

KITCHEN LINE

Q U I N



ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА

USER MANUAL

Мультипеч 9л (Аерофритюрниця 9л)

Air Fryer 9 L



МОДЕЛЬ: YJ-1102AV

MODEL: YJ-1102AV



У разі питань чи несправностей не поспішайте повертати продукт у магазин, зверніться у службу підтримки ТМ QUIN

service@quin.com.ua

+380 67 654 32 86

If something goes wrong, do not rush to return your newly acquired product to the retailer. Please contact QUIN Support.

service@quin.com.ua

+380 67 654 32 86



ЗМІСТ

Вступ

Компоненти пристрою	02
Інструкція до світлодіодної панелі керування	03-05
Налаштування	06-07
Інструкція з техніки безпеки	08-12
Інструкція з експлуатації пристрою	13
Усунення несправностей	14-16
Чищення та обслуговування	16
Технічна інформація	17
Комплектація	17
Утилізація	18
Сервісне обслуговування і гарантія	19



Вступ

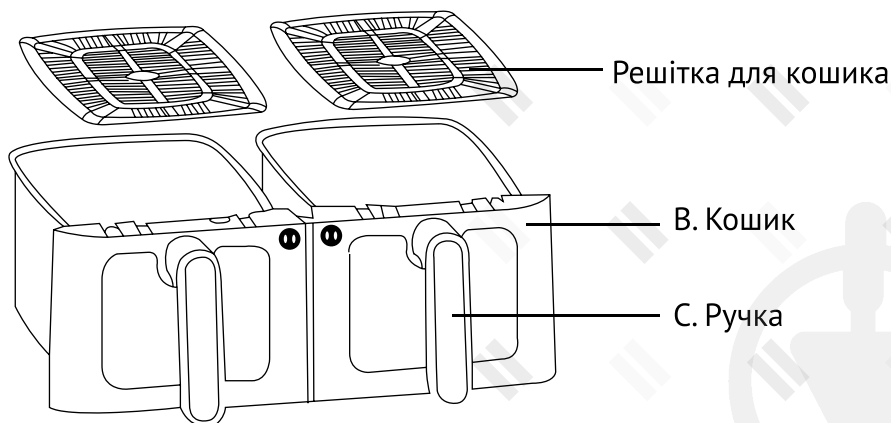
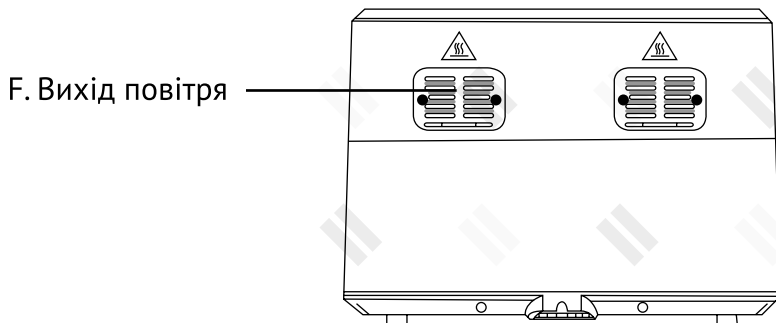
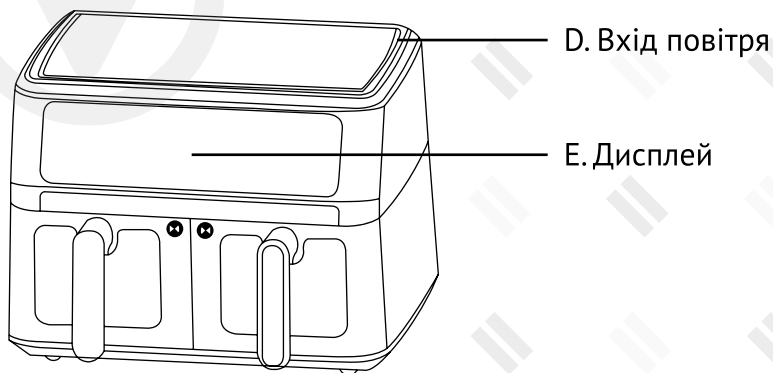
Дякуємо за вашу прихильність до товарів бренду QUIN, який є новою ерою домашньої техніки, яка стоїть на перетині стилю та інновацій, ми пропонуємо широкий асортимент продукції, який створений для сучасного способу життя, та поєднує стильний, високотехнологічний дизайн, інноваційні технології та найвищу якість. Запрошуємо вас познайомитися з майбутнім домашньої техніки, де кожен продукт - це крок у завтрашній день.

QUIN призначений для вибагливих споживачів, які жадають поєднання функціональності та стилю у своїй домашній техніці, які прагнуть прикрасити свій простір якісною технікою. Віримо, що QUIN знайде відгук у вас, у того, хто прагне розумних, стильних і практичних рішень для сучасного способу життя, наші продукти, це не просто інструменти, а вибір стилю далекоглядного й елегантного життя.

Ваша 9-літрова мультипіч YJ-1102AV – це компактний, ергономічний, багатофункціональний та універсальний побутовий кухонний прилад для повсякденного використання, призначений для приготування страв із мінімальним використанням олії або без неї. Цей пристрій розроблено як альтернативу традиційному смаженню. Прилад працює за технологією HeatPulse, що забезпечує миттєве нагрівання повітря. Гаряче повітря циркулює навколо продуктів у спеціальній камері, забезпечуючи рівномірне приготування і хрустку скориночку, яка виходить під час обсмажування в олії. Він пропонує здоровий спосіб приготування картоплі фрі, курячих крилець та іншого. Зменшується не тільки кількість жирів у готових стравах, а й запахи та випаровування, які зазвичай витають на кухні під час смаження призначений саме для вас. Мультипіч YJ-1102AV є оптимальним вибором і стане для вас надійним помічником на кухні.

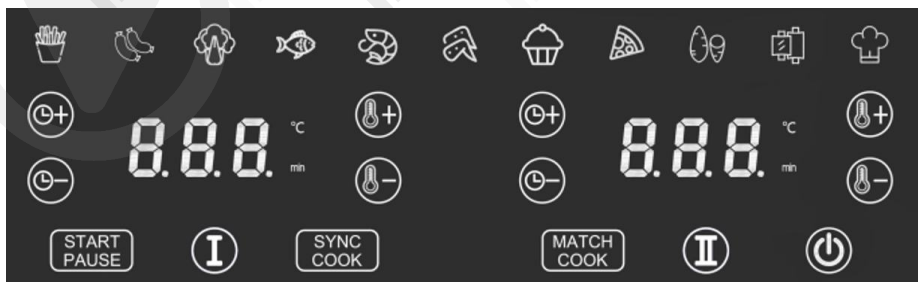


Компоненти пристрою





Інструкція до світлодіодної панелі керування



Кнопки управління та опис їхніх функцій.



Режими приготування (Піктограми з зображенням страв) – автоматично налаштовують оптимальні параметри (час і температуру) для приготування конкретних страв:

- Картопля фрі – оптимальний режим для приготування хрусткої картоплі фрі.
- Ковбаски/сосиски – режим для приготування ковбасок або сосисок.
- Овочі/броколі – режим для приготування овочів на пару або запікання.
- Риба – режим для приготування риби.
- Морепродукти/креветки – режим для приготування морепродуктів, таких як креветки.
- Курячі крила/ніжки – оптимальний режим для приготування курячих ніжок.
- Кекси/випічка – режим для випікання кексів та іншої солодкої випічки.
- Піца – режим для приготування піци.
- Солодка картопля (батат)/картопля – режим для приготування батату/картоплі, який забезпечує м'яку текстуру всередині
- Ребра – режим для приготування ребер, що гарантує соковите м'ясо всередині та хрустку, ароматну скоринку зовні.
- Шеф-режим/Універсальний режим – режим для приготування за індивідуальними налаштуваннями температури і часу.

Інструкція до світлодіодної панелі керування



Час + / - (Кнопки регулювання часу) – дозволяють збільшити або зменшити тривалість приготування страви для точного налаштування процесу відповідно до того чи іншого рецепту.



Час/температура приготування – показує час або температуру приготування



START/PAUSE (Старт/Пауза) – запускає або призупиняє процес приготування.



Кнопки номера першого чи другого кошика - показує номера кошиків



SYNC COOK (Синхронне приготування) – дозволяє одночасно синхронізувати параметри



MATCH COOK (Синхронізація налаштувань приготування) – дозволяє застосувати ті самі налаштування до обох зон приготування.



Кнопка живлення



Інструкція до світлодіодної панелі керування

Інструкція з використання кнопок:

1. Після підключення приладу до живлення, загоряється індикатор кнопки  живлення та лунає сигнал тривалістю 1 секунду. Натисніть кнопку живлення, щоб увійти в режим налаштування.
2. Функція «SYNC COOK/ синхронне приготування»: Якщо ви хочете готувати різні інгредієнти і завершити приготування одночасно, ви можете вибрати цю функцію. Натисніть кнопку , потім кнопку , і оберіть один з рецептів із меню; після цього натисніть кнопку  і виберіть ще один рецепт; нарешті натисніть , щоб запустити прилад. Кошки  та  будуть нагріватися по чергові та завершать приготування одночасно.
3. Функція «MATCH COOK/ підбір режиму/рецептів приготування»: Якщо ви хочете готувати однакові інгредієнти в обох кошиках, ви можете використовувати цю функцію . Натисніть кнопку , індикатори кнопок , , будуть блимати. Виберіть один із рецептів із меню і натисніть, щоб запустити прилад.
4. Якщо вам потрібен лише один кошик для приготування, просто оберіть  або , потім виберіть один з рецептів і натисніть , щоб запустити прилад.
5. Після завершення встановленого часу лунає 5 сигналів, на той момент прилад припиняє нагрівання, але вентилятори працюють ще приблизно 3 хвилини для захисту приладу.
6. Якщо ви хочете зупинити прилад під час роботи, просто довго натискайте  щоб повністю вимкнути прилад.



Налаштування



Таблиця нижче допоможе вам вибрати основні налаштування для інгредієнтів. Примітка: Пам'ятайте, що ці налаштування є лише орієнтовними. Оскільки інгредієнти відрізняються за походженням, розміром, формою та брендом, ми не можемо гарантувати, що ці налаштування будуть оптимальними для ваших інгредієнтів.

Поради

- Дрібні інгредієнти зазвичай потребують трохи коротшого часу приготування, ніж великі інгредієнти.
- Більша кількість інгредієнтів потребує трохи довшого часу приготування, а менша кількість — трохи коротшого.
- Струшування дрібних інгредієнтів на півдорозі до завершення приготування оптимізує кінцевий результат і допомагає запобігти нерівномірному обсмаженню.
- Додайте трохи олії до свіжої картоплі для отримання хрусткого результату. Смажте інгредієнти в аерофритюрниці протягом кількох хвилин після того, як ви додали олію.
- Не готуйте надмірно жирні інгредієнти, такі як ковбаски, в аерофритюрниці.
- Закуски, які можна приготувати в духовці, також можна приготувати в аерофритюрниці.
- Використовуйте готове тісто, щоб швидко та легко приготувати фаршировані закуски. Готове тісто також потребує коротшого часу приготування, ніж домашнє тісто.
- Якщо ви хочете спекти торт або пиріг чи приготувати крихкі або фаршировані інгредієнти, помістіть форму для випікання або жароміцну посудину в кошик аерофритюрниці.
- Ви також можете використовувати аерофритюрницю для підігріву інгредієнтів. Щоб підігріти інгредієнти, встановіть температуру на 150 °C і підігрівайте до 10 хвилин.



Налаштування

	Діапазон регулювання температури (°C)	Час (хв)	Температура (°C)	Додаткова інформація
Картопля фрі	80-200	20	200	
Ковбаски/сосиски	80-200	20	200	
Овочі/броколі	80-200	15	170	
Риба	80-200	20	180	
Морепродукти/креветки	80-200	15	160	
Курячі крила/ніжки	80-200	20	200	
Кекси/випічка	80-200	20	170	
Піца	80-200	18	170	
Солодка картопля (батат)/картопля	80-200	40	200	
Ребра	80-200	25	200	
Шеф-режим/Універсальний режим	80-200	30	200	

Примітка: додайте 3 хвилини до часу приготування, якщо ви починаєте смажити, коли аерофритюрниця ще холодна



Інструкція з техніки безпеки



Попередження

- Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років і вище, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або без досвіду та знань, якщо вони знаходяться під наглядом або отримали інструкції щодо використання приладу безпечним чином та розуміють пов'язані з цим небезпеки. Діти не повинні гратися з приладом.
- Тримайте прилад і його шнур поза досяжністю дітей молодших 8 років.
- Ніколи не занурюйте корпус, що містить електричні компоненти та нагрівальні елементи, у воду або не промивайте його під краном.
- Не допускайте попадання води або іншої рідини в прилад, щоб уникнути ураження електричним струмом.
- Завжди кладіть інгредієнти, які потрібно смажити, у кошик, щоб запобігти їх контакту з нагрівальними елементами.
- Не закривайте входні та вихідні отвори повітря під час роботи приладу.
- Не заповнюйте кошик олією, оскільки це може призвести до пожежної небезпеки.
- Ніколи не торкайтеся внутрішньої частини приладу під час його роботи. Температура доступних поверхонь може бути високою під час роботи приладу.



Інструкція з техніки безпеки

Попередження

- Перевірте, чи відповідає напруга, вказана на приладі, місцевій напрузі в мережі.
- Не використовуйте прилад, якщо є пошкодження на вилці, мережевому шнурі або інших частинах.
- Не звертайтеся до неуповноважених осіб для заміни або ремонту пошкодженого мережевого шнура.
- Тримайте мережевий шнур подалі від гарячих поверхонь.
- Не підключайте прилад до мережі та не керуйте панеллю управління вологими руками.
- Не розміщуйте прилад біля стіни або інших приладів. Залиште принаймні 10 см вільного простору позаду і з боків та 10 см вільного простору над приладом. Не кладіть нічого на прилад.
- Не використовуйте прилад для будь-якої іншої мети, крім описаної в цьому посібнику.
- Не дозволяйте приладу працювати без нагляду.
- Під час смаження гарячим повітрям з вихідних отворів виділяється гаряча пара. Тримайте руки та обличчя на безпечній відстані від пари та вихідних отворів повітря. Також під час смаження гарячим повітрям поверхня приладу може стати гарячою.
- Після використання приладу гаряча пара буде виходити з приладу.
- Цей прилад оснащений запобіжним мікровимикачем на ручці, що вимикає живлення приладу при знятті кошика під час роботи.



Інструкція з техніки безпеки



Обережно

- Цей прилад слід розміщувати на рівній, горизонтальній та стабільній поверхні.
- Цей прилад призначений лише для звичайного домашнього використання.
- Якщо прилад використовується неправильно або з професійною метою або якщо використовується не за інструкцією, гарантія стає недійсною, і ми не несемо відповідальності за пошкодження.
- Завжди відключайте прилад від розетки після використання.
- Дайте приладу охолонути протягом приблизно 30 хвилин перед тим, як чистити його.
- Переконайтеся, що інгредієнти, приготовані в цьому приладі, вийдуть золотисто-жовтого кольору, а не темно-коричневого. Видаліть обгорілі залишки.



Інструкція з техніки безпеки

Під час використання електричних приладів завжди слід дотримуватися основних заходів безпеки, зокрема:

1. Прочитайте всі інструкції.
2. Не торкайтеся гарячих поверхонь.
3. Щоб захиститися від ураження електричним струмом, не занурюйте шнур, вилки або основу у воду чи іншу рідину.
4. **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Цей електричний прилад містить функцію нагрівання. Поверхні, відмінні від функціональних поверхонь, можуть розвивати високі температури. Оскільки різні люди по-різному сприймають температуру, цей прилад слід використовувати з **ОБЕРЕЖНІСТЮ**. Прилад слід торкатися лише за допомогою ручок і поверхонь, що для цього призначені.
5. Вимикайте прилад з розетки, коли ним не користуєтеся та перед чищенням. Дайте йому охолонути, перш ніж встановлювати або знімати частини.
6. Якщо шнур живлення пошкоджено, його має замінити виробник, його агент з обслуговування або аналогічно кваліфіковані особи, щоб уникнути небезпеки.
7. Використання аксесуарів, не рекомендованих виробником приладу, може спричинити травми.
8. Не використовуйте на вулиці.
9. Не залишайте шнур звисати з краю столу або прилавка чи торкатися гарячих поверхонь.
10. Не розміщуйте на гарячому газовому чи електричному пальнику чи в нагрітій духовці або поблизу них.
11. Будьте особливо обережні, переміщуючи прилад, що містить гарячу олію чи інші гарячі рідини.



Інструкція з техніки безпеки



12. Завжди підключайте штепсель спочатку до приладу, а потім підключайте шнур до розетки. Щоб від'єднати, вимкніть управління, а потім витягніть штепсель з розетки.
13. Не використовуйте прилад не за призначенням.
14. Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років і вище, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або без досвіду та знань, якщо вони знаходяться під наглядом або отримали інструкції щодо використання приладу безпечним чином та розуміють пов'язані з цим небезпеки. Діти не повинні грати з приладом.
15. Тримайте прилад і його шнур поза досяжністю дітей молодше 8 років.
16. Прилади не призначені для експлуатації за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.



Інструкція з експлуатації пристрою

Перед першим використанням

1. Видаліть всю упаковку.
2. Видаліть наклейки або етикетки з приладу.
3. Очистіть кошик та гриль ретельно гарячою водою, миючим засобом та неметалевою губкою.
4. Витріть внутрішню та зовнішню частини приладу вологою ганчіркою.
5. Це прилад з унікальною технологією, який працює з гарячим повітрям. Не наповнюйте кошик олією чи жиром.

Підготовка до використання

1. Розмістіть прилад на стабільній, горизонтальній та рівній поверхні. Не розміщуйте прилад на поверхні, яка не є стійкою до нагріву.
2. Помістіть решітку для кошика у кошик правильно.
3. Потім встановіть кошик назад у прилад.
4. Ніколи не використовуйте кошики без решітки для кошиків в ній.
5. Ніколи не наповнюйте кошик олією чи іншими рідинами.
6. Не ставте нічого на прилад, оскільки це порушує потік повітря та впливає на результат приготування їжі.



Усунення несправностей



Проблема	Можлива причина	Рішення
Мультипіч не працює	Прилад не підключений до електромережі.	Вставте вилку в заземлену розетку.
	Таймер не встановлено.	Встановіть таймер на необхідний час приготування, щоб увімкнути прилад.
Інгредієнти, смажені у мультипічі, не приготувалися	Занадто велика кількість інгредієнтів у кошику для смаження.	Зменшіть кількість інгредієнтів у кошику для смаження. Менші порції обсмажуються рівномірніше.
	Встановлено занадто низьку температуру.	Встановіть необхідну температуру.
	Занадто короткий час приготування.	Встановіть таймер на необхідний час приготування.
Інгредієнти обсмажуються нерівномірно	Деякі типи інгредієнтів потребують струшування під час приготування.	Інгредієнти, що лежать один на одному або перехрещуються (наприклад, картопля фрі), потрібно струшувати під час приготування.
Смажена їжа не хрумтить	Забагато їжі у кошику	Додайте трохи олії на поверхню кошика і повторіть приготування



Усунення несправностей

Проблема	Можлива причина	Рішення
Не вдається правильно вставити кошик у прилад	Занадто велика кількість інгредієнтів у кошику для смаження.	Не заповнюйте кошик для смаження вище позначки МАХ.
	Решітка неправильно встановлена у кошику.	Втисніть решітку вниз у кошик до клацання.
З приладу виходить білий дим	Ви готуєте жирні інгредієнти.	Під час приготування жирних інгредієнтів у мультипечі, велика кількість олії може витікати в кошик. Олія спричиняє білий дим, і кошик може нагріватися більше ніж зазвичай. Це не впливає на прилад або кінцевий результат.
	У кошику залишилися залишки жиру після попереднього використання.	Білий дим викликається нагріванням жиру в кошику, тому переконайтеся, що ви ретельно очищуєте кошик після кожного використання.
Свіжа картопля фрі обсмажується нерівномірно у мультипечі	Використано невідповідний тип картоплі.	Використовуйте свіжу картоплю та переконайтеся, що вона залишається твердою під час смаження.
	Картопляні скибки недостатньо промиті та просушені перед смаженням.	Добре промийте картопляні скибки, щоб видалити крохмаль з їх поверхні та просушіть.

Усунення несправностей



Проблема	Можлива причина	Рішення
Свіжа картопля фрі не є хрусткою після приготування у мультипечі	Хрусткість картоплі фрі залежить від кількості олії та води в ній.	Переконайтеся, що ви добре висушили картопляні скибки перед додаванням олії.
		Наріжте картоплю на менші скибки для більш хрусткого результату.
		Додайте трохи більше олії для більш хрусткого результату.

Чищення та обслуговування

1. Вимкніть прилад і дайте йому охолонути перед очищенням.
2. Очистіть кошик та решітку кошика гарячою водою, м'яким засобом та неметалевою губкою.
3. Витріть зовнішню частину приладу вологою ганчіркою.
4. Не занурюйте прилад у воду чи будь-яку іншу рідину.
5. Зберігайте прилад у сухому місці після очищення.



Технічна інформація

Розмір	42.0*37.0*30.2 см
Вага	8.5 кг
Потужність	1700 Вт
Ємність кошиків	9.0 л (2*4.5 л)
Напруга	220-240В~
Частота	50-60 Гц

Технічні характеристики можуть бути змінені без попереднього сповіщення для покращення якості товару. Право на технічні зміни та зміни у дизайні зберігається продовж процесу розробки продукту.
Цей прилад було перевірено згідно всіх відповідних, актуальних директив СЕ.

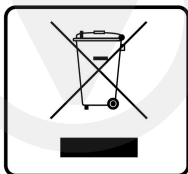
Виготовлено в Китаї.

Комплектація

- 1X9L Мультипіч
- 2X Антипригарний кошик
- 1x Посібник користувача
- 1x Книга рецептів
- 1x Гарантійний талон



Утилізація старих електроприладів



Цей символ на продукті або на його упаковці вказує на те, що цей продукт не повинен утилізуватися разом з побутовими відходами. Замість цього його слід передати у відповідний пункт збору для переробки електричного та електронного обладнання.

Забезпечивши правильну утилізацію цього продукту, ви допоможете запобігти потенційним негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я людини, які можуть бути викликані неправильним поводженням з відходами цього продукту.

Щоб мінімізувати ризики для здоров'я та навколишнього середовища після завершення терміну служби цього продукту, ви повинні утилізувати батареї/акумулятори та віднести їх до пункту збору, призначеного місцевими органами влади, де його буде відправлено для видалення батарей та для належної переробки. Зверніться до місцевих органів влади для отримання додаткової інформації щодо переробки та безпечної утилізації у вашій місцевості.



Сервісне обслуговування і гарантія

QUIN несе відповідальність перед кінцевим споживачем або користувачем за будь-яку невідповідність стосовно товару, що існує на момент поставки продукту відповідно до положень, умов і термінів, встановлених чинним законодавством.

Рекомендується, щоб ремонт виконував кваліфікований персонал.

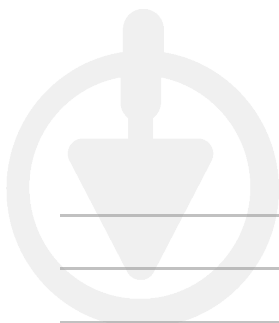
У разі питань чи несправностей не поспішайте повертати продукт у магазин, зверніться у службу підтримки ТМ QUIN

service@quin.com.ua

+380 67 654 32 86



Нотатки



A series of horizontal lines for writing notes, spanning the width of the page.

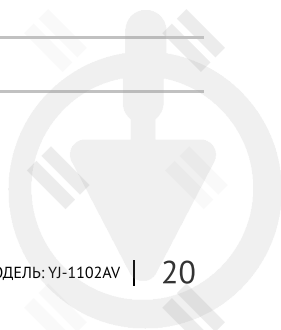




Table of Contents

Introduction

Air Fryer Diagram 20

Instructions for the LED Control Panel 21-23

Settings 24-25

Safety instructions 26-30

How to Use 31

Troubleshooting 32-33

Cleaning and Maintenance 34

Technical Information 35

Utilization 36

Service maintenance and Warranty 37





Introduction

Thank you for your loyalty to the QUIN brand, which represents a new era of home appliances at the intersection of style and innovation. QUIN offers a wide range of products designed for modern living, combining stylish, high-tech design with innovative technologies and the highest quality. We invite you to explore the future of home appliances, where each product is a step towards tomorrow.

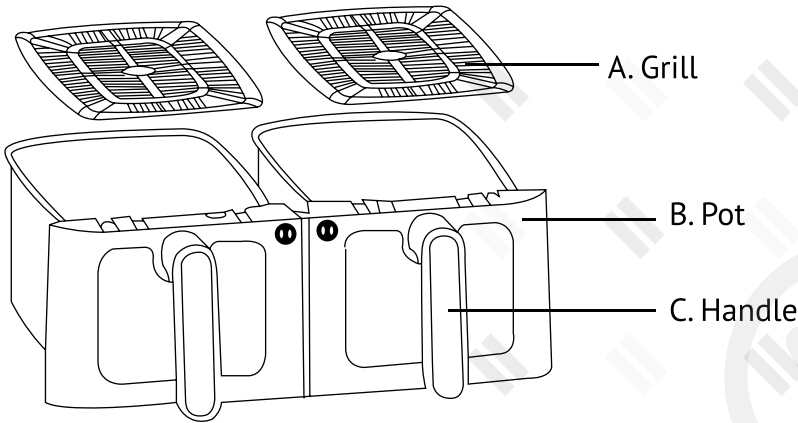
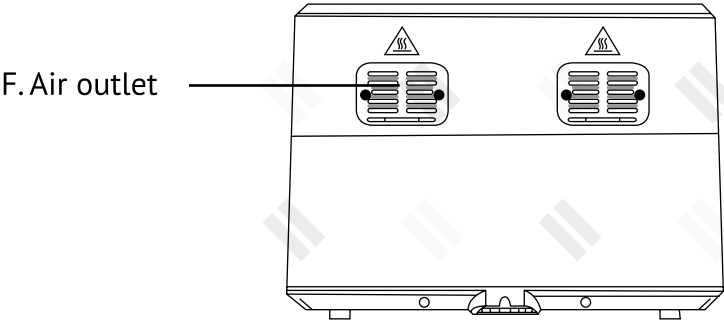
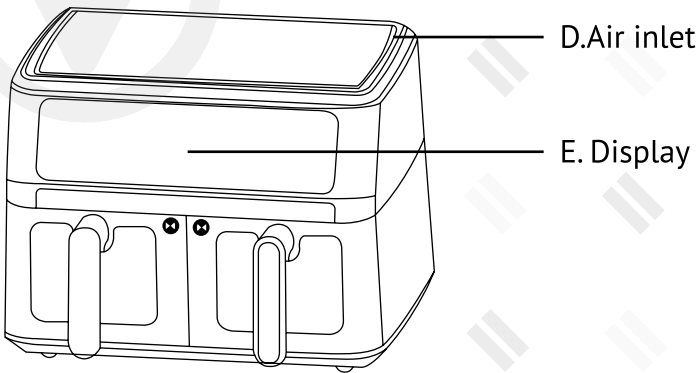
QUIN is designed for discerning consumers like you, who desire a combination of functionality and style in their home appliances, and who seek to enhance their space with quality equipment. We believe that QUIN will resonate with you, offering smart, stylish, and practical solutions for a modern lifestyle, with products that are not just tools but a choice of lifestyle for a forward-thinking and elegant life.

Your 9 - liter digital air fryer YJ-1102AV is a compact, ergonomic, multifunctional, and versatile household kitchen appliance for everyday use, designed for cooking meals with minimal or no oil. This device is an alternative to traditional frying. It works using HeatPulse technology, which provides instant air heating. Hot air circulates around the food in a special chamber, ensuring even cooking and a crispy crust similar to what is achieved through oil frying. It offers a healthy way to prepare fries, chicken wings, and more.

Not only does it reduce the amount of fat in the finished dishes, but it also minimizes odors and fumes that typically linger in the kitchen during frying. The YJ-1102AV air fryer is the optimal choice and will become a reliable helper in your kitchen.

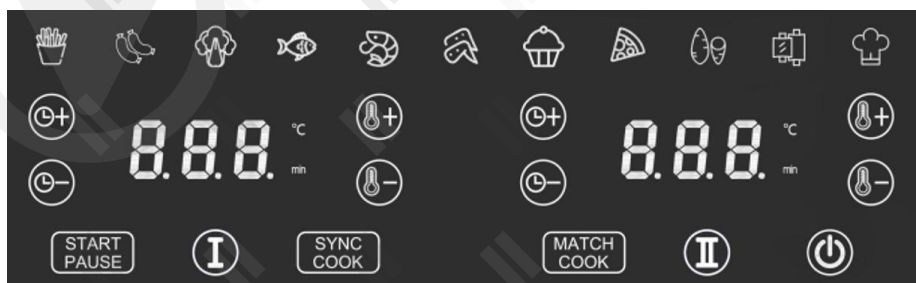


Air Fryer Diagram





Instructions for the LED Control Panel



Control Buttons and Their Functions



Cooking Modes (Icons with Dish Images) – automatically set the optimal parameters (time and temperature) for preparing specific dishes:

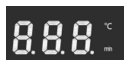
- French Fries – the optimal mode for preparing crispy french fries.
- Sausages – the mode for preparing sausages or hot dogs.
- Vegetables/Broccoli – the mode for steaming or baking vegetables.
- Fish – the mode for preparing fish.
- Seafood/Shrimp – the mode for preparing seafood, such as shrimp.
- Chicken Wings/Drumsticks – the optimal mode for preparing chicken drumsticks.
- Muffins/Baked Goods – the mode for baking muffins and other sweet pastries.
- Sweet Potatoes (Yam)/Potatoes – the mode for preparing yams/potatoes, ensuring a soft texture inside.
- Ribs – the mode for preparing ribs, which guarantees juicy meat inside and crispy, aromatic skin outside.
- Pizza – the mode for preparing pizza.
- Chef Mode/Universal Mode – the mode for preparing dishes with individually set temperature and time.



Instructions for the LED Control Panel



Time +/- (Time Adjustment Buttons) – allows increasing or decreasing the cooking time to precisely adjust the process according to a specific recipe.



Cooking Time/Temperature – displays the time or temperature during cooking.



START/PAUSE – starts or pauses the cooking process.



Basket Number Buttons (1 or 2) – shows the numbers of the baskets.



SYNC COOK (Synchronized Cooking) – allows synchronizing the parameters simultaneously.



MATCH COOK (Cooking Settings Synchronization) – allows applying the same settings to both cooking zones.



Power Button



Instructions for the LED Control Panel

Operation Instructions:

1. After the appliance is powered on, The light of key  is on and the buzzer rings for 1 second. Press the power button to enter the setting state
2. SYNC COOK function: When you want to cook different ingredients and finish then at same you can choose this function. Press the key , then press the key , and then choose one recipe of the menus you need; after that press the key , and choose another recipe; at last press  to start the machine. Pot  &  will be heating alternatively and finish at same time.
3. MATCH COOK function: When you want to cook same ingredients in two pots you can use this function. Press key of , the light of , ,  will flash. Choose one recipe of the menus you need and press to start the machine.
4. If you only need one pot to cook, just choose  or  randomly, and the choose one of the recipe and press  to start the machine.
5. There's 5 beeps when finish setting time, at that time, the heater stops heating but the fans is still working and last for about 3 minutes, by which way to protect machine well.
6. If you want to stop machine when it is working just long press  to turn of the machine totally.



Settings



This table below will help you to select the basic settings for the ingredients. Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly

Pull the pot briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Hot-air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Hot-air fryer.

Snacks that can be prepared in a oven can also be prepared in the Hot-air fryer

- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the Hot-air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients
- You can also use the Hot-air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.



Settings

	Temperature adjustable range (°C)	Time (min)	Temperature (°C)	Extra information
French fries	80-200	20	200	
Sausage	80-200	20	200	
Vegetables	80-200	15	170	
Fish	80-200	20	180	
Shrimp	80-200	15	160	
Chicken wing	80-200	20	200	
Cake	80-200	20	170	
Pizza	80-200	18	170	
Sweet potato	80-200	40	200	
Rib	80-200	25	200	
Autonomously	80-200	30	200	

Note: Add 3 minutes to the cooking time if you start frying when the air fryer is still cold.



Safety instructions



Warning

-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.

-Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

-Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.

-Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.

-Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.

-Do not cover the air inlet and the air outer openings while the appliance is operating.

-Do not fill the pot with oil as this may cause a fire hazard.

-Never touch the inside of the appliance while it is operating.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating



Safety instructions

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.
- Do not use the appliance if there is any damage on plug, mains cord or other parts.
- Do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.
 - Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings, Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings.
 - Also be careful of hot steam and air when you remove the pot from the appliance.
- Any accessible surfaces may become hot during use
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pot from the appliance.



Safety instructions



Caution

- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is designed for household use only. It may not be suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and we could refuse any liability for damage caused.
- Always unplug the appliance while not using.
- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handling or cleaning safely.



Safety instructions

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

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or base in water or other liquid.
4. **WARNING:** This electrical appliance contains a heating function. Surfaces, also different than the functional surfaces, can develop high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons, this equipment shall be used with **CAUTION**. The equipment shall be touch only at intended handles and gripping surfaces, and use heat protection like gloves or similar. Surfaces other than intended gripping surfaces shall get sufficiently time to the cool down before getting touched.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Type Y: If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.



Safety instructions



12. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.

13. Do not use appliance for other than intended use.

14. 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 old than 8 and supervised.

15. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

16. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.



Instructions for use

Before first use

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. thoroughly clean the pot and rack with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
4. Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth.

This is an oil-free fryer that works on hot air, do not fill the pot with oil or frying fat directly.

Notice: When your air fryer is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.

Preparing for use

- 1 Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.

Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.

- 2 Place the rack in the pot .

Do not fill the pot with oil or any other liquid.

Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.



Troubleshooting



Problem	Possible cause	Solution
The Hot-air fryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Set the timer key to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the frying pot is too big.	Put smaller batches of ingredients in the frying pot. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Set the temperature key to the required temperature setting.
	The preparation time is too short.	Set the timer to the required preparation time.
The ingredients are fried unevenly in the air fryer	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.



Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There are too much ingredients in the frying pot.	Do not fill the frying pot beyond the MAX indication.
	The rack is not placed in the pot correctly.	Push the rack down into the pot until you hear a click.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pot. The oil produces white smoke and the pot may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pot still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan, make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

Cleaning and Maintenance



Turn off the appliance and let it cool down before cleaning. Clean the basket and tray with hot water, detergent, and a non-metallic sponge. Wipe the outer surface of the appliance with a damp cloth. Do not immerse the appliance in water or any other liquid. Store the appliance in a dry place after cleaning.



Technical Information

Size	42.0*37.0*30.2 cm
Weight	8.5 kg
Power	1700 W
Pots capacity	9.0 L (2*4.5 L)
Voltage	220-240 V~
Frequency	50-60 Hz

Technical specifications may be changed without prior notice to improve product quality. The right to make technical and design changes is reserved throughout the product development process.

This appliance has been tested according to all relevant, current CE directives.
Made in China.

Package contents

- 1 x Air Fryer
- 2 x Non-stick Basket
- 1 x User Manual
- 1 x Recipe Book
- 1 x Warranty card



Utilization



This symbol on the product or its packaging indicates that this product should not be disposed of with household waste. Instead, it should be taken to a suitable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

By ensuring the proper disposal of this product, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health that could be caused by improper handling of this product's waste.

To minimize health and environmental risks after the end of this product's life, you should dispose of the batteries and take them to a collection point designated by local authorities, where they will be sent for proper battery removal and recycling. Please contact your local authorities for more information on recycling and safe disposal in your area.



Service maintenance and Warranty

QUIN is responsible to the end consumer or user for any non-conformity of the product that exists at the time of delivery, in accordance with the provisions, terms, and conditions established by applicable law.

It is recommended that repairs be carried out by qualified personnel.

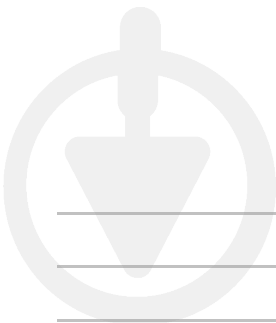
If something goes wrong, do not rush to return your newly acquired product to the retailer. Please contact QUIN Support.

service@quin.com.ua

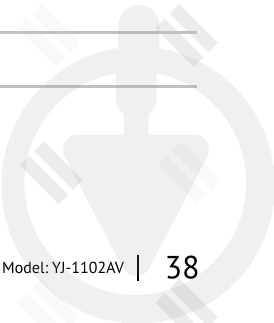
+380 67 654 32 86



Notes



Handwriting practice lines consisting of 20 horizontal lines.





KITCHEN LINE
QUIN Q

