

 maltec



INSTRUKCJA OBSŁUGI

PL

FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA 1800W-9L

- WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO W POMIESZCZENIACH -

Przed użyciem urządzenia prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją i zachowanie jej na przyszłość.

ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE

To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym i podobnych zastosowaniach, takich jak:

- kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy;
- Zagroda;
- przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów mieszkalnych;
- środowiska typu bed and breakfast.

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym:

- Przeczytaj wszystkie instrukcje.
- Nie dotykaj gorących powierzchni.
- Aby zabezpieczyć się przed porażeniem prądem, nie zanurzaj przewodu, wtyczek ani podstawy w wodzie lub innym płynie.
- **OSTRZEŻENIE:** To urządzenie elektryczne posiada funkcję ogrzewania. Powierzchnie, również różniące się od powierzchni funkcjonalnych, mogą nagrzewać się w wysokich temperaturach. Ponieważ temperatury są różnie odbierane przez różne osoby, urządzenie to należy używać z zachowaniem **OSTROŻNOŚCI**. Sprzętu należy dotykać wyłącznie za przeznaczone do tego uchwyty i powierzchnie chwytne, stosując ochronę termiczną, taką jak rękawice lub podobne. Powierzchnie inne niż przeznaczone do chwytania powinny mieć wystarczająco dużo czasu na ostygnięcie, zanim zostaną dotknięte.
- Odłącz od gniazdka, gdy nie jest używany i przed czyszczeniem. Przed założeniem lub zdjęciem części poczekaj, aż ostygnie.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.
- Używanie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować obrażenia.
- Nie używać na zewnątrz.
- Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu, gdyż może zetknąć się z gorącą powierzchnią.

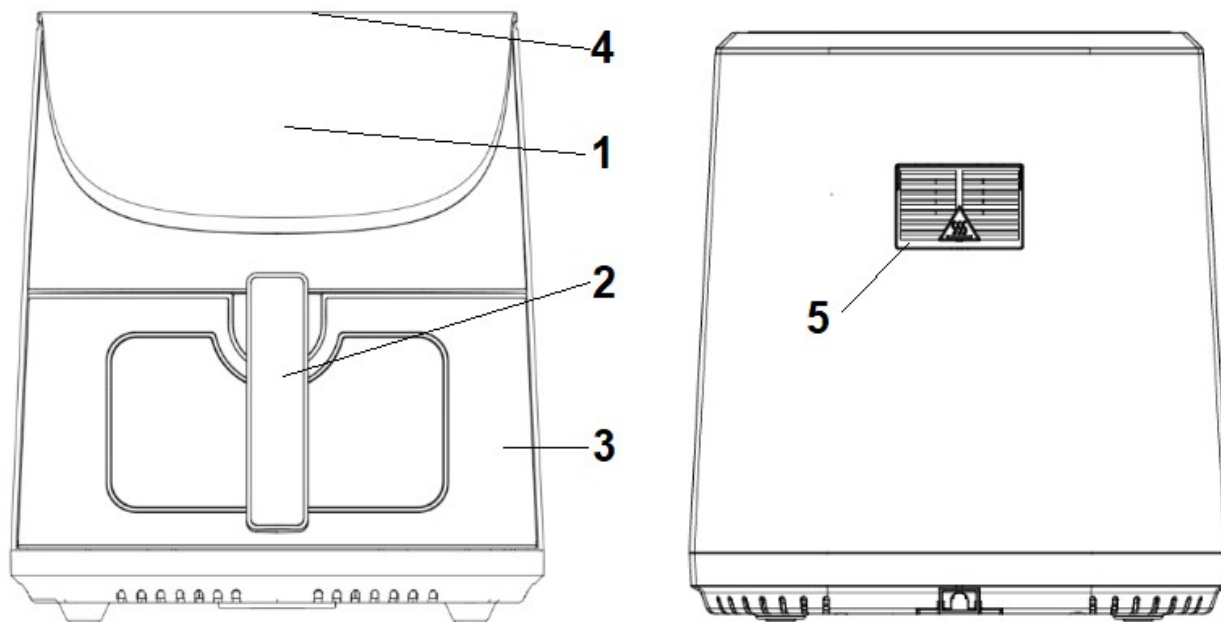
- Nie umieszczaj urządzenia na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego, ani w nagrzanym piekarniku.
- Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny.
- Zawsze najpierw podłączaj wtyczkę do urządzenia, a następnie podłączaj przewód do gniazdka ściennego. Aby odłączyć urządzenie, ustaw dowolny element sterujący w pozycji „wyłączony”, a następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego.
- Nie używaj urządzenia do celów innych niż przeznaczone.
- Urządzenie to może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeżeli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane na temat bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że ukończyły 8 rok życia i są pod nadzorem.
- Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Urządzenia nie są przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

WSTĘP

Ta frytkownica na gorące powietrze umożliwia łatwe i zdrowe przygotowanie ulubionych składników. Wykorzystując szybką cyrkulację gorącego powietrza i górny grill, jest w stanie przygotować wiele potraw. Najlepsze jest to, że frytkownica na gorące powietrze podgrzewa żywność we wszystkich kierunkach, a większość składników nie wymaga użycia oleju.

OPIS OGÓLNY (rys.1)

1. Ekran	2. Uchwyt	3. Szuflada	4. Górna obudowa	5. Wylot powietrza
----------	-----------	-------------	------------------	--------------------



Ważne

Niebezpieczeństwo

- Z tego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją zagrożenia zaangażowany. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że ukończyły 8 rok życia i są pod nadzorem.
- Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Nigdy nie zanurzaj obudowy zawierającej elementy elektryczne i elementy grzejne w wodzie ani nie płucz jej pod kranem.

- Nie pozwól, aby do urządzenia dostała się woda lub inna ciecz, aby uniknąć porażenia prądem.
- Zawsze umieszczaj składniki do smażenia w koszu, aby zapobiec ich kontaktowi z elementami grzejnymi.
- Nie zakrywaj wlotu i zewnętrznych otworów powietrza podczas pracy urządzenia.
- Nie napełniaj garnka olejem, gdyż może to spowodować ryzyko pożaru.
- Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas jego pracy.
- Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka podczas pracy urządzenia.

OSTRZEŻENIE

- Sprawdź, czy napięcie wskazane na urządzeniu odpowiada napięciu w lokalnej sieci elektrycznej.
- Nie używaj urządzenia, jeśli wtyczka, przewód zasilający lub inne części są uszkodzone.
- Nie zwracaj się do nieupoważnionej osoby w celu wymiany lub naprawy uszkodzonego przewodu głównego.
- Trzymaj przewód zasilający z dala od gorących powierzchni.
- Nie podłączaj urządzenia do prądu ani nie obsługuj panelu sterowania mokrymi rękami.
- Nie umieszczaj urządzenia przy ścianie lub innych urządzeniach. Pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu i po bokach oraz 10 cm wolnej przestrzeni nad urządzeniem.
- Nie kładź niczego na urządzeniu.
- Nie używaj urządzenia do celów innych niż opisane w niniejszej instrukcji.
- Nie pozostawiaj urządzenia działającego bez nadzoru.
- Podczas smażenia gorącym powietrzem przez otwory wylotowe powietrza wydostaje się gorąca para. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od pary i otworów wylotowych powietrza.
- Należy także uważać na gorącą parę i powietrze podczas wyjmowania garnka z urządzenia.
- Wszelkie dostępne powierzchnie mogą nagrzewać się podczas użytkowania (rys.2)
- Jeśli zauważysz, że z urządzenia wydobywa się ciemny dym, natychmiast odłącz urządzenie od prądu. Zanim wyjmiesz garnek z urządzenia, poczekaj, aż dym przestanie się wydzielać.

Ostrożność

- Upewnij się, że urządzenie stoi na poziomej, równej i stabilnej powierzchni.

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Może nie nadawać się do bezpiecznego stosowania w środowiskach takich jak kuchnie dla pracowników, gospodarstwa rolne, motele i inne środowiska niemieszkalne. Nie jest również przeznaczony do użytku przez klientów w hotelach, motelach, pensjonatach i innych obiektach mieszkalnych.
- Jeżeli urządzenie jest używane nieprawidłowo lub do celów profesjonalnych lub półprofesjonalnych, lub nie jest używane zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji obsługi, gwarancja traci ważność i możemy odmówić wszelkiej odpowiedzialności za powstałe szkody.
- Zawsze odłączaj urządzenie od prądu, gdy nie jest używane.
- Urządzenie potrzebuje około 30 minut na ostygnięcie, aby móc bezpiecznie je obsługiwać lub czyścić.

Przed pierwszym użyciem

- Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
- Usuń wszelkie naklejki i etykiety z urządzenia.
- Dokładnie umyj garnek i stojak gorącą wodą, odrobiną płynu do mycia naczyń i nieścierną gąbką.
- Wytrzyj urządzenie wewnątrz i na zewnątrz wilgotną szmatką.

Jest to frytkownica bezolejowa, która pracuje na gorącym powietrzu. Nie napełniaj garnka bezpośrednio olejem ani tłuszczem do smażenia.

Uwaga: Kiedy frytkownica jest podgrzewana po raz pierwszy, może wydobywać się z niej lekki dym lub zapach. Jest to normalne w przypadku wielu urządzeń grzewczych. Nie ma to wpływu na bezpieczeństwo Twojego urządzenia.

Przygotowanie do użycia

- Umieść urządzenie na stabilnej, poziomej i równej powierzchni.
Nie umieszczaj urządzenia na powierzchni nieodpornej na ciepło.
- Umieść stojak w garnku.
Nie napełniaj garnka olejem ani żadną inną cieczą.
Nie kładź niczego na urządzeniu, przepływ powietrza zostanie zakłócony i będzie to miało wpływ na efekt smażenia gorącym powietrzem.

KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

W wersji bezolejowej można przygotować szeroką gamę składników.

Smażenie na gorącym powietrzu

- Podłącz wtyczkę sieciową do uziemionego gniazdka ściennego.
- Ostrożnie wyjmij garnek do smażenia z frytkownicy.
- Umieść składniki w garnku do smażenia.

- Wsuń garnek do smażenia z powrotem do frytkownicy na gorące powietrze. Pamiętaj o dokładnym dopasowaniu do prowadnic w korpusie frytkownicy.

Nigdy nie używaj garnka bez zamontowanego w nim rusztu.

Uwaga: Nie dotykaj garnka w trakcie i po użyciu, gdyż bardzo się nagrzewa. Zawsze trzymaj garnek za uchwyt.

- Określ wymagany czas przygotowania składników (patrz część „Ustawienia” w tym rozdziale).
- Niektóre składniki wymagają wstrząśnięcia w połowie czasu przygotowania (patrz część „Ustawienia” w tym rozdziale). Aby wstrząsnąć składnikami, należy wyciągnąć garnek z urządzenia za uchwyt i potrząsnąć nim. Następnie wsuń garnek z powrotem do frytkownicy.

Uwaga: Nie naciskaj przycisku na uchwycie podczas potrząsania.

Wskazówka: Jeśli ustawisz timer na połowę czasu przygotowania, usłyszysz sygnał dźwiękowy timera, gdy będziesz musiał wstrząsnąć składnikami. Oznacza to jednak, że po wstrząśnięciu należy ponownie ustawić timer na pozostały czas przygotowania.

- Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego timera, który oznacza, że upłynął ustawiony czas przygotowania, wyjmij garnek z urządzenia.

Wskazówka: Podczas użytkowania możesz dostosować temperaturę i czas do swoich upodobań. Twoje ustawienia zostaną zachowane przez około minutę po wyciągnięciu garnka z korpusu.

- Sprawdź, czy składniki są gotowe, czy nie.

Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, po prostu wsuń garnek do smażenia z powrotem do urządzenia i ustaw minutnik na kilka dodatkowych minut.

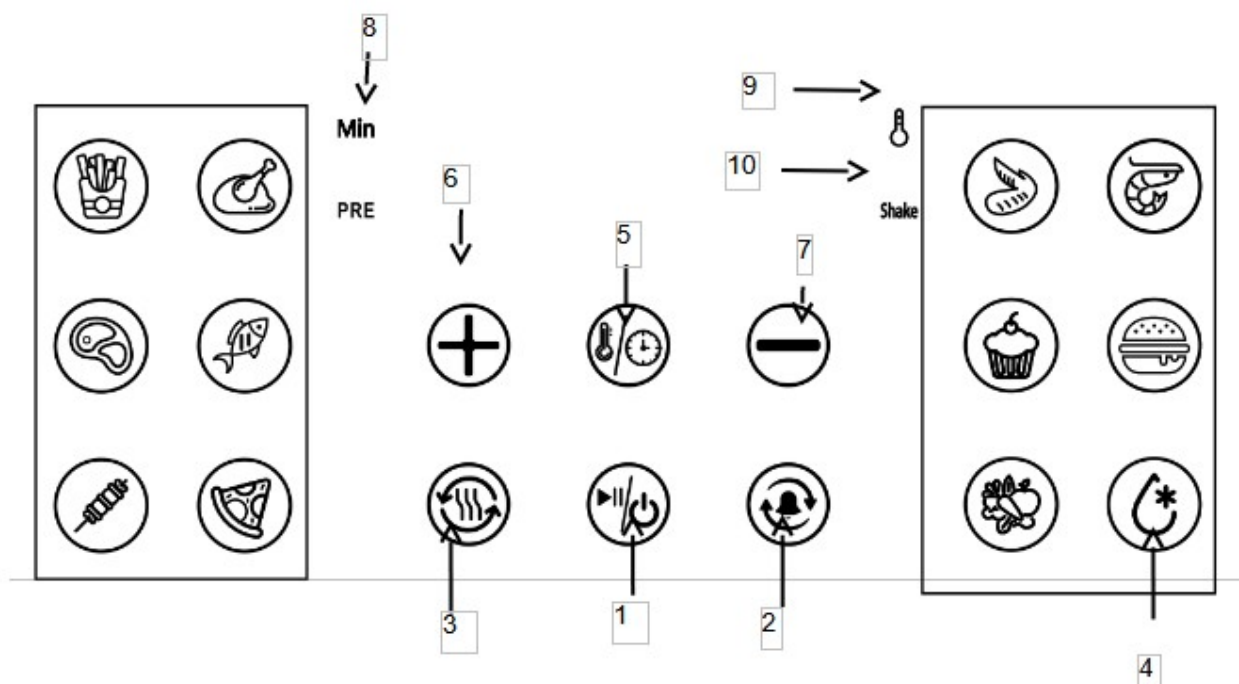
- Aby wyjąć składniki (np. frytki) należy wyciągnąć garnek z frytkownicy i postawić go na konstrukcji próbnej.

Nie odwracaj garnka do góry nogami z nadal przymocowanym do niego rusztem, ponieważ nadmiar oleju, który zebrał się na dnie garnka, wycieknie na składniki.

Garnek i składniki są gorące, z garnka może wydobywać się para, w zależności od rodzaju składników we frytkownicy.

- Opróżnij koszyk do miski lub na talerz.
- Gdy partia składników będzie gotowa, frytkownica na gorące powietrze jest natychmiast gotowa do przygotowania kolejnej partii.

INSTRUKCJE PANELU STEROWANIA




Instrukcja obsługi:


Klawisz 1  – Klawisz zasilania

Po prawidłowym umieszczeniu kosza w głównej obudowie zaświeci się klawisz zasilania. Naciśnięcie klawisza zasilania spowoduje wyemitowanie sygnału dźwiękowego, a na ekranie wyświetlacza pojawi się domyślna temperatura 200°C, a wskaźnik świetlny klawisza zasilania zacznie migać. Ponowne naciśnięcie przycisku zasilania rozpocznie proces gotowania. Naciśnięcie przycisku zasilania na 2 sekundy spowoduje wyłączenie urządzenia podczas gotowania. Na ekranie pojawi się komunikat „OFF”. Kontrolka „OFF” gaśnie, a wentylator przestaje działać po 15 sekundach, a całe urządzenie przestaje działać.

Uwaga: Podczas gotowania możesz dotykać przycisków, aby wstrzymać i rozpocząć proces gotowania.

Klawisz 2  – Klawisz ustawień wstępnych

Po naciśnięciu tego przycisku uruchomi się funkcja przypominania o skręcie.

Klawisz 3  – Klawisz ustawień wstępnych

Naciśnij  przycisk, następnie naciśnij , rozpocznij pracę.

Wybierz jedno menu i naciśnij , jednocześnie zaświecą się klawisze Menu i klawisz wstępnego skrótu, naciśnij , rozpocznij pracę.


Gdy tylko rozpocznie się nagrzewanie, kontrolki przycisku zasilania, przycisku podgrzewania i odpowiedniego menu będą zawsze włączone, inne zgasną. Sygnał dźwiękowy zabrmi jeden raz. Podczas podgrzewania nie można było regulować temperatury. Możesz wybrać klawisz zasilania, aby anulować.

Jednocześnie urządzenie wchodzi w tryb wyboru menu. 

Jeśli szuflada zostanie wysunięta i ponownie wsunięta, urządzenie znajduje się w trybie gotowania; jeśli urządzenie przestanie się nagrzewać, ale nie będzie działać przez 20 minut, urządzenie przejdzie w tryb czuwania; lub szuflada zostanie wysunięta na kilka minut bez ponownego wyciągnięcia, urządzenie przejdzie w tryb czuwania.

Klawisz 4  – Klawisz rozmrażania

Rozmrażaj żywność, naciskając przycisk rozmrażania. Przyciskiem czasu lub temperatury można dodawać lub odejmować, funkcja rozmrażania zostaje uruchomiona, a jej kontrolka świeci się.

Klawisz 5  – Klawisz ustawień wstępnych
Przełącznik czasowy temperatury sterującej

Klawisze 6  i Klawisze 7  – Klawisze zmniejszania i zwiększania kontroli temperatury

Klawisz i klucz – klawisze zmniejszania i zwiększania kontroli czasu

Lampka kontrolna „9”  & „8”  Min – Temperatura/Timer wskaźniki

Lampka kontrolna „10” –  Shake Przypomnienie o potrząśnięciu

Ustawienia

Poniższa tabela pomoże Ci wybrać podstawowe ustawienia składników.

Uwaga: Należy pamiętać, że te ustawienia mają charakter orientacyjny. Ponieważ składniki różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką, nie możemy zagwarantować najlepszego ustawienia dla Twoich składników.

Ponieważ technologia Rapid Air błyskawicznie podgrzewa powietrze wewnątrz urządzenia, należy na chwilę wyciągnąć garnek z urządzenia, podczas gdy smażenie gorącym powietrzem ledwo zakłóca proces.

Porady

- Mniejsze składniki zwykle wymagają nieco krótszego czasu przygotowania niż większe składniki.
- Większa ilość składników wymaga jedynie nieco dłuższego czasu przygotowania, mniejsza ilość składników wymaga jedynie nieco krótszego czasu przygotowania.
- Potrząsanie mniejszymi składnikami w połowie czasu przygotowania optymalizuje efekt końcowy i może zapobiec nierównomiernemu smażeniu składników.
- Dodaj trochę oleju do świeżych ziemniaków, aby uzyskać chrupiący efekt. Smaż składniki we frytkownicy na gorące powietrze w ciągu kilku minut od dodania oleju.
- W frytkownicy na gorące powietrze nie przygotowywać bardzo tłustych składników, np. kiełbasek.
- Przekąski, które można przygotować w piekarniku, można również przygotować we frytkownicy na gorące powietrze
- Optymalna ilość do przygotowania chrupiących frytek to 500 gramów.
- Użyj gotowego ciasta, aby szybko i łatwo przygotować nadziewane przekąski. Ciasto gotowe wymaga również krótszego czasu przygotowania niż ciasto domowe.
- Jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche albo chcesz usmażyć delikatne składniki lub nadziewane składniki, włóż formę do pieczenia lub naczynie żaroodporne do kosza frytkownicy na gorące powietrze
- Do podgrzania składników można także użyć frytkownicy na gorące powietrze. Aby podgrzać składniki, ustaw temperaturę na 180 °C na maksymalnie 3 minuty.

Składniki	Min.-maks. Kwota (g)	Czas (min)	Temperatura (°C)
Frytki	100-800	15-25	160-200
Kurczak	1000-1500	30-40	190-200
Stek	100-300	10-15	180-200
Ryba	100-500	15-25	160-200
Grill	100-500	15-20	180-200
Pizza	6-10 cali	15-18	150-180
Skrzydółka	300-700	15-25	180-200
Krewetka	100-500	12-15	160-180
Ciasto	100-300	15-20	120-160

Burger	100-500	7-14	160-180
Odmrozić	100-500	20-40	60-80
Warzywo	100-800	15-25	160-180

Uwaga: Dodaj 3 minuty do czasu przygotowania, rozpoczynając smażenie, gdy frytownica na gorące powietrze jest jeszcze zimna.

Czyszczenie

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.

Garnek i stojak z powłoką nieprzywierającą. Do ich czyszczenia nie używaj metalowych przyborów kuchennych ani ściernych środków czyszczących, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki zapobiegającej przywieraniu.

- Wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
Uwaga: Wyjmij garnek, aby frytownica na gorące powietrze szybciej ostygła.
- Wytrzyj urządzenie z zewnątrz wilgotną szmatką.
- Garnek i ruszt umyj gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i nieścierną gąbką.
Aby usunąć pozostały brud, możesz użyć płynu odtłuszczającego.
Wskazówka: Jeżeli na kratce lub dnie garnka zalega brud, napełnij garnek gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Włóż stojak do garnka i pozostaw garnek i stojak do namoczenia na około 10 minut.
- Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i nieścierną gąbką.
- Wyczyść element grzejny szczoteczką do czyszczenia, aby usunąć wszelkie pozostałości jedzenia.

Składowanie

- Odłącz urządzenie od prądu i poczekaj, aż ostygnie.
- Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.

Środowisko

Po zużyciu nie wyrzucaj urządzenia razem ze zwykłymi odpadami domowymi, ale oddaj je do oficjalnego punktu zbiórki w celu recyklingu. W ten sposób pomagasz chronić środowisko.

Gwarancja i serwis

Jeśli potrzebujesz serwisu lub informacji albo masz problem, skontaktuj się z lokalnym autoryzowanym centrum serwisowym.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Frytownica na gorące powietrze nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone do prądu.	Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do uziemionego gniazdka ściennego.
	Nie ustawiłeś timera.	Ustaw przycisk timera na wymagany czas przygotowania, aby włączyć urządzenie.
Składniki smaźone we frytkownicy nie są gotowe.	Ilość składników w koszyku jest zbyt duża.	Do koszyka włóż mniejsze partie składników. Mniejsze partie są smaźone bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest za niska.	Ustawić przycisk temperatury na wymagane ustawienie temperatury (patrz część „Ustawienia” w rozdziale „Obsługa urządzenia”).
	Czas przygotowania jest zbyt krótki.	Ustaw timer na żądany czas przygotowania (patrz część „Ustawienia” w rozdziale „Korzystanie z urządzenia”).
Składniki są smaźone nierównomiernie we frytkownicy.	Niektóre rodzaje składników należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania.	Składniki leżące jeden na drugim lub na drugim (np. frytki) należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania. Patrz część „Ustawienia” w rozdziale „Obsługa urządzenia”.
Smaźone przekąski po wyjęciu z frytkownicy nie są chrupiące.	Użyłeś rodzaju przekąsek przeznaczonych do przygotowania w tradycyjnej frytkownicy.	Użyj przekąsek do piekarnika lub delikatnie posmaruj je odrobiną oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
Nie mogę prawidłowo wsunąć patelni do urządzenia.	W garnku jest za dużo składników.	Nie napełniaj garnka powyżej oznaczenia MAX.
	Ruszt nie jest prawidłowo umieszczony w garnku.	Wciśnij stojak do garnka, aż nie będzie mógł się dalej poruszać.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowujesz tłuste składniki.	Podczas smażenia tłustych składników we frytownicy powietrznej do garnka wycieknie duża ilość oleju. Olej wytwarza

		biały dym, a garnek może nagrzać się bardziej niż zwykle. Nie ma to wpływu na urządzenie ani na efekt końcowy.
	W garnku nadal znajdują się pozostałości tłuszczu z poprzedniego użycia.	Biały dym jest spowodowany nagrzewaniem się tłuszczu na patelni. pamiętaj o dokładnym wyczyszczeniu patelni po każdym użyciu.
Świeże frytki są smażone nierównomiernie we frytkownicy.	Nie użyłeś odpowiedniego rodzaju ziemniaków.	Użyj świeżych ziemniaków i upewnij się, że podczas smażenia pozostają twarde.
	Nie opłukałeś prawidłowo paluszków ziemniaczanych przed ich smażeniem.	Dokładnie opłucz paluszki ziemniaczane, aby usunąć skrobię z zewnętrznej części paluszków.
Świeże frytki po wyjęciu z frytkownicy nie są chrupiące.	Kruchość frytek zależy od ilości oleju i wody w frytkach.	Przed dodaniem oleju pamiętaj o dokładnym wysuszeniu paluszków ziemniaczanych.
		Aby uzyskać bardziej chrupiący efekt, pokrój paluszki ziemniaczane na mniejsze kawałki.
		Aby uzyskać bardziej chrupiący efekt, dodaj nieco więcej oleju.

Utylizacja sprzętu elektrycznego



Symbol przekreślonego pojemnika na śmieci na kótkach umieszczony na produktach informuje, że zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny (zwany dalej także „zużytym sprzętem” lub „elektroodpadem”) nie może być wyrzucany wraz z odpadami komunalnymi. Wrzucając elektroodpady do kontenera stwarzasz zagrożenie dla środowiska. Używany sprzęt może zawierać substancje (np. ołów, kadm, chrom, brom, rtęć, freon) niebezpieczne dla zdrowia i życia ludzi oraz dla środowiska. Sortując i przekazując zużyty sprzęt do przetworzenia, odzysku,

recyklingu i utylizacji, chronisz środowisko przed zanieczyszczeniami i skażeniami, przyczyniasz się do ograniczenia zużycia zasobów naturalnych oraz obniżenia kosztów produkcji nowego sprzętu.

Deklaracja CE

Malis B. Machoński sp. k. Oświadcza, że urządzenie Maltec Air Fryer 1800W 9L spełnia wszystkie wymagania **Dyrektywy LVD 2014/35/UE, WE 2014/30/UE** oraz spełnia następujące normy:

62321-4:2013+AMD1:2017

62321-5:2013

62321-6:2015

62321-7-1:2015

62321-7-2:2017

62321-8:2017

EN 55014-1:2017

EN 55014-2:2015

EN 61000-3-2:2014

EN 61000-3-3:2013

EN 60335-1:2012+A11:2014

Importer:

Malis B. Machoński sp. k.
ul. Zbożowa 2E, Wysogotowo
62-081 Przeźmierowo
www.maltec.pl



Bartosz Machoński

 maltec



INSTRUCTION MANUAL

ENG

AIR FRYER 1800W-9L

- FOR INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY-

Please read this manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is not intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces.
- To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or base in water or other liquid.
- **WARNING:** This electrical appliance contains a heating function. Surfaces, also different from 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 touched only at intended handles and gripping surfaces, with heat protection like gloves or similar. Surfaces other than intended gripping surfaces shall get sufficiently time to the cool down before getting touched.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- 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.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of table or counter, which may get in touch with hot surface.
- Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be taken when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

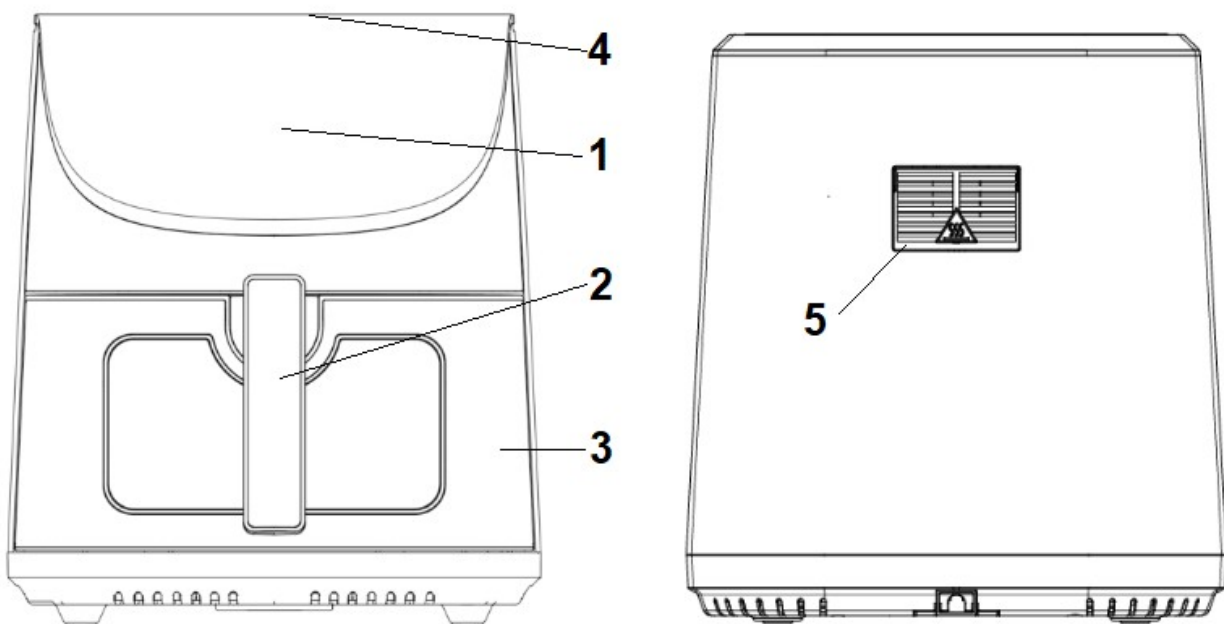
- Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To be disconnected, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced 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.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

INTRODUCTION

This Hot-air fryer provides an easy and healthy way of preparing your favorite ingredients. By using hot rapid air circulation and a top grill, it is able to make numerous dishes. The best part is that the Hot-air fryer heats food at all directions and most of the ingredients do not need any oil.

GENERAL DESCRIPTION (Fig.1)

1. Screen	2. Handle	3. Drawer	4. Top cover	5. Air Outlet
-----------	-----------	-----------	--------------	---------------





Important

Danger

- 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 into 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.

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 (Fig.2)
- 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.

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, beds 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 handle or cleaning safely.

Before first use

- Remove all packaging materials.
- Remove any stickers or labels from the appliance.
- Thoroughly clean the pot & rack with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- 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 odour. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.

Preparing for use

- Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.
Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.
- 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.

USING THE APPLIANCE

The oil-free can prepare a large range of ingredients.

Hot air frying

- Connect the mains plug into an earthed wall socket.
- Carefully pull the frying pot out of the Hot-air fryer.
- Put the ingredients in frying pot.
- Slide the frying pot back into the Hot-air fryer.

Noting to carefully align with the guides in the body of the fryer.

Never use the pot without the rack in it.

Caution: Do not touch the frying pot during and after use, as it gets very hot.

Please always hold the frying pot by the handle.

- Determine the required preparation time for the ingredients (see section 'Settings' in this chapter).
- Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section "Settings" in this chapter). To shake the ingredients, pull the frying pot out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pot back into the air fryer.

Caution: Do not press the button on the handle during shaking.

Tip: If you set the timer to half of the preparation time, you will hear the timer buzzer when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

- When you hear the timer buzzer, which indicates the set preparation time has elapsed, pull the frying pot out of the appliance.

Tip: You can adjust temperature or time according to your taste during use. Your settings will be kept for about one minute after you pull the pot out of the body.

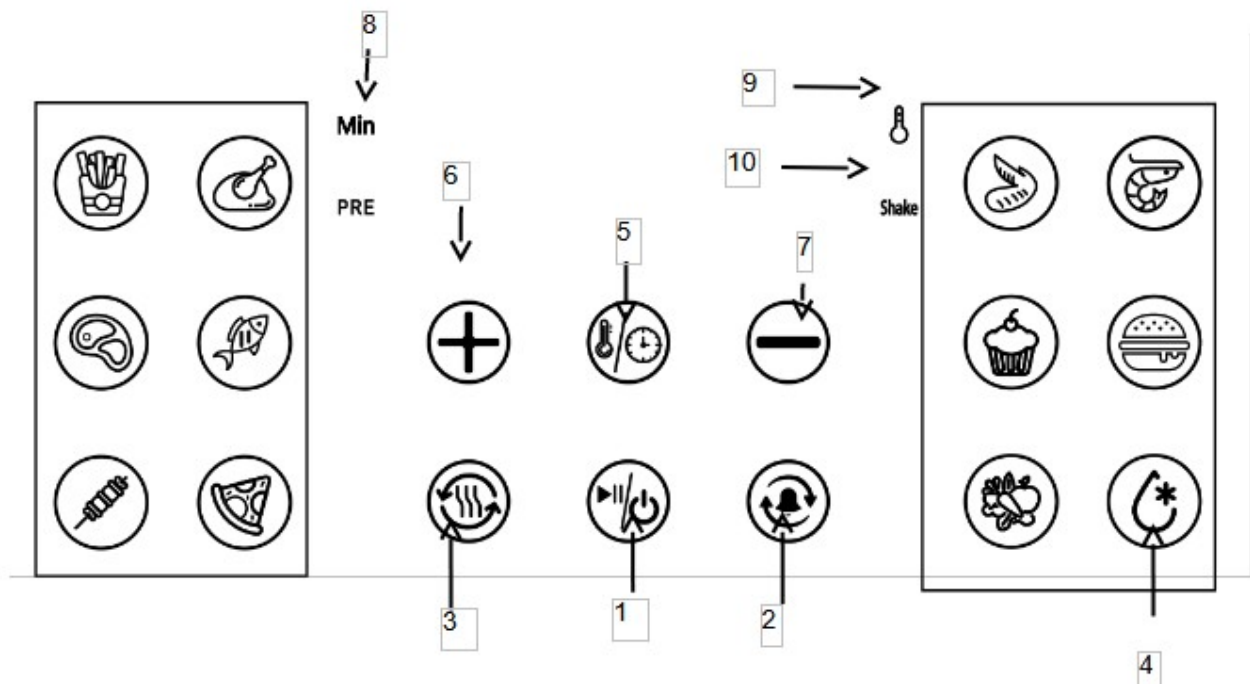
- Check if the ingredients are ready or not.
If the ingredients are not ready yet, simply slide the frying pot back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
- To remove ingredients (e.g. fries), pull the pot out of the Hot-air fryer and place it on trial framewor.

Do not turn the pot upside down with the rack still attached to it, as any excess oil that has collected at the bottom of the pot will leak onto the ingredients.

The pot and the ingredients are hot, steam may escape from the pot depending on the type of the ingredients in the air fryer.

- Empty the basket into a bowl or onto a plate.
- When a batch of ingredients are ready, the Hot-air fryer is instantly ready for preparing another batch.

CONTROL PANEL INSTRUCTIONS



Operation Instructions:

Key 1  – Power Key


Once the basket is properly placed in the main housing, the Power key will light up. Pressing the power key will cause it to beep, and the display screen will show the default temperature of 200°C, while the light indicator of the power key is flashing. Pressing the Power key a second time will start the cooking process. Pressing the power key for 2 seconds will power off the appliance during cooking "OFF" will appear on the screen. The "OFF" light goes out, and the fan stops working 15 seconds later, with the entire appliance ceasing operation.



Note: During cooking, you can touch the keys to pause and start the cooking process.


Key 2  – Preset Key

After pressing this button, there will be a turn reminder function.

Key 3  – Preset Key

Press  button, then press , start working.


Choose one menu, and press , Menu key and prehot key light up at the same time, press , start working.

As soon as reheat starts, the indicator lights of power key, reheat key & corresponding menu are always on, others are off. The beeper will sound once. During preheating, the temperature could not be adjusted. You could choose power key  to cancel. At the same time, the appliance enters into menu selection mode.



If the drawer is pulled out and then pulled in again, the appliance is in cooking mode; if the appliance stops preheating but no operation for 20 mins, the appliance is going to standby mode; or the drawer is pulled out for mins without pulled back again, the appliance enters into standby mode.

Key4  – Defrost Key


Defrost food by pressing the defrost key, The time or temperature key can be used to add or subtract, the defrost function is started, its indicator light is on.

Key 5  – Preset Key

Control temperature time switch

Key6  & Key7  – Temperature Control Decrease and Increase Keys
Key & Key – Time Control Decrease and Increase Keys

Indicator light "9"  & "8"  – Temperature/Timer indicators

Indicator light "10" –  Shake reminder

Settings

The 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 could not guarantee the best setting for your ingredients.

As the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly, pull the **frying 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 an oven can also be prepared in the Hot-air fryer
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- 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 180°C for up to 3 minutes.

Ingredients	Min-max Amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)
Fries	100-800	15-25	160-200
Chicken	1000-1500	30-40	190-200
Steak	100-300	10-15	180-200
Fish	100-500	15-25	160-200
Barbecue	100-500	15-20	180-200
Pizza	6-10 inch	15-18	150-180
Wings	300-700	15-25	180-200
Shrimp	100-500	12-15	160-180
Cake	100-300	15-20	120-160
Burger	100-500	7-14	160-180

Unfreeze	100-500	20-40	60-80
Vegetable	100-800	15-25	160-180

Note: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the Hot-air fryer is still cold.

Cleaning

Clean the appliance after every use.

The pot and the non-stick coating rack. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

- Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

Note: Remove the pot to let the Hot-air fryer cool down more quickly.

- Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
- Clean the pot and rack with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Tip: If dirt is stuck to the rack or the bottom of the pot, fill the pot with hot water with some washing-up liquid. Put the rack in the pot and let the pot and rack soaked for approximately 10 minutes.

- Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.
- Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

Storage

- Unplug the appliance and let it cool down.
- Make sure all parts are clean and dry.

Environment

Do not throw away the appliance with the normal household waste when it is exhausted, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment.

Guarantee and service

If you need service or information or if you have a problem, please contact your local authorized service centre.

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 basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Set the temperature key to the required temperature setting (see section 'settings' in chapter 'Using the appliance').
	The preparation time is too short.	Set the timer to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
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. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'.
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.
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 it could not move further.
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.

Disposal of electrical equipment



The symbol of the crossed-out wheeled waste container placed on the products informs that used electrical and electronic equipment (hereinafter also "waste equipment" or "electro-waste") may not be disposed of with municipal waste. By throwing e-waste into the container, you pose a threat to the environment. Used equipment may contain substances (e.g. lead, cadmium, chromium, bromine, mercury, freon) that are dangerous to human health and life and to the environment. By sorting and handing over used equipment for processing, recovery, recycling and disposal, you protect the environment against pollution and contamination, you contribute to reducing the use of natural resources and lowering the production costs of new equipment.

CE declaration

Malis B. Machoński sp. k. Declares that the Maltec device Air Fryer 1800W 9L meets all the requirements of the **LVD Directive 2014/35/EU, EC 2014/30/EU** and meets the following standards:

62321-4:2013+AMD1:2017

62321-5:2013

EN 55014-1:2017

EN 55014-2:2015

62321-6:2015
62321-7-1:2015
62321-7-2:2017
62321-8:2017

EN 61000-3-2:2014
EN 61000-3-3:2013
EN 60335-1:2012+A11:2014

Importer:

Malis B. Machoński sp. k.
ul. Zbożowa 2E, Wysogotowo
62-081 Przeźmierowo
www.maltec.pl



Bartosz Machoński

 maltec



BEDIENUNGS- ANLEITUNG

DE

AIR FRYER 1800W-9L

- NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT INNENRÄUMEN -

Bitte lesen Sie dieses Handbuch vor der Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen auf.

ANLEITUNG AUFBEWAHREN

Dieses Gerät ist nicht für den Einsatz im Haushalt oder ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie beispielsweise:

- Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Bauernhäuser;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
- Bed & Breakfast-Umgebungen.

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

Beim Gebrauch von Elektrogeräten sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, darunter die folgenden:

- Lies alle Anweisungen.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
- Zum Schutz vor Stromschlägen dürfen Sie Kabel, Stecker oder Sockel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- **WARNUNG:** Dieses Elektrogerät verfügt über eine Heizfunktion. Auch andere Oberflächen als Funktionsflächen können hohe Temperaturen entwickeln. Da verschiedene Personen Temperaturen unterschiedlich wahrnehmen, ist dieses Gerät mit **VORSICHT** zu verwenden. Das Gerät darf nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Greifflächen und mit Hitzeschutz, wie Handschuhen o.ä., berührt werden. Oberflächen, die nicht als Griffflächen vorgesehen sind, müssen ausreichend Zeit zum Abkühlen haben, bevor sie berührt werden.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden und bevor Sie es reinigen. Vor dem Anbringen oder Abnehmen von Teilen abkühlen lassen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Die Verwendung von Zubehör, das vom Gerätehersteller nicht empfohlen wird, kann zu Verletzungen führen.
- Nicht im Freien verwenden.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Tisch- oder Thekenkante hängen, da es mit heißen Oberflächen in Berührung kommen könnte.

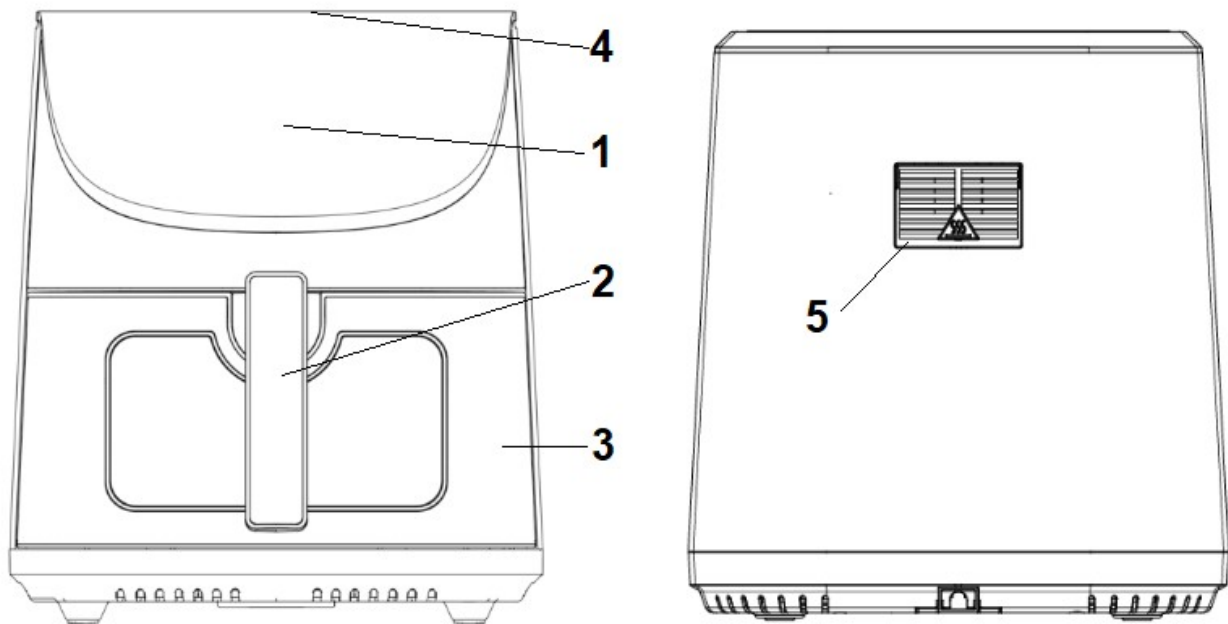
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners oder in einen beheizten Ofen.
- Beim Bewegen eines Geräts, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, ist äußerste Vorsicht geboten.
- Schließen Sie den Stecker immer zuerst an das Gerät an und stecken Sie dann das Kabel in die Steckdose. Um die Verbindung zu trennen, schalten Sie einen beliebigen Regler auf „Aus“ und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
- Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn Sie wurden beaufsichtigt oder erhielten Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts und sind sich der damit verbundenen Gefahren bewusst. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Die Geräte sind nicht für die Bedienung über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem vorgesehen.

EINFÜHRUNG

Mit dieser Heißluftfritteuse können Sie Ihre Lieblingszutaten einfach und gesund zubereiten. Durch die Verwendung heißer, schneller Luftzirkulation und eines oberen Grills können zahlreiche Gerichte zubereitet werden. Das Beste daran ist, dass die Heißluftfritteuse die Speisen in alle Richtungen erhitzt und für die meisten Zutaten kein Öl benötigt wird.

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG (Abb. 1)

1. Bildschirm	2. Handhaben	3. Schublade	4. Obere Abdeckung	5. Luftauslass
---------------	--------------	--------------	--------------------	----------------



Wichtig

Gefahr

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Tauchen Sie das Gehäuse, in dem sich die elektrischen Komponenten und die Heizelemente befinden, niemals in Wasser und spülen Sie es auch nicht unter dem Wasserhahn ab.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um einen Stromschlag zu vermeiden.

- Legen Sie die Frittierzutaten immer in den Korb, um zu verhindern, dass diese mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Decken Sie die Lufteinlass- und Luftauslassöffnungen nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie den Topf nicht mit Öl, da dies zu Brandgefahr führen kann.
- Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.
- Während des Gerätebetriebs kann die Temperatur zugänglicher Oberflächen hoch sein.

WARNUNG

- Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Stecker, Netzkabel oder andere Teile beschädigt sind.
- Beauftragen Sie zum Austausch oder zur Reparatur eines beschädigten Hauptkabels keine nicht autorisierte Person.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Schließen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an die Steckdose an und bedienen Sie das Bedienfeld nicht.
- Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder neben andere Geräte. Lassen Sie an der Rückseite und an den Seiten mindestens 10 cm Freiraum und über dem Gerät 10 cm Freiraum.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die in dieser Anleitung beschriebenen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen.
- Beim Heißluftfrittieren tritt heißer Dampf durch die Luftaustrittsöffnungen aus. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherem Abstand vom Dampf und den Luftaustrittsöffnungen.
- Achten Sie auch auf heißen Dampf und Luft, wenn Sie den Topf aus dem Gerät nehmen.
- Alle zugänglichen Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden (Abb. 2).
- Ziehen Sie sofort den Stecker, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät aufsteigen sehen. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor Sie den Topf aus dem Gerät nehmen.

Vorsicht

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Oberfläche steht.

- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Es ist möglicherweise nicht für die sichere Verwendung in Umgebungen wie Personalküchen, auf Bauernhöfen, in Motels und anderen nicht zu Wohnzwecken genutzten Umgebungen geeignet. Es ist außerdem nicht für die Verwendung durch Kunden in Hotels, Motels, Bed & Breakfasts und anderen Wohnumgebungen vorgesehen.
- Bei unsachgemäßer oder professioneller bzw. semiprofessioneller Nutzung oder bei nicht entsprechend der Bedienungsanleitung erfolgender Nutzung erlischt die Garantie und wir können jegliche Haftung für entstandene Schäden ablehnen.
- Ziehen Sie bei Nichtgebrauch immer den Stecker aus der Steckdose.
- Damit das Gerät sicher gehandhabt oder gereinigt werden kann, muss es etwa 30 Minuten abkühlen.

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Entfernen Sie sämtliche Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
- Reinigen Sie Topf und Rost gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab.

Dies ist eine ölfreie Fritteuse, die mit Heißluft arbeitet. Den Topf nicht direkt mit Öl oder Bratfett füllen.

Hinweis: Beim ersten Aufheizen Ihrer Heißluftfritteuse kann es zu leichter Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist bei vielen Heizgeräten normal. Die Sicherheit Ihres Gerätes wird hierdurch nicht beeinträchtigt.

Vorbereitung für den Gebrauch

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und ebene Fläche.
Stellen Sie das Gerät nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.
- Legen Sie den Rost in den Topf.
**Füllen Sie den Topf nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.
Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, da dies den Luftstrom behindert und das Heißluftfrittierergebnis beeinträchtigt.**

VERWENDUNG DES GERÄTS

Die ölfreie Variante eignet sich für die Zubereitung einer großen Bandbreite an Zutaten.

Heißluftfrittieren

- Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.

- Ziehen Sie den Frittiertopf vorsichtig aus der Heißluftfritteuse.
- Geben Sie die Zutaten in einen Brattopf.
- Schieben Sie den Frittiertopf zurück in die Heißluftfritteuse.

Achten Sie darauf, dass Sie die Ausrichtung sorgfältig an den Führungen im Gehäuse der Fritteuse vornehmen.

Benutzen Sie den Topf niemals ohne den Rost.

Achtung: Während und nach dem Gebrauch den Brattopf nicht berühren, da dieser sehr heiß wird. Bitte halten Sie den Brattopf immer am Griff fest.

- Bestimmen Sie die erforderliche Zubereitungszeit für die Zutaten (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel).
- Bei manchen Zutaten ist nach der Hälfte der Zubereitungszeit ein Schütteln erforderlich (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel). Zum Schütteln der Zutaten ziehen Sie den Frittiertopf am Griff aus dem Gerät und schütteln ihn. Schieben Sie den Topf dann zurück in die Heißluftfritteuse.

Achtung: Während des Schüttelns nicht den Knopf am Griff drücken.

Tipp: Wenn Sie den Timer auf die Hälfte der Zubereitungszeit einstellen, ertönt der Timer-Summer, wenn Sie die Zutaten schütteln müssen. Dies bedeutet allerdings, dass Du nach dem Schütteln den Timer erneut auf die verbleibende Zubereitungszeit einstellen musst.

- Wenn Sie den Timer-Summer hören, der das Ende der eingestellten Zubereitungszeit anzeigt, ziehen Sie die Frittierpfanne aus dem Gerät.

Tipp: Temperatur und Zeit können Sie während der Anwendung ganz nach Ihrem Geschmack anpassen. Ihre Einstellungen bleiben etwa eine Minute lang gespeichert, nachdem Sie den Topf aus dem Korpus gezogen haben.

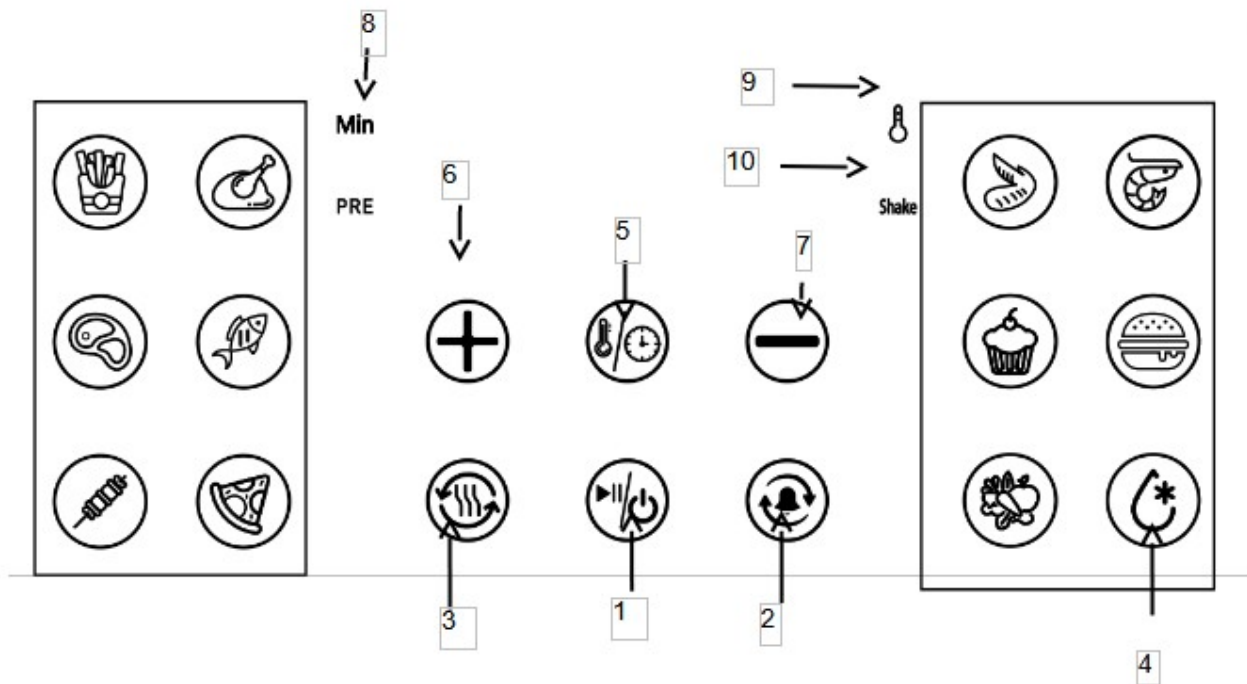
- Überprüfen Sie, ob die Zutaten bereit sind oder nicht.
Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie den Brattopf einfach zurück in das Gerät und stellen Sie den Timer auf einige zusätzliche Minuten ein.
- Um Zutaten (z. B. Pommes Frites) zu entnehmen, ziehen Sie den Topf aus der Heißluft-Fritteuse und stellen Sie diesen auf ein Probiergestell.

Drehen Sie den Topf nicht um, wenn der Rost noch daran befestigt ist, da überschüssiges Öl, das sich am Boden des Topfes angesammelt hat, auf die Zutaten tropfen würde.

Der Topf und die Zutaten sind heiß, je nach Art der Zutaten in der Heißluftfritteuse kann Dampf aus dem Topf entweichen.

- Leeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller.
- Wenn eine Ladung Zutaten fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort bereit für die Zubereitung der nächsten Ladung.

BEDIENFELDANLEITUNG



Bedienungsanleitungen:

Taste 1  – Einschalttaste



Sobald der Korb richtig im Hauptgehäuse platziert ist, leuchtet die Einschalttaste auf. Durch Drücken der Einschalttaste ertönt ein Piepton und auf dem Anzeigebildschirm wird die Standardtemperatur von 200 °C angezeigt, während die Leuchtanzeige der Einschalttaste blinkt. Durch erneutes Drücken der Power-Taste wird der Kochvorgang gestartet. Durch 2 Sekunden langes Drücken der Einschalttaste wird das Gerät während des Kochens ausgeschaltet. Auf dem Bildschirm wird „OFF“ angezeigt. Die „OFF“-Leuchte erlischt und der Ventilator stoppt 15 Sekunden später, wobei das gesamte Gerät seinen Betrieb einstellt. Hinweis: Während des Garvorgangs können Sie die Tasten berühren, um den Garvorgang zu unterbrechen und zu starten.


Taste 2  – Voreingestellte Taste

Nach dem Drücken dieser Taste wird eine Abbiegeerinnerungsfunktion aktiviert.

Taste 3  – Voreingestellte Taste

Drücken Sie , die Taste, und dann , um mit der Arbeit zu beginnen.

Wählen Sie ein Menü und drücken Sie . Die Menütaste und die Vorwahltaste leuchten gleichzeitig auf. Drücken Sie , um mit der Arbeit zu beginnen.

Sobald das Aufwärmen beginnt, leuchten die Kontrollleuchten der Einschalttaste, der Aufwärm Taste und des entsprechenden Menüs immer, die anderen sind aus. Der Signalton ertönt einmal. Während des Vorwärmens konnte die Temperatur nicht angepasst werden. Zum Abbrechen können Sie die Einschalttaste drücken . Gleichzeitig wechselt das Gerät in den Menüauswahlmodus. 

Wenn die Schublade herausgezogen und dann wieder hineingezogen wird, befindet sich das Gerät im Kochmodus. Wenn das Gerät mit dem Vorheizen aufhört, aber 20 Minuten lang kein Betrieb erfolgt, wechselt das Gerät in den Standby-Modus. Oder wenn die Schublade einige Minuten lang herausgezogen wird, ohne sie wieder zurückzuziehen, wechselt das Gerät in den Standby-Modus.

Taste 4  – Auftautaste

Durch Drücken der Auftautaste können Sie Lebensmittel auftauen. Mit der Zeit- oder Temperaturtaste können Sie hinzufügen oder entfernen. Die Auftaufunktion wird gestartet und ihre Kontrollleuchte leuchtet .

Taste 5  – Voreingestellte Taste
Temperatur Zeitschalter steuern

Taste 6  und Taste 7  – Tasten zum Verringern und Erhöhen der Temperaturregelung

Tonart & Tonart – Zeitsteuerung Tonarten verringern und erhöhen

Kontrollleuchte „ 9 “  & „ 8 “  Min – Temperatur/Timer Indikatoren

Kontrollleuchte „ 10 “ –  Shake Schüttel-Erinnerung

Einstellungen

Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten.

Hinweis: Bedenken Sie, dass es sich bei diesen Einstellungen nur um Hinweise handelt. Da sich die Zutaten hinsichtlich Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir nicht die beste Zubereitung für Ihre Zutaten garantieren.

Da die Rapid Air-Technologie die Luft im Gerät augenblicklich wieder erhitzt, stört das kurze Herausziehen des **Frittiertopfs** aus dem Gerät während des Heißluftfrittierens den Prozess kaum.

Tipps

- Kleinere Zutaten erfordern in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine geringfügig längere Zubereitungszeit, eine kleinere Menge an Zutaten erfordert nur eine geringfügig kürzere Zubereitungszeit.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann dazu beitragen, ungleichmäßig gebratene Zutaten zu vermeiden.
- Geben Sie frischen Kartoffeln etwas Öl für ein knuspriges Ergebnis. Frittieren Sie Ihre Zutaten innerhalb weniger Minuten nach Zugabe des Öls in der Heißluftfritteuse.
- Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten wie beispielsweise Würstchen in der Heißluft-Friteuse zu.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden
- Die optimale Menge für die Zubereitung knuspriger Pommes beträgt 500 Gramm.
- Mit vorgefertigten Teigen können Sie gefüllte Snacks schnell und einfach zubereiten. Außerdem erfordert Fertigteig eine kürzere Zubereitungszeit als selbstgemachter Teig.
- Legen Sie eine Backform oder Auflaufform in den Heißluftfritteusenkorb, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen möchten oder wenn Sie empfindliche Zutaten oder gefüllte Zutaten frittieren möchten
- Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Um Zutaten aufzuwärmen, stellen Sie die Temperatur für bis zu 3 Minuten auf 180 °C ein.

Zutaten	Min.-Max.-Betrag (G)	Zeit (Mindest)	Temperatur (°C)
Fritten	100-800	15-25	160-200
Huhn	1000-1500	30-40	190-200
Steak	100-300	10-15	180-200
Fisch	100-500	15-25	160-200
Grill	100-500	15-20	180-200
Pizza	6-10 Zoll	15-18	150-180
Flügel	300-700	15-25	180-200

Garnele	100-500	12-15	160-180
Kuchen	100-300	15-20	120-160
Burger	100-500	7-14	160-180
Auftauen	100-500	20-40	60-80
Gemüse	100-800	15-25	160-180

Hinweis: Fügen Sie der Zubereitungszeit 3 Minuten hinzu, wenn Sie mit dem Frittieren beginnen, während die Heißluftfritteuse noch kalt ist.

Reinigung

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Der Topf und der antihafbeschichtete Rost. Verwenden Sie zum Reinigen keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmittel, da hierdurch die Antihafbeschichtung beschädigt werden kann.

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Hinweis: Nehmen Sie den Topf heraus, damit die Heißluft-Fritteuse schneller abkühlen kann.

- Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
- Reinigen Sie Topf und Rost mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.

Um eventuelle Schmutzreste zu entfernen, können Sie ein Entfettungsmittel verwenden.

Tipp: Sollten sich Verschmutzungen am Rost oder Topfboden festsetzen, füllen Sie den Topf mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Legen Sie den Rost in den Topf und lassen Sie Topf und Rost etwa 10 Minuten einweichen.

- Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um sämtliche Speisereste zu entfernen.

Lagerung

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

Umfeld

Werfen Sie das Gerät nach seiner Erschöpfung nicht in den normalen Hausmüll, sondern geben Sie es zum Recycling an einer offiziellen Sammelstelle ab. Dadurch tragen Sie zum Schutz der Umwelt bei.

Garantie und Service

Wenn Sie Service oder Informationen benötigen oder ein Problem auftritt, wenden Sie sich bitte an Ihr autorisiertes Servicecenter vor Ort.

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.
	Sie haben den Timer nicht eingestellt.	Stellen Sie zum Einschalten des Geräts die Timer-Taste auf die gewünschte Zubereitungszeit.
Die mit der Heißluftfritteuse frittierten Zutaten sind nicht fertig.	Die Menge der Zutaten im Korb ist zu groß.	Geben Sie kleinere Mengen an Zutaten in den Korb. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger frittiert.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie mit der Temperaturtaste die gewünschte Temperatur ein (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Benutzung des Geräts“).
	Die Zubereitungszeit ist zu kurz.	Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Zubereitungszeit ein (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Benutzung des Geräts“).
Die Zutaten werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Bestimmte Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Übereinander oder quer liegende Zutaten (z. B. Pommes frites) müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Verwendung des Geräts“.
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Sie haben eine Art Snack verwendet, der in einer herkömmlichen Fritteuse zubereitet werden soll.	Verwenden Sie Backofensnacks oder bestreichen Sie die Snacks leicht mit etwas Öl, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
Ich kann die Pfanne nicht richtig in das Gerät schieben.	Es befinden sich zu viele Zutaten im Brattopf.	Füllen Sie den Frittiertopf nicht über die Markierung „MAX“ hinaus.
	Der Rost ist nicht richtig im Topf platziert.	Drücken Sie den Rost so weit in den Topf, bis er sich nicht mehr weiter bewegen lässt.
Aus dem Gerät	Sie bereiten fettige	Wenn Sie fettige Zutaten in der

tritt weißer Rauch aus.	Zutaten zu.	Heißluftfritteuse frittieren, gelangt eine große Menge Öl in den Topf. Das Öl erzeugt weißen Rauch und der Topf kann sich stärker als gewöhnlich erhitzen. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis.
	In der Brennblase sind noch Fettrückstände vom vorherigen Gebrauch vorhanden.	Weißer Rauch entsteht durch das in der Pfanne erhitzte Fett. Achten Sie darauf, die Pfanne nach jedem Gebrauch gründlich zu reinigen.
Frische Pommes werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass die Kartoffeln beim Braten bissfest bleiben.
	Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Frittieren nicht richtig abgespült.	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen gründlich ab, um die Stärke von der Außenseite der Stäbchen zu entfernen.
Frische Pommes sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes Frites hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes Frites ab.	Achten Sie darauf, dass die Kartoffelstäbchen richtig getrocknet sind, bevor Sie das Öl hinzufügen.
		Für ein knusprigeres Ergebnis schneiden Sie die Kartoffelstifte kleiner.
		Für ein knusprigeres Ergebnis etwas mehr Öl hinzufügen.

Entsorgung von Elektrogeräten



Das auf den Produkten angebrachte Symbol der durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass verbrauchte elektrische und elektronische Geräte (nachfolgend auch „Altgeräte“ oder „Elektroschrott“) nicht über den Hausmüll entsorgt werden dürfen. Indem Sie Elektroschrott in den Container werfen, gefährden Sie die Umwelt. Altgeräte können Stoffe (z. B. Blei, Cadmium, Chrom, Brom, Quecksilber, Freon) enthalten, die eine Gefahr für die menschliche

Gesundheit und das Leben sowie für die Umwelt darstellen. Durch die Sortierung und Übergabe von Altgeräten zur Aufbereitung, Rückgewinnung, Wiederverwertung und Entsorgung schützen Sie die Umwelt vor Verschmutzung und Verunreinigung, tragen zur Schonung der natürlichen Ressourcen bei und senken die Produktionskosten neuer Geräte.

CE-Erklärung

Malis B. Machoński sp. k. Erklärt, dass das Maltec-Gerät Air Fryer 1800W 9L alle Anforderungen der **LVD-Richtlinie 2014/35/EU, EG 2014/30/EU erfüllt** und die folgenden Normen erfüllt:

62321-4:2013+AMD1:2017

62321-5:2013

62321-6:2015

62321-7-1:2015

62321-7-2:2017

62321-8:2017

EN 55014-1:2017

EN 55014-2:2015

EN 61000-3-2:2014

EN 61000-3-3:2013

EN 60335-1:2012+A11:2014

Importeur:

Malis B. Machoński sp. k.
ul. Zbożowa 2E, Wysogotowo
62-081 Przeźmierowo
www.maltec.pl



Bartosz Machoński