

Cook Master AirFryer

Kullanım Kılavuzu

HF-8850DT

159TS-C



Önemli Bildirimler

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

! UYARI

- Elektronik ve ısıtma bileşenleri nedeniyle gövdeyi suya batırmayın veya musluk altında durulamayın.
- Elektrik çarpmasını veya kısa devreyi önlemek için cihaza herhangi bir sıvı girmesinden kaçının.
- Isıtıcı elemanlarla herhangi bir teması önlemek için tüm malzemeleri sepette tutun.
- Cihaz çalışırken hava girişini ve hava çıkışını kapatmayın.
- Çalışırken cihazın iç kısmına dokunmayın.
- Cihazı prize takmadan önce, üstünde yazılı olan gerilimin, evinizdeki şebeke gerilimiyle aynı olup olmadığını kontrol edin.
- Cihazın fişi, kordonu veya kendisi hasarlıysa kesinlikle kullanmayın.
- Cihazın elektrik kablosu hasarlıysa, bir tehlike oluşturmasını önlemek için mutlaka Smartmi'nin yetki verdiği bir servis merkezi veya benzer şekilde yetkilendirilmiş kişiler tarafından değiştirilmesini sağlayın.

! UYARI

- Cihaz üzerinde belirtilen voltajın yerel şebeke voltajına uygun olup olmadığını kontrol edin.
- Fişte, ana kabloda veya diğer parçalarda herhangi bir hasar varsa cihazı kullanmayınız.
- Hasarlı ana kabloyu değiştirmek veya onarmak için yetkisiz kişilere gitmeyin.
- Cihazı ve elektrik kablosunu çocukların erişemeyeceği bir yerde saklayın.
- Elektrik kablosunu sıcak yüzeylerden uzak tutun.
- Cihazı topraklı bir duvar prizine takmayın. Fişin duvardaki prize doğru şekilde takıldığından daima emin olun.
- Cihazı harici bir zamanlayıcı anahtarına bağlamayın.
- Cihazı masa örtüsü veya perde gibi yanıcı malzemelerin üzerine veya yakınına yerleştirmeyin.
- Cihazı duvarav veya başka bir cihaza karşı koymayın. Cihazın arkasında ve yanlarında en az 10cm boşluk bırakın.
- Cihazın üzerine herhangi bir şey koymayın.
- Cihazı bu kılavuzda açıklanan amaç dışında kullanmayınız.
- Cihazın gözetimsiz çalışmasına izin vermeyin.
- Sıcak havayla kızartma sırasında, hava çıkış açıklıklarından sıcak buhar çıkar. Ellerinizi ve yüzünüzü buhardan güvenli bir mesafede tutun ve hava çıkış açıklıklarını kapatmayın.

UYARI

- Cihazın yatay, düz ve sabit bir yüzeye yerleştirildiğinden emin olun.
- Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır. Personel mutfakları, çiftlikler, moteller ve diğer konut dışı ortamlar gibi ortamlarda güvenle kullanılmaya uygun olmayabilir.
- Cihazın profesyonel veya yarı profesyonel amaçlarla kullanılması veya talimatlara uygun kullanılmaması durumunda garanti geçersizdir.
- Cihazı kullanmadığınız zamanlarda daima fişini çekin.
- Cihazın güvenli bir şekilde tutulması veya temizlenmesi için soğuması için yaklaşık 30 dakikaya ihtiyacı vardır.

Otomatik Kapanma

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

Elektromanyetik Alanlar (EMF)

Cihaz, Elektro-Manyetik alanlar (EMF) ile ilgili tüm standartlara uygundur. Uygun kullanım altında, mevcut bilimsel Kanıtlara göre insan vücuduna herhangi bir zararı yoktur.

Giriş

Smartmi Cook Master en sevdiğiniz yiyecekleri ve atıştırmalıkları sağlıklı bir şekilde hazırlamanızı sağlar.

Airfryer, Özel Hava Teknolojisi ile sıcak havayı pişirme haznesinin her yanına eşit bir şekilde dağıtır ve sağlıklı, hızlı ve kolay bir yolla lezzetli yiyecekler hazırlamanızı sağlar. Kızartma sepetinin içindeki yiyecekler, hem alttan hem üstten sıcak hava ile kuşatılır ve yağ eklemenize gerek kalmadan hızla pişer. Ek pişirme tepsisini kullanarak ise pasta, güveç, kiş yapabilir ve narin yiyecekleri daha kolay pişirebilirsiniz.

İlk kullanımdan önce

1. Tüm ambalaj malzemelerini çıkarın.
2. Cihazdaki yapışkanları ve etiketleri çıkarın.
3. Sepet ve tavayı, sıcak su, bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan bir sünger ile iyice temizleyin.

Not: Bu parçaları bulaşık makinesinde de yıkayabilirsiniz.

4. Cihazın iç ve dış tarafını nemli bir bezle silin.

Bu sıcak hava ile çalışan bir airfryer cihazıdır. Tavayı sıvı yağ veya kızartma yağıyla doldurmayın.

Cihazı kullanıma hazırlama

1. Cihazı sabit, düz ve yatay bir zemin üzerine yerleştirin.

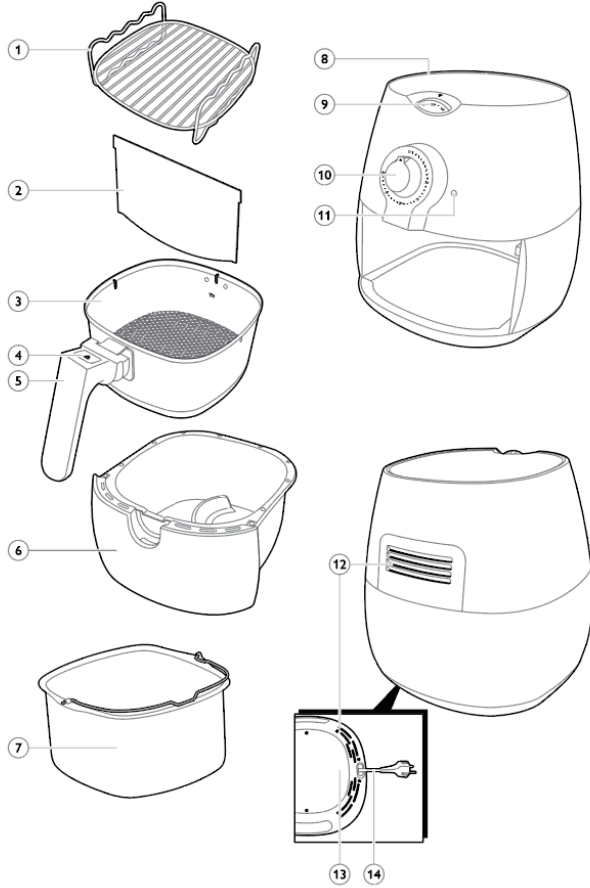
Not: Cihazı ısıya dayanıklı olmayan yüzeylere koymayın.

2. Sepeti tavanın içine düzgün yerleştirin (Şek. 3).

3. Elektrik kordonunu cihazın altında bulunan saklama yerinden çekip çıkarın.

Tavayı sıvı yağ veya başka herhangi bir sıvıyla doldurmayın.

Cihazın üzerine hiçbir şey koymayın. Bu, hava akışının dengesini bozar ve sıcak hava ile kızartma sonuçlarını etkiler.



Cihazı Kullanma

Bu cihaz çok çeşitli yemekler hazırlayabilmektedir, yemek tarif kitabından yardım alabilirsiniz.

Pişirmeye Başlama

- 1- Elektrik fişini topraklı bir duvar prizine takın.
- 2- Sepeti fritözden dikkatlice çekin (şek.3)
- 3- Kızartma tavaını sepete koyun. (şek.4)
- 4- Malzemeleri sepete yerleştirin. (şek.5)

Dikkat: Kullanım sırasında ve kullanımdan kısa bir süre sonra sepet çok ısınacağından sepete dokunmayın. Sepeti sadece tutamağından tutun.

- 5- Sepeti Air Fryer'e kaydırın (şek.6)
- 6- Üniteyi başlatmak ve istediğiniz zaman ve sıcaklık ayarlarını yapmak için kırmızı Açma/Kapatma tuşuna basın.(şek.7).
- 7- Malzeme için gerekli hazırlama süresini belirleyin (bu bölümdeki 'Ayarlar' bölümüne bakın).
- 8- Pişirme süresini artırmak veya azaltmak için +/- zaman ayar tuşlarına basın. Kısa bir basış, pişirme süresini 1 dakikalık artışlarla hızla artıracak veya azaltacaktır. (şek.8).
- 9- Pişirme sıcaklığını artırmak veya azaltmak için +/- sıcaklık ayar tuşlarına basın. Kısa bir basış, pişirme sıcaklığını 5derece artıracak veya azaltacaktır; uzun bir basış, sıcaklığı 5 derecelik artışlarla hızla artıracak veya azaltacaktır.

Cihaz soğuksa hazırlama süresine 2 dakika ekleyin.

10- AirFryer'ı başlatmak için Açma/Kapama tuşuna tekrar basın. Alternatif olarak, bir zaman, sıcaklıkveya ön ayar seçilmesi, daha sonra herhangi bir tuşbasılmazsa 5 saniye sonra üniteyi otomatik olarak başlatacaktır.

Cihazı Kullanma

11- Bazı malzemeler, hazırlama süresinin yarısında çalkalanmayı gerektirir (bu bölümde 'Ayarlar' bölümüne bakın). Bu şekilde, sepeti tutamağından tutarak cihazdan dışarı çekin ve sallayın. Ardından sepeti AirFryer'a geri kaydırın (şek.9).

12- Zamanlayıcı zilini duyduğunuzda, ayarlanan hazırlık süresi geçmiştir. Tavayı cihazdan dışarı çekin ve ısıya dayanıklı tutucuya yerleştirin.

Not: Ayrıca cihazı istediğiniz zaman kapatabilirsiniz. Bunu yapmak için Açma/Kapatma tuşuna basmanız yeterlidir. Fan 15 saniye boyunca çalışmaya devam ederken Açma/Kapama simgesi kırmızıya döner ve kapanmadan önce üniteyi soğutur.

13- Malzemelerin hazır olup olmadığını kontrol edin. (şek.11)
Malzemeler henüz hazır değilse, tavayı tekrar cihaza kaydırın ve zamanlayıcıyı birkaç ekstra dakikaya ayarlayın.

14- Malzemeleri çıkarmak için (örneğin sığır eti, tavuk, et, orijinal yağ içeren ve sepetin alt kısmında toplanan malzemelerden fazla yağ olacak malzemeler), malzemeleri tek tek almak için lütfen maşa kullanın. (şek.12)

Tavayı ters çevirmeyin, aksi takdirde sepetin dibinde biriken yağ malzemelerin üzerine sızar.

15- Malzemeleri (örn. cips, sebze veya malzemelerden fazla yağ içermeyen malzemeler) çıkarmak için lütfen sepeti kapatın ve malzemeleri sofra takımlarına dökün. (şek.11)

İpucu: Büyük veya kırılgan malzemeleri çıkarmak için malzemeleri bir pense ile sepetten kaldırın.

16- Bir yemek grubu hazır olduğunda, AirFryer anında başka bir parti hazırlamak için hazırdır.

Ayarlar

Aşağıdaki tablo, malzemeler için temel ayarları seçmenize yardımcı olacaktır.

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

Özel Hava teknolojisi, cihazın içindeki havayı anında yeniden ısıttığı için, Sıcak hava ile kızartma işlemi sırasında tavayı cihazdan kısa süreliğine dışarı çıkartırsanız, bu işlemi zorlukla bozar.

İpuçları

- Daha küçük bileşenler genellikle daha büyük bileşenlerden biraz daha kısa hazırlama süresi gerektirir.
- Daha fazla miktarda bileşen yalnızca biraz daha uzun hazırlama süresi gerektirir, daha az miktarda bileşen yalnızca biraz daha kısa hazırlama süresi gerektirir.
- Hazırlama süresinin yarısında daha küçük malzemeleri çalkalamak, nihai sonucu optimize eder ve malzemelerin eşit olmayan şekilde kızartılmasını önlemeye yardımcı olabilir.
- Çıtır bir sonuç için taze patateslere biraz yağ ekleyin. Yağı ekledikten sonra malzemelerinizi birkaç dakika içinde fritözde kızartın.
- AirFryer'de sosis gibi aşırı yağlı malzemeler hazırlamayın.
- Atıştırmalıklar fırında hazırlanabilir, ayrıca AirFryer'de hazırlanabilir.
- Çıtır patates kızartması hazırlamak için en uygun miktar 500 gramdır.
- Doldurulmuş atıştırmalıkları hızlı ve kolay bir şekilde hazırlamak için önceden hazırlanmış hamur kullanın. Hazır hamur ayrıca ev yapımı hamur-dan daha kısa bir hazırlık süresi gerektirir.
- Bir kek veya kiş pişirmek veya kırılgan malzemeleri veya doldurulmuş malzemeleri kızartmak istiyorsanız, AirFryer sepetine bir fırın tepsisi veya fırın kabı yerleştirin.
- Air Fryer'i malzemeleri yeniden ısıtmak için de kullanabilirsiniz. Malzemeleri yeniden ısıtmak için sıcaklığı 10 dakikaya kadar 150°C'ye ayarlayın.

Cihazı Kullanma

	En az / En fazla miktar (g)	Dakika	Sıcaklık (°C)	Çalka- lama / Sallama	Diğer Bilgiler
--	-----------------------------------	--------	------------------	-----------------------------	-------------------

Patates & Patates
Kızartması

Donmuş İnce Patates	300-700	12-16	20	Sallama	
Donmuş Kalın Patates	300-700	12-20	20	Sallama	
Ev Yapımı Patates (8x8mm)	300-800	18-25	18	Sallama	Yarım yemek kaşığı sıvı yağ ekleyin
Ev Yapımı Patates Dilimleri	300-800	18-22	18	Sallama	Yarım yemek kaşığı sıvı yağ ekleyin
Ev Yapımı Patates Küpleri	300-750	12-18	18	Sallama	Yarım yemek kaşığı sıvı yağ ekleyin

Patates Graten 500 18-22 180

Et & Tavuk

Biftek	100-500	8-12	180	
Domuz Eti	100-500	10-14	180	
Hamburger	100-500	7-1	180	
Sosis	100-500	13-15	200	
Baget	100-500	18-22	180	
Tavuk Göğsü	100-500	10-15	180	

	En az / En fazla miktar (g)	Dakika	Sıcaklık (°C)	Çalka- lama / Sallama	Diğer Bilgiler
--	-----------------------------------	--------	------------------	-----------------------------	-------------------

Atıştırmalıklar

Börek	100-400	8-10	200	Sallama	Isıtılmış Fryer Kullanın
Dondurulmuş Tavuk Nugget	100-500	6-10	200	Sallama	Isıtılmış Fryer Kullanın
Dondurulmuş Balık Parmakları	100-400	6-10	200		Isıtılmış Fryer Kullanın
Dondurulmuş Peynir Çubukları	100-400	8-10	180		Isıtılmış Fryer Kullanın

Dondurulmuş Sebzeler 100-400 10 160

Fırın Ürünleri

Kek	300	20-25	160		Fırın Tepsi-si Kullanın
Kiş	400	20-22	180		Fırın Tepsi-si Kullanın
Muffin	300	15-18	200		Fırın Tepsi-si Kullanın
Tatlı Atıştırmalıklar	400	20	160		Fırın Tepsi-si Kullanın

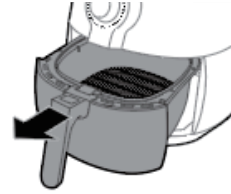
Sorun Giderme

Problem	Olası Neden	Çözüm
Air Fryer çalışmıyor.	Cihaz fişe takılı değil.	Lütfen cihazı fişe takın.
	Zamanlayıcıyı ayarlamadınız.	Cihazı açmak için zamanlayıcı düğmesini gerekli hazırlık süresine çevirin.
Air Fryer ile kızartılan malzemeler bitmedi.	Sepetteki malzemelerin miktarı çok fazla	Sepete daha küçük parti malzemeleri koyun. Daha küçük partiler daha eşit şekilde kızartılır.
	Ayarlanan sıcaklık çok düşük	Sıcaklık kontrol düğmesini gerekli sıcaklık ayarına çevirin (cihazın kullanımı bölümündeki ayarlar bölümüne bakın)
	Hazırlanma süresi çok kısa	Zamanlayıcı düğmesini gerekli hazırlama süresine çevirin (cihazın kullanımı bölümündeki ayarlar bölümüne bakın)
Malzemeler eşit olmayan şekilde kızartıyor	Belirli türdeki bileşenlerin hazırlama süresinin yarısında çalkalanması gerekir	Üst üste veya karşılıklı duran malzemeler (örneğin patates kızartması) hazırlama süresinin yarısında çalkalanmalıdır. Cihazı kullanma bölümündeki bölüm ayarlarına bakın.
Kızarmış atıştırmalıklar fritözden çıktıklarında gevrek değildir.	Geleneksel bir fritözde hazırlanması gereken bir çeşit atıştırmalık kullandınız	Daha gevrek bir sonuç için fırında atıştırmalıklar kullanın veya atıştırmalıklara hafifçe yağ sürün
Tavayı cihaza düzgün şekilde kaydıramıyorum	Sepette çok fazla malzeme var	Sepeti maksimum hacim göstergesinin üzerinde seviyede doldurmayın

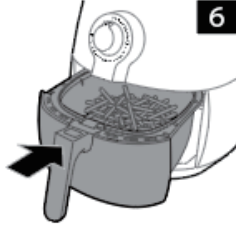
Problem	Olası Neden	Çözüm
	Sepet tavaya doğru yerleştirilmemiştir	Klik sesini duyana kadar sepeti tavaya doğru itin
	Fırın tepsisinin sapı tepsiyi engelliyor	Kolu yatay konuma itin, böylece sepetin üstüne yapışmaz
Air Fryer'dan beyaz duman geliyor	Yağlı malzemeler hazırlıyor olabilirsiniz	Air Fryer'da yağlı malzemeleri kızarttığınızda, tavaya çok miktarda yağ sızacaktır. Yağ beyaz duman çıkarır ve tava normalden daha fazla ısınabilir. bu, cihazı veya nihai sonucu etkilemez.
	Tava hala önceki kullanımdan kalan yağ kalıntıları içeriyor	Beyaz duman, tavadaki yağın ısınmasından kaynaklanır. Her kullanımdan sonra tavayı düzgün bir şekilde temizlediğinizden emin olun.
Patates kızartması eşit olmayan şekilde kızartıyor	Patatesleri yeterince kurutmamış olabilirsiniz.	Patates çubuklarını en az 30 dakika bir kapta bekletin, çıkarın ve mutfak kağıdı ile kurulayın.
	Doğru tipte patates kullanmıyor olabilirsiniz.	Taze patates kullanın ve kızartma sırasında sert kaldıklarından emin olun
Patates kızartması fritözden çıktıklarında gevrek değil	Kızartmaların gevrekliği kızartmalardaki yağ ve su miktarına bağlıdır.	Yağı eklemekten önce patates çubuklarını iyice kuruttuğunuzdan emin olun.
		Daha gevrek bir sonuç için patates çubuklarını daha küçük kesin
		Daha gevrek bir sonuç için biraz daha yağ ekleyin.



3



6



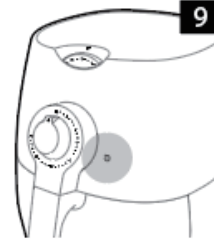
7



8



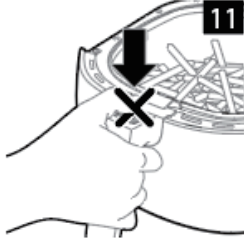
9



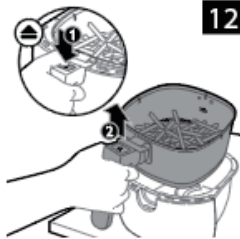
10



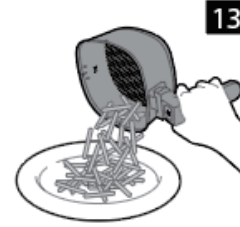
11



12



13



14



15



16

