

# DAEWOO

## MANUAL DE INSTRUCȚIUNI Friteuză cu aer cald



**Model produs: DAF2X1100UDB**

Citiți cu atenție acest manual înainte de utilizare și păstrați-l pentru consultări viitoare.

# INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Avertisment: Pentru a evita riscurile asociate unei utilizări necorespunzătoare, citiți cu atenție manualul de instrucțiuni înainte de a folosi aparatul și utilizați-l strict conform scopului specificat în acesta.

Acest capitol privind siguranța conține informații esențiale pentru utilizarea corectă și în siguranță a produsului, prevenind astfel accidentările personale sau deteriorarea bunurilor, fie ale dumneavoastră, fie ale altor persoane. Păstrați instrucțiunile într-un loc accesibil, astfel încât toți utilizatorii să le poată consulta oricând.

- 1、 Acest produs face parte din categoria aparatelor electrice de **Clasa I**. Se recomandă conectarea **exclusivă** la o priză de minimum **10A**, care trebuie să fie **cu împământare**. Asigurați-vă că alimentarea este de **220–240V ~ 50–60Hz**.
- 2、 Este un aparat cu **consum mare de energie**. Este **interzisă** folosirea de prelungitoare, prize mobile sau conectarea în aceeași priză cu alte aparate electrice.
- 3、 Aparatul **nu poate fi folosit** împreună cu un temporizator extern, controler de temperatură sau sistem de control de la distanță.
- 4、 Dacă firul de alimentare este deteriorat, acesta **trebuie înlocuit** doar de producător, service autorizat sau personal calificat, pentru a evita orice pericol.

- 5、 **Nu trageți și nu atârnați cablul** pe margini ascuțite sau colțuri; țineți-l departe de surse de căldură sau umezeală. **Nu introduceți obiecte metalice** în orificiile de ventilare — riscați **șocuri electrice** sau **defectarea aparatului**.
- 6、 Dacă apar defecțiuni sau cablul este deteriorat, **nu mai folosiți aparatul**. Apelați la un service autorizat pentru reparație sau înlocuire.
- 7、 **Nu trageți de cablu** pentru a deconecta aparatul. Scoateți întotdeauna din priză **ținând de ștecher**. **Nu scufundați** cablul, ștecherul sau aparatul în apă ori alte lichide.
- 8、 **Nu așezați obiecte deasupra airfryerului**. Nu acoperiți orificiile de evacuare a aerului — există risc de **incendiu**.
- 9、 Nu introduceți în aparat **recipiente închise ermetic** — pot exploda.
- 10、 Nu utilizați aparatul în apropierea surselor de foc sau **materiale inflamabile**. Țineți-l la distanță de **perdele, mobilier sau textile**.
- 11、 Airfryerul se utilizează **doar în interior**, într-un spațiu **uscat**.
- 12、 Așezați aparatul **pe o suprafață izolată termic**, cu o distanță minimă de **20 cm față de alte obiecte**.
- 13、 Pentru a evita pericolul de **incendiu cauzat de depuneri de grăsime** sau supraîncălzire, păstrați aparatul la distanță de pereți, dulapuri sau materiale inflamabile.
- 14、 **Este interzisă utilizarea de către copii, persoane cu dizabilități**

fizice, senzoriale sau mintale sau persoane fără experiență. Țineți produsul în afara accesului copiilor mici.

15、 Nu **răsuciți, întindeți excesiv sau deteriorați** cablul de alimentare. Nu așezați obiecte grele peste el.

16、 Dacă aparatul **nu este utilizat** sau rămâne în priză o perioadă lungă, **scoateți ștecherul** din priză pentru a evita **șocuri electrice** sau **scurgeri de curent**.

17、 În timpul funcționării, airfryerul se încălzește. **Manipulați cu grijă** pentru a evita arsuri.

18、 Utilizați **doar accesoriile furnizate de producător**. Nu folosiți accesorii incompatibile — risc de **accident sau incendiu**.

19、 Înainte de **curățare, mutare sau reparație**, **scoateți aparatul din priză** și așteptați să se răcească complet.

20、 Curățați regulat aparatul. **Nu lăsați grăsimea reziduală** să se acumuleze — există risc de **incendiu**. **Nu ștergeți tubul de încălzire** cu cârpe ude.

21、 În timpul funcționării, aparatul elimină **aburi fierbinți** din orificiul de aerisire. Țineți mâinile și fața **la distanță sigură**. Suprafața aparatului devine **foarte fierbinte** în timpul utilizării.

Warning: **Avertisment:** Acest aparat **nu funcționează cu cărbune** sau combustibili similari.

22、 **Nu turnați ulei** sau alte lichide direct în airfryer.

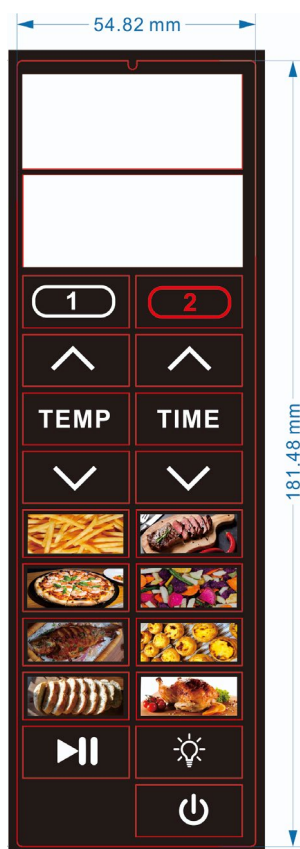
23、 **Nu mutați aparatul** cât timp conține alimente.

24、 Dacă apar fum negru în timpul utilizării, scoateți imediat aparatul din priză și nu deschideți până când nu se oprește fumul.

25、 Aparatul nu se scufundă în apă.

26、 Acest produs este destinat exclusiv uzului casnic. Nu îl folosiți în scopuri comerciale.

## COMPONENTE ȘI FUNCȚII

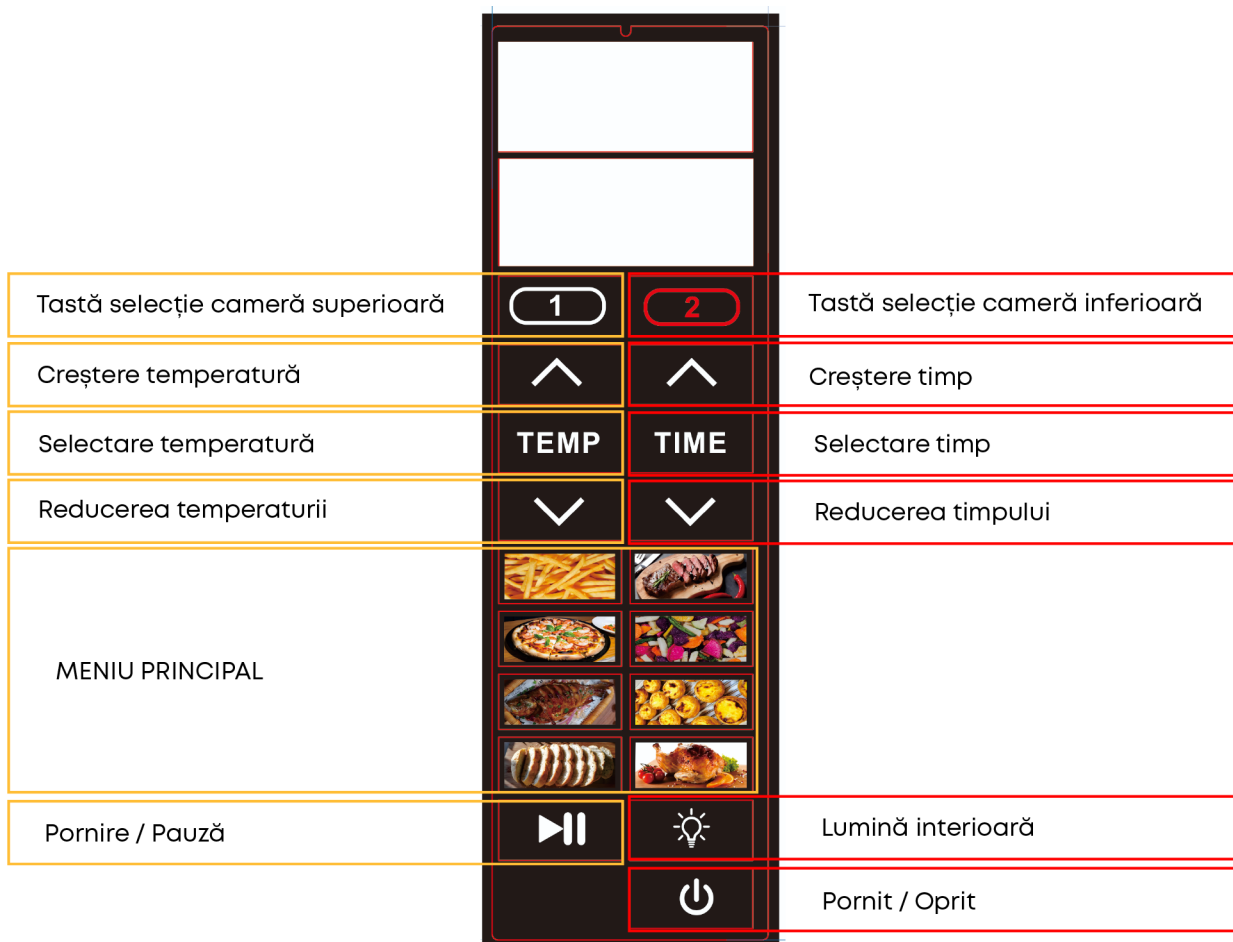


Cartofi prăjiți	200°C	25min	da	1min	60min	80°C	200°C
Steak	200°C	15min	da	1min	60min	80°C	200°C
Pizza	180°C	16min	nu	1min	60min	80°C	200°C
Legume	160°C	20min	da	1min	60min	80°C	200°C
Pește	180°C	15min	da	1min	60min	80°C	200°C
Prăjitură	180°C	25min	da	1min	60min	80°C	200°C
Pâine	180°C	20min	da	1min	60min	80°C	200°C
Pui	200°C	20min	da	1min	60min	80°C	200°C

Nr serie	Nume	Funcții	Nr	Nume componente	Funcții
----------	------	---------	----	-----------------	---------

	componente		serie		
①	Corp sus	Componentă de încălzire a aparatului	⑦	Cablu de alimentare	Furnizare alimentare electrică prin priză
②	Ansamblu sertar de prăjire superior	Colectare alimente/ulei rezidual	⑧	Cameră de gătire superioară	Compartiment pentru produse de panificație
③	Ansamblu sertar de prăjire inferior	Evacuare alimente/ulei rezidual	⑨	Mâner superior	Sistem tip sertar glisant pentru prăjire
④	Panou de control	Atingeți butonul „Ammonium” pentru operare	⑩	Cameră de gătire inferioară	Compartiment pentru produse de panificație
⑤	Grilaj de aerisire superior	Coacere alimente cu eliminarea aerului fierbinte în exces	⑪	Mâner inferior	Sistem tip sertar glisant pentru prăjire
⑥	Grilaj de aerisire inferior	Gătire cu eliminare a aerului fierbinte în exces			

# UTILIZAREA PANOULUI DE CONTROL



## DESCRIEREA PANOULUI DE CONTROL

1. Tub digital: afișaj digital care indică temperatura și timpul, iluminat alb

2. Buton meniu: iluminat cu LED alb.

Funcționare normală, funcție operațională

Pornire în standby

După ce stecherul este introdus în priză, toate afișajele se aprind, toate luminile rămân aprinse 1 secundă, placa de circuit efectuează

auto-testul, buzzer-ul emite un bip la pornire, apoi dispozitivul intră în modul standby, iar indicatorul de alimentare se aprinde alb.

## Tasta Meniu


Când alimentarea este oprită, o apăsare scurtă a butonului de

pornire 



La acest moment, aparatul intră în starea de selecție a cratiței, interfețele 1 și 2 se aprind, permițând alegerea între o cratiță simplă sau dublă.

După selectarea cratiței, toate luminile butoanelor se aprind, iar afișajul digital indică valoarea implicită.



Apasă butonul  pentru a începe funcționarea; lumina butonului meniului selectat rămâne aprinsă permanent în timpul funcționării, iar celelalte butoane de meniu sunt stinse, meniul fiind blocat.

În timpul funcționării, apasă din nou  pentru a pune pe pauză și a reselecta meniul.

## Reglarea temperaturii și timpului

Selectez o cratiță și, când aleg să reglez temperatura sau timpul,

afișajul digital al meniului selectat începe să pâlpâie.

În acest moment, poți apăsa direct butonul când temperatura este afișată digital pentru a face ajustările dorite  sau .

Reglează temperatura apăsând butonul de reglare a temperaturii.

 Comută între reglarea temperaturii și a timpului; zona care pâlpâie indică ce se ajustează în prezent.

Temperatura crește sau scade cu 5°C la fiecare apăsare, iar buzzer-ul emite un scurt „beep” de fiecare dată.


Ține apăsat butonul +/-; buzzer-ul va face beep repetat și temperatura va continua să crească/scadă cu 5°C pe rând.

Exemplu pentru temperatura de 200°C: ... ←175°C ←180°C ←185°C →190°C →195°C → ...

Afișajul digital comută la timp, iar acesta poate fi ajustat apăsând

direct  sau  Reglează timpul; butoanele pot fi folosite

pentru a mări sau micșora timpul  apoi apasă 

 Timpul crește sau scade cu 1 minut la fiecare apăsare, iar buzzer-ul emite un scurt „beep”.

Ține apăstate butoanele sus/jos; buzzer-ul va face un „tick” repetat, iar timpul va continua să crească/scadă cu câte 1 minut pe rând.

Exemplu pentru 30 minute: ... ←30 ←31 ←32 →33 →34 → ...

## **FUNȚIONARE ȘI OPRIRE**

După ajustarea temperaturii și timpului, apasă butonul de meniu



pentru a începe funcționarea.

La finalizarea programului, afișajul digital indică „End”, iar buzzer-ul emite 5 semnale sonore, apoi aparatul intră în modul de oprire cu ventilație întârziată.

Dacă butonul este apăsat în timpul funcționării, aparatul se pune pe pauză; apăsarea din nou a butonului reia funcționarea.

Utilizatorii pot intra oricând în modul de setare a temperaturii sau timpului, înainte sau în timpul funcționării, pentru a ajusta parametrii



Tabel atașat: Timpul și temperatura corespunzătoare programului implicit, sfaturi pentru încălzire și întoarcere.

Memento întoarcere

Funcția de întoarcere este activată implicit în program. La jumătatea duratei, buzzer-ul emite de 5 ori sunetul „Didi” ca semnal de întoarcere.

Fum în cratiță

Deschiderea sertarului în timpul funcționării pune aparatul pe pauză. La închiderea sertarului, buzzer-ul emite un „picătură” și aparatul reia funcționarea pentru timpul rămas.

Oprire automată

Dacă aparatul este în stare nefuncțională și fără intervenție timp de 5 minute, se oprește automat.

Coduri de eroare

La apariția unui cod de eroare, aparatul nu funcționează, afișajul arată E1, E2 sau E3, iar toate butoanele devin inactive.

Alarmer anormale:

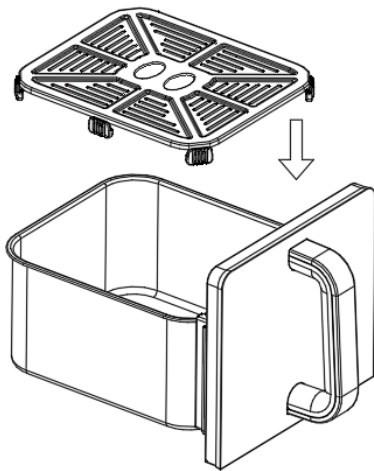
- E1: Senzorul de stare operativă este deconectat, afișajul arată E1.
- E2: Senzorul de stare operativă este scurtcircuitat, afișajul arată E2.

- E3: Temperatura în cratiță depășește 260°C în timpul funcționării, afișajul arată E3.

## **PAȘI ȘI INSTRUCȚIUNI GENERALE**

- Plasează coșul friteuzei cu aer în poziție orizontală și atașează tava de copt de coș.
- Întinde uniform mâncarea care urmează să fie gătită pe tava de copt și împinge coșul în corpul principal al aparatului.  
\*Notă: Coșul friteuzei trebuie împins complet la locul său, altfel aparatul nu se va alimenta cu energie electrică.  
Nu umple friteuza cu mai mult de trei sferturi din cantitatea totală de mâncare.  
După instalarea coșului, conectează produsul la priză și pornește friteuza conform timpului și temperaturii recomandate pentru mâncarea gătită.
- La sfârșitul timpului de gătire, vor suna 5 semnale sonore care indică finalizarea procesului, adică mâncarea este gata. După o scurtă răcire, mâncarea din coș poate fi transferată pe farfurie sau într-un bol.  
\*Notă: Nu răsturna coșul cu mâncare cu susul în jos, deoarece grăsimea în exces din coș se poate scurge peste mâncare, afectând calitatea preparatului.
- Deconectează aparatul de la priză și așteaptă să se răcească la temperatura camerei înainte de curățare.
- Sfaturi:
  - Dacă ai pus prea multă mâncare, este recomandat să scoți coșul și să agiți mâncarea pe jumătatea timpului de gătire, apoi să introduci coșul înapoi pentru a asigura o coacere uniformă.
  - Nu folosi materiale inflamabile precum plastic sau hârtie în friteuză.
  - În timpul coacerii, este recomandat să întorci mâncarea pentru o gătire uniformă.
  - Setează timpul și temperatura în funcție de cantitate, mărime, grosime, rețetă sau preferință personală.
- Înainte de gătire, **preîncălzește friteuza timp de 3 minute.**

- Rețetele de mai sus sunt orientative; ajustează-le după gustul tău și situația reală a alimentelor.



## **CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE**

1. Înainte de curățare, deconectează friteuza și așteaptă să se răcească complet.
2. Curățarea suprafețelor interioare și exterioare, coșului și tăvii de copt se face cu o lavetă moale sau burete înmuiat în detergent neutru, apoi se șterg cu apă curată.
3. Nu folosi perii dure sau obiecte abrazive pentru a nu deteriora suprafața interioară și stratul protector al coșului și tăvii.
4. Nu folosi solvenți toxici sau corozivi precum benzină, diluant, polish etc.
5. Părțile curățate trebuie uscate complet înainte de utilizare și apoi conectate la priză.

6. Nu șterge tubul de încălzire; acesta se curăță singur. Este interzisă imersia friteuzei în lichide.
7. După folosire, demontează mai întâi tava de copt pentru a facilita curățarea coșului și a tăvii.



#### INFORMAȚII IMPORTANTE PENTRU ELIMINAREA CORECTĂ A PRODUSULUI ÎN CONFORMITATE CU DIRECTIVA CE 2002/96/CE.

La sfârșitul duratei sale de viață, produsul nu trebuie eliminat ca deșeu urban. Trebuie dus la un centru de colectare diferențiată a deșeurilor al autorității locale sau la un distribuitor care oferă acest serviciu. Eliminarea separată a unui aparat electrocasnic evită posibilele consecințe negative asupra mediului și sănătății, derivate din eliminarea necorespunzătoare și permite recuperarea materialelor constitutive pentru a obține economii semnificative de energie și resurse. Ca o reamintire a necesității de a elimina separat aparatele electrocasnice, produsul este marcat cu un coș de gunoi cu roți tăiat.

#### IMPORTATOR

MARELVI IMPEX SRL

Adresa: Calea Cernăuți nr. 114, Rădăuți 725400 – Suceava, România

[www.marelvi.ro](http://www.marelvi.ro)

# DAEWOO

## USER MANUAL Air Fryer



**Model: DAF2X1100UDB**

Citiți cu atenție acest manual înainte de utilizare și păstrați-l pentru consultări viitoare.

※ Before using the product, please read the instructions carefully to prevent the risks that may occur during the use. The appearance of the product is subject to the physical object;

## Danger

1. Do not immerse the product in water or clean it under the faucet, because there are electronic components and heating components inside the product.
2. Avoid any liquid entry into the product to prevent electric shock and short circuit.
3. Put all the materials into the fryer to avoid touching the heating element.
4. Do not cover the air inlet and air outlet when the product is working.
5. Don't touch the product when it is working.
6. Do not pour oil in the fryer, which may lead to fire hazards.

## Caution

1. People with unsound limbs, mental disorders and lack of relevant experience and knowledge (including children) must be used under the supervision and guidance of their guardians.
2. If the power cord is damaged, in order to avoid the danger, it must be replaced by the company's special maintenance center or professional personnel with the same maintenance qualification.
3. Put the product and the power cord out of the children's reach.
4. Do not let the power cord touch the surface of the high temperature.
5. Do not touch the product plug or operation console with a wet hand.
6. The product must be inserted into a grounding socket and ensure that it is inserted correctly.

7. This product cannot be operated by using an external timer or an independent remote control system.

8. Do not place the product on or near flammable materials such as tablecloth or curtains.

9. Do not put the products against the wall or against other products. At least 10 cm of free space should be allowed on the back, sides and above of the product. Do not place any items on the product.

10. Do not use this product in any way other than that described in this manual.

11, the product must be watched after when used.

12. During the frying period with hot air, high temperature steam will be released from the air outlet. Hands and faces should be kept from a safe distance from the steam and air vents. And also pay attention to the high temperature steam and heat when pulling the fryer out of the product.

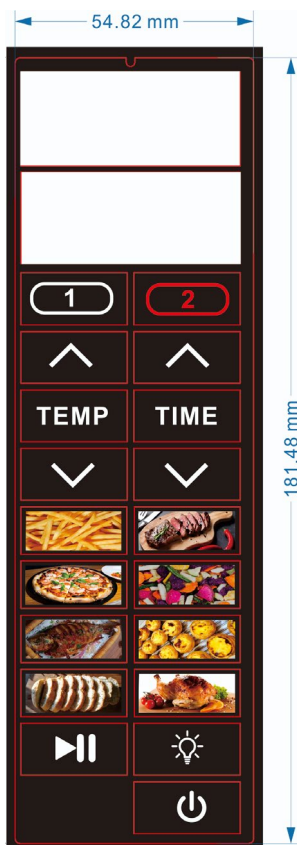
13. When using a product, its accessible surface may become very hot.

14, if the product emits black smoke, immediately unplug the power supply. Wait for the product to stop smoking before pulling the fryer away from the product.

## Matters that need attention

1. Before connecting the product to the power supply, please check whether the voltage of the product meets the local power supply voltage.
2. Place the product on a smooth surface.
3. This product is specially designed for home indoor use. It may not be suitable for use such as employee kitchens, farms, motels, and other non-residential environments.
4. If the product is not used properly or is not used according to the instructions in this user manual, the warranty will be invalid and the company will not be responsible.
5. The products can only be sent to the maintenance center authorized by the company for maintenance. Do not repair the product by yourself, otherwise the product maintenance guarantee will be invalid.
6. Be sure to unplug the product after use.
7. Let the product cool for about 30minutes before handling or cleaning the product.
8. Make sure that the food cooked in this product is already golden brown, not black or brown. The burnt portion should be discarded.

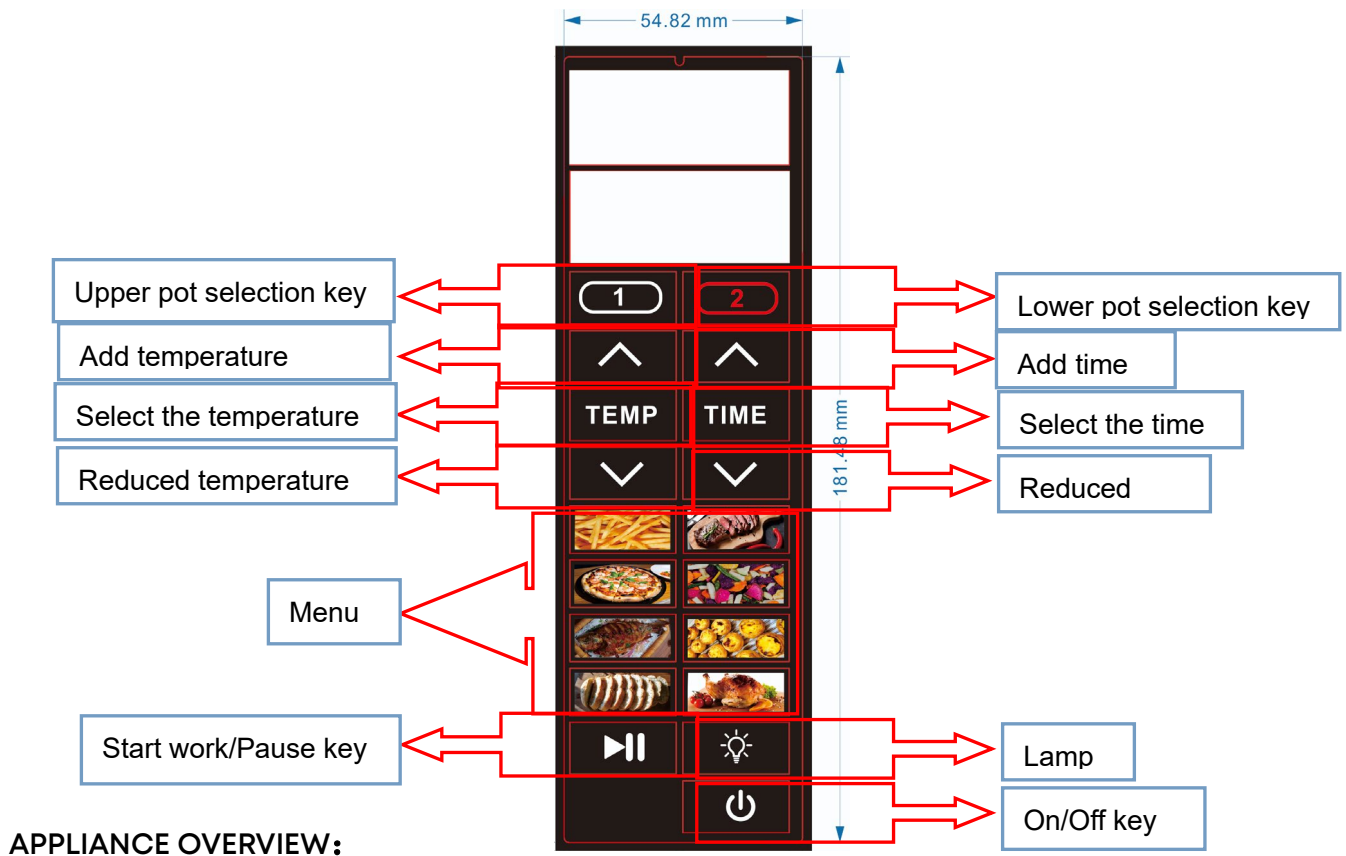
# Function Introduction



French Fries	200°C	25min	YES	1min	60min	80°C	200°C
Steak	200°C	15min	YES	1min	60min	80°C	200°C
Pizza	180°C	16min	NO	1min	60min	80°C	200°C
Vegetable	160°C	20min	YES	1min	60min	80°C	200°C
Fish	180°C	15min	YES	1min	60min	80°C	200°C
Cake	180°C	25min	YES	1min	60min	80°C	200°C
Bread	180°C	20min	YES	1min	60min	80°C	200°C
Chicken	200°C	20min	YES	1min	60min	80°C	200°C

Serial Number	Name Of Parts	Functions	Serial Number	Name Of Parts	Functions
①	Upper Body	Machine heating part	⑦	Power Cord	Power supplying plug
②	Upper Fry Barrel Assembly	Food/excess grease	⑧	Upper Barrel	Packed for baked goods
③	Lower Fry Barrel Assembly	Food/excess grease	⑨	Handle	Push pull fryer
④	Display Panel	Tap the ammonium key to operate	⑩	Lower Barrel	Packed for baked goods
⑤	Upper Air Net	Bake food to remove excess hot air	⑪	Handle	Push pull fryer
⑥	Lower Air Net	Bake food to remove excess hot air			

## Product Status and Instructions For Use



## Control Panel Description


- 1、 Digital tube: digital screen display temperature, time, white;
- 2、 Menu button light, white light-emitting diode。

## Normal operation, operational function

### Power-on standby



After the plug is inserted into the socket, all the displays are lit up, all lights are on for 1 second, the circuit board completes the self-test, the buzzer 'drops' after powering on, and then enters the standby state, and the power indicator lights up white.

## Menu key

When the power is off, short press the power button  , At this time, the machine enters the state of pot selection, the interface 1 and 2 are lit, and you can choose single pot or double pot.





After selecting the pot, all the button lights are lit, and the digital tube displays the default temperature, time At this time, you can select different menu buttons









Select which menu, the corresponding menu button light flashes 1 time/sec. Every time you click the menu button, the digital tube should first display the temperature of the corresponding menu. Press  button to start working, the corresponding menu button light is always on when working, the rest of the menu button lights are off, and the menu is locked. Press in working state  to pause to reselect the menu.

## Temperature And Time Regulation


I select a pan and, when I select temperature or time to want to adjust, and the menu digital tube which I selected flashes again, At this time, you can press it

directly when the temperature is displayed digitally  or  Adjust the temperature, or press the temperature adjustment button   Switch between temperature and time adjustment, the flashing area is the area that is currently adjusted, the temperature is incremented/decreased by 5°C each time, and the buzzer will make a short "beep" sound every time you press it; Press and

hold the +/- button, the buzzer will make a short "beep" sound and the temperature will continue to increase/decrease at 5°C each time. For example, when the temperature is 200°C, the change is: ..... ←175°C←180°C←185°C→190°C→195°C→.....The digital tube displays the time and can be pressed directly  or  Adjust the time. The buttons can also be adjusted by time   then press   Time is incremented/decremented in 1 minute increments. Each time you press it, the buzzer will make a short "beep" sound, and when you press and hold the up and down buttons, the buzzer will make a short "tick" sound, and the time will continue to increase/decrease each time in 1min.

When the time is 30min, the change is: ..... ←30←31←32→33→34→.....

## Work And Stop

Menu, press after adjusting the temperature and time  Move to work. After the work is completed, the digital tube shows the End buzzer, which responds to 5 sounds, and then enters the shutdown mode with the fan delay, if the button is pressed during work

 Work suspended. push the button  Machine shutdown

Users can enter the temperature or time setting mode at any time before and during work to adjust;

Attached table: The time and temperature corresponding to the default program and the warm-up and turning tips

## Turn over reminders

The turnover prompt is the default of the program, and the turnover reminder runs halfway through the time (the buzzer prompts 5 times "Didi" sound. )

## Smoke the pot

Open the drawer during the working process, the machine pauses the work, closes the drawer again, the buzzer 'drips', and the machine continues to work for the rest of the time

When the machine is in a non-working state and no one is operating it will automatically shut down for 5min by default

## Fault Codes

When there is a fault code, the machine does not work, the display shows E1 or E2 or E3, and all keys are invalid.

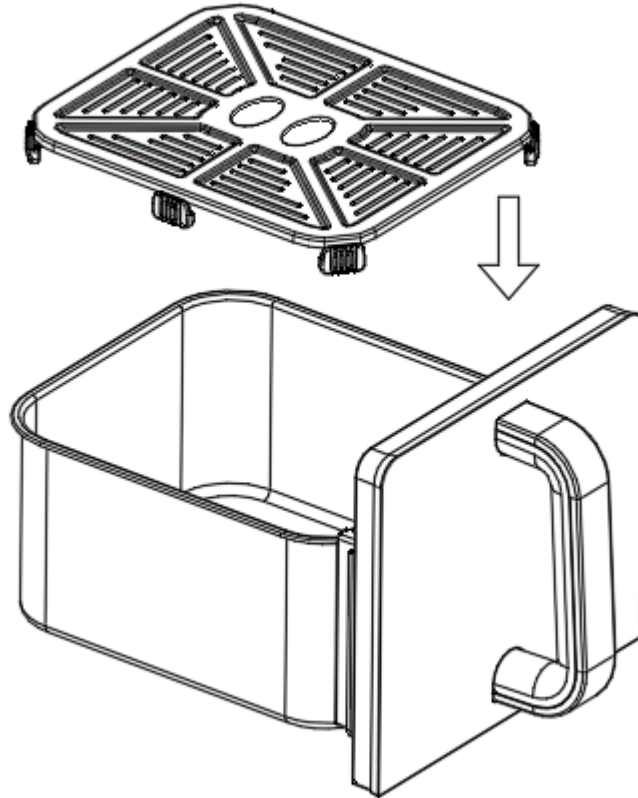
Abnormal alarm: E1: When the operating state sensor is disconnected, the digital screen displays E1.

E2: When the operating state sensor is short-circuited, the digital screen displays E2.。

E3: When the temperature in the pot exceeds 260°C in the running state, the digital tube displays E3.

## General Steps and Instructions

1. Place the air fryer bucket in a horizontal position and attach the baking tray to the bucket.



2. Spread the food to be cooked evenly on a baking sheet and push the bucket into the main product.

\*Note: The frying bucket needs to be pushed into place, otherwise the product will not be energized.

Don't put more than three-quarters of the food in the fryer.

After installing the fryer, the product is plugged in, and the air fryer can be started according to the time and temperature of the food being cooked.

3. At the end of the cooking time, there will be 5 sounds to indicate that the work is complete, which means that the food has been cooked, and after a little cooling,

the food in the frying bucket can be transferred to the tray or bowl.

\*Note: Do not turn the frying bucket upside down with the food, because there will be excess grease in the frying bucket, and directly pouring it will mix the grease on the food and affect the effect of the food.

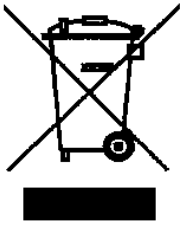
4. Unplug the power supply and wait for the product to cool to room temperature before cleaning the product.

### Tips:

- If you put too much food in it, it is recommended to pull out the frying bucket and shake the food halfway through the baking time, and then push the frying bucket into the whole machine for baking to make the food evenly baked.
- Do not use flammable materials such as plastic or paper in the air fryer.
- During the roasting process, it is recommended to turn the food over when the baking time has passed so that the food can be baked evenly.
- Set the time and temperature you want according to the quantity, size, thickness, recipe or personal preference of the food.
- Before baking food, it is recommended to preheat the air fryer for 3 minutes before starting to bake.
- The above recipe menu is a reference recipe, please cook according to your personal taste and the actual situation of the food.

## Cleaning

1. Before cleaning the air fryer, unplug it and wait for the air fryer to cool down completely
2. The cleaning of the inner and outer surfaces of the air fryer, the frying bucket and the baking tray can be wiped with a soft cotton cloth or sponge dipped in neutral detergent and wiped clean with water.
3. Do not use hard brushes and items to wash and scrape, so as not to damage the inner surface of the air fryer and the protective layer of the frying bucket and baking tray.
4. Do not use gasoline, Tianna water, polishing agent and other toxic and corrosive cleaning agents for cleaning.
5. Before using the air fryer, the cleaned parts must be wiped dry and then plugged in.
6. Please do not wipe the heating tube, heating tube can clean itself. It is forbidden to immerse the air fryer in liquid such as water.
7. After using the air fryer, you need to disassemble the baking tray first to facilitate the cleaning of the frying bucket and baking tray



**IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC.**

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste.

It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health, deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.