

INSTRUKCJA OBSŁUGI

PL

FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA
AIRFRYER2000W-10L

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 miejscach, takich jak:

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

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym:

1. Przeczytaj wszystkie instrukcje.
2. Nie dotykaj gorących powierzchni.
3. Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie zanurzaj przewodu, wtyczek ani podstawy w wodzie ani innym płynie.
4. **OSTRZEŻENIE:** To urządzenie elektryczne posiada funkcję grzania. Powierzchnie, również inne niż powierzchnie funkcjonalne, mogą nagrzewać się do wysokich temperatur. Ponieważ różne osoby odczuwają temperaturę inaczej, należy zachować ostrożność podczas użytkowania urządzenia. Urządzenia należy dotykać wyłącznie za przeznaczone do tego uchwyty i powierzchnie chwytne oraz stosować ochronę termiczną, taką jak rękawice lub podobne. Powierzchnie inne niż przeznaczone do chwytu powinny mieć wystarczająco dużo czasu na ostygnięcie przed dotknięciem.
5. Odłączaj od gniazdka, gdy nie jest używany oraz przed czyszczeniem. Przed montażem lub demontażem części odczekaj, aż ostygnie.
6. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego agenta serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.
7. Stosowanie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować obrażenia.
8. Nie stosować na zewnątrz
9. Nie pozwól, aby przewód zwiisał z krawędzi stołu lub blatu i dotykał gorących powierzchni.
10. Nie umieszczać na gorącym palniku gazowym lub elektrycznym ani w jego pobliżu, ani w nagrzanym piekarniku.
11. Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny.
12. Zawsze najpierw podłącz wtyczkę do urządzenia, a następnie podłącz przewód do gniazdka ściennego. Aby odłączyć, ustaw dowolny element sterujący w pozycji „wyłączone”, a następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego.
13. Nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.

14. To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że ukończyły 8 lat i są pod nadzorem.
15. Przechowywać urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.
16. Urządzenia nie są przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
17. Dzieci powinny być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem.
18. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie nadaje się do użytku komercyjnego.
19. Nie używać na zewnątrz.
20. Trzymać z dala od źródeł ciepła, bezpośredniego światła słonecznego, wilgoci (nigdy nie zanurzać w żadnym płynie) i ostrych krawędzi.
21. Nie używać urządzenia mokrymi rękami. Jeśli urządzenie ulegnie zawilgoceniu lub zamoczeniu, należy natychmiast odłączyć je od zasilania.
22. Jeśli przewód jest uszkodzony, należy go wymienić u wykwalifikowanego serwisanta, aby uniknąć zagrożeń.

WSTĘP

Ta frytkownica na gorące powietrze zapewnia łatwy i zdrowy sposób na przygotowanie ulubionych składników. Dzięki zastosowaniu szybkiego obiegu gorącego powietrza i górnego grilla, można w niej przygotować wiele potraw. Największą zaletą jest to, że frytkownica na gorące powietrze podgrzewa jedzenie we wszystkich kierunkach, a większość składników nie wymaga użycia oleju.

OSTRZEŻENIE

To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że ukończyły 8 lat i są pod nadzorem.

-Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.

- Nigdy nie zanurzaj obudowy, w której znajdują się podzespoły elektryczne i elementy grzejne, w wodzie ani nie płucz jej pod bieżącą wodą.

- Aby uniknąć porażenia prądem, nie dopuść do przedostania się wody lub innej cieczy do wnętrza urządzenia.
- Zawsze wkładaj składniki przeznaczone do smażenia do koszyka, aby zapobiec ich kontaktowi z elementami grzewczymi.
- Nie zakrywaj wlotu powietrza i zewnętrznych otworów wentylacyjnych podczas pracy urządzenia.
- Nie należy wlewać do garnka oleju, gdyż może to spowodować zagrożenie pożarem.
- Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia, gdy jest ono włączone. Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka podczas pracy urządzenia.
- Sprawdź czy napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem w sieci lokalnej.
- Nie używaj urządzenia, jeśli wtyczka, przewód sieciowy lub inne części są uszkodzone.
- Nie należy zlecać wymiany ani naprawy uszkodzonego przewodu zasilającego osobom nieupoważnionym.
- Trzymaj przewód sieciowy z dala od gorących powierzchni.
- Nie podłączaj urządzenia do zasilania ani nie obsługuj panelu sterowania mokrymi rękami.
- Nie ustawiaj urządzenia przy ścianie ani przy innych urządzeniach. Pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu i po bokach oraz 10 cm wolnej przestrzeni nad urządzeniem.
- Nie stawiać żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- Nie należy używać urządzenia do celów innych niż opisane w niniejszej instrukcji.
- Nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Podczas smażenia na gorącym powietrzu, przez otwory wylotowe powietrza wydobywa się gorąca para. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od pary i otworów wylotowych powietrza.
- Wyjmując garnek z urządzenia, należy zachować ostrożność, gdyż może wydobywać się z niego gorąca para i powietrze.
- Natychmiast odłącz urządzenie od zasilania, jeśli zauważysz, że wydobywa się z niego ciemny dym. Przed wyjęciem garnka z urządzenia poczekaj, aż dym ustanie.

UWAGA

- Upewnij się, że urządzenie jest umieszczone na poziomej, równej i stabilnej powierzchni.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie nadaje się do bezpiecznego użytkowania w miejscach takich jak

kuchnie pracownicze, gospodarstwa rolne, motele i inne obiekty niemieszkalne. Nie jest również przeznaczone do użytku przez klientów w hotelach, motelach, pensjonatach i innych obiektach mieszkalnych.

- W przypadku niewłaściwego użytkowania urządzenia lub jego użytkowania w celach profesjonalnych bądź półprofesjonalnych bądź niezgodnego z instrukcją obsługi, gwarancja traci ważność, a my możemy odmówić jakiegokolwiek odpowiedzialności za powstałe szkody.

- Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, gdy go nie używasz.
- Urządzenie potrzebuje około 30 minut na ostygnięcie, aby można było bezpiecznie go obsługiwać i czyścić.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Usuń wszelkie naklejki i etykiety z urządzenia.
3. Dokładnie umyj koszyk i garnek gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i miękką gąbką.
4. Wytrzyj urządzenie wewnątrz i na zewnątrz wilgotną ściereczką.

Jest to frytkownica bezolejowa, działająca na gorące powietrze. Nie należy bezpośrednio napełniać garnka olejem lub tłuszczem do smażenia.

Ogłoszenie: Gdy frytkownica powietrzna nagrzewa się po raz pierwszy, może wydzielać lekki dym lub zapach.

Jest to normalne w przypadku wielu urządzeń grzewczych. Nie ma to wpływu na bezpieczeństwo urządzenia.

PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

1. Urządzenie należy ustawić na stabilnej, poziomej i równej powierzchni.

Nie należy umieszczać urządzenia na powierzchniach nieodpornych na ciepło.

KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

Beztłuszczowa, pozwala na przygotowanie szerokiej gamy składników.

OXYTECH SMAŻENIE NA GORĄCYM POWIETRZU

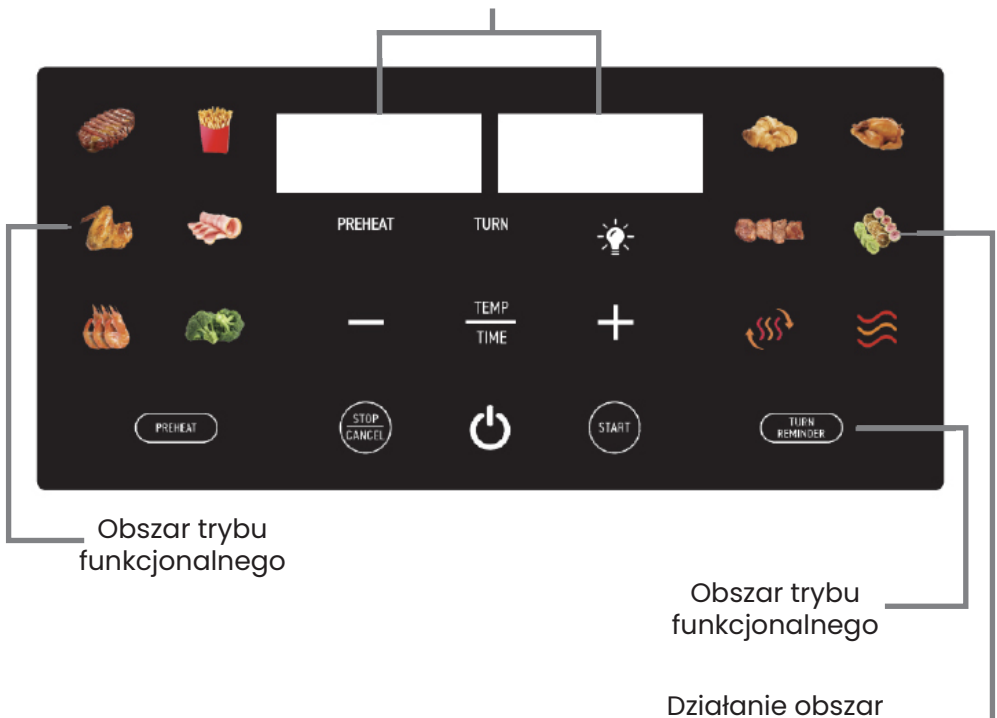
1. Podłącz wtyczkę sieciową do uziemionego gniazdka ściennego.
2. Ostrożnie wyciągnij garnek z frytkownicy na gorące powietrze
3. Włóż składniki do garnka.
4. Wsuń garnek z پروterem do frytkownicy na gorące powietrze
Zwróć uwagę na dokładne wyrównanie z prowadnicami w korpusie frytkownicy.

Uwaga: Nie dotykaj garnka podczas użytkowania i czasami po jego zakończeniu, ponieważ bardzo się nagrzewa. Trzymaj garnek wyłącznie za uchwyt.





5. Określ wymagany czas i temperaturę przygotowania składników
6. Niektóre składniki wymagają wstrząśnięcia w połowie czasu przygotowania. Aby wstrząsnąć składnikami, wyciągnij garnek z urządzenia za uchwyt i potrząśnij nim. Następnie wsuń garnek z powrotem do frytkownicy.
7. Gdy usłyszysz sygnał dźwiękowy timera, ustawiony czas przygotowania upłynie. Wyciągnij garnek z urządzenia.
8. Sprawdź czy składniki są gotowe czy nie. Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, wystarczy wsunąć garnek z powrotem do urządzenia i ustawić timer na kilka dodatkowych minut.
9. Przełóż zawartość garnka do miski lub na talerz.
10. Gdy partia składników jest gotowa, frytkownica na gorące powietrze jest natychmiast gotowa do przygotowania kolejnej partii.

INSTRUKCJA OBSŁUGI PANELU STEROWANIA

Obszar wyświetlania



To urządzenie umożliwia przygotowywanie różnorodnych potraw. Informacje na temat ustawiania temperatury i czasu znajdują się w części „Instrukcja gotowania”.

1. Podłącz frytkownicę powietrzną do gniazdka.
2. Naciśnij przycisk Włącz/Wyłącz  , aby włączyć wyświetlacz LED.
3. Włóż jedzenie do garnka.
4. Ikona **PREHEAT** oznacza tryb podgrzewania wstępnego, który automatycznie włączy podgrzewanie wstępne po włączeniu urządzenia. Możesz wybrać, czy chcesz je wyłączyć, czy nie, zależnie od potrzeb.
5. Ikona  umożliwia wybór i regulację czasu i temperatury. (Ustawienia temperatury i czasu można dostosować, dotykając odpowiednich ikon.
Gdy chcesz dostosować czas, po prostu naciskaj ikony plus/minus na ekranie. Naciśnięcie spowoduje zwiększenie/zmniejszenie czasu o 1 minutę, a przytrzymanie odpowiedniego przycisku spowoduje szybkie zwiększenie/zmniejszenie czasu.
Po ustawieniu czasu, jeśli chcesz przejść do przycisku temperatury, naciśnij go ponownie, a następnie naciskaj ikony plus/minus – każde naciśnięcie spowoduje zwiększenie/zmniejszenie temperatury o 5 stopni lub szybkie zwiększenie/zmniejszenie poprzez przytrzymanie odpowiedniego przycisku.)
6. Po wybraniu odpowiednich ustawień naciśnij ikonę  , aby rozpocząć gotowanie.
7. Po upływie połowy wybranego czasu gotowania Zaświeci się ikona **TURN REMINDER**, a urządzenie wyemituje pięć sygnałów dźwiękowych. Dodatkowo, temperatura na panelu na chwilę zmieni się na „obróć jedzenie”, sygnalizując, że można otworzyć patelnię i obrócić jedzenie.
8. Naciśnij ikonę  , aby podświetlić krajobraz i obserwować przez okienko proces pieczenia potrawy.
9. Po zakończeniu pieczenia wentylator będzie się obracał jeszcze przez trzydzieści sekund. Następnie ostrożnie wyjmij garnek i umieść go na powierzchni odpornej na ciepło.

PORADY KULINARNE

- Prawie każdą potrawę, którą tradycyjnie przygotowuje się w piekarniku, można smażyć na powietrzu.
- Żywność gotuje się najlepiej i najbardziej równomiernie, gdy ma podobną wielkość i grubość.
- Mniejsze kawałki jedzenia wymagają krótszego czasu gotowania niż większe.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty w jak najkrótszym czasie, smaż

jedzenie w małych partiach. Jeśli to możliwe, unikaj układania warstwami.

-Większości gotowych produktów spożywczych nie trzeba zanurzać w oleju przed smażeniem na powietrzu. Większość z nich zawiera już olej i inne składniki, które poprawiają zrumienienie i chrupkość.

- Mrożone przekąski smażą się bardzo dobrze na powietrzu. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, ułóż je na blasze w jednej warstwie.

- Jeśli układasz warstwami poszczególne składniki, pamiętaj o wstrząśnięciu koszykiem w połowie czasu (lub odwróceniu składników), aby równomiernie je upiec.

- Podawaj potrawy przygotowywane od podstaw, takie jak frytki lub inne warzywa, z niewielką ilością oleju, aby się zrumieniły i były chrupiące.

- Smażąc świeże warzywa na powietrzu, pamiętaj o ich dokładnym osuszeniu przed wymieszaniem z olejem i smażeniem na powietrzu, aby uzyskać maksymalną chrupkość.

Frytkownice powietrzne świetnie nadają się do podgrzewania jedzenia. Aby podgrzać jedzenie, ustaw temperaturę na 150°C. °C do 10 minut.

CZYSZCZENIE, KONSERWACJA I PRZECHOWYWANIE

- Przed czyszczeniem upewnij się, że frytkownica powietrzna jest odłączona od zasilania i ostygła.

- Gdy frytkownica powietrzna i kosz ostygną, wyjmij kosz z frytkownicy (jeśli nie został jeszcze wyjęty). Użyj uchwyty tacy, aby wyjąć tacę. Umyj gąbką i ciepłą wodą z mydłem wewnątrz i zewnętrzną część kosza i tacki.

Ostrzeżenie: Nie należy używać środków czyszczących o działaniu ściernym ani gąbek.

-Koszyk i tacka nadają się do mycia w górnej półce zmywarki.

- Delikatnie przetrzyj zewnętrzną część wilgotną szmatką lub ręcznikiem papierowym.

- Nigdy nie zanurzaj frytkownicy beztłuszczowej ani jej wtyczki w wodzie ani innym płynie.













- Przed przechowywaniem dokładnie wysusz wszystkie części.

- Przechowuj frytkownicę powietrzną w chłodnym i suchym miejscu.

INSTRUKCJA GOTOWANIA

Poniższa tabela pomoże Ci wybrać podstawowe ustawienia dla składników, które chcesz przygotować.

Notatka: Należy pamiętać, że ustawienia te mają charakter orientacyjny. Ponieważ składniki różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem, a także marką, nie możemy zagwarantować najlepszych ustawień dla Twoich składników.

Program gotowania	Ikona	Temp. °C	Czas	Zakres temperatur °C	Obrotowanie
STEK		200	20 min	80-200	Tak
FRYTKI		200	25 min	80-200	Nie
SKRZYDEŁKA		200	20 min	80-200	Tak
BOCZEK		190	6 min	80-200	Nie
OWOCE MORZA		190	10 min	80-200	Tak
WARZYWA		200	20 min	80-200	Tak
PIECZENIE		160	20 min	80-200	Nie
PIECZEŃ		200	40 min	80-200	Tak
GRILL		200	20 min	80-200	Tak
SUSZENIE		50	6 h	40-80	Nie
PODGRZEWANIE		150	15 min	80-200	Nie
UTRZYMYWANIE CIEPŁA		90	30 min	70-90	Tak

Zalecane powyżej temperatury i czasy mają charakter ogólny. Ostateczny czas i temperatura zależą jednak od wagi i rodzaju użytej żywności.

Jeśli używasz mniejszej ilości żywności, sprawdź ją wcześniej niż zalecany czas, ponieważ prawdopodobnie ugotuje się szybciej.

Notatka: Tabela ta stanowi jedynie wskazówkę i nie zawiera dokładnych przepisów.

Notatka: Zachowaj szczególną ostrożność podczas obchodzenia się z gorącymi potrawami w koszyku frytkownicy. Podczas przygotowywania tłustych potraw nadmiar oleju będzie kapał do koszyka. Opróżnij koszyk po każdym użyciu.

Podczas pieczenia chleba wysokość chleba nie powinna przekraczać oznaczenia „MAX” na powierzchni garnka, w przeciwnym razie może on dotykać rury cieplnej i stwarzać ryzyko zapalenia się chleba.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Frytkownica nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone do gniazdka sieciowego.	Podłącz urządzenie do gniazdka sieciowego.
Składniki smażone we frytkownicy nie są jeszcze gotowe.	Ilość składników w garnku jest zbyt duża.	Umieść mniejsze porcje składników w garnku. Mniejsze porcje usmażą się bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Ustaw odpowiednią temperaturę (patrz instrukcja gotowania powyżej).
	Czas przygotowania jest zbyt krótki.	Ustaw timer na wymagany czas przygotowania.
Składniki są nierównomiernie smażone we frytkownicy.	Niektóre rodzaje składników należy podrzucić lub obrócić w połowie gotowania.	Składniki położone jeden na drugim lub na sobie (np. frytki) należy przewrócić w połowie smażenia (patrz instrukcja gotowania).
Smażone przekąski nie są chrupiące zaraz po wyjściu z frytkownicy.	Użyłś przekąsek przeznaczonych do przygotowywania w tradycyjnym głębokim tłuszczu.	Aby uzyskać bardziej chrupiącą skórkę, możesz użyć przekąsek przeznaczonych do pieczenia lub lekko posmarować je olejem.
Nie można prawidłowo wsunąć garnka do urządzenia	W garnku jest za dużo składników.	Nie napełniaj składników powyżej poziomu „MAX” w garnku.
	Tacka na warzywa nie została prawidłowo umieszczona w garnku.	Tacka na warzywa nie została prawidłowo umieszczona w garnku.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowujesz tłuste składniki.	Podczas smażenia tłustych składników we frytkownicy, duża ilość oleju wycieka na patelnię. Olej wydziela biały dym, a patelnia może się nagrzewać bardziej niż zwykle. Nie ma to wpływu na urządzenie ani efekt końcowy.
	Patelnia nadal zawiera resztki tłuszczu z poprzedniego użytkowania.	Patelnia nadal zawiera resztki tłuszczu z poprzedniego użytkowania.

Świeże frytki są nierównomiernie smażone we frytkownicy.	Nie użyłeś właściwego rodzaju ziemniaków.	Użyj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostaną jędrne podczas smażenia.
	Nie opłukałeś dokładnie chipsów przed smażeniem.	Dokładnie opłucz chipsy ziemniaczane, aby usunąć skrobię z ich zewnętrznej części.
Świeże chipsy nie są chrupiące po wyjęciu z frytkownicy	Chrupkość frytek zależy od ilości oleju i wody w frytkach.	Przed dodaniem oleju należy dokładnie osuszyć chipsy ziemniaczane.
		Aby uzyskać bardziej chrupiącą konsystencję, pokrój chipsy na mniejsze kawałki.
		Aby uzyskać bardziej chrupiącą konsystencję, dodaj odrobinę więcej oliwy.

SPECYFIKACJE TECHNICZNE

Model	Frytkownica powietrzna 2000W-10L
Moc	2000 W
Regulator czasowy	0-60 minut
Pojemność miski	10l
Temperatura kontrola	80-200°C
Woltaż	220-240 V
Częstotliwość	50/60 Hz

GWARANCJA

Sprzedawca odpowiada za wadliwy towar przez 2 lata od jego wydania.

Wszystkie zdjęcia i rysunki mają charakter wyłącznie poglądowy.

Utylizacja sprzętu elektrycznego



Symbol przekreślonego kontenera na odpady na kółkach umieszczony na produktach informuje, że zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny (dalej również „zużyty sprzęt” lub „elektrośmieci”) nie może być wyrzucany razem z odpadami komunalnymi. Wyrzucając elektrośmieci do pojemnika stwarzasz zagrożenie dla środowiska. Zużyty 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 zanieczyszczeniem i skażeniem, przyczyniasz się do zmniejszenia zużycia zasobów naturalnych i obniżenia kosztów produkcji nowego sprzętu.



DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Malis B. Machoński Sp. K. oświadcza, że urządzenie opisane w niniejszej instrukcji spełnia wszystkie wymagania:

(EMC) Directive 2014/30/EU
(LVD) Directive 2014/35/EU

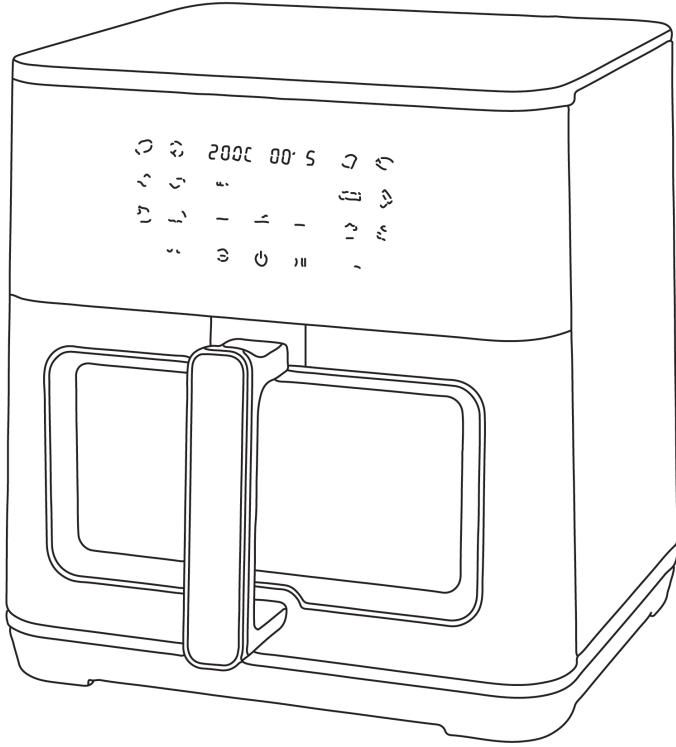
Spełnia następujące normy:

EN IEC 55014-1:2021
EN IEC 55014-2:2021
EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021
EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021

EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A2:2019+A14:2019+A15:2021+A16:2023
EN 60335-2-9:2023+A11:2023
EN 62233:2008

Producent:
Malis B. Machoński Sp. K.
Zbożowa 2E, Wysogotowo
62-081, Przeźmierowo, Polska
www.malis.pl

Bartosz Machoński



INSTRUCTION MANUAL

EN

AIR FRYER
AIRFRYER2000W-10L

HOUSEHOLD AND INDOOR 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.

SAFETY INSTRUCTIONS

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

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or base in water or other liquid.
4. **WARNING:** This electrical appliance contains a heating function. Surfaces, also different than the functional surfaces, can develop high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons, this equipment shall be used with **CAUTION**. The equipment shall be touch only at intended handles and gripping surfaces and use heat protection like gloves or similar. Surfaces other than intended gripping surfaces shall get sufficiently time to cool down before getting touched.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand

the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are old than 8 and supervised.

15. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
16. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
17. Children being supervised not to play with the appliance.
18. This appliance is designed for home use only. It is not suitable for commercial use.
19. Do not use it outdoors.
20. Keep it away from heat sources, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid), and sharp edges.
21. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance becomes damp or wet, unplug it immediately.
22. If the cord is damaged, it must be replaced by a qualified repairman to avoid hazards.

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.

WARNING

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outer openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pot with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.

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

- 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.
- 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 must not suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purpose 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

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

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

Notice: When your air fryer is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor.

This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.

PREPARING FOR USE

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

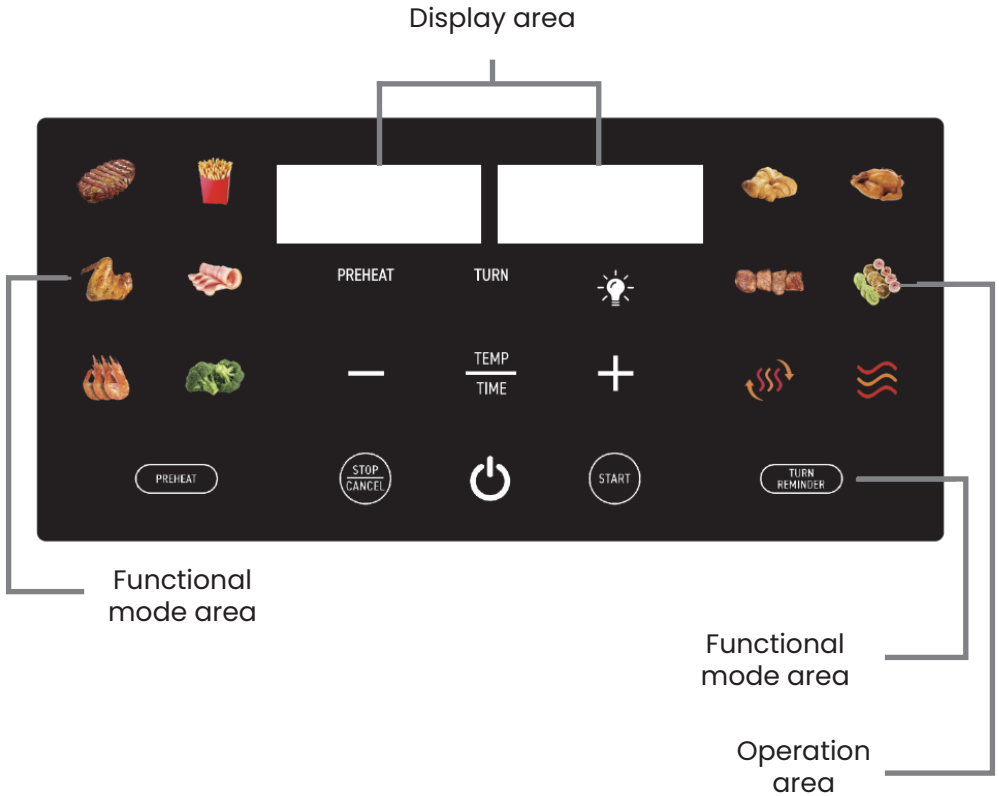
USING THE APPLIANCE

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



OXYTECH HOT AIR FRYING

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the pot out of the Hot-air fryer
3. Put the ingredients in the pot.
4. Slide the pot back into the Hot-air fryer
Noticing to carefully align with the guides in the body of the fryer.
Caution: Do not touch the pot during and sometime after use, as it gets very hot. Only hold the pot by the handle.
5. Determine the required preparation time and temperature for the ingredients
6. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time, To shake the ingredients, pull the pot out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pot back into the air fryer.
7. When you hear the timer buzzer, the set preparation time has elapsed. Pull the pot out of the appliance
8. Check if the ingredients are ready or not.
If the ingredients are not ready yet, simply slide the pot back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
9. Empty the Pot into a bowl or onto a plate.
10. When a batch of ingredients is ready, the Hot-air fryer is instantly ready for preparing another batch.

CONTROL PANEL INSTRUCTIONS





This appliance is able to cook a variety of dishes. Refer to the heading 'Cooking Manual' for setting temperature and times.

1. Plug the air fryer into an outlet.
2. Press Power On/Off  to light the LED display.
3. Put food into the pot.
4. The **PREHEAT** icon is the preheating mode, which will automatically turn on the preheating after turning on the machine, and you can choose whether to turn it off or not according to your needs.
5. The  icon is to select and adjust the time and temperature.
(The temperature & time setting can be further adjusted by touching the corresponding icons.
When you want to adjust time, simply press the plus/minus icons

on screen, this will Increase/Decrease 1 minutes per press or increase/decrease rapidly by holding the respective button.

When you are done setting the time, if you want to switch to the temperature button, press it again, then simply press the plus/minus icons, this will Increase/Decrease 5 degrees per press or increase/decrease rapidly by holding the respective button.)

6. After choosing the desired settings, press icon  to start cooking.
7. After the halfway of your chosen cooking time has passed, The **TURN REMINDER** icon will light up, and the machine will emit five beeps. In addition, the temperature at the panel will briefly change to 'turn food', indicating that you can open the frying pan and flip the food.
8. Press the  icon to light up in the country, so you can observe the baking of food through the window.
9. After the program finishes baking, the fan will continue to rotate for thirty seconds. Then, remove the pot carefully and place it on a heat-resistant surface.

COOKING TIPS

- Almost any food that is traditionally cooked in the oven can be air fried.
- Foods cook best and most evenly when they are of similar size and thickness.
- Smaller pieces of food require less cooking time than larger pieces.
- For best results in the shortest amount of time, air fry food in small batches. Avoid stacking or layering when possible.
- Most prepackaged foods do not need to be tossed in oil before air frying. Most already contain oil and other ingredients that enhance browning and crispiness
- Frozen appetizers air fry very well. For best results, arrange them on the tray in a single layer.
- If layering foods, be sure to shake the basket halfway through (or flip food) to promote even cooking.
- Toss foods you are preparing from scratch, such as French fries or other vegetables, with a small amount of oil to promote browning and crispiness.
- When air frying fresh vegetables, make sure to pat them dry completely before tossing with oil and air frying to ensure maximum crispiness.

Air fryers are great for reheating food. To reheat your food, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

CLEANING, MAINTENANCE AND STORAGE

-Ensure the Air Fryer is unplugged and cool before cleaning.
-Once the Air Fryer and basket are cool, remove the basket from the Air Fryer (if it is not already removed). Use the tray handle to remove tray. Use a sponge and warm, soapy water to wash the inside and outside of the basket and tray.

Warning: Do not use abrasive cleaning agents or scouring pads.

-The basket and the tray are top-rack dishwasher safe.

-Gently wipe down exterior with a damp cloth or paper towel.

-Never immerse the Air Fryer or its plug in water or any other liquid.










-Dry all parts thoroughly before storage.




-Store the Air Fryer in a cool, dry place.

COOKING MANUAL

This table below helps you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare.

Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Cooking preset	Icon	Temp. °C	Time	Temp range °C	Turn
STEAK		200	20 min	80-200	Yes
FRIES		200	25 min	80-200	Yes
WINGS		200	20 min	80-200	Yes
BACON		190	6 min	80-200	No
SEAFOOD		190	10 min	80-200	Yes
VEGETABLE		200	20 min	80-200	Yes
BAKE		160	20 min	80-200	No
ROAST		200	40 min	80-200	Yes
BROIL		200	20 min	80-200	Yes

DEHYDRATE		50	6 h	40-80	No
REHEAT		150	15 min	80-200	No
KEEP WARM		90	30 min	70-90	Yes

The temperatures and times recommended above are general. However, the final time and temperature depend on the weight and type of food used. If using a smaller amount of food, check food sooner than the recommended time because it will likely cook faster.

Note: This table is only a guide and does not contain exact recipes.

Note: Use extreme caution while handling hot food in fryer basket. Excess oil will drip into basket when preparing greasy foods. Empty the basket after every use.

When baking bread, the height of the bread should not be higher than the "MAX" mark on the pot surface, otherwise it may touch the heat pipe and pose a risk of igniting the bread.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Soution
The fryer doesn't work.	The appliance is not connected to mains power outlet socket.	Connect the appliance into a mains power outlet socket.
The ingredients fried in the fryer are not done.	The amount of ingredients in the pot is too high.	Place smaller batches of ingredients in the pot. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Set the temperature to the required temperature setting (refer to the above cooking manual).
	The preparation time is too short.	Set the timer to the required preparation time.
The ingredients are fried unevenly in the fryer.	Certain types of ingredients need to be tossed/turned halfway during the cooking process.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g.fries) need to be tossed/turned halfway during the cooking process (refer to the cooking manual).

Fried snacks are not crispy when they come out of the 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 crisper result.
Can't slide the pot into the appliance properly	There are too many ingredients in the pot.	Do not fill the ingredients over the "MAX" mark in the pot.
	The crisper tray is not placed in the pot properly.	The crisper tray is not placed in the pot properly.
White smoke comes out from the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pan still contains grease residues from previous use.	The pan still contains grease residues from previous use.
Fresh chips are fried unevenly in the fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure that they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato chips properly before you fried them.	Rinse the potato chips properly to remove starch from the outside of the fries.
Fresh chips are not crispy when they come out of the fryer	The crispiness of the chips depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure to dry the potato chips properly before adding the oil.
		Cut the potato chips smaller for a crisper result.
		Add slightly more oil for a crisper result.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	AirFryer2000W-10L
Power	2000 W
Timer	0-60min
Bowl capacity	10l
Temperature control	80-200°C
Voltage	220-240 V
Frequency	50/60 Hz

WARRANTY

The seller is liable for defective goods for 2 years from the date of delivery.

All pictures and drawings are for reference only.

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.



DECLARATION OF CONFORMITY

Malis B. Machoński Sp. K. declares that the device described in this manual meets all the requirements of the:

(EMC) Directive 2014/30/EU

(LVD) Directive 2014/35/EU

Meets the following standards:

EN IEC 55014-1:2021

EN IEC 55014-2:2021

EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021

EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021

EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A2:2019+A14:2019+A15:2021+A16:2023

EN 60335-2-9:2023+A11:2023

EN 62233:2008

Producent:

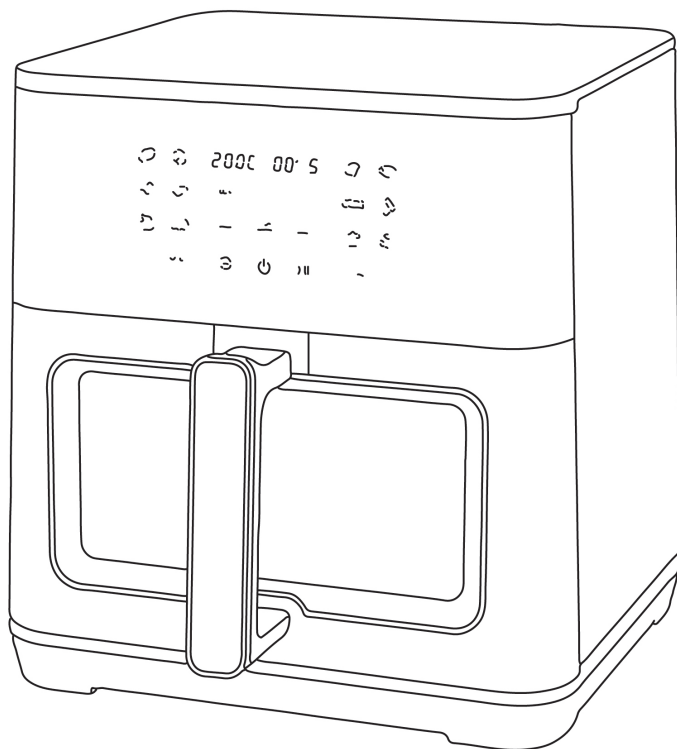
Malis B. Machoński Sp. K.

Zbożowa 2E, Wysogotowo

62-081, Przeźmierowo, Polska

www.malis.pl

Bartosz Machoński



BEDIENUNGS- ANLEITUNG

DE

HEIßLUFTFRITTEUSE
AIRFRYER2000W-10L

NUR FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH UND DEN INNENBEREICH

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen, und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

Dieses Gerät ist nicht für den Einsatz im Haushalt und ähnlichen Anwendungen wie beispielsweise folgende vorgesehen:

- Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Bauernhäuser;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
- Bed-and-Breakfast-ähnliche Einrichtungen.

SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung elektrischer Geräte sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden, darunter die folgenden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Heiße Oberflächen nicht berühren.
3. Um sich vor Stromschlägen zu schützen, tauchen Sie Kabel, Stecker oder Basisstation nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
4. **WARNUNG:** Dieses Elektrogerät verfügt über eine Heizfunktion. Auch andere Oberflächen als die Funktionsflächen können hohe Temperaturen erreichen. Da die Temperaturwahrnehmung individuell unterschiedlich ist, ist beim Umgang mit diesem Gerät Vorsicht geboten. Berühren Sie das Gerät nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Halteflächen und tragen Sie Hitzeschutz wie Handschuhe oder Ähnliches. Lassen Sie alle anderen Oberflächen ausreichend abkühlen, bevor Sie sie berühren.
5. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht benutzt wird und vor der Reinigung. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen.
6. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
7. Die Verwendung von Zubehöerteilen, die vom Gerätehersteller nicht empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen.
8. Nicht im Freien verwenden
9. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht über die Tisch- oder Arbeitsplattenkante hängt oder heiße Oberflächen berührt.
10. Nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds stellen oder in einen vorgeheizten Backofen geben.
11. Beim Transport eines Geräts, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, ist äußerste Vorsicht geboten.
12. Stecken Sie den Stecker immer zuerst in das Gerät und dann das Netzkabel in die Steckdose. Zum Trennen vom Stromnetz schalten Sie alle Bedienelemente auf „Aus“ und ziehen Sie dann den Stecker aus der

Steckdose.

13. Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden.
14. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder eine Einweisung in die sichere Benutzung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nur von Kindern unter Aufsicht und ab einem Alter von 8 Jahren durchgeführt werden.
15. Das Gerät und sein Netzkabel dürfen nicht in die Hände von Kindern unter 8 Jahren gelangen.
16. Die Geräte sind nicht für den Betrieb mittels einer externen Zeitschaltuhr oder eines separaten Fernsteuerungssystems vorgesehen.
17. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
18. Dieses Gerät ist nur für den privaten Gebrauch bestimmt. Es ist nicht für den gewerblichen Gebrauch geeignet.
19. Nicht im Freien verwenden.
20. Von Wärmequellen, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (niemals in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fernhalten.
21. Das Gerät nicht mit nassen Händen bedienen. Wenn das Gerät feucht oder nass wird, sofort den Netzstecker ziehen.
22. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es von einem qualifizierten Techniker ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

EINFÜHRUNG

Diese Heißluftfritteuse bietet eine einfache und gesunde Möglichkeit, Ihre Lieblingszutaten zuzubereiten. Dank der schnellen Heißluftzirkulation und des Grillrosts lassen sich zahlreiche Gerichte zubereiten. Das Beste daran: Die Heißluftfritteuse erhitzt die Speisen gleichmäßig von allen Seiten, und für die meisten Zutaten wird kein Öl benötigt.

WARNUNG

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder eine Einweisung in die sichere Benutzung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nur von Kindern über 8 Jahren und unter Aufsicht durchgeführt werden.

-Das Gerät und sein Netzkabel dürfen nicht in die Hände von Kindern unter 8 Jahren gelangen.

-Das Gehäuse, das elektrische Bauteile und Heizelemente enthält, darf niemals in Wasser getaucht oder unter fließendem Wasser ab-

gespült werden.

-Um einen Stromschlag zu vermeiden, darf kein Wasser oder andere Flüssigkeit in das Gerät gelangen.

-Die zu frittierenden Zutaten sollten immer in den Korb gegeben werden, damit sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.

-Verschließen Sie den Lufteinlass und die äußeren Luftöffnungen nicht, während das Gerät in Betrieb ist.

-Füllen Sie den Topf nicht mit Öl, da dies eine Brandgefahr darstellen kann.

-Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.

Die Temperatur zugänglicher Oberflächen kann beim Betrieb des Geräts hoch sein.

- Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.

- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder andere Teile beschädigt sind.

- Wenden Sie sich zur Reparatur oder zum Austausch des beschädigten Netzkabels nicht an unbefugte Personen.

- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.

- Schließen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.

Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder an andere Geräte. Lassen Sie mindestens 10 cm Freiraum an der Rückseite und den Seiten sowie 10 cm Freiraum über dem Gerät.

- Stellen Sie nichts auf das Gerät.

- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke.

- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen.

Beim Heißluftfrittieren tritt heißer Dampf durch die Luftauslassöffnungen aus. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in sicherem Abstand vom Dampf und von den Luftauslassöffnungen.

- Achten Sie außerdem auf heißen Dampf und heiße Luft, wenn Sie den Topf aus dem Gerät nehmen.

Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn dunkler Rauch aus dem Gerät austritt. Warten Sie, bis kein Rauch mehr austritt, bevor Sie den Topf aus dem Gerät nehmen.

VORSICHT

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

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Es ist nicht für den sicheren Einsatz in Umgebungen wie Personalküchen, landwirtschaftlichen Betrieben, Motels und anderen nicht-privaten Einrichtungen geeignet. Auch die Nutzung durch Gäste in Hotels, Motels, Pensionen und anderen Wohneinrichtungen ist nicht vorgesehen.

- Wird das Gerät unsachgemäß, für professionelle oder semiprofessionelle Zwecke oder nicht gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung verwendet, erlischt die Garantie und wir können jegliche Haftung für entstandene Schäden ablehnen.

- Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.

Das Gerät benötigt etwa 30 Minuten zum Abkühlen, damit es sicher angefasst oder gereinigt werden kann.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Entfernen Sie alle Aufkleber und Etiketten vom Gerät.
3. Reinigen Sie Korb und Topf gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab.

Dies ist eine ölfreie Fritteuse, die mit Heißluft arbeitet. Füllen Sie den Topf nicht direkt mit Öl oder Frittierfett.

Beachten: Beim ersten Aufheizen Ihrer Heißluftfritteuse kann es zu einer leichten Rauchentwicklung oder Geruchsbildung kommen.

Dies ist bei vielen Heizgeräten normal. Die Sicherheit Ihres Geräts ist dadurch nicht beeinträchtigt.

VORBEREITUNG ZUR VERWENDUNG

Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene und horizontale Fläche.

Stellen Sie das Gerät nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.

VERWENDUNG DES GERÄTS

Mit der ölfreien Variante lassen sich vielfältige Zutaten zubereiten.

OXYTECH HEISLUFTFRITTIEREN

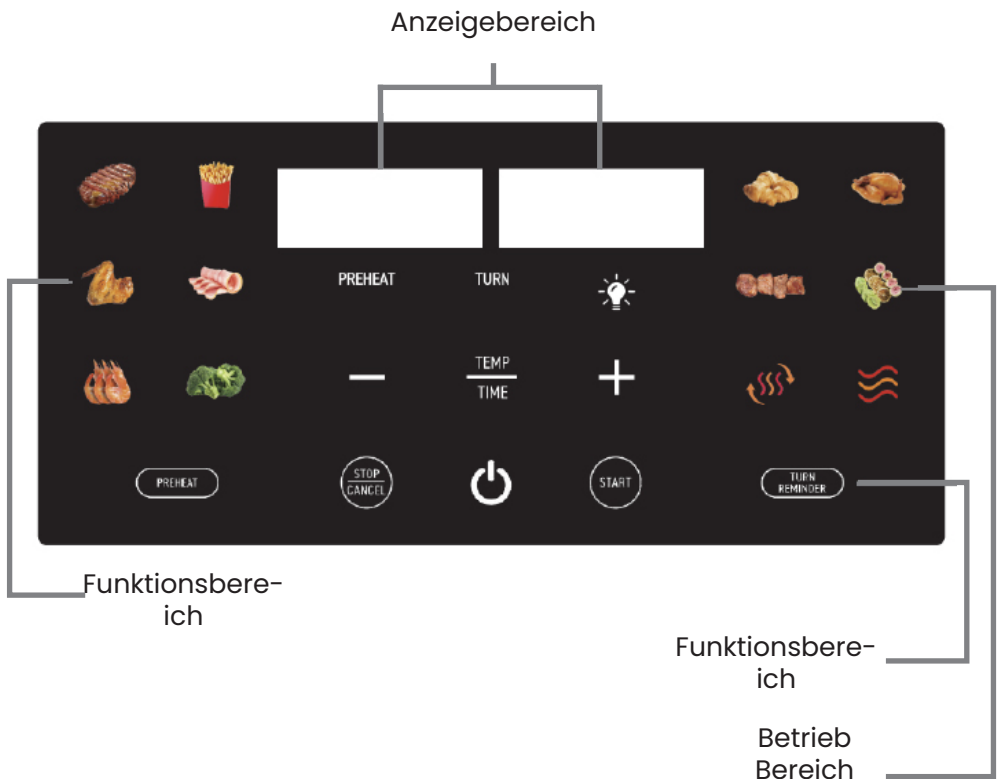
1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.
2. Den Topf vorsichtig aus der Heißluftfritteuse ziehen.
3. Gib die Zutaten in den Topf.
4. Schieben Sie den Topf zurück in die Heißluftfritteuse.
Achten Sie darauf, die Führungen im Gehäuse der Fritteuse sorgfältig auszurichten.

Vorsicht: Berühren Sie den Topf während und auch noch einige


Zeit nach Gebrauch nicht, da er sehr heiß wird. Fassen Sie den Topf nur am Griff an.

5. Ermitteln Sie die erforderliche Zubereitungszeit und -temperatur für die Zutaten.
6. Manche Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Dazu den Topf am Griff aus dem Gerät ziehen und schütteln. Anschließend den Topf wieder in die Heißluftfritteuse schieben.
7. Wenn der Timer piept, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Nehmen Sie den Topf aus dem Gerät.
8. Prüfen Sie, ob die Zutaten bereit sind oder nicht. Falls die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie den Topf einfach wieder in das Gerät und stellen Sie den Timer auf ein paar zusätzliche Minuten.
9. Leeren Sie den Topfinhalt in eine Schüssel oder auf einen Teller.
10. Sobald eine Portion Zutaten fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort bereit für die Zubereitung einer weiteren Portion.

BEDIENFELD-ANLEITUNG





Mit diesem Gerät lassen sich verschiedene Gerichte zubereiten. Informationen zu Temperatur und Garzeit finden Sie im Abschnitt „Kochanleitung“.

1. Stecken Sie die Heißluftfritteuse in eine Steckdose.
2. Drücken Sie die Ein-/Aus-  Taste, um das LED-Display einzuschalten.
3. Gib das Essen in den Topf.
4. Der **PREHEAT** Das Symbol kennzeichnet den Vorheizmodus, der nach dem Einschalten des Geräts automatisch aktiviert wird. Sie können je nach Bedarf entscheiden, ob Sie ihn ausschalten möchten oder nicht.
5. Das Symbol  dient zur Auswahl und Einstellung von Zeit und Temperatur.
(Die Temperatur- und Zeiteinstellungen können durch Berühren der entsprechenden Symbole weiter angepasst werden.)

Wenn Sie die Zeit anpassen möchten, drücken Sie einfach die Plus-/Minus-Symbole auf dem Bildschirm. Dadurch wird die Zeit pro Tastendruck um 1 Minute erhöht/verringert. Durch Gedrückthalten der jeweiligen Taste kann die Zeit auch schnell erhöht/verringert werden.

Wenn Sie die Zeit eingestellt haben und zur Temperatureinstellung wechseln möchten, drücken Sie die Taste erneut. Anschließend können Sie die Temperatur mit den Plus-/Minus-Symbolen um 5 Grad pro Tastendruck erhöhen/verringern. Durch Gedrückthalten der jeweiligen Taste lässt sich die Temperatur schnell erhöhen/verringern.

6. Nachdem Sie die gewünschten Einstellungen ausgewählt haben, drücken Sie das Symbol , um mit dem Kochen zu beginnen.
7. Nach Ablauf der Hälfte der gewählten Garzeit, das Symbol **TURN REMINDER** leuchtet auf und das Gerät gibt fünf Pieptöne von sich. Zusätzlich ändert sich die Temperaturanzeige am Bedienfeld kurzzeitig zu „Lebensmittel wenden“, was bedeutet, dass Sie die Pfanne öffnen und das Essen wenden können.
8. Drücken Sie das Symbol , um das Land zu beleuchten, damit Sie den Backvorgang durch das Fenster beobachten können.
9. Nachdem das Backprogramm beendet ist, dreht sich der Ventilator noch dreißig Sekunden lang weiter. Nehmen Sie den Topf anschließend vorsichtig heraus und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Unterlage.

KOCHTIPPS

-Fast alle Lebensmittel, die traditionell im Backofen zubereitet werden, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.

-Lebensmittel garen am besten und gleichmäßigsten, wenn sie eine ähnliche Größe und Dicke haben.

Kleinere Lebensmittelstücke benötigen eine kürzere Garzeit als größere Stücke.

Für beste Ergebnisse in kürzester Zeit sollten Sie Lebensmittel in kleinen Portionen in der Heißluftfritteuse zubereiten. Vermeiden Sie nach Möglichkeit das Stapeln oder Schichten der Lebensmittel.

Die meisten abgepackten Lebensmittel müssen vor dem Frittieren in der Heißluftfritteuse nicht in Öl gewendet werden. Sie enthalten meist bereits Öl und andere Zutaten, die für eine bessere Bräunung und Knusprigkeit sorgen.

Gefrorene Vorspeisen lassen sich hervorragend in der Heißluftfritteuse zubereiten. Für beste Ergebnisse sollten sie in einer einzigen Schicht auf dem Backblech angeordnet werden.

-Wenn Sie Lebensmittel schichten, schütteln Sie den Korb nach der Hälfte der Garzeit (oder wenden Sie die Lebensmittel), um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.

-Vermengen Sie Speisen, die Sie selbst zubereiten, wie zum Beispiel Pommes frites oder anderes Gemüse, mit etwas Öl, um eine schöne Bräunung und Knusprigkeit zu erzielen.

-Wenn Sie frisches Gemüse in der Heißluftfritteuse zubereiten, tupfen Sie es vorher gründlich trocken, bevor Sie es mit Öl vermengen und frittieren, um maximale Knusprigkeit zu erzielen.

Heißluftfritteusen eignen sich hervorragend zum Aufwärmen von Speisen. Stellen Sie zum Aufwärmen Ihrer Speisen die Temperatur auf 150 Grad ein. °C bis zu 10 Minuten.

REINIGUNG, WARTUNG UND LAGERUNG

-Vor der Reinigung sicherstellen, dass die Heißluftfritteuse vom Stromnetz getrennt und abgekühlt ist.

Sobald die Heißluftfritteuse und der Frittierkorb abgekühlt sind, nehmen Sie den Korb aus der Heißluftfritteuse (falls er nicht bereits entfernt wurde). Verwenden Sie den Griff, um den Korb herauszunehmen. Reinigen Sie Korb und Korb innen und außen mit einem Schwamm und warmem Seifenwasser.

Warnung: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.

-Der Korb und das Tablett sind spülmaschinenfest (oberer Korb).

-Die Außenseite vorsichtig mit einem feuchten Tuch oder Papiertuch abwischen.












-Tauchen Sie die Heißluftfritteuse oder ihren Stecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein.

- Alle Teile vor der Lagerung gründlich trocknen.
- Bewahren Sie die Heißluftfritteuse an einem kühlen, trockenen Ort auf.

KOCHHANDBUCH

Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten, die Sie zubereiten möchten.

Notiz: Bitte beachten Sie, dass es sich bei diesen Einstellungen um Richtwerte handelt. Da sich die Zutaten hinsichtlich Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir die optimale Einstellung für Ihre Zutaten nicht garantieren.

Kochprogramm	Symbol	Temp. °C	Zeit	Temperaturbereich °C	Wenden
STEAK		200	20 min	80-200	Ja
POMMES FRITES		200	25 min	80-200	Nein
HÄHNCHEN-FLÜGEL		200	20 min	80-200	Ja
SPECK		190	6 min	80-200	Nein
MEERESFRÜCHTE		190	10 min	80-200	Ja
GEMÜSE		200	20 min	80-200	Ja
BACKEN		160	20 min	80-200	Nein
BRATEN		200	40 min	80-200	Ja
GRILL		200	20 min	80-200	Ja
DÖRREN		50	6 h	40-80	Nein
AUFWÄRMEN		150	15 min	80-200	Nein
KEEP WARMHALTEN		90	30 min	70-90	Ja

Die oben genannten Temperaturen und Garzeiten sind Richtwerte. Die tatsächliche Garzeit und -temperatur hängen jedoch von der Menge und Art der verwendeten Lebensmittel ab.

Bei kleineren Mengen sollten Sie die Lebensmittel früher als angegeben überprüfen, da sie in der Regel schneller garen.

Notiz: Diese Tabelle dient nur als Orientierungshilfe und enthält keine genauen Rezepte.

Notiz: Seien Sie beim Umgang mit heißen Speisen im Frittierkorb äußerst vorsichtig. Beim Zubereiten von fettigen Speisen tropft überschüssiges Öl in den Korb. Leeren Sie den Korb nach jedem Gebrauch.

Beim Brotbacken darf die Höhe des Brotes die Markierung „MAX“ auf der Topfoberfläche nicht überschreiten, da es sonst das Heizrohr berühren und die Gefahr besteht, dass sich das Brot entzündet.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Fritteuse funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht an eine Netzsteckdose angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose an.
Die in der Fritteuse frittierten Zutaten sind noch nicht gar.	Die Menge der Zutaten im Topf ist zu hoch.	Geben Sie kleinere Mengen der Zutaten in den Topf. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger gebraten.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie die Temperatur auf die gewünschte Temperatur ein (siehe oben stehende Kochanleitung).
	Die Vorbereitungszeit ist zu kurz.	Stellen Sie den Timer auf die erforderliche Vorbereitungszeit ein.
Die Zutaten werden in der Fritteuse ungleichmäßig frittiert.	Bestimmte Zutaten müssen während des Kochvorgangs nach der Hälfte der Zeit gewendet werden.	Zutaten, die übereinander liegen (z. B. Pommes), müssen während des Garvorgangs nach der Hälfte der Garzeit gewendet werden (siehe Kochanleitung).

<p>Frittierte Snacks sind nach dem Frittieren nicht knusprig.</p>	<p>Sie haben eine Art Snacks verwendet, die eigentlich in einer herkömmlichen Fritteuse zubereitet werden sollen.</p>	<p>Verwenden Sie Ofensnacks oder bestreichen Sie die Snacks leicht mit Öl, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.</p>
<p>Der Topf lässt sich nicht richtig in das Gerät schieben.</p>	<p>Es sind zu viele Zutaten im Topf.</p>	<p>Die Zutaten dürfen die „MAX“-Markierung im Topf nicht überschreiten.</p>
	<p>Die Gemüseschale ist nicht richtig im Topf eingesetzt.</p>	<p>Die Gemüseschale ist nicht richtig im Topf eingesetzt.</p>
<p>Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus.</p>	<p>Sie bereiten fettige Zutaten zu.</p>	<p>Beim Frittieren fettiger Zutaten in der Fritteuse tritt viel Öl in die Pfanne aus. Dabei entsteht weißer Rauch, und die Pfanne kann sich stärker erhitzen als üblich. Dies beeinträchtigt weder das Gerät noch das Endergebnis.</p>
	<p>Die Pfanne enthält noch Fettreste vom vorherigen Gebrauch.</p>	<p>Die Pfanne enthält noch Fettreste vom vorherigen Gebrauch.</p>
<p>Frische Pommes frites werden in der Fritteuse ungleichmäßig frittiert.</p>	<p>Sie haben die falsche Kartoffelsorte verwendet.</p>	<p>Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Braten fest bleiben.</p>
	<p>Du hast die Kartoffelchips vor dem Frittieren nicht richtig abgewaschen.</p>	<p>Spülen Sie die Kartoffelchips gründlich ab, um die Stärke von der Außenseite der Pommes zu entfernen.</p>
<p>Frisch frittierte Pommes sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen.</p>	<p>Die Knusprigkeit der Pommes hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes ab.</p>	<p>Die Kartoffelchips müssen vor dem Hinzufügen des Öls gut abgetrocknet werden.</p>
		<p>Schneiden Sie die Kartoffelchips kleiner, damit sie knuspriger werden.</p>
		<p>Für ein knusprigeres Ergebnis etwas mehr Öl verwenden.</p>

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Modell	Heißluftfritteuse 2000 W - 10 l
Leistung	2000 W
Timer	0-60 Minuten
Schüsselkapazität	10l
Temperatur Kontrolle	80-200 °C
Stromspannung	220-240 V
Frequenz	50/60 Hz

GARANTIE

Der Verkäufer haftet für Mängel der Ware zwei Jahre ab Lieferdatum.

Alle Bilder und Zeichnungen dienen nur als Referenz.

Entsorgung von Elektrogeräten



Das Symbol des durchgestrichenen Abfallbehälters auf den Produkten weist darauf hin, dass gebrauchte Elektro- und Elektronikgeräte (im Folgenden auch „Altgeräte“ oder „Elektroschrott“) nicht über den Hausmüll entsorgt werden dürfen. Wenn Sie Elektroschrott in den Container werfen, gefährden Sie die Umwelt. Altgeräte können Stoffe enthalten (z.B. Blei, Cadmium, Chrom, Brom, Quecksilber, Freon), die für die Gesundheit und das Leben von Menschen und für die Umwelt gefährlich sind. Durch die Sortierung und Abgabe von Altgeräten zur Aufbereitung, Verwertung, zum Recycling und zur Entsorgung schützen Sie die Umwelt vor Verschmutzung und Kontamination, tragen zur Verringerung des Verbrauchs natürlicher Ressourcen bei und senken die Produktionskosten für neue Geräte.



KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Malis B. Machoński Sp. K. erklärt, dass das in dieser Anleitung beschriebene Gerät alle Anforderungen der folgenden Normen erfüllt:

(EMC) Directive 2014/30/EU
(LVD) Directive 2014/35/EU

Erfüllt die folgenden Normen:

EN IEC 55014-1:2021
EN IEC 55014-2:2021
EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021
EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021

EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A2:2019+A14:2019+A15:2021+A16:2023
EN 60335-2-9:2023+A11:2023
EN 62233:2008

Hersteller:
Malis B. Machoński Sp. K.
Zbożowa 2E, Wysogotowo
62-081, Przeźmierowo, Polska
www.malis.pl

Bartosz Machoński