

INSTRUKCJA OBSŁUGI

PL

FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA
AIRFRYER1800W-7LB

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

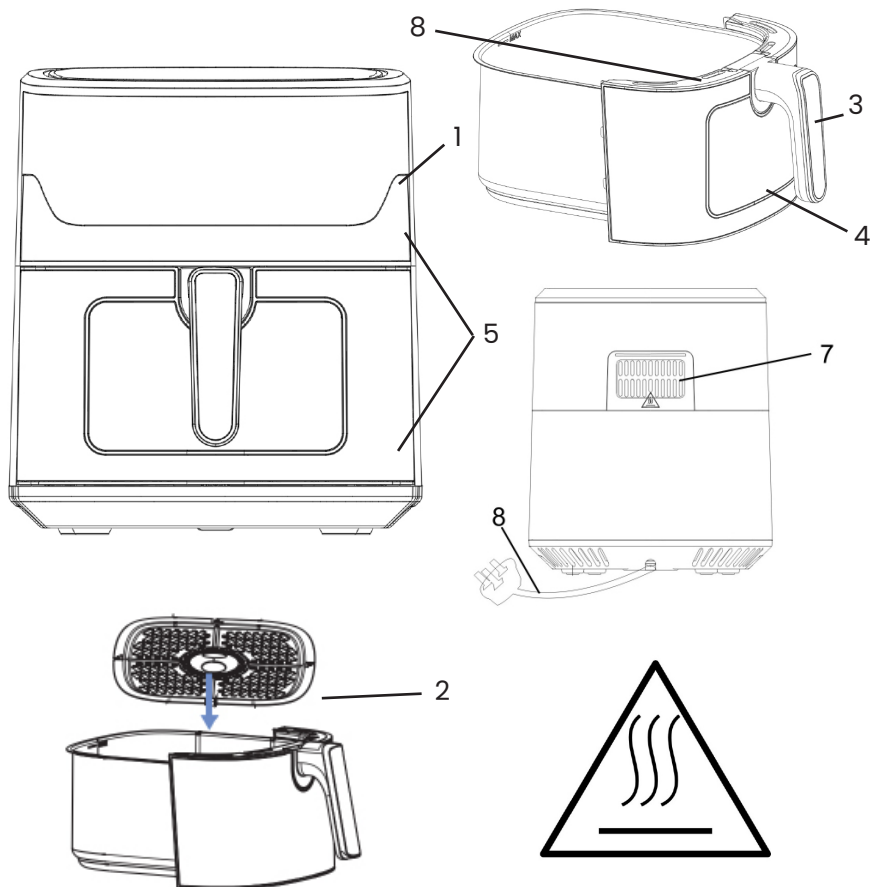
Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym:

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, stosując ochronę termiczną, taką jak rękawice lub podobne. Powierzchnie inne niż przeznaczone do chwytu powinny odpowiednio długo ostygnąć 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, gdyż może to spowodować kontakt z gorącą powierzchnią.
10. Nie należy umieszczać urządzenia 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 urządzenie, 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 poza zasięgiem 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.



OPIS OGÓLNY

1. Panel wyświetlacza
2. Stojak
3. Uchwyt
4. Pokrywka do garnka
5. Obudowa główna
6. Garnek do smażenia
7. Wylot powietrza
8. Przewód główny (przewód elektryczny)

OSTRZEŻENIE

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby z brakiem doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumieją 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 należy 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 gorącym powietrzem, gorąca para wydostaje się przez otwory wylotowe powietrza. Trzymaj dłonie i twarz w bez-

pieczonej odległości od pary i otworów wylotowych powietrza. Należy również zachować ostrożność, wyjmując garnek z urządzenia, z uwagi na gorącą parę i powietrze.

- Wszystkie dostępne powierzchnie mogą się nagrzewać podczas użytkowania (rys. 2)
- 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. Może nie nadawać 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.

Notatka: 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.

2. Umieść ruszt w garnku.

Nie wlewaj do garnka oleju ani żadnego innego płynu.

Nie należy kłaść żadnych przedmiotów na urządzeniu, gdyż zakłóci to przepływ powietrza i wpłynie negatywnie na efekt smażenia na gorącym powietrzu.

KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

Beztluszczowa, pozwala na przygotowanie szerokiej gamy składników.

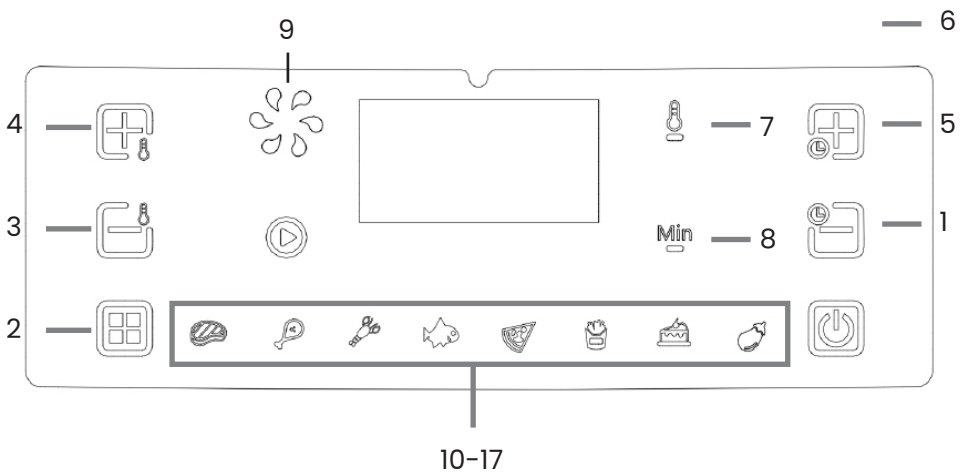
SMAŻENIE NA GORĄCYM POWIETRZU

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 powrotem do frytkownicy na gorące powietrze. Zwróć uwagę na dokładne wyrównanie z prowadnicami w korpusie frytkownicy.
Nigdy nie używaj garnka bez rusztu.
Uwaga: Nie dotykaj garnka podczas i po użyciu, ponieważ bardzo się nagrzewa. Zawsze trzymaj garnek za uchwyt.
5. Określ wymagany czas przygotowania składników (patrz sekcja „Ustawienia” w tym rozdziale).
6. Niektóre składniki wymagają wstrząśnięcia w połowie czasu przygotowania (patrz sekcja „Ustawienia” w tym rozdziale). Aby wstrząsnąć składnikami, wyciągnij garnek z urządzenia za uchwyt i potrząśnij 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, gdy będziesz musiał wstrząsnąć składnikami. Oznacza to jednak, że po wstrząśnięciu musisz ponownie ustawić timer na pozostały czas przygotowania.
7. Gdy usłyszysz sygnał dźwiękowy timera oznaczający, że upłynął ustawiony czas przygotowania, wyciągnij garnek z urządzenia.
Wskazówka: Podczas użytkowania możesz dostosować temperaturę i czas do swoich upodobań. Ustawienia zostaną zachowane przez około minutę po wyjęciu czajnika z korpusu.
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. Aby wyjąć składniki (np. frytki), wyciągnij garnek z frytkownicy na gorące powietrze i umieść go na ramie próbnej.

Nie odwracaj garnka do góry dnem z wciąż przymocowanym rusztem, ponieważ nadmiar oleju, który zebrał się na dnie garnka, wycieknie na składniki. Garnek i składniki są gorące, a para może wydobywać się z garnka, w zależności od rodzaju składników we frytkownicy.

- Przełóż zawartość koszyka do miski lub na talerz.
- Gdy partia składników jest gotowa, frytkownica na gorące powietrze jest natychmiast gotowa do przygotowania kolejnej partii.

INSTRUKCJA OBSŁUGI PANELU STEROWANIA





INSTRUKCJA OBSŁUGI:



Przycisk 1  – Klawisz zasilania


Po prawidłowym umieszczeniu kosza i garnka w obudowie głównej, zaświeci się kontrolka zasilania. Naciśnięcie przycisku zasilania na 3 sekundy spowoduje ustawienie domyślnej temperatury urządzenia na 200°C, a czas gotowania zostanie ustawiony na 15 minut. Ponowne naciśnięcie przycisku zasilania rozpocznie proces gotowania. Naciśnięcie przycisku zasilania na 3 sekundy spowoduje wyłączenie urządzenia podczas gotowania. Na ekranie pojawi się komunikat „OFF”. Kontrolka „OFF” zgaśnie, a wentylator przestanie działać po 20 sekundach, a całe urządzenie całkowicie przestanie działać.


Uwaga: Podczas gotowania możesz dotykać przycisków, aby sterować wstrzymaniem lub rozpoczęciem gotowania.


Przycisk 2  – Klawisz ustawień wstępnych



Wybranie przycisku „Preset”  umożliwi przeglądanie 8 popularnych potraw. Po wybraniu, uruchamia się funkcja ustawiania czasu i temperatury gotowania.

Przycisk  i przycisk  – Klawisze zmniejszania i zwiększania temperatury

Przycisk  i przycisk  – Sterowanie czasem Zmniejszanie i zwiększanie tonów

Wybór przycisku 4 „ ” Symbole przycisku 3 i przycisku 4 umożliwiają zwiększenie lub zmniejszenie temperatury gotowania 5 °C na raz. Przytrzymanie przycisku spowoduje szybką zmianę temperatury. Zakres regulacji temperatury: 80°C. °C -200 °C .

Wybór przycisku 6 „ ”. Symbole przycisku 5 i 6 umożliwiają wydłużenie lub skrócenie czasu gotowania o jedną minutę. Przytrzymanie przycisku spowoduje szybką zmianę czasu.

Przycisk 7  i 8  Min – Wskaźniki temperatury/timera

Kontrolka „9” – Kontrolka wentylatora

Kontrolka „10-17” – Wskaźnik przepisu

USTAWIENIA

Poniższa tabela pomoże Ci wybrać podstawowe ustawienia składników.

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

Technologia Rapid Air błyskawicznie podgrzewa powietrze wewnątrz urządzenia, dzięki czemu wyjęcie garnka na chwilę z urządzenia podczas smażenia gorącym powietrzem nie zakłóca w najmniejszym stopniu procesu.

Porady

- Mniejsze składniki wymagają zazwyczaj nieco krótszego czasu przygotowania niż składniki większe.
- Większa ilość składników wymaga jedynie nieco dłuższego czasu przygotowania, mniejsza ilość składników wymaga jedynie nieco krótszego czasu przygotowania.
- Wstrząsanie mniejszymi składnikami w połowie czasu przygotowania optymalizuje efekt końcowy i może pomóc zapobiec nierównomiernemu usmażeniu składników.
- Dodaj trochę oleju do świeżych ziemniaków, aby uzyskać chrupiącą skórkę. Smaż składniki we frytkownicy na gorące powietrze w ciągu kilku minut od dodania oleju.
- Nie należy przygotowywać w urządzeniu do smażenia na gorącym powietrzu 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 przekąski z nadzieniem. Gotowe ciasto wymaga również krótszego czasu przygotowania niż ciasto robione w domu.
- Umieść blachę do pieczenia lub naczynie żaroodporne w koszyku frytkownicy na gorące powietrze, jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche albo jeśli chcesz usmażyć delikatne lub nadziewane składniki.
- Do podgrzewania składników można również użyć frytkownicy na gorące powietrze. Aby podgrzać składniki, ustaw temperaturę na 150°C. °C do 10 minut.

Składniki	Kwota min-maks (g)	Czas (min)	Temp. (°C)	Po-trząsnąć	Dodatkowe informacje
Mrożone frytki	400-800	17-25	200	potrząsnąć	
Podudzia z kurczaka	600-800	22-25	180	potrząsnąć	
Pizza	6-8 cali	25-30	180		
Ryba	500-800	16-18	180	potrząsnąć	
Krewetka	400-800	12-15	180	potrząsnąć	
Stek	100-200	16-20	180	potrząsnąć	
Bakłażan	400-600	17-22	160		
Ciasto	120-250	17	160		

Notatka: Rozpoczynając smażenie, gdy frytkownica na gorące powietrze jest jeszcze zimna, wydłuż czas przygotowania o 3 minuty.

CZYSZCZENIE

Wyczyść urządzenie po każdym użyciu.

Garnek i ruszt z powłoką nieprzywierającą. Nie używaj metalowych przyborów kuchennych ani szorstkich środków czyszczących do ich czyszczenia, ponieważ może to uszkodzić powłokę nieprzywierającą.

1. Wyjmij wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka ściennego i odczekaj, aż urządzenie ostygnie.
Uwaga: Wyjmij garnek, aby umożliwić szybsze ostygnięcie frytkownicy na gorące powietrze.
2. Przetrzyj zewnętrzną część urządzenia wilgotną ściereczką.
3. Umyj garnek i ruszt gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i miękką gąbką.

- Resztki brudu można usunąć za pomocą środka odtłuszczającego.
Wskazówka: Jeśli brud przywarł do rusztu lub dna garnka, napełnij garnek gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Umieść ruszt w garnku i odczekaj około 10 minut, aż się namoczą.
- Wyczyść wewnątrz urządzenia gorącą wodą i miękką gąbką. Wyczyść element grzejny szczoteczką, aby usunąć wszelkie resztki jedzenia.

PRZECHOWYWANIE

- Odtłącz urządzenie od zasilania i pozwól mu ostygnąć.
- Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.

ŚRODOWISKO

Nie wyrzucaj użytego urządzenia razem z odpadami domowymi, lecz oddaj je do oficjalnego punktu zbiórki odpadów w celu recyklingu. W ten sposób przyczyniasz się do ochrony środowiska.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Frytkownica na gorące powietrze nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone do prądu.	Podłącz wtyczkę sieciową do uziemionego gniazdka ściennego.
Składniki smażone we frytkownicy powietrznej nie są jeszcze gotowe.	Ilość składników w koszyku jest zbyt duża.	Włóż mniejsze porcje składników do koszyka. Mniejsze porcje usmażą się bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Ustaw pokrętko temperatury na żądanej temperaturę (patrz sekcja „ustawienia” w rozdziale „Korzystanie z urządzenia”).
	Czas przygotowania jest zbyt krótki.	Ustaw timer na wymagany czas przygotowania (patrz sekcja „Ustawienia” w rozdziale „Korzystanie z urządzenia”).
Składniki są smażone nierównomiernie w urządzeniu do smażenia na powietrze.	Niektóre rodzaje składników należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania.	Składniki leżące na sobie lub na sobie (np. frytki) należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania. Patrz sekcja „Ustawienia” w rozdziale „Korzystanie z urządzenia”.

Smażone przekąski nie są chrupiące po wyjęciu z frytkownicy.	Użyłeś przekąsek przeznaczonych do przygotowywania w tradycyjnym głębokim tłuszczu.	Aby uzyskać bardziej chrupiącą skórkę, możesz przygotować ją w piekarniku lub lekko posmarować olejem.
Nie mogę prawidłowo wsunąć patelni do urządzenia.	W garnku jest za dużo składników.	Nie napełniaj garnka powyżej oznaczenia MAX.
	Ruszt nie został prawidłowo umieszczony w doniczce.	Wciśnij ruszt do garnka, aż do oporu.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowujesz tłuste składniki.	Podczas smażenia tłustych składników we frytkownicy powietrznej, duża ilość oleju wycieka do garnka. Olej wydziela biały dym, a garnek może się nagrzewać bardziej niż zwykle. Nie ma to wpływu na urządzenie ani efekt końcowy.
	W garnku nadal znajdują się resztki tłuszczu z poprzedniego użytkowania.	Biały dym powstaje w wyniku nagrzewania się tłuszczu na patelni. Należy pamiętać o dokładnym umyciu patelni po każdym użyciu.
Świeże frytki smażą się nierównomiernie we frytkownicy powietrznej.	Nie użyłeś właściwego rodzaju ziemniaków.	Użyj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostaną jędrne podczas smażenia.
	Nie opłukałeś dokładnie ziemniaków w słupkach przed smażeniem.	Dokładnie wypłucz słupki ziemniaczane, aby usunąć skrobię z ich zewnętrznej części.
Świeże frytki nie są chrupiące zaraz po wyjęciu z frytkownicy.	Chrupkość frytek zależy od ilości oleju i wody w nich zawartej.	Przed dodaniem oleju należy dokładnie osuszyć ziemniaki w słupkach.
		Aby uzyskać bardziej chrupiącą konsystencję, pokrój ziemniaki na mniejsze kawałki.
		Aby uzyskać bardziej chrupiącą konsystencję, dodaj odrobinę więcej oleju.

SPECYFIKACJE TECHNICZNE

Model	Frytkownica powietrzna 1800W-7LB
Moc	1800 W
Regulator czasowy	0-60 minut
Pojemność miski	7l
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

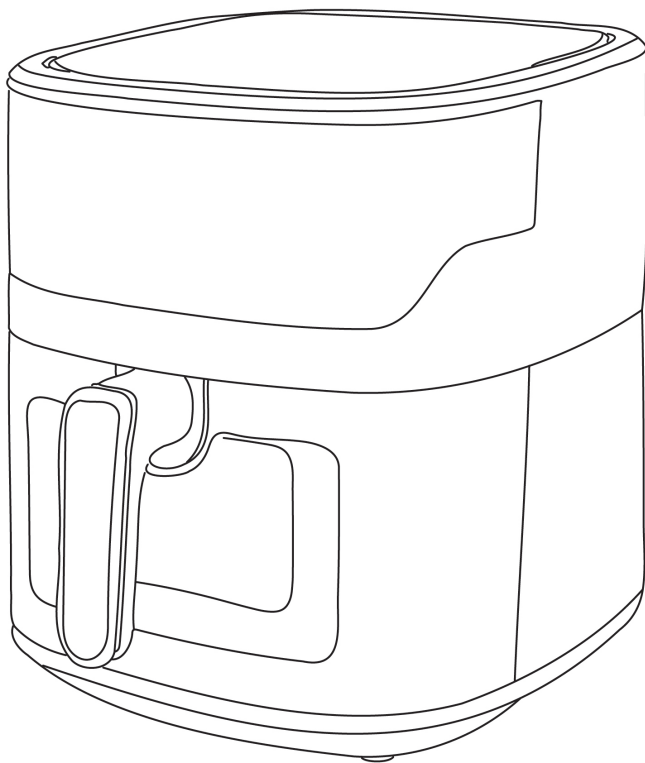
Spełnia następujące normy:

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
AIRFRYER1800W-7LB

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:

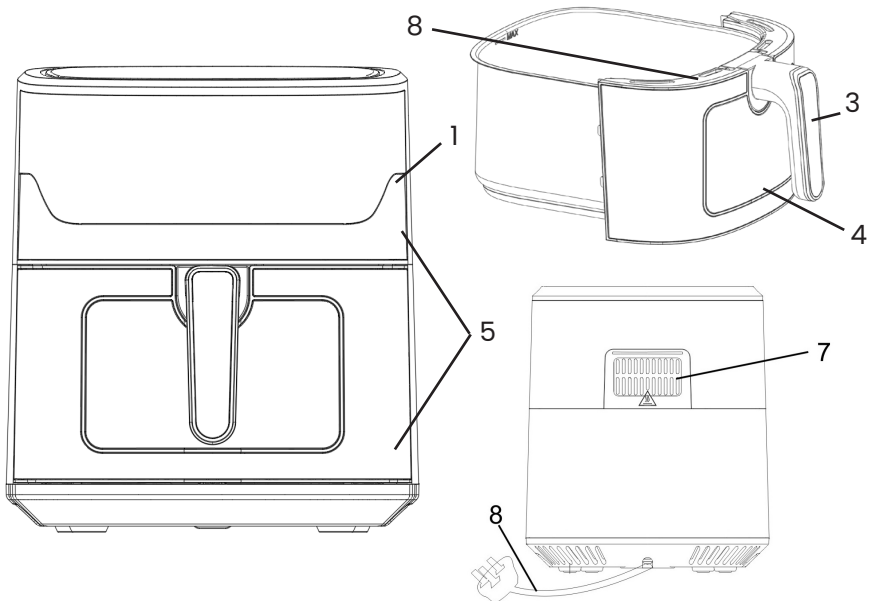
1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or base in water or other liquid.
4. **WARNING:** This electrical appliance contains a heating function. Surfaces, also different from the functional surfaces, can develop high temperatures. 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.
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 the edge of table or counter, which may get in touch with hot surface.
10. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be taken 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 be disconnected, 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

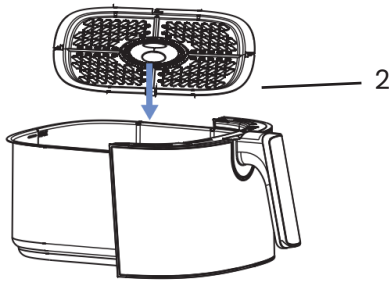
and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance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





GENERAL DESCRIPTION

1. Display panel
2. Rack
3. Handle
4. Pot cover
5. Main housing
6. Frying Pot
7. Air outlet
8. Main cord (Electrical cord)

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 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.
- 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 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

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 wash-

ing-up liquid and a non-abrasive sponge.

4. Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth.

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

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

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

PREPARING FOR USE

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.
Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.
2. Place the rack in the pot.
Do not fill the pot with oil or any other liquid.
Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.

USING THE APPLIANCE

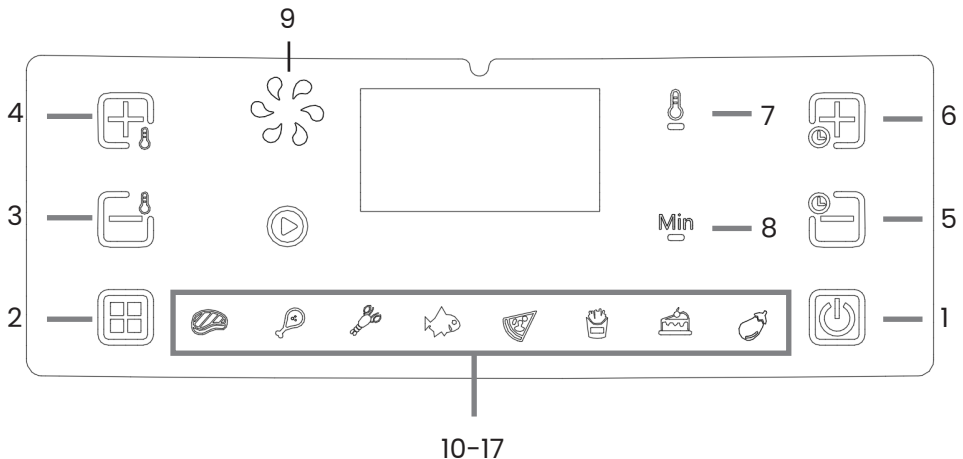
The oil-free can prepare a large range of ingredients.

HOT AIR FRYING


1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the frying pot out of the Hot-air fryer.
3. Put the ingredients in frying pot.
4. 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.
5. Determine the required preparation time for the ingredients (see section 'Settings' in this chapter).
6. 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.
7. 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.
8. 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.
 9. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pot out of the Hot-air fryer and place it on trial framework.
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.
 10. Empty the basket into a bowl or onto a plate.
 11. 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 and pot are properly placed in the main housing, the Power light will be illuminated. Selecting the power key for 3 seconds, it will make the unit default temperature 200, while the cooking time will be set to 15 minutes. Selecting the Power key a second time, it will start the cooking process. Pressing the power key for 3 seconds to close the entire device during cooking. "OFF" will show on screen. "OFF" light goes out and the fan stops working 20 seconds later and entire device totally stop working.



Note: During cooking, you can touch the keys to control the pause


and start of cooking.


Key 2  – Preset Key



Selecting the “” Preset key enables you to scroll through the 8 popular food choices. Once selected, the predetermined time and cooking temperature function begin.

Key  &  Key – Temperature Control Decrease and Increase Keys

Key  &  Key – Time Control Decrease and Increase Keys

Selecting the Key 4 “” The Key 3 and Key 4 symbols enable you to increase or decrease cooking temperature 5°C at a time. Keep the Key held down will rapidly change the temperature. Temperature Control range: 80°C-200°C.

Selecting the Key 6 “” The Key 5 and Key 6 symbols enable you to increase or decrease cooking time, one minute at a time. Keep the key held down will rapidly change the time.

Key 7  & 8  – Temperature/Timer indicators

Indicator light “9” – Fan indicator

Indicator light “10-17” – Recipe indicator

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 ingredi-

ents.

- 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 150°C for up to 10 minutes.

Ingredients	Min-max Amount (g)	Time (min)	Temp. (°C)	Shake	Extra information
Frozen french fries	400-800	17-25	200	shake	
Chicken drumsticks	600-800	22-25	180	shake	
Pizza	6in-8in	25-30	180		
Fish	500-800	16-18	180	shake	
Shrimp	400-800	12-15	180	shake	
Steak	100-200	16-20	180	shake	
Eggplant	400-600	17-22	160		
Cake	120-250	17	160		

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.

1. 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.
2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the pot and rack with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
4. 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.
5. 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

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. 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.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Soution
The Hot-air fryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
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').

<p>The ingredients are fried unevenly in the air fryer.</p>	<p>Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.</p>	<p>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'.</p>
<p>Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.</p>	<p>You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.</p>	<p>Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.</p>
<p>I cannot slide the pan into the appliance properly.</p>	<p>There are too much ingredients in the frying pot.</p>	<p>Do not fill the frying pot beyond the MAX indication.</p>
	<p>The rack is not placed in the pot correctly.</p>	<p>Push the rack down into the pot until it could not move further.</p>
<p>White smoke comes out of the appliance.</p>	<p>You are preparing greasy ingredients.</p>	<p>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.</p>
	<p>The pot still contains grease residues from previous use.</p>	<p>White smoke is caused by grease heating up in the pan. make sure you clean the pan properly after each use.</p>
<p>Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.</p>	<p>You did not use the right potato type.</p>	<p>Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.</p>
	<p>You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.</p>	<p>Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.</p>
<p>Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.</p>	<p>The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.</p>	<p>Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.</p>
		<p>Cut the potato sticks smaller for a crispier result.</p>
		<p>Add slightly more oil for a crispier result.</p>

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	AirFryer1800W-7LB
Power	1800 W
Timer	0-60min
Bowl capacity	7l
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

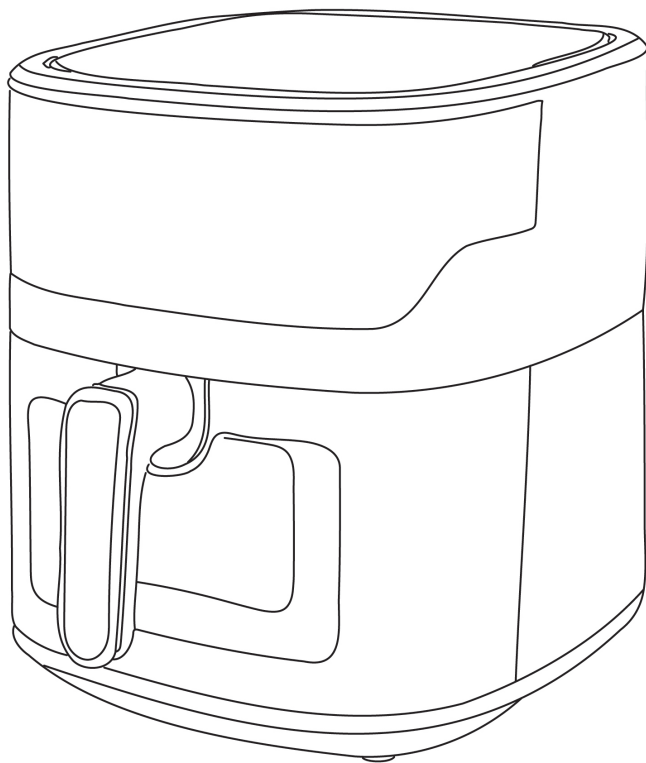
Meets the following standards:

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
AIRFRYER1800W-7LB

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:

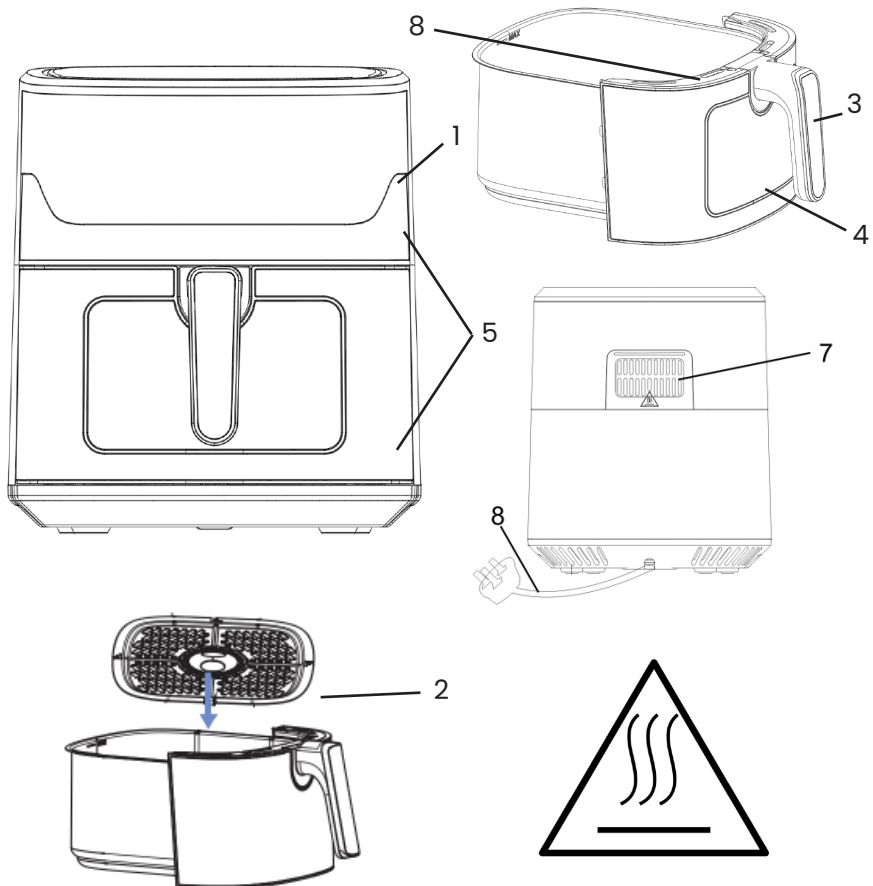
1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Heiße Oberflächen nicht berühren.
3. Um sich vor Stromschlägen zu schützen, tauchen Sie Kabel, Stecker oder Basisstation nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
4. **WARNUNG:** Dieses Elektrogerät verfügt über eine Heizfunktion. Auch andere Oberflächen als die Funktionsflächen 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 Oberflächen und tragen Sie dabei 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 ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
7. Die Verwendung von Zubehörteilen, 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, da es mit heißen Oberflächen in Berührung kommen könnte.
10. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe einer heißen Gas- oder Elektroherdplatte oder in einen vorgeheizten Backofen.
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 Netz-

kabel in die Steckdose. Zum Trennen der Verbindung 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 über 8 Jahren und unter Aufsicht 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.



ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

1. Anzeigefeld
2. Rack
3. Griff
4. Topfdeckel
5. Hauptgehäuse
6. Brattopf
7. Luftauslass
8. Netzkabel (Stromkabel)

WARNUNG

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder eine Einweisung in die sichere Benutzung

ng 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 aus den Luftauslassöffnungen aus. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in sicherem Abstand zum Dampf und zu den Luftauslassöffnungen.

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

- Alle zugänglichen Oberflächen können sich während des Gebrauchs erhitzen (Abb. 2).

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 möglicherweise 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

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

Stellen Sie das Gerät nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.

2. Stellen Sie den Einsatz in den Topf.

**Füllen Sie den Topf nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.
Stellen Sie nichts auf das Gerät, da dies den Luftstrom behindert
und das Ergebnis des Heißluftfrittierens beeinträchtigt.**

VERWENDUNG DES GERÄTS

Mit der ölfreien Variante lassen sich vielfältige Zutaten zubereiten.

HEISLUFTFRITTIEREN

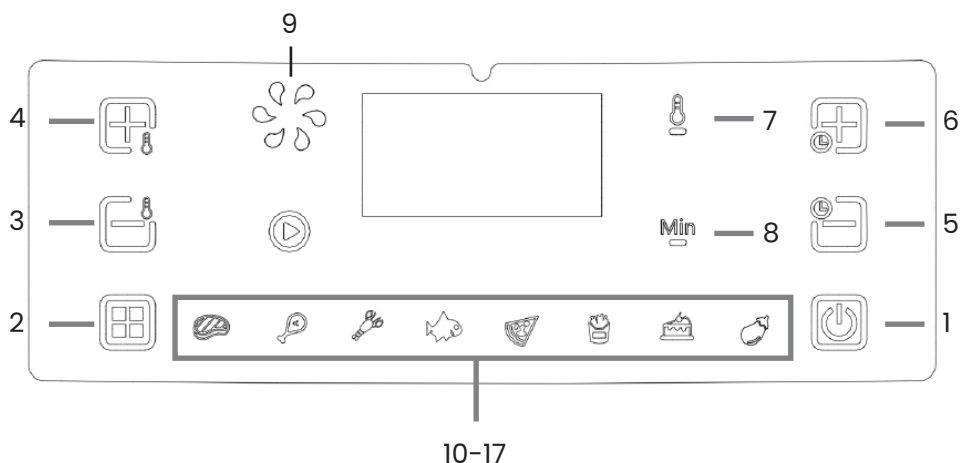
1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.
2. Den Frittiertopf vorsichtig aus der Heißluftfritteuse ziehen.
3. Die Zutaten in den Brattopf geben.
4. Schieben Sie den Frittiertopf zurück in die Heißluftfritteuse.
Achten Sie darauf, die Führungen im Gehäuse der Fritteuse sorgfältig auszurichten.
Benutzen Sie den Topf niemals ohne den Einsatz.
Vorsicht: Berühren Sie den Brattopf während und nach dem Gebrauch nicht, da er sehr heiß wird. Bitte fassen Sie den Brattopf immer am Griff an.
5. Ermitteln Sie die erforderliche Zubereitungszeit für die Zutaten (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel).
6. Manche Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (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 anschließend wieder in die Heißluftfritteuse.
Vorsicht: Drücken Sie den Knopf am Griff während des Schüttelns nicht.
Tipp: Wenn Sie den Timer auf die Hälfte der Zubereitungszeit einstellen, hören Sie den Signalton, sobald Sie die Zutaten schütteln müssen. Das bedeutet jedoch, dass Sie den Timer nach dem Schütteln erneut auf die verbleibende Zubereitungszeit einstellen müssen.
7. Wenn Sie den Signalton des Timers hören, der anzeigt, dass die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen ist, ziehen Sie den Frittiertopf aus dem Gerät.
Tipp: Sie können Temperatur und Zeit während des Gebrauchs nach Ihren Wünschen anpassen. Ihre Einstellungen bleiben etwa eine Minute lang erhalten, nachdem Sie den Topf aus dem Behälter genommen haben.
8. Prüfen Sie, ob die Zutaten bereit sind oder nicht.
Falls die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie den Brattopf einfach wieder in das Gerät und stellen Sie den Timer auf ein paar zusätzliche Minuten.
9. Zum Entnehmen von Zutaten (z. B. Pommes frites) den Topf aus

der Heißluftfritteuse ziehen und auf ein Testgestell stellen.

Den Topf nicht mit dem Einsatz umdrehen, da überschüssiges Öl, das sich am Topfboden gesammelt hat, auf die Zutaten tropfen kann. Topf und Zutaten sind heiß; je nach Art der Zutaten kann Dampf aus dem Topf austreten.

10. Leeren Sie den Korbinhalt in eine Schüssel oder auf einen Teller.
11. Sobald eine Portion Zutaten fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort bereit für die Zubereitung einer weiteren Portion.

BEDIENFELD-ANLEITUNG



BEDIENUNGSANLEITUNG:



Taste 1 – Ein-/Ausschalter



Sobald Korb und Topf korrekt im Hauptgehäuse platziert sind, leuchtet die Betriebsanzeige auf. Durch dreisekündiges Drücken der Betriebstaste wird die Standardtemperatur von 200 °C und die Garzeit auf 15 Minuten eingestellt. Ein erneutes Drücken der Betriebstaste startet den Garvorgang. Durch dreisekündiges Drücken der Betriebstaste wird das Gerät während des Garvorgangs ausgeschaltet. Auf dem Display erscheint „AUS“. Die „AUS“-Anzeige erlischt, der Lüfter schaltet sich nach 20 Sekunden ab und das Gerät schaltet sich vollständig aus.


Hinweis: Während des Kochvorgangs können Sie die Tasten berühren, um den Kochvorgang zu pausieren und zu starten.


Taste 2 – Voreingestellte Taste

Durch Auswahl der Taste „“ können Sie durch die 8 beliebigen Gerichte blättern. Nach der Auswahl startet die Funktion für die voreingestellte Zeit und Temperatur.

Taste  & Taste  – Tasten zum Verringern und Erhöhen der Temperatur

Taste  & Taste  – Zeitkontrolle: Verringernde und erhöhende Tasten

Durch Auswahl der Taste 4 „“ können Sie mit den Symbolen der Tasten 3 und 4 die Kochtemperatur erhöhen oder verringern. 5 °C Die Temperatur kann jeweils nur einmal geändert werden. Durch Gedrückthalten der Taste lässt sich die Temperatur schnell ändern. Temperaturregelbereich: 80 °C -200 °C Die

Durch Auswahl der Taste 6 „“ können Sie mit den Symbolen der Tasten 5 und 6 die Garzeit minutengenau erhöhen oder verringern. Durch Gedrückthalten der Taste ändert sich die Zeit schnell.

Tasten 7  und 8  – Temperatur-/Timeranzeigen

Kontrollleuchte „9“ – Lüfteranzeige

Kontrollleuchte „10-17“ – Rezeptanzeige

EINSTELLUNGEN

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

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

Da die Rapid Air-Technologie die Luft im Inneren des Geräts sofort wieder erhitzt, stört es den Vorgang kaum, den Frittiertopf während des Heißluftfrittierens kurz aus dem Gerät zu nehmen.

Tipps

- Kleinere Zutaten benötigen 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.
- Kleinere Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit zu schütteln, optimiert das Endergebnis und kann dazu beitragen, dass die Zutaten nicht ungleichmäßig frittiert werden.
- Geben Sie etwas Öl zu den frischen Kartoffeln, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen. Frittieren Sie die Zutaten innerhalb weniger Minuten nach der Ölzugabe in der Heißluftfritteuse.
- Bereiten Sie extrem fettige Zutaten wie Würstchen nicht in der Heißluftfritteuse zu.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in

der Heißluftfritteuse zubereitet werden.

- Die optimale Menge für die Zubereitung von knusprigen Pommes frites beträgt 500 Gramm.
- Mit Fertigteig lassen sich gefüllte Snacks schnell und einfach zubereiten. Fertigteig benötigt außerdem weniger Zubereitungszeit als selbstgemachter Teig.
- Legen Sie eine Backform oder Auflaufform in den Korb der Heißluftfritteuse, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder empfindliche oder gefüllte Zutaten frittieren möchten.
- Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Stellen Sie dazu die Temperatur auf 150 °C ein. °C bis zu 10 Minuten.

Zutaten	Mind-est-Max-imalbe-trag (G)	Zeit (min)	Tem-pera-tur. (°C)	Shake	Zusät-zliche Informa-tionen
Tiefkühl-Pommes frites	400-800	17-25	200	Shake	
Hähnchenkeulen	600-800	22-25	180	Shake	
Pizza	6-8 Zoll	25-30	180		
Fisch	500-800	16-18	180	Shake	
Garnele	400-800	12-15	180	Shake	
Steak	100-200	16-20	180	Shake	
Aubergine	400-600	17-22	160		
Kuchen	120-250	17	160		

Notiz: Verlängern Sie die Zubereitungszeit um 3 Minuten, wenn Sie mit dem Frittieren beginnen, solange die Heißluftfritteuse noch kalt ist.

REINIGUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Der Topf und der Rost mit Antihafbeschichtung. Verwenden Sie zum Reinigen keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
Hinweis: Nehmen Sie den Topf heraus, damit die Heißluftfritteuse schneller abkühlt.
2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch

- ab.
3. Reinigen Sie den Topf und das Gestell mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
 4. Mit Entfettungsflüssigkeit können Sie verbliebene Verschmutzungen entfernen.
Tipp: Falls sich Schmutz am Rost oder am Topfboden festgesetzt hat, füllen Sie den Topf mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Stellen Sie den Rost in den Topf und lassen Sie beides etwa 10 Minuten einweichen.
 5. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem weichen Schwamm. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Speisereste zu entfernen.

REINIGUNG

1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

UMFELD

Werfen Sie das Gerät nach seinem Ausfall nicht im Hausmüll weg, sondern geben Sie es bei einer offiziellen Sammelstelle zum Recycling ab. So tragen Sie zum Umweltschutz bei.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.
Die im Airfryer frittierten Zutaten sind noch nicht gar.	Die Anzahl der Zutaten im Korb ist zu groß.	Geben Sie kleinere Mengen der Zutaten in den Korb. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger frittiert.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur ein (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Verwendung des Geräts“).
	Die Vorbereitungszeit ist zu kurz.	Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Vorbereitungszeit ein (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Verwendung des Geräts“).

Die Zutaten werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Bestimmte Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Zutaten, die übereinander liegen (z. B. Pommes frites), müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Verwendung des Geräts“.
Frittierte Snacks sind nach dem Herausnehmen aus der Heißluftfritteuse nicht knusprig.	Sie haben eine Art Snacks verwendet, die eigentlich in einer herkömmlichen Fritteuse zubereitet werden sollen.	Verwenden Sie Ofensnacks oder bestreichen Sie die Snacks leicht mit Öl, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
Ich kann die Pfanne nicht richtig in das Gerät schieben.	Es befinden sich zu viele Zutaten im Bratopf.	Den Frittiertopf nicht über die MAX-Markierung hinaus befüllen.
	Der Einsatz ist nicht richtig im Topf platziert.	Drücken Sie den Rost so weit in den Topf hinein, bis er sich nicht weiter bewegen lässt.
Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Beim Frittieren fettiger Zutaten in der Heißluftfritteuse tritt eine größere Menge Öl in den Topf aus. Das Öl erzeugt weißen Rauch, und der Topf kann sich stärker erhitzen als üblich. Dies beeinträchtigt weder das Gerät noch das Endergebnis.
	Im Topf befinden sich noch Fettreste vom vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch entsteht durch das Erhitzen von Fett in der Pfanne. Reinigen Sie die Pfanne daher nach jedem Gebrauch gründlich.
Frische Pommes frites werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Sie haben die falsche Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Braten fest bleiben.
	Du hast die Kartoffelstäbchen vor dem Frittieren nicht richtig abgespült.	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen gründlich ab, um die Stärke von der Außenseite der Stäbchen zu entfernen.

Frisch zubereitete Pommes frites sind nach dem Herausnehmen aus der Heißluftfritteuse nicht knusprig.	Die Knusprigkeit der Pommes hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes ab.	Achten Sie darauf, die Kartoffelstäbchen gründlich abzutrocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen.
		Für ein knusprigeres Ergebnis die Kartoffelstäbchen kleiner schneiden.
		Für ein knusprigeres Ergebnis etwas mehr Öl verwenden.

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Modell	Heißluftfritteuse 1800 W – 7 lb
Leistung	1800 W
Timer	0-60 Minuten
Schüsselkapazität	7l
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