

KITCHEN LINE

Q U I P



ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА

USER MANUAL

Мультипіч 6.5 л (Аерофритюрниця 6.5 л)

Air Fryer 6.5 l



МОДЕЛЬ: YJ-6505ADV

MODEL: YJ-6505ADV



У разі виникнення 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	02-05
---------------------	-------

Інструкція з техніки безпеки	06-08
------------------------------	-------

Інструкція з експлуатації пристрою	09-11
------------------------------------	-------

Примітки	12
----------	----

Усунення несправностей	13-14
------------------------	-------

Чищення та обслуговування	15
---------------------------	----

Технічна інформація	16
---------------------	----

Комплектація	17
--------------	----

Утилізація	18
------------	----

Сервісне обслуговування і гарантія	19
------------------------------------	----



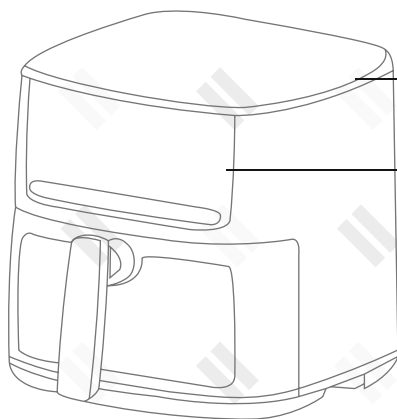
Дякуємо за вашу прихильність до товарів бренду QUIN, який є новою ерою домашньої техніки, яка стоїть на перетині стилю та інновацій, ми пропонуємо широкий асортимент продукції, який створений для сучасного способу життя, та поєднує стильний, високотехнологічний дизайн, інноваційні технології та найвищу 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 6,5-літрова цифрова мультипів YJ-6505ADV – 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. Мультипів YJ-6505ADV є оптимальним вибором і стане для вас надійним помічником на кухні.



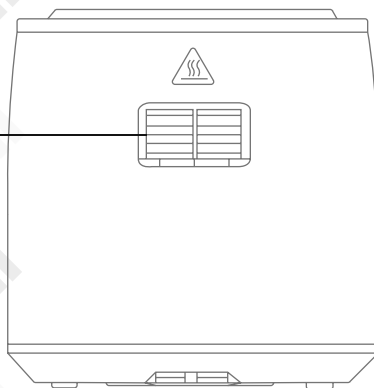
Компоненти пристрою



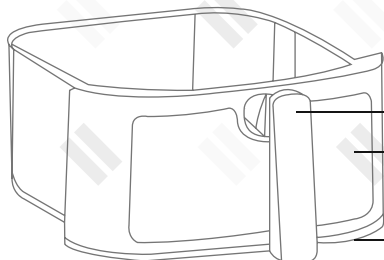
Е. Вхідний отвір для повітря

Ф. Дисплей

Г. Вихідний отвір для повітря



А. Решітка для кошика



В. Ручка кошика

С. Вікно для стеження за приготуванням

Д. Контейнер для приготування (кошик)

Компоненти пристрою



Етап увімкнення:

1. Одночасно з підключенням пристрою лунає звуковий сигнал увімкнення, екран і всі світлодіоди світяться протягом 1 секунди.
2. Після увімкнення  індикатор світиться постійно, а на екрані відображається "--" що вказує на режим очікування.

Етап налаштування:

1. У режимі очікування коротко натисніть клавішу , щоб увійти в режим налаштування, і на цифровій панелі відобразяться              індикатори. Оберіть рецепт з меню. Введіть режим налаштування (якщо не вибрано, натискання кнопки налаштування рецепту поверне пристрій у режим очікування). Якщо протягом 1 хвилини немає дій (супроводжується 5 сигналами), пристрій повернеться в режим очікування. (Наприклад, натисніть клавішу  під час увімкнення, щоб увійти в режим вибору меню, виберіть функціональну клавішу, позначену , і натисніть , щоб увійти в робочий режим.)



Компоненти пристрою

2. У режимі налаштування натисніть клавішу , щоб збільшити температуру, і натисніть клавішу , щоб зменшити температуру. Натисніть клавішу , щоб збільшити час приготування.

3. У режимі налаштування, якщо потрібно використовувати функцію відкладеного старту, спочатку виберіть будь-яке меню перед натисканням кнопки відкладеного старту . У цьому статусі можна натиснути клавіші для регулювання часу  . У режимі налаштування відкладеного старту  натисніть кнопку , щоб повернутися до меню для вибору налаштувань часу відкладення, і коротко натисніть кнопку для завершення налаштування відкладеного старту (після завершення на цифровій панелі відображатиметься час, що залишився до старту програми). Оберіть рецепт і індикатори      .  постійно свіяться (інші не вибрані меню вимкнені). Мультипіч почне роботу після закінчення встановленого періоду часу відкладення старту.

4. У режимі налаштування, якщо потрібно використовувати функцію збереження тепла, натисніть клавішу  для входу в режим налаштування збереження тепла. Ви також можете натиснути клавіші     для налаштування температури або часу, і після завершення натисніть клавішу  для активації режиму збереження тепла.

5. У режимі налаштування, якщо потрібно використовувати функцію сушіння (фруктів або овочів), натисніть клавішу  для входу в режим налаштування цієї функції. Ви також можете натиснути клавіші     для налаштування температури або часу, і після завершення натисніть клавішу  для активації функції сушіння.

Компоненти пристрою



Стадії приготування

5. У стані приготування індикатори увімкнені; індикатор обраного меню постійно світиться, тоді як індикатори не вибраного меню та індикатори SHAKE і вимкнені.

6. Під час приготування ви можете натиснути кнопки , для регулювання температури та часу, і через 2 секунди залишковий час і температура приготування будуть відображатися по колу.

7. У стані приготування натисніть кнопку , щоб скасувати процес приготування; нагрівальний елемент перестане працювати, але вентилятор продовжить працювати ще 15 секунд, після чого пристрій автоматично перейде в режим очікування.

8. У стані приготування, якщо час досягає половини від встановленого, прилад активує функцію нагадування: індикатор SHAKE буде блимати протягом 1 хвилини, супроводжуючись 10 звуковими сигналами (нагадуючи про те, що потрібно перевернути їжу, якщо до завершення більше ніж 10 хвилин). якщо функція нагадування не потрібна, індикатор SHAKE вимкнеться після звукового сигналу.



Інструкція з техніки безпеки

Перед використанням цього приладу, будь ласка, прочитайте інструкцію з експлуатації та збережіть для подальшого використання.

Інструкція з техніки безпеки

1. Не занурюйте корпус приладу у воду та не мийте її під краном, оскільки вона містить електричні компоненти та нагрівальні елементи.
2. Не допускайте потрапляння води або іншої рідини всередину виробу, це може призвести до ураження електричним струмом.
3. Під час роботи приладу не закривайте отвори для входу та виходу повітря.
4. Не торкайтеся внутрішньої частини приладу під час його роботи, дно приладу буде нагріватися все більше і більше з утворенням пари, тому слід подбати про те, щоб уникнути опіків.
5. Цей прилад управляється вручну, тому ніколи не підключайте виріб до зовнішнього таймера або незалежної системи дистанційного керування.



Попередження

1. Перед підключенням виробу до електромережі, будь-ласка, перевірте, чи відповідає надана потужність номінальній потужності виробу.
2. У разі пошкодження штепсельної вилки, дроту живлення або самого виробу, не використовуйте його більше.
3. Якщо дріт живлення обірвано, щоб уникнути небезпеки, він повинен бути замінений фахівцями сервісної служби виробника, ремонтного відділу або подібних підрозділів.
4. Цей прилад може використовуватися дітьми 8 років і старших, а також особами з вадами кінцівок або з порушеннями чутливості, але обов'язковою умовою є те, що спеціально призначена особа повинна здійснювати нагляд і давати вказівки щодо використання приладу, таким чином забезпечуючи їх безпеку.
5. Прилад повинен бути підключений до заземленої розетки, і необхідно переконатися, що вона вставлена правильно.
6. Ніколи не ставте виріб впритул до стіни або інших виробів. Позаду, з лівого/правого боку та зверху повинно бути щонайменше 10 см вільного простору для задньої сторони, лівої/правої сторони та верхньої сторони виробу. Не кладіть речі на виріб зверху.
7. Під час роботи за виробом повинен хтось спостерігати.
8. Під час смаження без жиру з отвору для виходу повітря буде виходити пара з високою температурою. Руки та обличчя повинні знаходитися подалі від пари та отвору для виходу повітря. При переміщенні мультипечі слід стежити за гарячою парою і повітрям.
9. Під час використання виробу поверхня, до якої торкаються, може сильно нагріватися.
10. Якщо виріб димить, негайно відключіть його від мережі. Від'єднайте контейнер для приготування (чашу) від виробу після того.



Інструкція з техніки безпеки

Примітки:

1. Виріб призначений для домашнього використання. Його не можна використовувати в їдальнях магазинів, офісів, або інших робочих приміщеннях. Також не слід використовувати в готелях, мотелях, гостьових будинках, залах для сніданків та інших місцях проживання.
2. Якщо клієнт не зміг правильно використовувати виріб, або використовував виріб в професійних або напівпрофесійних цілях, або не дотримувався інструкцій щодо використання приладу під час використання, то таке неправильне використання анулює гарантію, ми не несемо відповідальності за збитки, завдані цим.
3. Не ремонтуйте виріб самостійно, оскільки це призведе до втрати гарантії.
4. Завжди відключайте живлення після використання.
5. Перед чищенням виробу необхідно дати йому охолонути протягом 30 хвилин.

Інструкція з експлуатації пристрою



Перед першим використанням:

1. Видаліть весь пакувальний матеріал.
2. Видаліть клей та етикетки з виробу.
3. Ретельно очистіть кошик для смаження гарячою водою, миючим засобом і неабразивною губкою.

Примітка: для миття цих компонентів можна використовувати посудомийну машину.

4. Очистіть внутрішню і зовнішню поверхню виробу вологою ганчіркою.



Інструкція з експлуатації пристрою

У мультипічі можна готувати різні види продуктів. Цей посібник з приготування їжі допоможе вам розібратися з цим.

Смаження

1. Вставте вилку в заземлену розетку.
2. Обережно витягніть кошик для смаження.
3. Покладіть харчові інгредієнти в кошик для смаження.
4. Вставте кошик назад у мультипіч.

Не використовуйте мультипіч до того, як покладете продукти для смаження.

Примітка: Не торкайтеся кошик під час і деякий час після використання, оскільки він сильно нагрівається. Тримайте кошик лише за ручку.

5. Налаштуйте потрібну температуру, за допомогою регулювання температури.
6. Щоб увімкнути прилад, відрегулюйте таймер, щоб визначити час для приготування. Якщо прилад починає роботу з холодних продуктів, час приготування повинен бути на 3 хвилини довшим.

Під час роботи мультипічі індикатор нагріву буде постійно вмикатися і вимикатися. Це свідчить про те, що нагрівальні компоненти безперервно вмикаються і вимикаються, підтримуючи задану температуру.

Надлишок олії, що утворюється під час смаження продуктів, збирається на дні кошика.

7. Деякі харчові інгредієнти потребують перевертання в під час процесу приготування. Щоб перевернути інгредієнти, візьміться за ручку і витягніть кошик, а потім зробіть перевертання. Після цього вставте кошик назад у мультипіч. Зверніть увагу: не натискайте кнопку вилучення кошика для смаження під час процесу перевертання.



8. Звуковий сигнал таймера означає, що час приготування закінчився. Після цього витягніть кошик з приладу і поставте його на жаростійку поверхню.

9. Перевірте рівень приготування.

10. Щоб висипати невеликі за розміром харчові інгредієнти (наприклад, чіпси), натисніть кнопку зняття кошика для смаження і вийміть його з чаші. Не перевертайте кошик для смаження перед зняттям чаші, оскільки це може призвести до витікання надлишкової олії, що зібралася на дні кошика.

Після приготування їжі зі знежиреними продуктами з мультипічі може виходити пара.

11. Пересипте приготовані інгредієнти з кошика для смаження в миски або тарілки.

Примітка: Для виймання великих або крихких продуктів можна використовувати затискачі, щоб вийняти їх з кошика для смаження.

12. Після завершення приготування однієї партії харчових інгредієнтів, мультипіч можна використовувати для приготування наступної партії харчових інгредієнтів у будь-який час.



Примітки:

1. Порівняно з інгредієнтами великого розміру, дрібні харчові інгредієнти потребують менше часу для приготування.
2. Під час процесу приготування, перевертання дрібної їжі сприяє рівномірному обсмаженню і кращому приготуванню.
3. Додаючи невелику кількість олії до свіжих інгредієнтів, їжу можна зробити більш хрусткою. Після додавання олії інгредієнти слід відкласти на кілька хвилин, перш ніж смажити їх у аерофритюрниці.
4. Закуски, які можна приготувати в духовці, можна також приготувати у мультипечі.
5. Закуски для сендвічів можна швидко і зручно приготувати з використанням попередньо ферментованого тіста. У порівнянні з домашнім тістом, попередньо ферментоване тісто вимагає меншого часу приготування.

Тип	Вага харчових інгредієнтів (г)/кількість (шт)	Час (хвилини)	Температура (°C)	Перевертання	Додаткова інформація
Чипси	500	18-22	200	Перевертати через кожні 8 хвилин	
Пташині ніжки	500 (2 - 3 кусочка)	23-28	180	Перевертати	Додаємо 1/2 ложки олії
Креветки	400	15-18	160	Перевертати	
Тістечка	450 (6 штук)	15-20	160	Перевертати	
Яловичий стейк	500 (2 кусочка)	20-25	160	Перевертати	Додаємо 1/2 ложки олії
Риба	320	15-18	180	Перевертати	
Реберця	500	15-20	180	Перевертати	

Усунення несправностей



Проблема	Можлива причина	Вирішення/усунення
Поверхня мультипечі не працює	1. Штепсельна вилка виробу не вставлена в розетку. 2. Ви не встановили таймер.	1. Вставте штепсельну вилку в захищену розетку. 2. Поверніть ручку таймера, щоб встановити потрібний час для приготування, а потім увімкніть живлення.
Продукти, які лежали зверху недостатньо приготовані	1. У кошику для смаження забагато продуктів 2. Занадто низька температура нагріву. 3. Занадто короткий час приготування.	1. Покладіть продукти у кошик для смаження невеликими порціями. Невеликі порції забезпечують більш рівномірний розподіл смаження. 2. Встановіть необхідну температуру. 3. Встановіть час приготування.
Продукти не рівномірно пропікаються в кошику	Деякі харчові продукти слід перевертати в процесі приготування.	Якщо деякі продукти лежать зверху або поєднуються з іншими (наприклад, смажені чипси), то в процесі приготування їх необхідно перевернути.
Смажена їжа не хрумтить	Забагато їжі в кошику	Додайте трохи олії на поверхню кошика і повторіть приготування



Усунення несправностей

Проблема	Можлива причина	Вирішення/усунення
Білий дим, що виходить з виробу	Ви готуєте продукти з великою кількістю олії	Під час приготування жирних інгредієнтів у аерофритюрниці, 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.
	Всередині кошика залишилися масляні забруднення від попереднього використання	Білий дим виникає через нагрівання жиру в кошику, тому переконайтеся, що ви ретельно очищуєте кошик після кожного використання.
Свіжі чипси нерівномірно прожарюються всередині чаші.	Перевірте, чи правильно підготували картопляні чипси перед обсмажуванням.	Використовуйте свіжу картоплю, і переконайтеся, що вона не втратить цілісність в процесі смаження
Ступінь хрусткості залежить від вмісту олії та вологи в картопляних чіпсах.	Можливо картопля перед смаженням погано висушена	1. Перед тим, як додавати олію до картопляних чипсів, обов'язково приберіть з них воду. 2. Нарізвавши картопляні чіпси меншого розміру, можна зробити їх більш легкими та хрусткими. 3. Картопляні чипси можна зробити більш легкими та хрусткими, додавши до них невелику кількість олії.

Очищення



Чистіть виріб щоразу після використання.

Внутрішня частина чаші, кошик для смаження і сам виріб покриті антипригарним лакофарбовим покриттям. Не використовуйте металеві або абразивні чистячі засоби, оскільки це може пошкодити антипригарне лакофарбове покриття.

1. Витягніть вилку з розетки, дайте виробу охолонути.

Примітка: вийміть чашу, щоб швидше охолодити мультипіч.

2. За допомогою вологої тканини протріть зовнішню частину виробу.

3. Очистіть чашу і дно чаші гарячою водою, миючим засобом і неабразивною губкою. Будь ласка, додайте гарячу воду в кошик разом з миючим засобом. Покладіть решітку для грилю в кошик, а потім замочіть чашу і залишити на 10 хвилин.

4. Потім очистіть внутрішню частину виробу гарячою водою та неабразивною губкою.

5. За допомогою м'якою щітки для чищення почистіть нагрівальні елементи, від залишків їжі.

Гарантія та обслуговування

Якщо вам потрібні послуги чи інформація, або у вас виникли сумніви, ви можете звернутися до місцевого Центру обслуговування клієнтів. Якщо у вашому регіоні немає Центру обслуговування клієнтів, ви можете звернутися до місцевого дилера.



Технічна інформація

Розмір	35.4*35.4*30.2 см
Вага	4,2 кг
Потужність	1600 Вт
Ємність кошика	6.5 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 впродовж процесу розробки продукту.

Цей прилад було перевірено згідно всіх відповідних, актуальних директив СЕ.

Виготовлено в Китаї.

Комплектація

1X6.5L Мультипіч

1X 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 виникнення питань чи несправностей не поспішайте повертати продукт у магазин, зверніться у службу підтримки ТМ QUIN

service@quin.com.ua

+380 67 654 32 86



A series of horizontal lines for writing notes, consisting of 20 lines in total, spaced evenly down the page.

Table of Contents

Introduction

Air Fryer Diagram 20

Setting 21-23

Safety instructions 24-26

Instructions for use 27

How to Use 28-30

Troubleshooting 31-32

Cleaning and Maintenance 33

Technical Information 34

Utilization 35

Service maintenance and Warranty 36

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.

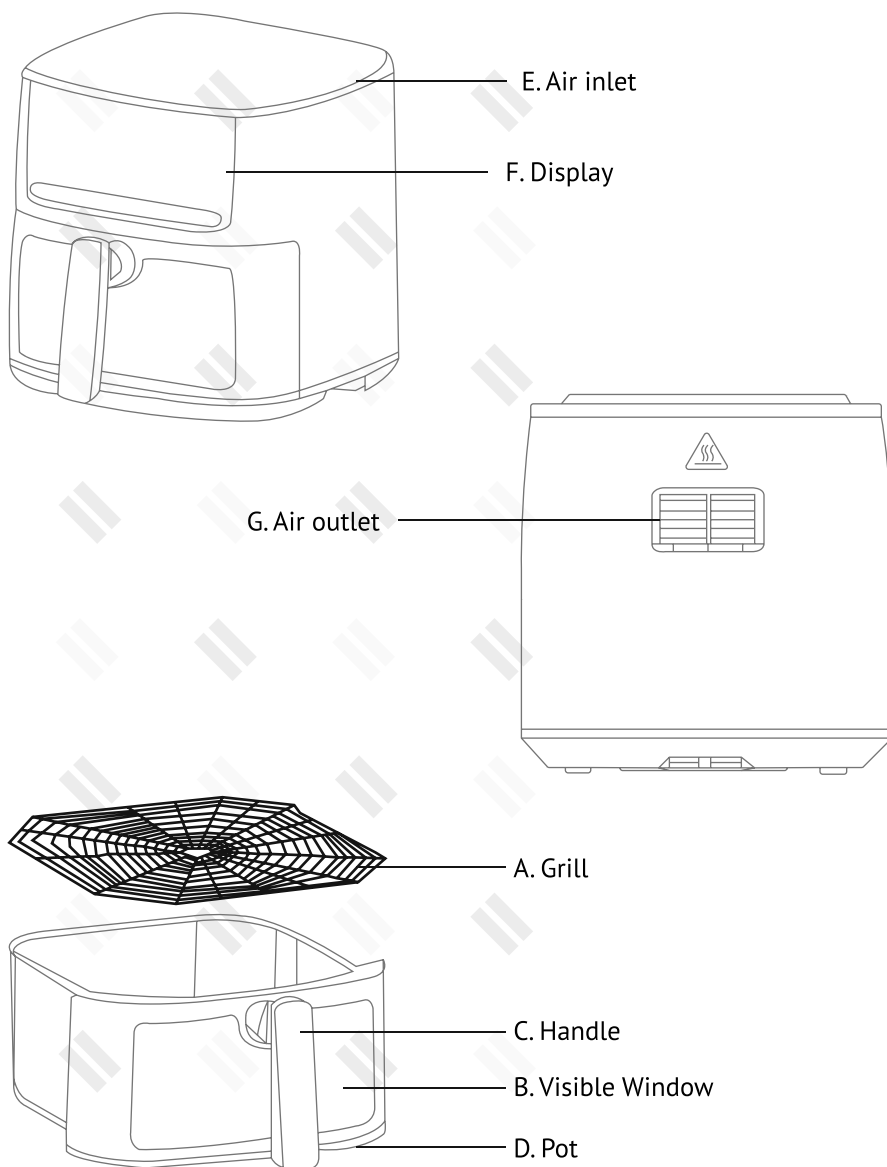
QUIN is designed for discerning consumers like you, who desire a combination of functionality and style in their home appliances, and who seek to enhance their space with quality equipment. We believe that QUIN will resonate with you, offering smart, stylish, and practical solutions for a modern lifestyle,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

Your 6.5-liter digital air fryer YJ-6505ADV 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-6505ADV air fryer is the optimal choice and will become a reliable helper in your kitchen.



Air Fryer Diagram



Setting



Power on state

1. At the same time as plugging in, the buzzer emits a 'power-on beep' and the display screen and all LED lights light up for 1 second.
2. After power-on, the ⏻ light is constantly on, and the display screen shows "---", indicating that it is in the standby state.

Setting state

1. In the standby state, short press the ⏻ key to enter the setting state, and the digital tube displays "[- - -]" ⏻ ⚙️ 🔦 🔧 🔧 🔧 🔧 🔧 🔧 🔧 🔧 🔧 🔧 indicator lights are always on. select the recipe on the menu. Enter the setting state (if not selected, pressing the setting button ⏻ on the recipe will enter the standby state). if there is no operation for 1 minute (accompanied by 5 beeps), it will enter standby mode.
(For example: press the ⏻ , when powering on to enter menu selection mode, select the function key marked with ⚙️ , then press ⏻ to enter working mode.)



Setting

2. In the setting state, press the key to increase the temperature, and press the key to reduce the temperature. Press the key to increase the cooking time, Press the key to increase the cooking time.

3. In the setting state, if you need to use the Delay function, you must first select any menu before pressing the button to make a Delay.

In the status (you can press the and keys to adjust the time), in the Delay setting status,

Press to return to the menu to select the Delay settings, and short press to complete the Delay (After completing the Delay, the digital tube Display the remaining time of the reservation).

Select the recipe key and indicator lights are always on, (the rest of the unselected menus are off). Air fryer will enter the working state after the interval is over.

4. In the setting state, if you need to use the heat preservation function, you can press the key to enter the heat preservation function setting state. You can also press key to adjust the temperature or time, and after the adjustment is completed, press the key to keep warm.

5. In the setting state, if you need to use the dehydration function, you can press the key to enter the dehydration function setting state. You can also press to adjust the temperature or time, and after the adjustment is completed, press the key to keep warm.

Setting



5. In cooking State, The indicator light are on; the selected menu indicator light are always on, and the other unselected menu indicator lights and The indicator lights of **SHAKE** and are off.

6. During cooking, you can first briefly press to adjust the temperature and time, and after 2S, the remaining time and cooking temperature will continue to be displayed in a loop.

7. In the cooking state, press the key to cancel the cooking state, the heating tube stops heating, and the fan continues to work for 15 seconds before automatically stopping and entering the standby state.

8. In the cooking state, if the time reaches half of the set time, the machine will activate the midway reminder function: the **SHAKE** indicator light flashes for 1 minute accompanied by 10 warning beeps (reminding the user to turn the food over, with no warning below 10 minutes). no need the midway reminder function, the **SHAKE** indicator light will turn off after the warning sound.



Safety instructions

Attentions

Before using this appliance, please read the user manual and keep it for future reference.

1. Do not immerse the appliance's body in water or wash it under the tap, as it contains electrical components and heating elements.
2. Do not allow water or other liquids to enter the appliance, as this may lead to electric shock.
3. Do not cover the air inlet or outlet openings while the appliance is in operation.
4. Do not touch the interior of the appliance during operation. The bottom of the appliance will become increasingly hot, and steam may form, so be careful to avoid burns.
5. This appliance is manually operated; therefore, never connect it to an external timer or a separate remote control system.

Safety instructions



Warning

1. Before connecting the appliance to the power supply, please check if the provided voltage matches the appliance's rated voltage.
2. If the plug, power cord, or the appliance itself is damaged, do not use it any longer.
3. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer's service personnel, repair department, or a similar qualified entity to avoid hazards.
4. This appliance may be used by children aged 8 years and older, as well as by persons with physical disabilities or sensory impairments, provided they are supervised and instructed on the use of the appliance to ensure their safety.
5. The appliance must be connected to a grounded outlet, and it is necessary to ensure that it is properly inserted.
6. The appliance must never be placed directly against a wall or other objects. There should be at least 10 cm of free space at the back, on the left and right sides, and above the appliance. Do not place any items on top of the appliance.
7. The appliance should be monitored while in use.
8. During oil-free frying, high-temperature steam will be emitted from the air outlet. Keep hands and face away from the steam and air outlet. When moving the fryer, be cautious of the hot steam and air.
9. During use, the surfaces you touch may become very hot.
10. If the appliance smokes, immediately disconnect it from the power supply. Remove the cooking container (bowl) from the appliance once it stops smoking.



Safety instructions

Notice:

1. The appliance is intended for domestic use only. It should not be used in shop canteens, offices, farms, or other work environments. It should also not be used in hotels, motels, guest houses, breakfast rooms, or other residential settings.
2. If the customer fails to use the appliance correctly, or uses it for professional or semi-professional purposes, or does not follow the instructions during use, such misuse will void the warranty, and we are not responsible for any resulting damage.
3. Do not attempt to repair the appliance yourself, as this will void the warranty.
4. Always disconnect the power after use.
5. Before cleaning the appliance, allow it to cool for 30 minutes.

Instructions for use



Before First Use

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any adhesive and labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the frying basket with hot water, detergent, and a non-abrasive sponge.
Note: You can use a dishwasher to clean these components.
4. Clean the inner and outer surfaces of the appliance with a damp cloth.



How to Use

The fryer can cook various types of food. This cooking guide will help you with that.

Frying

1. Plug the appliance into a grounded outlet.
2. Carefully remove the frying basket from the fryer.
3. Place the food ingredients into the frying basket.
4. Insert the basket back into the fryer.

Do not use the fryer before placing the food items for frying.

Note: Avoid touching the basket during and shortly after use, as it gets very hot. Handle the basket only by the handle.

5. Set the desired temperature by turning the temperature control button. Please refer to the "Settings" section of this chapter.
6. To turn on the appliance, adjust the timer button to set the cooking time. If starting with cold ingredients, the cooking time should be extended by 3 minutes.

During operation, the heating indicator will continuously turn on and off, indicating that the heating elements are cycling on and off to maintain the set temperature.

Excess oil that accumulates during frying collects at the bottom of the basket.

7. Some food ingredients require turning during the cooking process (see the "Settings" section of this chapter). To turn the ingredients, hold the handle and pull out the basket, then turn the ingredients. After that, insert the basket back into the fryer.

How to Use



Note: Do not press the basket release button during the turning process.

8. The timer's beep indicates that the cooking time has ended. After that, pull the basket out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.

9. Check the cooking level.

10. To pour out small-sized food items (e.g., chips), press the basket release button and remove the basket from the bowl.

*Do not turn the frying basket before removing it from the bowl, as this may cause excess oil collected at the bottom of the basket to spill.

After cooking with the fryer, steam may come out of the fryer due to the oil-free products.

11. Transfer the cooked ingredients from the frying basket to bowls or plates.

Note: For removing large or fragile items, you can use tongs to take them out of the frying basket.

12. After finishing one batch of food ingredients, the fryer can be used to cook the next batch at any time.

Notes:

1. Compared to large ingredients, small food items require less cooking time.

2. During cooking, turning small food items can enhance the final cooking effect and help achieve even browning.

3. Adding a small amount of oil to fresh ingredients can make the food crispier. After adding oil, let the ingredients sit for a few minutes before frying them in the fryer.

4. Snacks that can be baked in an oven can also be prepared in the fryer.

5. Sandwich snacks can be quickly and conveniently prepared using pre-fermented dough. Compared to homemade dough, pre-fermented dough requires less cooking time.



How to Use

Type	Quantity of Food Ingredients (g)	Time (minutes)	Temperature (°C)	Turning	Additional Information
Chips	500	18-22	200	Turn every 8 minutes	
Chicken Legs	500 (2 - 3 pieces)	23-28	180	Turn	Add 1/2 teaspoon of oil
Shrimp	400	15-18	160	Turn	
Pastries	450 (6 things)	15-20	160	Turn	
Beef Steak	500 (2 pieces)	20-25	160	Turn	Add 1/2 teaspoon of oil
Fish	320	15-18	180	Turn	
Ribs	500	15-20	180	Turn	

Troubleshooting



Problem	Possible Causes	Solutions/Resolution
The fryer surface does not work	1. The appliance's plug is not inserted into the socket. 2. The timer has not been set.	1. The appliance's plug is not inserted into the socket. o Insert the plug into the socket. 2. The timer has not been set. o Set the timer to the desired cooking time.
Ingredients cooked on the fryer surface are undercooked	1. Too many ingredients in the frying basket 2. Temperature is set too low. 3. Cooking time is too short.	1. Place ingredients in the frying basket in small batches. Smaller batches ensure more even cooking. 2. Adjust the temperature control knob to set the required temperature. 3. Adjust the timer knob to set the cooking time.
Ingredients are not cooked evenly in the basket	Some food ingredients need to be turned during the cooking process.	If some food ingredients are piled on top of each other or mixed with other ingredients (e.g., fried chips), they need to be turned during cooking.
Fried snacks come out of the basket not crispy	Your selected snack for frying should be baked in a conventional fryer.	You can choose to bake in the oven, or add a bit of oil to achieve a crispy crust.



Troubleshooting

Problem	Possible Causes	Solutions/Resolution
White smoke coming from the appliance	1. You are cooking foods with a high oil content. 2. There are residual oil stains inside the basket from previous use.	1. When cooking foods with a relatively high oil content in the air fryer, a large amount of oily smoke may enter the chamber, and it may be hotter than usual, but this will not affect the final cooking result. 2. White smoke forms when heating oil and fat inside the chamber. Be sure to clean after each use.
The crispiness level depends on the oil and moisture content in the potatoes.	Potatoes may not have been soaked properly before frying.	1. Before adding oil to the potato chips, make sure to drain the water thoroughly. 2. Cutting the potato chips into smaller pieces can make them lighter and crispier. 3. Adding a small amount of oil to the potato chips can also make them lighter and crispier.

Cleaning and Maintenance



Clean the appliance after each use. The interior of the bowl, frying basket, and the appliance itself are coated with a non-stick coating. Do not use metal utensils or abrasive cleaning agents as they may damage the non-stick coating.

1. Unplug the appliance and allow it to cool down.

Note: Remove the bowl to speed up the cooling of the fryer.

2. Wipe the exterior of the appliance with a damp cloth.

3. Clean the bowl and the bottom of the pot with hot water, detergent, and a non-abrasive sponge. Please add hot water and detergent to the pot. Place the grill in the bowl and soak both for 10 minutes.

4. Clean the the pot with hot water and a non-abrasive sponge.

5. Use a brush to clean the heating elements, sweeping away any food residues.

Warranty and Service

If you need services or information, or if you have any doubts, you can contact your local Customer Service Center.

If there is no Customer Service Center in your region, you can reach out to a local dealer.



Technical Information

Size	35.4*35.4*30.2 cm
Weight	4.2 kg
Power	1600 W
Capacity	6.5 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
- 1 x Non-stick Basket
- 1 x User Manual
- 1 x Warranty card
- 1 x Recipe Book

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, grouped into 10 sets of three lines each (top, middle, and bottom lines).

KITCHEN LINE

QUINN

