produsului, accesoriilor și interfeței cu utilizatorul din manualul de utilizare sunt doar cu titlu de referință. Produsul și funcțiile reale pot varia din cauza îmbunătățirilor aduse produsului.

Instrucțiuni privind siguranța

Pentru a vă asigura siguranța și a reduce la minimum riscul de vătămare corporală și daune materiale, vă rugăm să respectați următoarele măsuri de precauție.

- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheați sau au primit instrucțiuni privind utilizarea aparatului într-un mod sigur și dacă înțeleg pericolele implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu acest aparat. Operațiunile de curățare și întreținere ale aparatului nu trebuie efectuate de copii, decât dacă au mai mult de 8 ani și sunt supravegheați.
- Vă rugăm să țineți friteuza cu aer cald și cablul de alimentare departe de copii sub 8 ani.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat sau rupt, acesta trebuie înlocuit de profesioniști de la producător, departamentul de service post-vânzare sau departamente cu funcții similare pentru a evita pericolele de siguranță.
- Nu permiteți persoanelor cărora le lipsesc abilitățile fizice, senzoriale sau intelectuale sau celor fără experiență sau bunul simț necesare, să utilizeze acest produs fără supraveghere sau îndrumare.
- Nu utilizați nicio altă sursă de alimentare decât 220 – 240 V pentru a evita incendiile sau șocurile electrice.
- Nu utilizați un prelungitor pentru a conecta cablul de alimentare. Vă rugăm să conectați ștecherul cablului de alimentare la priza de perete.
- Nu blocați intrarea și ieșirea aerului friteuzei cu aer cald, nici ventilatoarele de disipare a căldurii în timpul utilizării pentru a evita afectarea disipării normale a căldurii.
- Nu utilizați cărbune sau alte surse similare de combustibil pentru a încălzi coșul și placa de prăjit.
- Nu conectați sau deconectați cablul de alimentare cu mâini umede pentru a evita riscul de șoc electric.

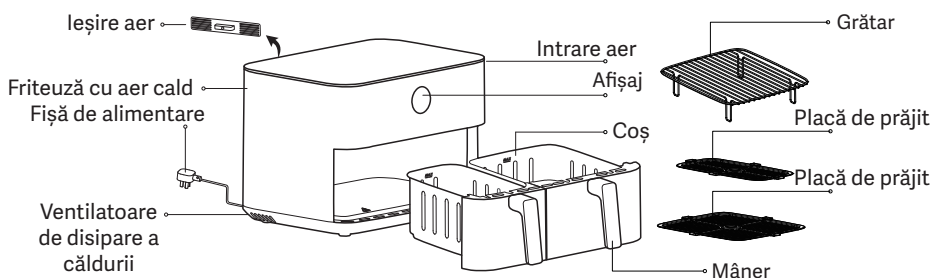
- Nu utilizați cablul de alimentare cu conexiune nestrânsă sau contact slab.
- Nu treceți cablul de alimentare prin obiecte ascuțite pentru a evita deteriorarea cablului de alimentare.
- Nu utilizați friteuza cu aer cald pentru a stoca obiecte, în special inflamabile, explozive, sau obiecte corozive.
- Nu strângeți, îndoiți, răsușiți excesiv și nu puneți obiecte grele pe cablul de alimentare pentru a preveni expunerea sau ruperea miezului acestuia.
- Friteuza cu aer cald nu trebuie utilizată cu un temporizator extern sau o telecomandă separată.
- Utilizați doar o priză electrică cu împământare cu un curent evaluat de 16 A pentru a evita riscul de incendiu și alte posibile pericole.
- Opriți imediat utilizarea friteuzei cu aer cald și deconectați-o de la alimentare dacă nu funcționează normal sau are defecțiuni.
- Friteuza cu aer cald nu poate fi pornită fără coșul la locul lui.
- Nu lăsați copiii să se apropie de friteuza cu aer cald în timpul sau imediat după utilizare pentru a evita opărirea.
- Nu permiteți copiilor să se apropie sau să se joace cu folia de împachetat și ambalajul pentru a evita accidentele de sufocare.
- Nu atingeți direct coșul cu mâinile în timpul sau chiar după utilizare pentru a evita opărirea.
- Nu utilizați ustensile de plastic sau hârtie normală de împachetat materiale pentru a înfolia mâncare pentru gătire.
- Nu scăpați pe jos această friteuză cu aer cald sau să o loviți de orice obiecte tari pentru a evita deteriorarea sau defecțiunea.
- Nu introduceți pinuri, cabluri sau alte obiecte în orice deschideri ale friteuzei cu aer cald pentru a evita șocul electric sau accidentarea.
- Nu utilizați accesorii care nu sunt recomandate de producător.
- Intervalul altitudinii de operare normală a acestui produs este 0 – 2000 metri.
- Mențineți o distanță de 30 cm sau mai mult față de ieșirea cu aer și alte dispozitive în timpul utilizării.
- Vă rugăm să vă asigurați că priza electrică a friteuzei cu aer cald este conectată și este bine împământată pentru a evita un șoc electric sau alte pericole de siguranță.

- Acest produs trebuie folosit pe o suprafață nivelată, rezistentă la căldură pentru a evita deteriorarea produsului sau a accidentelor.
- Nu mutați sau scuturați friteuza cu aer cald în timpul utilizării.
- Nu introduceți niciun obiect străin în comutatorul de siguranță pentru a evita apariția unui pericol.
- Atunci când poziționați friteuza cu aer cald în dulapul bucătăriei, etc., vă rugăm să vă asigurați că este bine ventilat.
- Asigurați-vă că deconectați friteuza cu aer cald înainte de curățare sau reparare.
- Asigurați-vă că părțile de silicon ale friteuzei cu aer cald nu intră în contact cu etanol sau soluții care conține mai mult de 50% alcool.



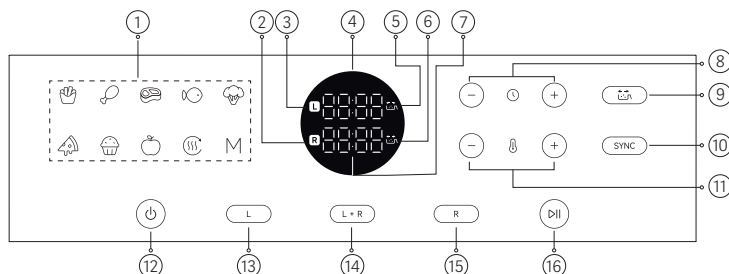
ATENȚIE: Suprafețe fierbinți.

Prezentare generală a produsului



Notă: Cauciucul siliconic de pe placa de prăjit este fabricat din materiale de calitate alimentară rezistente la temperaturi ridicate pentru a preveni zgărierea marginilor plăcii de prăjit acoperirea coșului și pentru a îmbunătăți stabilitatea plăcii de prăjire. Nu scoateți cauciucul siliconic de pe placa de prăjire.

Ecran de control



1. Buton rețetă
2. Indicator coș dreapta
3. Indicator coș stânga
4. Afișarea orei și temperaturii pentru coșul stânga
5. Indicator de reamintire de rotație a alimentelor pentru coșul stânga
6. Indicator de reamintire de rotație a alimentelor pentru coșul drept
7. Afișarea orei și temperaturii pentru coșul dreapta
8. Buton de reglare timp
9. Buton reamintire rotație a alimentelor
10. Buton SYNC
11. Butoane de reglare a temperaturii
12. Buton de așteptare
13. Buton coș stânga (Apăsați și țineți apăsat timp de două secunde pentru a anula setarea coșului stânga)
14. Buton două coșuri (Apăsați și țineți apăsat timp de două secunde pentru a anula setarea celor două coșuri)
15. Buton coș dreapta (Apăsați și țineți apăsat timp de două secunde pentru a anula setarea coșului drept)
16. Buton start/stop (Apăsați și țineți apăsat timp de două secunde pentru a anula gătit)

Instrucțiuni de utilizare

Pornire

După pornire, afișajul friteuzei cu aer cald se aprinde timp de o secundă, apoi intră în modul de oprire. Apăsați butonul de așteptare pentru a intra în starea inițială.

Notă: Friteuza cu aer cald poate emana un miros minor la prima utilizare. Se recomandă să rulați friteuza cu aer cald cu un coș gol la temperatura maximă (230°C) timp de cinci minute pentru a elimina mirosul. Friteuza cu aer cald poate emite o cantitate mică de fum alb sau un miros în timp ce funcționează cu coșul gol, ceea ce este normal.

Mod de oprire

Friteuza cu aer cald va intra în modul de oprire și afișajul se va opri dacă nu există nicio funcționare timp de zece minute în modul fără gătit. Apăsarea butonului de așteptare în orice mod poate intra manual în modul de oprire.

Gătit

Înainte de utilizare

Ingrediente pot fi marinate după gust înainte de gătit.

Notă: Nu gătiți alimente care conțin hidroxid de sodiu, cum ar fi chiflele covrigei, pentru a preveni deteriorarea stratului de acoperire a friteuzei cu aer cald.

Pornirea gătirii

1. Așezați friteuza cu aer cald pe o suprafață stabilă și plană și asigurați-vă că există circulație de aer în jurul friteuzei cu aer cald.

2. Așezați placa de prăjit în partea de jos a friteuzei cu aer cald și puneți mâncarea pregătită pe farfurie. Pentru cantitățile de ingrediente, consultați cantitățile recomandate de ingrediente din rețete.

Notă: Umplerea excesivă a friteuzei cu aer cald cu ingrediente ar putea interfera cu convecția aerului cald din interiorul acesteia, ceea ce ar putea împiedica încălzirea uniformă a alimentelor. Poate fi necesar să ajustați cantitățile de ingrediente și timpul de gătire pentru a obține efectul ideal de gătit.

3. Introduceți coșul complet în friteuza cu aer cald.

4. Grătarul este potrivit pentru coșul drept. Un strat suplimentar de ingrediente poate fi pus folosind grătarul după ce ingredientele sunt așezate pe placa de prăjire. Același ingredient poate fi gătit atât la nivelul superior, cât și pe cel inferior sau pot fi gătite ingrediente diferite la fiecare nivel. Pentru metode de gătit pentru diferite ingrediente, scanați autocolantul cu cod QR de pe corpul friteuzei cu aer cald pentru a vizualiza rețetele în cloud.

Alegerea unui coș pentru gătit

1. Apăsăți butonul rețetă pentru a intra în modul de setare a gătitului în mod implicit pentru coșul stânga.
2. Apăsăți butonul pentru coșul stânga pentru a intra direct în modul de setare a gătitului pentru coșul stânga și apăsați butonul pentru coșul dreapta pentru a intra direct în modul de setare a gătitului pentru coșul dreapta.
3. Apăsăți butonul rețetă pentru a selecta rețeta dorită după ce coșul este ales.
4. Afișajul arată timpul de gătire implicit după alegerea coșului. Apăsăți butonul de timp „+” sau „-” pentru a regla timpul de gătire și apăsați butonul de temperatură „+” sau „-” pentru a regla temperatura de gătit. Timpul și temperatura pot fi reglate în timpul gătitului fără pauză. După reglare, gătitul continuă direct conform noilor parametri.
5. Rețeta nu poate fi schimbată după începerea gătitului. Pentru a schimba rețeta, apăsați și mențineți apăsat butonul start/stop pentru a anula gătitul și apoi selectați din nou.
6. După întreruperea gătitului, friteuza cu aer cald va ieși din modul de gătit și va reveni la modul inițial dacă nu se efectuează nicio operațiune în decurs de zece minute sau dacă butonul start/stop este apăsat și ținut apăsat.
7. Când coșul friteuzei cu aer cald este scos în timpul gătitului, gătitul va fi întrerupt și poate continua automat dacă coșul este pus înapoi în friteuza cu aer cald în zece minute. Friteuza cu aer cald va ieși și va reveni la modul inițial dacă coșul nu este pus înapoi în friteuza cu aer cald în zece minute sau dacă butonul pornire/oprire este apăsat și ținut apăsat.

Alegerea a două coșuri pentru gătit

1. Două coșuri pentru gătit rețete diferite
 - ① Selectați un coș și setați mai întâi parametrii de gătit, apoi selectați un alt coș și setați parametrii și apăsați butonul pornire/oprire pentru a începe gătitul împreună.
 - ② După ce parametrii de gătit sunt setați pentru cele două coșuri, apăsați butonul „SYNC”, iar coșul cu timpul de gătire mai lung va începe să gătească mai întâi și coșul de așteptare se va alătura și va începe să gătească când timpul de gătire este atins. Cele două coșuri vor termina aproximativ gătitul simultan.
 - ③ Când gătiți cu funcția care permite ambelor coșuri să termine de gătit în același timp, apăsați butonul SYNC pentru a o dezactiva.
 - ④ Când gătitul este anulat pentru coșul activ, coșul de așteptare va începe să gătească.
- Notă: Funcția SYNC poate fi activată la un minut după începerea gătirii. Dacă ambele coșuri sunt pregătite pentru gătit, un coș trebuie să fie pus pe pauză înainte ca să puteți activa funcția SYNC.

2. Două coșuri pentru gătit aceeași rețetă

Apăsăți butonul „L+R” pentru a intra în modul de setare a gătitului pentru cele două coșuri.

Apăsăți butonul rețetă pentru a selecta rețeta dorită sau apăsați butoanele de reglare a timpului „+” sau „-” și butoanele de reglare a temperaturii „+” sau „-” pentru a personaliza parametrii necesari. După finalizarea setărilor și apăsarea butonului pornire/oprire, ambele coșuri vor începe să gătească conform acelorași parametri ai rețetei.

3. Când un coș este scoasă în timpul gătitului, ambele coșuri intră în modul de pauză de gătit:

- Dacă ambele coșuri sunt puse înapoi în friteuza cu aer cald în zece minute, coșul care a început să gătească va relua gătitul, în timp ce coșul de așteptare va continua să aștepte.
- Dacă ambele coșuri sunt puse înapoi în friteuza cu aer cald după 10 minute și în 20 de minute, coșul care a început să gătească va ieși din gătit, în timp ce coșul de așteptare va începe să gătească.
- Dacă ambele coșuri nu sunt puse înapoi în friteuza cu aer cald după 20 de minute, coșul care a început să gătească va ieși din gătit, în timp ce coșul de așteptare va ieși din așteptare și ambele coșuri vor reveni la modul inițial.

Precauții:

- Când gătitul tocmai s-a terminat, coșul este foarte cald, așa că nu-l atingeți pentru a evita opărirea.
- În timpul gătitului în două coșuri, nu lăsați gătitul la temperatură scăzută, cum ar fi fermentația, să funcționeze în același timp cu rețetele la temperaturi ridicate, altfel efectul de gătit va fi afectat.

Interval de reglare a timpului și temperaturii

- Interval de timp reglabil: 0 – 8 ore.
- Când temperatura de gătit este între 80°C și 230°C, timpul de gătire reglabil este de până la 1 oră; când temperatura de gătit este sub 80°C, timpul de gătire reglabil este de până la 8 ore.
- Când timpul este setat la mai puțin de 60 de minute, apăsarea și menținerea apăsată a butoanelor de reglare timp va crește sau descrește timpul cu 10 minute, și apăsând o dată va crește sau descrește timpul cu 1 minut. Când timpul setat este de 60 de minute sau mai mult,

apăsarea și menținerea apăsată a butoanelor de reglare timp va crește sau descrește timpul cu 30 de minute, și apăsând o dată va crește sau descrește timpul cu 1 minut.

- Temperatura poate fi reglată între 40°C și 230°C.
- Când timpul de gătire este de o oră sau mai puțin, temperatura de gătit reglabilă este între 40°C și 230°C; când timpul de gătire este între o oră și 8 ore, temperatura de gătit reglabilă este de până la 80°C.
- Apăsarea și menținerea apăsată a butoanelor de reglare a temperaturii va crește sau descrește temperatura cu 10°C, și apăsând o dată va crește sau descrește temperatura cu 5°C

Pornirea/oprirea reamintirii de rotație a alimentelor

- Înainte de gătit, reamintirea de rotație a alimentelor poate fi pornit/oprit apăsând butonul reamintire rotație a alimentelor.
- Reamintirea de rotație a alimentelor este activată în mod implicit pentru cartofi prăjiți, tobe de pui, friptură și legume și poate fi oprită apăsând butonul reamintire rotație a alimentelor.
 - Mementoul de rotație a alimentelor este dezactivat în mod implicit pentru modul DIY, pește prăjit și reîncălzire și poate fi activat apăsând butonul reamintire rotație a alimentelor. Reamintirea de rotație a alimentelor nu poate fi activată dacă timpul de gătire este mai mic de 8 minute.
 - Reamintirea de rotație a alimentelor nu este acceptată pentru pizza, prăjituri și fructe uscate.
 - Reamintirea de rotație a alimentelor poate fi activată/dezactivată în timpul gătitului. Totuși, nu poate fi activată dacă timpul rămas de gătit pentru rețetă este mai mic sau egal cu intervalul de rotație al alimentelor.
 - Când este momentul să roțiți mâncarea, indicatorul de reamintire de rotație a alimentelor va clipi, și soneria va emite două bip-uri, de trei ori la rând. Gătirea continuă neîntrerupt. Odată ce ați îndepărtat coșul și ați rotit mâncarea, indicatorul de reamintire de rotație a alimentelor se va opri. (Dacă indicatorul rămâne pornit, reamintirea de rotație a alimentelor se va repeta).

Recomandări de gătit

Ingrediente (dezghețate)	Zona de gătit	Cantități recomandate de ingrediente	Temperatură	Timp de referință	Frecvența reamintire rotație a alimentelor
Cartofi prăjiți congelati 1/4"	Coș stânga	300 – 350 g	200°C	21 – 23 minute	La fiecare 12 minute
	Coș dreapta	600 – 650 g			
Tobă de pui	Coș stânga	3 – 4 bucăți	200°C	23 – 25 minute	La fiecare 13 minute
	Coș dreapta	5 – 6 bucăți			
Friptură	Coș stânga	1 bucată (aprox. 150 – 200 g)	200°C	13 – 15 minute	La fiecare 8 minute
	Coș dreapta	2 bucăți (aprox. 300 – 500 g)			
Pește	Coș stânga	150 – 200 g	180°C	14 – 16 minute	La fiecare 8 minute
	Coș dreapta	300 – 400 g			
Legume	Coș stânga	150 – 200 g	190°C	7 – 9 minute	La fiecare 4 minute
	Coș dreapta	300 – 400 g			
Pizza	Coș stânga	100 g	160°C	14 – 16 minute	/
	Coș dreapta	7" (aprox. 200 g)			
Prăjituri de casă	Coș stânga	4 (aprox. 35 – 50 g fiecare)	160°C	18 – 20 minute	/
	Coș dreapta	9 (aprox. 35 – 50 g fiecare)			
Fructe uscate	Coș stânga	30 – 40 g	40°C	5 ore	/
	Coș dreapta	50 – 70 g			

Note:

- Dacă carnea de gătit este congelată, se recomandă dezghețarea completă înainte de gătit.
- Deoarece convecția de mare viteză apare în coș în timpul gătitului, umplerea excesivă a friptezei cu aer cald cu ingrediente ar putea interfera cu convecția aerului cald din interiorul acesteia, ceea ce ar putea împiedica încălzirea uniformă a alimentelor. Dacă cartofii prăjiți cântăresc mai mult de 500 g, trebuie să fie întorși la jumătate, iar temperatura de gătit trebuie ajustată în funcție de situația reală pentru a obține efectul ideal de gătit. Dacă ingredientele sunt prea ușoare, acestea pot pluti sau se pot roti, deci nu este recomandat să așezați ingrediente prea ușoare.

Mesaje de eroare

Dacă friteuza cu aer cald detectează o defecțiune sau o anomalie, afișajul va afișa un cod de eroare E1 sau E2, însoțit de trei bipuri care indică o defecțiune. Friteuza cu aer cald va înceta apoi să funcționeze. Pentru a rezolva problema, consultați secțiunea Depanare din manual.

Notă:

Pentru petele lipite de interiorul friteuzei cu aer cald, aplicați o cantitate adecvată de detergent diluat cu apă caldă pe suprafața acesteia, lăsați-l să stea aproximativ zece minute, apoi folosiți un burete moale umezit cu apă curată pentru a șterge reziduurile de detergent. Placa de prăjit poate fi curățată în mașina de spălat vase; coșul poate fi spălat în apă și poate fi curățat și în mașina de spălat vase; Cu toate acestea, corpul principal al friteuzei cu aer cald nu poate fi spălat în apă și nici curățat în mașina de spălat vase.

Depanare

Problemă	Cauze posibile	Soluții
Friteuza cu aer cald nu funcționează.	Friteuza cu aer cald nu este conectată la o sursă de alimentare.	Conectați cablul de alimentare la o priză electrică cu împământare.
	Coșul nu este împins în poziție.	Scoateți coșul și împingeți-l înapoi în poziție.
Afișajul arată E1.	Senzorul are un circuit întrerupt.	Contactați echipa de service post-vânzare.
Afișajul arată E2.	Senzorul are un scurtcircuit.	Contactați echipa de service post-vânzare.
Ventilatorul nu se rotește.	Lama ventilatorului este blocată.	Contactați echipa de service post-vânzare.
	Motorul este deteriorat sau alte componente au un circuit rupt.	Contactați echipa de service post-vânzare.
Iese fum alb.	Ingrediente uleioase pentru gătit.	Când prăjiți ingrediente care conțin mai multe grăsimi, va exista mult fum, ceea ce este normal.
	Friteuza cu aer cald conține încă reziduuri de grăsime din programul de gătit anterior.	Asigurați-vă că curățați friteuza cu aer cald după fiecare program de gătit.
Nu se poate introduce coșul în friteuza cu aer cald fără probleme.	Prea multe ingrediente în coș.	Ingredientele din coș nu pot depăși marcajul maxim.
	Coșul nu este introdus corect.	Introduceți corect coșul.

Note de întreținere

Numai personalul instruit profesional, care a fost certificat pentru a repara friteuza cu aer cald, este autorizat să repara friteuza cu aer cald. Alții nu ar trebui să repara friteuza cu aer cald fără permisiune pentru a evita să provoace consecințe grave.

Dacă întâmpinați erori cu friteuza cu aer cald, consultați secțiunea Depanare înainte de a contacta echipa de service post-vânzare.

Dacă eroarea persistă, vă rugăm să deconectați cablul de alimentare pentru a vă deconecta de la alimentare și să contactați echipa de service post-vânzare.

Precauții de curățare

- După utilizarea friteuzei cu aer cald, vă rugăm să deconectați fișa de alimentare la timp. Nu așezați friteuza cu aer cald lângă o sursă de foc și nu o scufundați în apă. Nu așezați fișa de alimentare direct pe friteuza cu aer cald pentru a preveni zgărirea suprafeței.
- Curățarea și întreținerea trebuie făcute numai după ce friteuza cu aer cald s-a răcit.
- Nu utilizați materiale de curățare sau detergenți corozivi sau abrazivi.

Notă: Curățarea și întreținerea regulată a friteuzei cu aer cald vor ajuta la prelungirea duratei de viață a acesteia.

Curățenie și întreținere

Deconectați cablul de alimentare înainte de a curăța și întreține friteuza cu aer cald și așteptați să se răcească la o temperatură sigură înainte de a continua. Vă rugăm să scoateți coșul din friteuza cu aer cald atunci când curățați friteuza cu aer cald.

- Suprafața friteuzei cu aer cald: Suprafața friteuzei cu aer cald poate fi ștersă cu o cârpă uscată și moale sau cu un burete umezit cu un detergent neutru de curățare.
- Cavitate: Pentru a îndepărta petele din interiorul friteuzei cu aer cald, aplicați o cantitate adecvată de detergent diluat în apă fierbinte pe suprafața sa și lăsați-l să stea aproximativ 10 minute, apoi folosiți un burete moale umezit cu apă pentru a șterge reziduurile de detergent.
- Coș: Curățați friteuza cu aer cald după fiecare utilizare. Coșul friteuzei cu aer cald este acoperit, așa că nu folosiți vată de oțel sau alte materiale de curățare abrazive pentru a-l curăța, deoarece acestea pot deteriora acoperirea.
- Placă de prăjit și grătar: Folosiți o cârpă moale de bumbac sau un burete umezit cu detergent neutru pentru a-l șterge, apoi umeziți-l cu apă pentru a șterge reziduurile de detergent.

Notă: Placa de prăjit și grătarul pot fi separate și plasate în mașina de spălat vase pentru curățare; coșul poate fi spălat în apă sau curățat în mașina de spălat vase; cu toate acestea, friteuza cu aer cald nu poate fi spălată în apă și nici în mașina de spălat vase.

Specificații

Nume: Cuptor (Friteuză cu aer cald)	Capacitate: 10 L	Culoare: Negru
Model: MAF-D1001	Frecvență evaluată: 50 – 60 Hz	Greutate netă: 10,0 kg
Putere evaluată: 2700 W	Tensiune evaluată: 220 – 240 V~	Greutate brută: 11,0 kg
Dimensiuni ambalaj: 475 × 450 × 350 mm		

Consum de energie

Mod oprit: ≤ 0,5 W

Interval pentru introducerea condiției

Mod oprit: ≤ 20 min



Prin prezenta, Xiaomi Communications Co., Ltd. declară că echipamentul radio tip Cuptor (Friteuză cu aer cald) MAF-D1001 este conform cu Directiva 2014/53/UE. Textul complet al declarației de conformitate UE este disponibil la următoarea adresă internet: <https://www.mi.com/global/service/support/declaration.html>



Toate produsele care poartă acest simbol reprezintă deșeuri de echipamente electrice și electronice (DEEE, conform Directivei 2012/19/UE), care nu trebuie amestecate cu deșeuri menajere nesortate. În schimb, trebuie să protejați sănătatea umană și mediul înconjurător prin predarea deșeurilor de echipamente la un punct de colectare desemnat pentru reciclarea deșeurilor de echipamente electrice și electronice, autorizat de către autoritățile guvernamentale sau locale. Casarea și reciclarea corecte contribuie la evitarea potențialelor consecințe negative asupra mediului înconjurător și a sănătății umane. Contactați instalatorul sau autoritățile locale pentru mai multe informații despre localizarea punctelor de colectare, precum și despre clauzele și condițiile acestora.

Producător: Xiaomi Communications Co., Ltd.

Adresă: #019, 9th Floor, Building 6, 33 Xi'erqi Middle Road, Haidian District, Beijing, 100085, China

Pentru mai multe informații, accesați adresa www.mi.com

Versiune manual de utilizare: V1.0

Túto príručku si ešte pred použitím zariadenia pozorne prečítajte a uschovajte ju na nahládnutie v budúcnosti.

Tento produkt je určený výhradne na použitie v domácnosti.

Ilustrácie produktu, príslušenstva a používateľského rozhrania v používateľskej príručke slúžia len na referenčné účely. Skutočný produkt a funkcie sa môžu líšiť v dôsledku vylepšení produktu.

Bezpečnostné pokyny

Aby ste zaistili svoju bezpečnosť a minimalizovali riziko zranenia osôb alebo poškodenia majetku, dodržiavajte nasledujúce bezpečnostné opatrenia.

- Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými a mentálnymi schopnosťami či nedostatkom skúseností a vedomostí, ak spotrebič používajú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a porozumeli rizikám spojeným s jeho používaním. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a nie sú pod dohľadom.
- Horkovzdušnú fritézu a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Ak je napájací kábel poškodený alebo zlomený, musia ho vymeniť odborníci od výrobcu, oddelenia popredajného servisu alebo oddelení s podobnými funkciami, aby nedošlo k ohrozeniu bezpečnosti.
- Nedovoľte, aby tento produkt používali bez dozoru alebo pokynov osoby, ktoré nemajú dostatočné fyzické, zmyslové alebo intelektuálne schopnosti, alebo osoby bez potrebných skúseností alebo bez dostatočnej úrovne úsudku.
- Nepoužívajte iný zdroj napájania ako 220–240 V, aby ste zabránili vzniku požiaru alebo úrazu elektrickým prúdom.
- Na pripojenie napájacieho kábla nepoužívajte napájaciu lištu. Zástrčku napájacieho kábla pripojte do zásuvky v stene.
- Počas používania horkovzdušnej fritézy neblokujte prívod a odvod vzduchu ani otvory na odvod tepla, aby ste neovplyvnili jej bežný odvod tepla.
- Na ohrev koša a fritovacieho taniera nepoužívajte drevené uhlie ani iné podobné zdroje paliva.
- Napájací kábel nezapájajte ani neodpájajte mokrými rukami, aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom.
- Nepoužívajte napájací kábel s uvoľneným pripojením alebo zlým kontaktom.

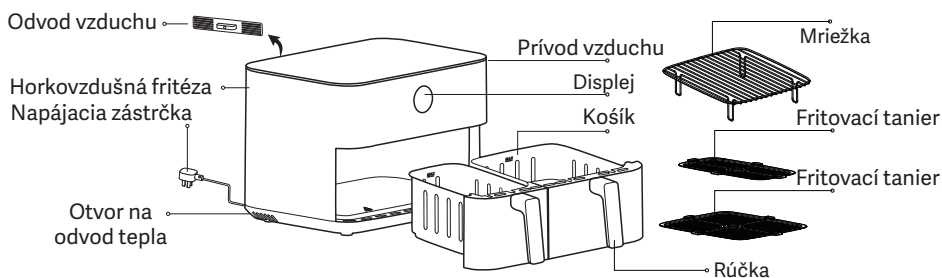
- Nedovoľte, aby sa napájací kábel križoval s ostrými predmetmi, aby nedošlo k poškodeniu napájacieho kábla.
- Horkovzdušnú fritézu nepoužívajte na skladovanie akýchkoľvek predmetov, najmä horľavých, výbušných alebo korozívnych.
- Napájací kábel nadmerne nestláčajte, neohýbajte, nekrúťte ani naň neumiestňujte ťažké predmety, aby nedošlo k odhalieniu alebo poškodeniu jeho jadra.
- Horkovzdušnú fritézu nemožno používať s externým časovačom alebo nezávislým diaľkovým ovládaním.
- Používajte len uzemnenú elektrickú zásuvku s menovitým prúdom 16 A, aby ste predišli riziku požiaru a iným potenciálnym nebezpečenstvám.
- Ak horkovzdušná fritéza nefunguje normálne alebo má poruchu, okamžite ju prestaňte používať a odpojte ju od zdroja napájania.
- Horkovzdušnú fritézu nemožno spustiť bez toho, aby bol košík na mieste.
- Nedovoľte deťom priblížiť sa k horkovzdušnej fritéze počas jej používania alebo bezprostredne po ňom, aby ste zabránili ich popáleniu.
- Nedovoľte deťom, aby sa priblížili k fólii a obalu alebo sa s nimi hrali, aby nedošlo k náhodnému uduseniu.
- Nedotýkajte sa košíka priamo rukami počas používania alebo tesne po ňom, aby ste predišli popáleniu.
- Na balenie potravín na varenie nepoužívajte žiadne plastové pomôcky ani bežné papierové baliace materiály.
- Túto horkovzdušnú fritézu nepúšťajte a nenarážajte do tvrdých predmetov, aby ste predišli jej poškodeniu alebo poruche.
- Do žiadneho z otvorov horkovzdušnej fritézy nevkladajte špendlíky, káble ani iné predmety, aby ste predišli úrazu elektrickým prúdom alebo zraneniu.
- Nepoužívajte žiadne príslušenstvo, ktoré nie je odporúčané výrobcom.
- Bežný rozsah prevádzkovej nadmorskej výšky tohto produktu je 0–2000 metrov.
- Počas používania udržiavajte medzi odvodom vzduchu a inými zariadeniami vzdialenosť najmenej 30 cm.
- Uistite sa, že elektrická zásuvka, do ktorej je horkovzdušná fritéza zapojená, je dobre uzemnená, aby ste predišli úrazu

- elektrickým prúdom alebo iným bezpečnostným rizikám.
- Tento produkt musí byť používaný na rovnom, žiaruvzdornom povrchu, aby nedošlo k poškodeniu produktu alebo nehodám.
 - Počas používania horkovzdušnou fritézou nehybte ani ňou netraste.
 - Do bezpečnostného spínača nevkladajte žiadne cudzie predmety, aby ste predišli vzniku akéhokoľvek nebezpečenstva.
 - Pri umiestnení horkovzdušnej fritézy do kuchynskej skrinky a pod. zabezpečte, aby bola dostatočne odvetraná.
 - Pred čistením alebo opravou horkovzdušnej fritézy ju nezabudnite odpojiť od elektrickej siete.
 - Zabezpečte, aby silikónové časti horkovzdušnej fritézy neprišli do kontaktu s etanolom alebo roztokmi, ktoré obsahujú viac ako 50 % alkoholu.



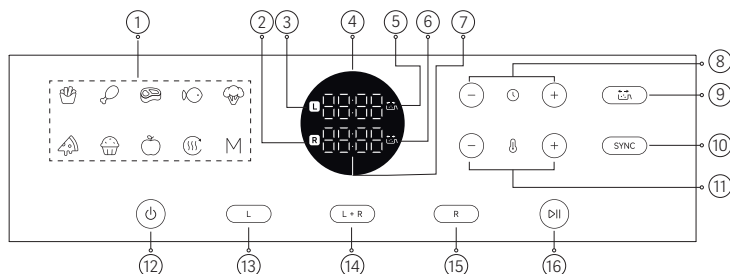
UPOZORNENIE: Horúce povrchy.

Prehľad produktu



Poznámka: Silikónová guma na fritovacích tanieroch je vyrobená z potravinárskych materiálov odolných voči vysokým teplotám, aby sa zabránilo poškriabaniu okrajov košíka fritovacím tanierom a zlepšila sa stabilita fritovacieho taniera. Silikónovú gumu z fritovacieho taniera neodstraňujte.

Ovládacia obrazovka



1. Tlačidlo receptu
2. Indikátor praveho košíka
3. Indikátor ľavého košíka
4. Displej času a teploty pre ľavý košík
5. Indikátor upozornenia na obrátenie jedla pre ľavý košík
6. Indikátor upozornenia na obrátenie jedla pre pravý košík
7. Displej času a teploty pre pravý košík
8. Tlačidlá na nastavenie času
9. Tlačidlo upozornenia na obrátenie jedla
10. Tlačidlo SYNC
11. Tlačidlá na nastavenie teploty
12. Tlačidlo pohotovostného režimu
13. Tlačidlo ľavého košíka (Stlačte a podržte na 2 sekundy pre zrušenie nastavenia ľavého košíka)
14. Tlačidlo dvoch košíkov (Stlačte a podržte na 2 sekundy pre zrušenie nastavenia dvoch košíkov)
15. Tlačidlo praveho košíka (Stlačte a podržte na 2 sekundy pre zrušenie nastavenia praveho košíka)
16. Tlačidlo spustenia/zastavenia (Stlačte a podržte na 2 sekundy pre zrušenie varenia)

Návod na obsluhu

Zapnutie

Po zapnutí sa displej horkovzdušnej fritézy rozsvieti na jednu sekundu a potom prejde do režimu vypnutia. Stlačením tlačidla pohotovostného režimu vstúpte do počiatočného stavu.

Poznámka: Horkovzdušná fritéza môže pri prvom použití vydávať mierny zápach. Pre odstránenie zápachu odporúčame horkovzdušnú fritézu spustiť s prázdnyim košíkom pri maximálnej teplote (230 °C) na päť minút. Horkovzdušná fritéza môže počas prevádzky s prázdnyim košíkom vydávať malé množstvo bieleho dymu alebo zápachu, čo je normálne.

Režim vypnutia

Horkovzdušná fritéza prejde do režimu vypnutia a displej sa vypne, ak počas desiatich minút nedôjde k žiadnej operácii v režime bez varenia. Stlačením tlačidla pohotovostného režimu v ktoromkoľvek režime môžete manuálne vstúpiť do režimu vypnutia.

Varenie

Pred použitím

Ingrediencie môžete pred varením marinovať podľa chuti.

Poznámka: Nepripravujte potraviny obsahujúce hydroxid sodný, ako sú napríklad praclíky, aby nedošlo k poškodeniu povrchovej úpravy horkovzdušnej fritézy.

Začiatok varenia

1. Umiestnite horkovzdušnú fritézu na stabilný, rovný povrch a zabezpečte cirkuláciu vzduchu okolo horkovzdušnej fritézy.

2. Na dno horkovzdušnej fritézy umiestnite fritovací tanier a naň položte pripravené jedlo. Množstvo ingrediencií nájdete v odporúčaných množstvách ingrediencií v receptoch.

Poznámka: Naplnenie horkovzdušnej fritézy ingredienciami môže narušiť konvekciu horúceho vzduchu v jej vnútri, čo by mohlo zabrániť rovnomernému ohrevu jedla. Pre dosiahnutie ideálneho výsledku varenia môže byť potrebné upraviť množstvo prísad a čas varenia.

3. Košík úplne zasuňte do horkovzdušnej fritézy.

4. Mriežka je vhodná pre pravý košík. Ďalšiu vrstvu ingrediencií môžete položiť pomocou mriežky po tom, ako sú ingrediencie umiestnené na fritovacom tanieri. Tú istú ingredienciu možno pripravovať na hornom aj dolnom stupni alebo na každom stupni možno pripravovať rôzne ingrediencie. Ak chcete získať informácie o spôsoboch prípravy rôznych ingrediencií, naskenujte nálepku s QR kódom na tele horkovzdušnej fritézy a zobrazte si cloudové recepty.

Výber košíka na varenie

1. Stlačením tlačidla receptov vstúpite do režimu nastavenia varenia podľa predvoleného nastavenia pre ľavý košík.
2. Stlačením tlačidla ľavého košíka priamo vstúpite do režimu nastavenia varenia pre ľavý košík a stlačením tlačidla pravého košíka priamo vstúpite do režimu nastavenia varenia pre pravý košík.
3. Po výbere košíka stlačte tlačidlo receptu a vyberte požadovaný recept.
4. Po výbere košíka sa na displeji zobrazí predvolený čas varenia. Stlačením tlačidla času „+“ alebo „-“ upravte čas varenia a stlačením tlačidla teploty „+“ alebo „-“ upravte teplotu varenia. Čas a teplotu môžete upravovať počas varenia bez pozastavenia. Po nastavení varenie pokračuje priamo podľa nových parametrov.
5. Po začatí varenia nie je možné recept zmeniť. Ak chcete zmeniť recept, stlačte a podržte tlačidlo spustenia/zastavenia, aby ste zrušili varenie, a potom vyberte znova.
6. Po pozastavení varenia horkovzdušná fritéza ukončí režim varenia a vráti sa do pôvodného režimu, ak sa do desiatich minút nevykoná žiadna operácia alebo ak je stlačené a podržané tlačidlo spustenia/zastavenia.
7. Keď sa počas varenia košík horkovzdušnej fritézy vytiahne, varenie sa pozastaví a môže automaticky pokračovať, ak je košík do desiatich minút vložený späť do horkovzdušnej fritézy. Horkovzdušná fritéza sa ukončí a vráti do pôvodného režimu, ak košík nie je do desiatich minút vložený späť do horkovzdušnej fritézy alebo ak je stlačené a podržané tlačidlo spustenia/zastavenia.

Výber dvoch košíkov na varenie

1. Dva košíky na prípravu rôznych receptov

- ① Najprv vyberte košík a nastavte parametre varenia, potom vyberte ďalší košík, nastavte parametre a stlačte tlačidlo spustenia/zastavenia, aby ste začali variť spoločne.
 - ② Po nastavení parametrov varenia pre oba košíky stlačte tlačidlo „SYNC“ a košík s dlhším časom varenia začne variť ako prvý a čakajúci košík sa pripojí a začne variť po dosiahnutí svojho času varenia. Oba košíky ukončia varenie približne súčasne.
 - ③ Pri varení s funkciou, ktorá umožňuje, aby oba košíky ukončili varenie súčasne, stlačte tlačidlo SYNC, aby ste ju deaktivovali.
 - ④ Keď sa varenie aktívneho košíka zruší, začne variť čakajúci košík.
- Poznámka: Funkciu SYNC je možné aktivovať do jednej minúty po začatí varenia. Ak sa už varí v oboch košíkoch, jeden košík musí byť pozastavený, aby ste mohli aktivovať funkciu SYNC.

2. Dva košíky na varenie rovnakého receptu

Stlačením tlačidla „L+R“ vstúpte do režimu nastavenia varenia pre dva košíky. Stlačením tlačidla na výber receptu vyberte požadovaný recept alebo stlačte tlačidlá na nastavenie času „+“ alebo „-“ a tlačidlá na nastavenie teploty „+“ alebo „-“, aby ste prispôbobili požadované parametre. Po dokončení nastavení a stlačení tlačidla spustenia/zastavenia začnú oba košíky variť podľa rovnakých parametrov receptu.

3. Keď počas varenia vytiahnete košík, oba košíky prejdú do režimu pozastavenia varenia:

- Ak oba košíky vložíte späť do horkovzdušnej fritézy do desiatich minút, košík, ktorý začal variť, bude pokračovať vo varení, zatiaľ čo čakajúci košík bude pokračovať v čakaní.
- Ak sa oba košíky vložia späť do horkovzdušnej fritézy po 10 minútach a do 20 minút, košík, ktorý začal variť, ukončí varenie, zatiaľ čo čakajúci košík začne variť.
- Ak sa oba košíky nevrátia do horkovzdušnej fritézy po 20 minútach, košík, ktorý začal variť, ukončí varenie, zatiaľ čo čakajúci košík ukončí čakanie a oba košíky sa vrátia do pôvodného režimu.

Upozornenia:

- Keď je varenie práve dokončené, kôš je veľmi horúci, preto sa ho nedotýkajte, aby ste sa nepopálili.
- Počas varenia v dvoch košíkoch nenechávajte pracovať nízkoteplotné varenie, ako je napríklad fermentácia, súčasne s vysokoteplotnými receptami, inak bude ovplyvnený účinok varenia.

Rozsah nastavenia času a teploty

- Nastaviteľný rozsah času: 0–8 hodín.
- Keď je teplota varenia medzi 80 °C a 230 °C, nastaviteľný čas varenia je do 1 hodiny; keď je teplota varenia nižšia ako 80 °C, nastaviteľný čas varenia je do 8 hodín.
- Ak je nastavený čas kratší ako 60 minút, stlačením a podržaním tlačidiel na nastavenie času sa čas zvýši alebo zníži o 10 minút a jednorazovým stlačením sa čas zvýši alebo zníži o 1 minútu. ak je nastavený čas 60 minút alebo viac, stlačením a podržaním tlačidiel na nastavenie času sa čas zvýši alebo zníži o 30 minút a jednorazovým stlačením sa čas zvýši alebo zníži o 1 minútu.
- Teplotu možno nastaviť v rozmedzí od 40 °C do 230 °C.

- Keď je čas varenia 1 hodina alebo menej, nastaviteľná teplota varenia je medzi 40 °C a 230 °C; keď je čas varenia od 1 hodiny do 8 hodín, nastaviteľná teplota varenia je do 80 °C.
- Stlačením a podržaním tlačidiel na nastavenie teploty sa teplota zvýši alebo zníži o 10 °C a jednorazovým stlačením sa teplota zvýši alebo zníži o 5 °C.

Zapnutie/vypnutie upozornenia na obrátenie jedla

Pred varením je možné zapnúť/vypnúť upozornenie na obrátenie jedla stlačením tlačidla upozornenia na obrátenie jedla.

- Upozornenie na obrátenie jedla je predvolene zapnuté pre hranolky, kuracie stehno, steak a zeleninu a možno ho vypnúť stlačením tlačidla upozornenia na obrátenie jedla.
- Upozornenie na obrátenie jedla je predvolene vypnuté pre režim DIY, pečené ryby a ohrievanie a možno ho zapnúť stlačením tlačidla upozornenia na obrátenie jedla. Upozornenie na obrátenie jedla nie je možné zapnúť, ak je čas varenia kratší ako 8 minút.
- Upozornenie na obrátenie jedla nie je podporované pre pizzu, koláč a sušené ovocie.
- Upozornenie na obrátenie jedla je možné zapnúť alebo vypnúť počas varenia. Nie je ale možné ho zapnúť, ak je zostávajúci čas varenia pre daný recept kratší alebo rovný jeho intervalu otočenia jedla.
- Keď je čas na otočenie jedla, indikátor upozornenia na obrátenie jedla začne blikať a zvukový signál zaznie dvakrát tri razy za sebou. Varenie pokračuje bez prerušenia. Po vybratí košíka a obrátení jedla indikátor upozornenia na obrátenie jedla zhasne. (Ak indikátor zostane svietiť, upozornenie na obrátenie jedla sa bude opakovať.)

Odporúčania na varenie

Ingrediencie (rozmrázané)	Zóna varenia	Odporúčané množstvá ingrediencií	Teplota	Referenčný čas	Frekvencia upozornenia na obrátenie jedla
Mrazené hranolky 0,6 cm	Ľavý košík	300–350 g	200 °C	21–23 minút	Každých 12 minút
	Pravý košík	600–650 g			
Kuracie stehno	Ľavý košík	3–4 kusy	200 °C	23–25 minút	Každých 13 minút
	Pravý košík	5–6 kusov			
Steak	Ľavý košík	1 kus (približne 150–200 g)	200 °C	13–15 minút	Každých 8 minút
	Pravý košík	2 kusy (približne 300–500 g)			
Ryby	Ľavý košík	150–200 g	180 °C	14–16 minút	Každých 8 minút
	Pravý košík	300–400 g			
Zelenina	Ľavý košík	150–200 g	190 °C	7–9 minút	Každých 4 minút
	Pravý košík	300–400 g			
Pizza	Ľavý košík	100 g	160 °C	14–16 minút	/
	Pravý košík	18 cm (približne 200 g)			
Domáce cupcakes	Ľavý košík	4 (každý približne 35–50 g)	160 °C	18–20 minút	/
	Pravý košík	9 (každý približne 35–50 g)			
Sušené ovocie	Ľavý košík	30–40 g	40 °C	5 hodín	/
	Pravý košík	50–70 g			

Poznámky:

- Ak je mäso, ktoré sa má variť, zmrazené, odporúča sa ho pred varením úplne rozmraziť.
- Keďže počas varenia prebieha v košíku vysokorychlostná konvekcia, preplnenie horkovzdušnej fritézy ingredienciami môže narušiť konvekciu horúceho vzduchu v jej vnútri, čo by mohlo zabrániť rovnomernému ohrevu jedla. Ak hranolčeky vážia viac ako 500 g, je potrebné ich v polovici obrátiť a teplotu varenia upraviť podľa aktuálnej situácie, aby bol dosiahnutý ideálny efekt varenia. Ak sú ingrediencie príliš ľahké, môžu sa nadnášať alebo otáčať, preto sa neodporúča umiestňovať príliš ľahké ingrediencie.

Chybové hlášky

Ak horkovzdušná fritéza zistí poruchu alebo abnormalitu, na displeji sa zobrazí kód poruchy E1 alebo E2 sprevádzaný tromi pípnutiami, ktoré signalizujú poruchu. Horkovzdušná fritéza následne prestane fungovať. Ak chcete problém vyriešiť, pozrite si časť Riešenie problémov v návode na obsluhu.

Poznámka:

V prípade škvrn prilepených na vnútornej strane horkovzdušnej fritézy naneste na jej povrch primerané množstvo čistiaceho prostriedku zriadeného horúcou vodou, nechajte ho pôsobiť približne desať minút a potom zvyšky čistiaceho prostriedku zotrite mäkkou špongiou navlhčenou čistou vodou. Fritovací tanier možno čistiť v umývačke riadu; košík možno umývať vo vode a možno ho tiež čistiť v umývačke riadu; hlavné telo horkovzdušnej fritézy však nemožno umývať vo vode ani v umývačke riadu.

Riešenie problémov

Problém	Možná príčina	Riešenia
Horkovzdušná fritéza nefunguje.	Horkovzdušná fritéza nie je pripojená k zdroju napájania.	Zapojte napájací kábel do uzemnenej elektrickej zásuvky.
	Košík nie je zatlačený na miesto.	Vytiahnite košík a zasuňte ho späť na miesto.
Na displeji sa zobrazí E1.	Snímač má prerušený obvod.	Kontaktujte popredajný servis.
Na displeji sa zobrazí E2.	Snímač má skrat.	Kontaktujte popredajný servis.
	Je zaseknutá lopatka ventilátora.	Kontaktujte popredajný servis.
Ventilátor sa neotáča.	Je poškodený motor alebo iné komponenty majú prerušený obvod.	Kontaktujte popredajný servis.
Zo zariadenia vychádza biely dym.	Varenie mastných ingrediencií.	Keď budete fritovať ingrediencie obsahujúce väčšie množstvo tuku, bude sa z nich veľa dymiť, čo je normálne.
	Horkovzdušná fritéza stále obsahuje zvyšky tuku z predchádzajúceho programu varenia.	Uistite sa, že horkovzdušnú fritézu čistíte po každom programe varenia.
Košík sa nedá hladko vložiť do horkovzdušnej fritézy.	V košíku je príliš veľa ingrediencií.	Ingrediencie v košíku nemôžu prekročiť maximálnu značku.
	Košík nie je správne vložený.	Košík vložte správne.

Poznámky k údržbe

Horkovzdušnú fritézu je oprávnený opravovať len odborne vyškolený personál, ktorý má osvedčenie na opravu horkovzdušnej fritézy. Iné osoby by nemali horkovzdušnú fritézu opravovať bez oprávnenia, aby nedošlo k vážnym následkom.

Ak sa pri horkovzdušnej fritéze vyskytnú akékoľvek chyby, pred kontaktovaním popredajného servisu si prečítajte časť Riešenie problémov.

Ak chyba pretrváva, odpojte napájací kábel od elektrickej siete a kontaktujte popredajný servis.

Bezpečnostné opatrenia pri čistení

- Po použití horkovzdušnej fritézy včas odpojte napájaciu zástrčku. Horkovzdušnú fritézu neumiestňujte do blízkosti zdroja ohňa a neponárajte ju do vody. Neumiestňujte napájaciu zástrčku priamo na horkovzdušnú fritézu, aby ste zabránili poškriabaniu jej povrchu.
- Čistenie a údržbu vykonávajte až po vychladnutí horkovzdušnej fritézy.
- Nepoužívajte žiadne korozívne alebo abrazívne čistiace materiály alebo čistiace prostriedky.

Poznámka: Pravidelné čistenie a údržba horkovzdušnej fritézy pomôže predĺžiť jej životnosť.

Čistenie a údržba

Pred čistením a údržbou horkovzdušnej fritézy odpojte napájací kábel a počkajte, kým sa ochladí na bezpečnú teplotu, a až potom pokračujte. Pri čistení horkovzdušnej fritézy vyberte z horkovzdušnej fritézy kôš.

- Povrch horkovzdušnej fritézy: Povrch horkovzdušnej fritézy môžete utrieť suchou, mäkkou handričkou alebo špongiou navlhčenou neutrálnym čistiacim prostriedkom.
- Vnútrotný priestor: Na odstránenie škvŕn z vnútra horkovzdušnej fritézy naneste na jej povrch primerané množstvo čistiaceho prostriedku zriedeného v horúcej vode a nechajte ho pôsobiť približne 10 minút, potom zvyšky čistiaceho prostriedku zotrite mäkkou špongiou navlhčenou vo vode.
- Košík: Po každom použití horkovzdušnú fritézu vyčistite. Košík horkovzdušnej fritézy je potiahnutý, preto na jeho čistenie nepoužívajte ocelovú vlnu ani iné abrazívne čistiace materiály, pretože by mohli poškodiť povrchovú úpravu.
- Fritovací tanier a mriežka: Na čistenie použite mäkkú bavlnenú handričku alebo špongiu navlhčenú neutrálnym čistiacim prostriedkom a potom ju navlhčite vodou, aby ste z nej zotreli zvyšky čistiaceho prostriedku.

Poznámka: Fritovací tanier a mriežku možno oddeliť a vložiť do umývačky riadu na čistenie; košík možno umývať vo vode alebo čistiť v umývačke riadu; horkovzdušnú fritézu však nemožno umývať vo vode ani čistiť v umývačke riadu.

Špecifikácie

Názov: Rúra (horkovzdušná fritéza)	Kapacita: 10 l	Farba: Čierna
Model: MAF-D1001	Menovitá frekvencia: 50–60 Hz	Čistá hmotnosť: 10,0 kg
Menovitý výkon: 2700 W	Menovité napätie: 220–240 V~	Hrubá hmotnosť: 11,0 kg
Rozmery balenia: 475 × 450 × 350 mm		

Spotreba energie

Pohotovostný režim: ≤ 0,5 W

Čas na zadanie podmienky

Pohotovostný režim: ≤ 20 min



Výrobca Xiaomi Communications Co., Ltd. vyhlasuje, že rádiové zariadenie typu Rúra (horkovzdušná fritéza) MAF-D1001 je v súlade s požiadavkami smernice 2014/53/EÚ. Celý text Vyhlásenia o súlade pre EÚ je dostupný na tejto internetovej adrese: <https://www.mi.com/global/service/support/declaration.html>



Všetky produkty označené týmto symbolom sú definované ako odpad z elektrických a elektronických zariadení (tzv. OEEZ, ako sa udáva v smernici 2012/19/EÚ) a nesmú sa vyhazovať do bežného netriedeného domáceho odpadu. S cieľom ochrany ľudského zdravia aj životného prostredia je potrebné, aby ste svoje zariadenie určené do odpadu odovzdali na určenom zbernom mieste na recykláciu odpadu z elektrických a elektronických zariadení, ktoré určili štátne alebo miestne orgány. Správna likvidácia a recyklovanie pomôže zabrániť negatívnym následkom na životné prostredie a ľudské zdravie. Ďalšie informácie o mieste, ako aj o podmienkach a požiadavkách platných pre zberné miesta vám poskytne zástupca servisu alebo miestne orgány.

Výrobca: Xiaomi Communications Co., Ltd.

Adresa: #019, 9th Floor, Building 6, 33 Xi'erqi Middle Road, Haidian District, Beijing, 100085, China

Ďalšie informácie nájdete na stránke www.mi.com

Verzia používateľskej príručky: V1.0

Қолданар алдында осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз және болашақта анықтама үшін сақтап қойыңыз.

Бұл өнім тек үйде пайдалануға арналған.

Пайдаланушы нұсқаулығындағы өнім, қосалқы құралдар мен пайдаланушы интерфейс інің суреттері тек анықтамалық мақсатта берілген. Нақты өнім мен функциялар өнімнің кеңейтімдеріне байланысты өзгеруі мүмкін.

Қауіпсіздік нұсқаулары

Сіздің қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету және жеке жара қат алу немесе мүліктің зақымдалу қаупін азайту үшін келесі қауіпсіздік шараларын қадағалаңыз және орындаңыз.

- Бұл құрылғыны 8 жастан асқан және одан жоғары жастағы балалар және физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жоқ адамдар, егер олар бақылауда болса немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалану туралы нұсқаулар берілген болса және қауіптерді түсінсе, пайдалана алады. Балалар құрылғымен ойнамауы тиіс. Балалар, егер олар 8 жастан аспаса және бақылауда болмаса, тазалауды және пайдаланушыға қызмет көрсетуді жүргізбеуі керек.
- Аэрогриль мен қуат сымын 8 жасқа толмаған балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Қуат сымы зақымдалған немесе үзілген болса, қауіпсіздікке қауіп төндірмеу үшін оны өндірушінің кәсіби мамандары, сатудан кейінгі қызмет көрсету бөлімі немесе ұқсас функцияларды атқаратын бөлімдер ауыстыруы тиіс.
- Физикалық, сенсорлық немесе интеллектуалдық қабілеті жоқ немесе тәжірибесі немесе парасаттылығы жоқ адамдарға бұл өнімді қадағалаусыз немесе нұсқаусыз пайдалануға рұқсат бермеңіз.
- Өрт пен электр тогының соғуын болдырмау үшін 220–240 В басқа ешбір қуат көзін пайдаланбаңыз.
- Қуат сымын қосу үшін қуат жолағын пайдаланбаңыз. Қуат сымының ашасын қабырғадағы розеткаға қосыңыз.
- Аэрогрильдің қалыпты жылу таратуына әсер етпеу үшін пайдалану кезінде оның ауа кірісі мен шығысын, сондай-ақ жылу тарату тесігін жаппаңыз.
- Себет пен қуыруға арналған табақты қыздыру үшін көмірді немесе басқа ұқсас отын көздерін пайдаланбаңыз.

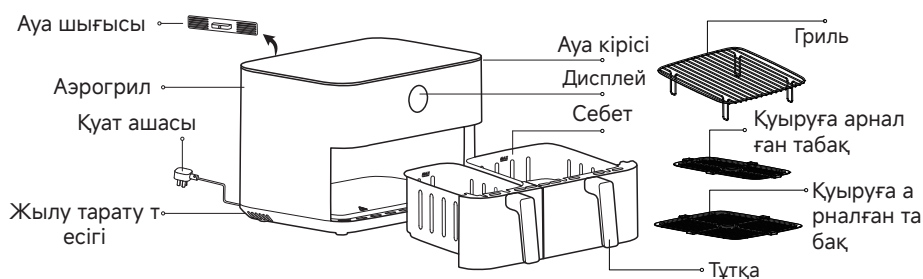
- Электр тогының соғу қаупін болдырмау үшін қуат сымын су қолмен қоспаңыз немесе ажыратпаңыз.
- Қосылымы бос немесе байланысы нашар қуат сымын пайдаланбаңыз.
- Қуат сымына зақым келтірмеу үшін қуат сымының өткір заттар арқылы өтуіне жол бермеңіз.
- Аэрогрильді кез келген заттарды, әсіресе жанғыш, жарылғыш немесе коррозияға қауіпті заттарды сақтау үшін пайдаланбаңыз.
- Қуат сымын қатты қыспаңыз, майыстырмаңыз, бұрамаңыз немесе оның өзегін жарып алмас үшін үстіне ауыр заттарды қоймаңыз.
- Аэрогрильді сыртқы таймер немесе тәуелсіз қашықтан басқару құралы арқылы басқаруға болмайды.
- Өрт шығу қаупін және басқа ықтимал қауіптерді болдырмау үшін тек 16 А номиналды тогы бар жерге тәуелсіз қашықтан басқару құралы арқылы пайдаланыңыз.
- Аэрогриль қалыпты жұмыс істемесе немесе дұрыс жұмыс істемесе, оны пайдалануды дереу тоқтатыңыз және қуат көзінен ажыратыңыз.
- Себет орнында болмаса, аэрогрильді іске қосу мүмкін емес.
- Балаларды күйіп қалмас үшін пайдалану кезінде немесе бірден пайдаланудан кейін аэрогрильге жақындатпаңыз.
- Балалардың тұншығудан болатын жазатайым оқиғаларды болдырмау үшін пленка мен қаптамаға жақындауына немесе онымен ойнауына жол бермеңіз.
- Күйіп қалмас үшін себетті пайдалану кезінде немесе одадан кейін бірден тура қолыңызбен ұстамаңыз.
- Тағамды пісіру үшін орау үшін пластикалық ыдыстарды немесе қалыпты қағаз ораушы материалдарын пайдаланбаңыз.
- Зақымдануды немесе дұрыс жұмыс жасамауды болдырмау үшін бұл аэрогрильді құлатпаңыз немесе қатты заттарға соқтырмаңыз.
- Электр тогының соғуын немесе жарақаттануды болдырмау үшін аэрогрильдің кез келген саңылауларына түйреуіштерді, сымдарды немесе басқа заттарды салмаңыз.
- Өндіруші ұсынбаған қосалқы құралдарды пайдаланбаңыз.
- Бұл өнімнің қалыпты жұмыс биіктігі диапазоны 0–2000 метр.
- Қолдану кезінде ауа шығатын тесік пен басқа құрылғылар

- арасында 30 см немесе одан да көп қашықтықты сақтаңыз.
- Электр тогының соғуын немесе басқа да қауіпсіздік қауіптерін болдырмау үшін аэрогриль қосылған электр розеткасының жақсы жерге тұйықталғанына көз жеткізіңіз.
 - Өнімге зақым келтірмеу немесе жазатайым оқиғаларды болдырмау үшін бұл өнімді тегіс, ыстыққа төзімді бетте пайдалану керек.
 - Қолдану кезінде аэрогрильді жылжитпаңыз немесе шай қамаңыз.
 - Қауіпті тудырмау үшін қауіпсіздік қосқышына бөгде заттарды салмаңыз.
 - Аэрогрильді ас үй шкафына және т.б. қойғанда, оның жақсы желдетілуін қамтамасыз етіңіз.
 - Аэрогрильді тазалау немесе жөндеу алдында оны розеткадан ажыратуды ұмытпаңыз.
 - Аэрогрильдің силикон бөліктері этанолмен немесе құрамында 50%-дан астам спирті бар ерітінділермен жасалмайтынына көз жеткізіңіз.



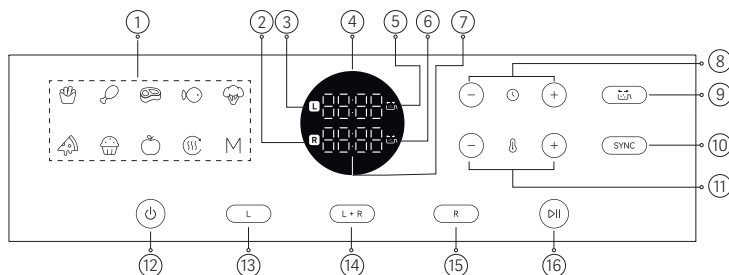
АБАЙ БОЛЫҢЫЗ: Ыстық беттер.

Өнімге шолу



Ескерту: Қуыруға арналған табақтағы силикон резеңке қуыруға арналған табағының жиектері себет жабынына сызат түсірмеу және қуыруға арналған табағының тұрақтылығын жақсарту үшін жоғары температураға төзімді тағамдық материалдардан жасалған. Силикон резеңкесін қуыруға арналған табактан шығармаңыз.

Басқару экраны



1. Рецепт түймесі
2. Оң жақ себет көрсеткіші
3. Сол жақ себет көрсеткіші
4. Сол жақ себетке арналған уақыт пен температура дисплейі
5. Сол жақ себетке арналған тағамды аударыстыру туралы еске салу к өрсеткіші
6. Оң жақ себетке арналған тағамды аударыстыру туралы еске салу к өрсеткіші
7. Оң жақ себетке арналған уақыт пен температура дисплейі
8. Уақытты реттеу түймелері
9. Тағамды аударыстыру туралы еске салу түймесі
10. SYNC түймесі
11. Температураны реттеу түймелері
12. Күту режимі түймесі
13. Сол жақ себет түймесі (Сол жақ себет параметрінен бас тарту үшін 2 секунд бойы басып тұрыңыз)
14. Екі себет түймесі (Екі себет параметрінен бас тарту үшін 2 секунд бойы басып тұрыңыз)
15. Оң жақ себет түймесі (Оң жақ себет параметрінен бас тарту үшін 2 секунд бойы басып тұрыңыз)
16. Бастау/Тоқтату түймесі (Пісіруден бас тарту үшін 2 секунд бойы басып тұрыңыз)

Пайдалану нұсқаулары

Қуатқа қосу

Қуатқа қосқаннан кейін аэрогриль дисплейі бір секундқа жанады, содан кейін өшіру режиміне өтеді. Бастапқы күйге кіру үшін күту режимі түймесін басыңыз.

Ескерту: Аэрогриль бірінші рет қолданғанда шамалы иіс шығаруы мүмкін. Иісті кетіру үшін аэрогрильді бос себетпен максималды температурада (230°C) 5 минут бойы іске қосу ұсынылады. Аэрогрильді бос себетпен жұмыс істегенде аз мөлшерде ақ түтін немесе иіс шығаруы мүмкін, бұл қалыпты жағдай.

Өшіру режимі

Бос режимде он минут бойы ешқандай әрекет болмаса, аэрогриль өшіру режиміне кіреді және дисплей өшеді. Кез келген режимде күту режимі түймесін басу арқылы өшіру режиміне қолмен кіруге болады.

Пісіру

Қолданар алдында

Ингредиенттерді пісіру алдында дәміне қарай маринадтауға болады.

Ескерту: Аэрогрильдің жабынына зақым келтірмеу үшін тоқаш сияқты құрамында натрий гидроксиді бар тағамдарды пісірмеңіз.

Пісіруді бастау

1. Аэрогрильді тұрақты, тегіс жерге қойыңыз және аэрогрильдің айналасында ауа айналымы бар екеніне көз жеткізіңіз.

2. Қуыруға арналған табақты аэрогрильдің түбіне қойып, дайын тағамды табаққа салыңыз. Ингредиенттердің мөлшерлері үшін рецепттерде ұсынылған ингредиенттердің мөлшерлерін қараңыз.

Ескерту: Аэрогрильді ингредиенттермен шамадан тыс толтыру оның ішіндегі ыстық ауа ағынына кедергі келтіруі мүмкін, бұл тағамның біркелкі қызуына кедергі келтіруі мүмкін. Тамаша пісіру әсеріне жету үшін ингредиенттердің мөлшерін және пісіру уақытын реттеу қажет болуы мүмкін.

3. Себетті аэрогрильге толығымен салыңыз.

4. Гриль оң жақ себет үшін жарамды. Ингредиенттерді қуыруға арналған табаққа салғаннан кейін гриль арқылы қосымша ингредиенттер қабатын салуға болады. Бір ингредиентті жоғарғы және төменгі деңгейлерде пісіруге болады немесе әр деңгейде әртүрлі ингредиенттерді пісіруге болады. Әртүрлі ингредиенттерге арналған пісіру әдістері

үшін бұлттық рецепттерді көру үшін аэрогриль корпусындағы QR коды жапсырмасын сканерлеңіз.

Пісіру үшін себет таңдау

1. Әдепкі бойынша сол жақ себет үшін пісіру параметрінің режиміне кіру үшін рецепт түймесін басыңыз.
2. Сол жақ себет үшін пісіру параметрінің режиміне тікелей кіру үшін сол жақ себет түймесін басыңыз және оң жақ себет үшін пісіру параметрінің режиміне тікелей кіру үшін оң жақ себет түймесін басыңыз.
3. Себет таңдалғаннан кейін қажетті рецептті таңдау үшін рецепт түймесін басыңыз.
4. Себет таңдалғаннан кейін дисплей әдепкі пісіру уақытын көрсетеді. Пісіру уақытын реттеу үшін «+» немесе «-» уақыт түймесін басыңыз, ал пісіру температурасын реттеу үшін «+» немесе «-» температура түймесін басыңыз. Уақыт пен температураны пісіру кезінде үзіліссіз реттеуге болады. Реттеуден кейін пісіру тікелей жаңа параметрлерге сәйкес жалғасады.
5. Пісіру басталғаннан кейін рецептті өзгертуге болмайды. Рецептті өзгерту үшін пісіруді тоқтату үшін бастау/тоқтату түймесін басып тұрыңыз, содан кейін қайтадан таңдаңыз.
6. Пісіру кідірілгеннен кейін, он минут ішінде ешбір әрекет орындалмаса немесе бастау/тоқтату түймесі басылып тұрса, аэрогриль пісіру режимінен шығып, бастапқы режимге оралады.
7. Пісіру кезінде аэрогрильдің себеті шығарылып алынғанда, пісіру кідіріледі және себет аэрогрильге он минут ішінде қайта қойылса, автоматты түрде жалғасуы мүмкін. Егер себет аэрогрильге он минут ішінде қайта қойылмаса немесе бастау/тоқтату түймесі басылып тұрса, аэрогриль тоқтайды және бастапқы режимге оралады.

Пісіру үшін екі себетті таңдау

1. Әртүрлі рецепттерді пісіру үшін екі себет
 - ① Алдымен себетті таңдап, пісіру параметрлерін орнатыңыз, содан кейін басқа себетті таңдап, параметрлерді орнатыңыз да, бірге пісіруді бастау үшін бастау/тоқтату түймесін басыңыз.
 - ② Пісіру параметрлері екі себет үшін орнатылғаннан кейін, «SYNC» түймесін басыңыз, сонда пісіру уақыты ұзағырақ себет алдымен пісіре бастайды және күтудегі себет оның пісіру уақыты жеткенде қосылып, пісіре бастайды. Екі себет шамамен бір уақытта пісіруді аяқтайды.
 - ③ Екі себетте бір уақытта пісіруді аяқтауға мүмкіндік беретін функциямен пісірген кезде оны өшіру үшін SYNC түймесін басыңыз.
 - ④ Қолданыстағы себет үшін пісіру тоқтатылғанда, күтудегі себет пісіруді бастайды. Ескерту: SYNC функциясын пісіру басталғаннан кейін бір минут ішінде қосуға болады. Егер екі себет те пісіріп жатқан болса, SYNC функциясын қосу үшін бір себетті үзіліске қою керек.
2. Бірдей рецепт пісіру үшін екі себет
Екі себет үшін пісіру параметрінің режиміне өту үшін «L+R» түймесін басыңыз. Қалаған рецептті таңдау үшін рецепт түймесін басыңыз немесе қажетті параметрлерді реттеу үшін «+» немесе «-» уақытты реттеу түймелерін және «+» немесе «-» температураны реттеу түймелерін басыңыз. Параметрлер орнатылып, бастау/тоқтату түймесі басылғаннан кейін екі себет бірдей рецепт параметрлері бойынша пісіруді бастайды.
3. Пісіру кезінде себет шығарылып алынса, екі себет те пісіруді кідірту режиміне өтеді:
 - Егер екі себет те аэрогрильге он минут ішінде қайта қойылса, пісіруді бастаған себет пісіруді жалғастырады, ал күтудегі себет күтуді жалғастырады.
 - Егер екі себет те аэрогрильге 10 минуттан кейін және 20 минут ішінде қайта қойылса, пісіруді бастаған себет пісіруді тоқтатады, ал күтудегі себет пісіруді бастайды.
 - Егер екі себет те аэрогрильге 20 минуттан кейін қайта қойылмаса, пісіруді бастаған себет пісіруді тоқтатады, ал күтудегі себет күтуді тоқтатады, және екі себет те бастапқы режимге оралады.

Абай болыңыз:

- Пісіру енді ғана аяқталғанда, себет өте ыстық болады, сондықтан күйіп қалмас үшін оны ұстамаңыз.
- Екі себетте пісіру кезінде ашыту сияқты төмен температурада пісіру жоғары температурадағы рецепттермен бір уақытта жұмыс істеуіне жол бермеңіз, әйтпесе пісіру тиімділігіне әсер тиеді.

Уақыт пен температураны реттеу диапазоны

- Реттелетін уақыт диапазоны: 0–8 сағат.

- Пісіру температурасы 80°C және 230°C аралығында болғанда, реттелетін пісіру уақыты 1 сағатқа дейін болуы мүмкін; пісіру температурасы 80°C төмен болғанда, реттелетін пісіру уақыты 8 сағатқа дейін болуы мүмкін.
- Орнатылған уақыт 60 минуттан аз болса, уақытты реттеу түймелерін басып тұру уақытты 10 минутқа арттырады немесе азайтады, ал бір рет басу уақытты 1 минутқа арттырады немесе азайтады. Орнатылған уақыт 60 минут немесе одан да көп болса, уақытты реттеу түймелерін басып тұру уақытты 30 минутқа арттырады немесе азайтады, ал бір рет басу уақытты 1 минутқа арттырады немесе азайтады.
- Температураны 40°C және 230°C аралығында реттеуге болады.
- Пісіру уақыты 1 сағат немесе одан аз болса, реттелетін пісіру температурасы 40°C және 230°C аралығында болады; пісіру уақыты 1 сағат пен 8 сағат аралығында болғанда, реттелетін пісіру температурасы 80°C дейін болуы мүмкін.
- Температураны реттеу түймелерін басып тұру температурасы 10°C-қа арттырады немесе азайтады, ал бір рет басу температурасы 5°C-қа арттырады немесе азайтады.

Тағамды аударыстыру туралы еске салуды қосу/өшіру

Пісіру алдында тағамды аударыстыру туралы еске салуды тағамды аударыстыру туралы еске салу түймесін басу арқылы қосуға/өшіруге болады.

- Тағамды аударыстыру туралы еске салу фри, тауық сирағы, стейк және көкөністер үшін әдепкі бойынша қосылады және оны тағамды аударыстыру туралы еске салу түймесін басу арқылы өшіруге болады.
- Тағамды аударыстыру туралы еске салу DIY режимі, қуырылған балық және қайта қыздыру үшін әдепкі бойынша өшіріледі және оны тағамды аударыстыру туралы еске салу түймесін басу арқылы қосуға болады. Пісіру уақыты 8 минуттан аз болса, тағамды аударыстыру туралы еске салуды қосуға болмайды.
- Тамақты аударыстыру туралы еске салу пицца, торт және кептірілген жемістер үшін қолданылмайды.
- Тағамды аударыстыру туралы еске салуды пісіру кезінде қосуға немесе өшіруге болады. Дегенмен, рецепт үшін қалған пісіру уақыты тағамды аударыстыру аралығынан аз немесе оған тең болса, оны қосу мүмкін емес.
- Тағамды аударыстыру уақыты келгенде, тағамды аударыстыру туралы еске салу көрсеткіші жыпылықтайды және дыбыстық сигнал қатарынан үш рет екі сигнал береді. Пісіру үздіксіз жалғасады. Себетті алып, тағамды аударыстырғаннан кейін тағамды аударыстыру туралы еске салу көрсеткіші өшеді. (Көрсеткіш қосулы қалса, тағамды аударыстыру туралы еске салу қайталанады.)

Пісіру бойынша ұсыныстар

Ингредиенттер (жібітілген)	Пісіру аймағы	Ингредиенттердің ұсынылатын мөлшері	Температура	Анықтама уақыты	Тағамды аударыстыру туралы еске салу жиілігі
Мұздатылған картоп 1/4"	Сол жақ себет	300–350 г	200°C	21–23 минут	Әр 12 минут сайын
	Оң жақ себет	600–650 г			
Тауық сирағы	Сол жақ себет	3–4 дана	200°C	23–25 минут	Әр 13 минут сайын
	Оң жақ себет	5–6 дана			
Стейк	Сол жақ себет	1 дана (шамамен 150–200 г)	200°C	13–15 минут	Әр 8 минут сайын
	Оң жақ себет	2 дана (шамамен 300–500 г)			
Балық	Сол жақ себет	150–200 г	180°C	14–16 минут	Әр 8 минут сайын
	Оң жақ себет	300–400 г			
Көкөністер	Сол жақ себет	150–200 г	190°C	7–9 минут	Әр 4 минут сайын
	Оң жақ себет	300–400 г			
Пицца	Сол жақ себет	100 г	160°C	14–16 минут	/
	Оң жақ себет	7" (шамамен 200 г)			
Үйде жасал ған кекстер	Сол жақ себет	4 (әрқайсысы шамамен 35–50 г)	160°C	18–20 минут	/
	Оң жақ себет	9 (әрқайсысы шамамен 35–50 г)			
Кептірілген ж емістер	Сол жақ себет	30–40 г	40°C	5 сағат	/
	Оң жақ себет	50–70 г			

Ескертулер:

- Дайындалатын ет мұздатылған болса, пісірер алдында оны толығымен жібіту ұсынылады.
- Пісіру кезінде себетте жоғары жылдамдықты конвекция пайда болатындықтан, аэрогрильді ингредиенттермен шамадан тыс толтыру оның ішіндегі ыстық ауа конвекциясына кедергі келтіруі мүмкін, бұл тағамның біркелкі қызуына кедергі келтіруі мүмкін. Егер фритюрдің салмағы 500 г-нан асса, оларды жарты жолда аударыстырып, тамаша пісіру әсеріне жету үшін пісіру температурасын нақты жағдайға сәйкес реттеу керек. Егер ингредиенттер тым жеңіл болса, олар қалқып кетуі немесе айналуы мүмкін, сондықтан тым жеңіл ингредиенттерді қою ұсынылмайды.

Қате туралы хабарлар

Егер аэрогриль ақауды немесе аномалияны анықтаса, дисплейде ақауды көрсететін үш дыбыстық сигналмен бірге E1 немесе E2 қате коды көрсетіледі. Содан кейін аэрогриль жұмысын тоқтатады. Мәселені шешу үшін нұсқаулықтағы Ақаулықтарды жою бөлімін қараңыз.

Ескерту:

Аэрогрильдің ішіне жабысқан дақтарды кетіру үшін оның бетіне ыстық суда сұйылтылған жуғыш заттың лайықты мөлшерін жағып, оны шамамен он минутқа қалдырыңыз, содан кейін жуғыш заттың қалдықтарын сүрту үшін суға малынған жұмсақ губканы пайдаланыңыз. Қуыруға арналған табақты ыдыс жуғышта тазалауға болады; себетті суда жууға болады, сонымен қатар ыдыс жуғышта тазалауға болады; бірақ аэрогрильдің негізгі корпусын суда жууға да, ыдыс жуғышта тазалауға да болмайды.

Ақаулықтарды жою

Мәселе	Ықтимал себебі	Шешімдер
Аэрогриль жұмыс істемейді.	Аэрогриль қуат көзіне қосылмаған.	Қуат сымын жерге тұйықталған электр розеткасына қосыңыз.
	Себет орнына итерілмеген.	Себетті шығарып, орнына қайта итеріңіз.
Дисплей E1 көрсетеді.	Сенсорда үзілген тізбек бар.	Сатудан кейінгі қызмет көрсету тобына хабарласыңыз.
Дисплей E2 көрсетеді.	Сенсорда қысқа тұйықталу бар.	Сатудан кейінгі қызмет көрсету тобына хабарласыңыз.
Желдеткіш айналмайды.	Желдеткіш қалақшасы кептеліп қалды.	Сатудан кейінгі қызмет көрсету тобына хабарласыңыз.
	Мотор зақымдалған немесе басқа компоненттерде тізбек үзілген.	Сатудан кейінгі қызмет көрсету тобына хабарласыңыз.
Ақ түгін шығып жатыр.	Майлы ингредиенттерді пісіру.	Құрамында майы көп ингредиенттерді қуырған кезде түгін көп болады, бұл қалыпты жағдай.
	Аэрогрильге бұрынғы пісіру бағдарламасынан қалған май қалдықтары бар.	Әр пісіру бағдарламасынан кейін аэрогрильді тазалауды қамтамасыз етіңіз.
Себетті аэрогрильге қиындықсыз салу мүмкін емес.	Себетте тым көп ингредиенттер.	Себеттегі ингредиенттер мақсаталды белгіден аспауы керек.
	Себет дұрыс салынбаған.	Себетті дұрыс салыңыз.

Техникалық қызмет көрсету туралы ескертулер

Аэрогрильді жөндеуге тек аэрогрильді жөндеуге сертификатталған кәсіби оқытылған персонал ғана құқылы. Басқаларға ауыр зардаптарды болдырмау үшін аэрогрильді рұқсатсыз жөндеуге болмайды.

Егер аэрогрильге қатысты қандай да бір мәселе туындаса, сатудан кейінгі қызмет көрсету тобына хабарласпас бұрын Ақаулықтарды жою бөлімін қараңыз.

Мәселе шешілмесе, оны қуат көзінен ажырату үшін қуат сымын ажыратып, сатудан кейінгі қызмет көрсету тобына хабарласыңыз.

Тазалау сақтық шаралары

- Аэрогрильді пайдаланғаннан кейін, қуат ашасын уақытында ажыратыңыз. Аэрогрильді от көзінің жанына қоймаңыз және оны суға батырмаңыз. Аэрогрильдің бетін тырнап алмас үшін оның үстіне қуат ашасын тікелей қоймаңыз.
- Тазалау және техникалық қызмет көрсету аэрогриль суығаннан кейін ғана орындалуы керек.
- Ешқандай коррозиялық немесе абразивті тазалау материалдарын немесе жуғыш заттарды қолданбаңыз.

Ескерту: Аэрогрильді үнемі тазалау және техникалық қызмет көрсету оның қызмет ету мерзімін ұзартуға көмектеседі.

Тазалау және техникалық қызмет көрсету

Аэрогрильді тазалау және техникалық қызмет көрсету алдында қуат сымын ажыратыңыз және жалғастырмас бұрын оның қауіпсіз температураға дейін суығанын күтіңіз. Аэрогрильді тазалау кезінде себетті аэрогрильден алыңыз.

- Аэрогриль беті: Аэрогриль бетін құрғақ, жұмсақ шүберекпен немесе бейтарап тазалауға арналған жуғыш затпен суланған губкамен сүртуге болады.

- Қуыс: Аэрогриль ішіндегі дақтарды кетіру үшін оның бетіне ыстық суда сұйылтылған жуғыш заттың лайықты мөлшерін жағып, оны шамамен 10 минутқа қалдырыңыз, содан кейін жуғыш заттың қалдықтарын сүрту үшін суға малынған жұмсақ губканы пайдаланыңыз.

- Себет: Аэрогрильді әр қолданғаннан кейін тазалаңыз. Аэрогриль себеті қапталған, сондықтан оны тазалау үшін болат жүнді немесе басқа абразивті тазалағыш материалдарды пайдаланбаңыз, себебі олар жабынды зақымдауы мүмкін.

- Қуыруға арналған табақ пен гриль: Оны тазалап сүрту үшін бейтарап жуғыш затпен суланған жұмсақ мақта матаны немесе губканы пайдаланыңыз, содан кейін жуғыш заттың қалдықтарын сүрту үшін сүмен сулаңыз.

Ескерту: Қуыруға арналған табақпен грильді бөліп алып, тазалау үшін ыдыс жуғыш машинаға қоюға болады; себетті суда жууға немесе ыдыс жуғышта тазалауға болады; бірақ аэрогрильді суда жууға да, ыдыс жуғышта тазалауға да болмайды.

Техникалық сипаттамалар

Аты: Пеш (Аэрогриль)	Сыйымдылығы: 10 Л	Түсі: Қара
Модель: MAF-D1001	Номиналды жиілігі: 50–60 Гц	Таза салмағы: 10,0 кг
Номиналды қуаты: 2700 Вт	Номиналды кернеуі: 220–240 В~	Жалпы салмағы: 11,0 кг
Жұмыс температурасы: -10°C және 40°C аралығы	сақтау ылғалдылығы — 30–75%	Пакет өлшемдері: 475 × 450 × 350 мм

Қызмет мерзімі: Егер өнім осы нұсқаулыққа және қолданылатын техникалық стандарттарға қатаң сәйкестікте пайдаланылса, өндіруші белгілеген өнімнің қызмет мерзімі 2 жыл

CE Осымен Xiaomi Communications Co., Ltd. компаниясы Пеш (Аэрогриль) MAF-D1001 радиожабдығының 2014/53/ЕО директивасына сәйкес келетінін мәлімдейді. ЕО сәйкестік декларациясының толық мәтіні мына интернет мекенжайында қолжетімді: <https://www.mi.com/global/service/support/declaration.html>



Осы таңбамен белгіленген барлық өнімдер электрлік және электрондық жабдық қалдығы болып табылады (WEEE 2012/19/EU директивасына сәйкес) және сұрыпталмаған тұрмыстық қалдықтармен араласпауы керек. Оның орнына өзіңіздің қалдық жабдығыңызды үкімет немесе жергілікті билік тағайындаған электрлік және электрондық жабдық қалдықтарын қайта өңдеуге арналған арнайы жинау орнына тапсыру арқылы адам денсаулығы мен ортаны қорғауыңыз керек. Дұрыс кәдеге жарату және қайта өңдеу қоршаған ортаға және адам денсаулығына ықтимал теріс салдарын алдын алуға көмектеседі. Осындай жинау орындарының орналасқан жері мен шарттары туралы қосымша ақпарат алу үшін орнатушыға немесе жергілікті билік органдарына хабарласыңыз.

Қуат тұтыну
Қуту режимі: ≤ 0,5 Вт
Шартты енгізу уақыты
Қуту режимі: ≤ 20 мин

EU REP.
Xiaomi Technology Netherlands B.V.
Prinses Beatrixlaan 582, 2595BM,
The Hague, The Netherlands
contact@support.mi.com

UK REP.
Xiaomi Technology UK Limited
Davidson House, Forbury Square, Reading,
Berkshire RG1 3EU
contact@support.mi.com



Өндіруші: Xiaomi Communications Co., Ltd.
Мекенжайы: #019, 9th Floor, Building 6, 33 Xi'erqi Middle Road, Haidian District, Beijing, 100085, China
Қосымша ақпарат алу үшін www.mi.com сайтына өтіңіз

Пайдаланушы нұсқаулығының нұсқасы: V1.0