

**Frytkownica Beztłuszczowa**

**AirFryer 8l**

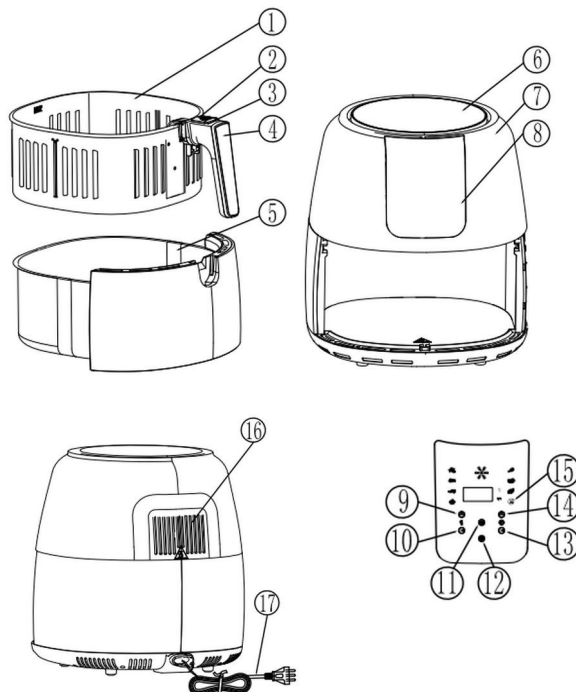
**Instrukcja Obsługi**

## Przed użyciem przeczytaj instrukcję

Proszę uważnie przeczytać instrukcję obsługi przed użyciem urządzenia. Zachowaj instrukcję do wykorzystania w przyszłości.

### Schemat struktury produktu:

1. Kosz do smażenia
2. Pokrywa ochronna
3. Przycisk zwalniający
4. Uchwyt
5. Garnek do smażenia
6. Górna obudowa
7. Wlot powietrza
8. Panel sterowania
9. Zwiększanie temp.
10. Zmniejszanie temp.
11. Menu dotykowe
12. ON/OFF
13. Zmniejszanie czasu
14. Zwiększanie czasu
15. Utrzymuj ciepło
16. Wylot powietrza
17. Kabel zasilający



### Środki ostrożności:

- Prosimy o uważne zapoznanie się z instrukcją obsługi przed użyciem urządzenia. Zachowaj instrukcję do wykorzystania w przyszłości;
- Nigdy nie napełniaj garnka olejem, ponieważ może to spowodować zagrożenie pożarowe;
- Urządzenie zawiera elementy elektroniczne i elementy grzejne. Nie wkładaj go do wody ani nie myj pod wodą;
- Nie zakrywaj wlotu i wylotu powietrza podczas pracy. Nie dotykaj wnętrza urządzenia, aby uniknąć oparzeń i poparzeń;
- Powierzchnie mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Nie dotykaj gorących powierzchni. Użyj uchwytu lub pokrętła.
- Podczas pracy urządzenia przez wylot będzie wypływać powietrze o wysokiej temperaturze. Proszę zachować bezpieczną odległość. Nie dotykaj gorących powierzchni, Nie zbliżaj się do wylotu powietrza. Podczas wyciągania garnka należy uważać na powietrze o wysokiej temperaturze.

## Ostrzeżenie bezpieczeństwa:

- Utrzymuj wtyczkę w czystości, aby uniknąć katastrofy!
- Aby uniknąć porażenia prądem, pożaru i innych wypadków, nie uszkodzaj, nie ciągnij mocno ani nie skręcaj przewodu zasilającego, nie używaj go do przenoszenia dużych obciążeń ani nie przekształcaj go, nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu blatu ani nie dotykał gorących powierzchni. Uszkodzony przewód zasilający musi wymienić producent, jego agent serwisowy lub podobnie wykwalifikowana osoba, aby uniknąć zagrożenia.
- Proszę nie podłączać i nie odłączać mokrymi rękami, w przeciwnym razie może to spowodować porażenie prądem.
- Podłącz solidnie do gniazdka zasilającego, w przeciwnym razie może to spowodować porażenie prądem, zwarcie, spalenie, iskrzenie i inne niebezpieczeństwa;
- Nie zanurzaj urządzenia, korpusu, przewodu ani wtyczki w wodzie lub innej cieczy, aby chronić przed porażeniem prądem elektrycznym i wpłynąć na działanie.
- Nie umieszczaj urządzenia w obecności wybuchowych i/lub łatwopalnych oparów.
- Nie umieszczaj urządzenia na lub w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak obrusy, zasłony i inne, aby uniknąć zagrożenia pożarowego;
- Upewnij się, że używasz na odpornej na ciepło i równej powierzchni, trzymaj urządzenie w odległości co najmniej 30 cm od ściany, mebli lub innych materiałów łatwopalnych;
- Urządzenia nie są przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Nie używaj urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem;
- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, chyba że są one nadzorowane lub poinstruowane w zakresie użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Dzieci należy nadzorować, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Trzymaj urządzenie z dala od dzieci, aby uniknąć poparzeń, porażenia prądem i/lub innych obrażeń; konieczny jest ścisły nadzór, gdy urządzenie jest używane przez dzieci lub w ich pobliżu;
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

## Przed pierwszym użyciem

- Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
- Usuń naklejki lub etykiety z urządzenia
- Dokładnie umyj kosz i patelnię gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i nierysującej gąbki.
- Wytrzyj urządzenie od wewnątrz i na zewnątrz wilgotną ściereczką.
- Umieść urządzenie na stabilnej, poziomej i równej powierzchni. Nie umieszczaj urządzenia na nieodpornej na ciepło powierzchni. Urządzenie z dobrą cyrkulacją powietrza, z dala od gorącej powierzchni i wszelkich materiałów palnych.
- Umieść kosz prawidłowo w garnku, usłyszysz sygnał dźwiękowy „tang”. Wsuń patelnię z powrotem do urządzenia.
- **To urządzenie, które działa na gorące powietrze. Nie napełniaj patelni olejem lub tłuszczem do smażenia.**
- **Nie kładź niczego na urządzeniu. Zakłóca to przepływ powietrza i wpływa na efekt smażenia gorącym powietrzem.**

## Użytkowanie

1. Włóż wtyczkę sieciową do uziemionego gniazdka ściennego.
2. Kliknij przycisk ON/OFF
3. Kliknij przycisk zwiększania/zmniejszania temperatury, aby ustawić odpowiednią temperaturę gotowania.
4. Kliknij przycisk Skrócenie czasu, aby ustawić 5 minut na wstępne nagrzewanie. Kliknij przycisk ON/OFF jeszcze raz, aby rozpocząć gotowanie. Następnie urządzenie jest gotowe do użycia.
5. Gdy nadejdzie czas do 0, ostrożnie wyciągnij garnek z urządzenia, włóż składniki do kosza (Uwaga: nie przekraczaj linii maksymalnej); dobrze połączyć kosz z garnkiem, wsunąć garnek z powrotem do urządzenia.
  - a) Nigdy nie używaj garnka bez znajdującego się w niej kosza.
  - b) Nie dotykaj garnka podczas i przez jakiś czas po użyciu, ponieważ robi się bardzo gorąca. Garnek trzymać wyłącznie za uchwyt.
6. Kliknij przycisk wyboru trybu, aby przełączyć i wybrać odpowiedni model gotowania lub kliknij przycisk zwiększania/zmniejszania temperatury i przycisk zwiększania/zmniejszania czasu, aby wybrać odpowiedni czas i temperaturę
7. Kliknij przycisk ON/OFF jeszcze raz, aby rozpocząć gotowanie
8. Gdy usłyszysz sygnał dźwiękowy, ustawiony czas przygotowania upłynął. Wyciągnij garnek z urządzenia i umieść go na żaroodpornej powierzchni.
9. Sprawdź, czy składniki są gotowe. Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, po prostu wsuń patelnię z powrotem do urządzenia i ustaw minutnik na kilka dodatkowych minut.
10. Jeśli potrawa jest gotowa, ostrożnie wyciągnij garnek, naciśnij przycisk zwalniania kosza i wyjmij kosz z garnka, aby usunąć składniki. Nie odwracaj kosza do góry nogami z przymocowanym do niego garnkiem, ponieważ nadmiar oleju, który zebrał się na dnie garnka, wycieknie na składniki.
11. Przełóż koszyk do miski lub na talerz. Gdy partia składników jest gotowa, urządzenie jest natychmiast gotowe do przygotowania kolejnej partii.

### Porady:

- Dodaj trochę oleju do składników, aby uzyskać chrupiący efekt.
- Wstrząsanie składników w połowie czasu przygotowania optymalizuje efekt końcowy i może pomóc w zapobieganiu nierównomiernemu smażeniu składników.

Aby wstrząsnąć składnikami, wyciągnij garnek z urządzenia za uchwyt i potrząśnij nią. Następnie wsuń patelnię z powrotem do urządzenia. Nie naciskaj przycisku zwalniającego kosz podczas potrząsania.

## Konserwacja

1. Przed czyszczeniem ustaw minutnik na 0, odłącz urządzenie od zasilania i poczekaj, aż ostygnie. Nie dotykaj powierzchni przed schłodzeniem.
2. Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innej cieczy. Urządzenie nie nadaje się do mycia w zmywarce.
3. Powierzchnię garnka i kosza frytkownicy należy czyścić gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i nierysującej gąbki. Jeśli brud przyklei się do kosza lub dna patelni, napełnij patelnię gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Włóż koszyk na patelnię i pozwól patelni i koszykowi moczyć przez około 10 minut.
4. Używaj wilgotnej szmatki do wycierania powierzchni frytkownicy. Nigdy nie używaj szorstkich i ściernych środków czyszczących, wacika lub wełny stalowej, które mogą uszkodzić urządzenie.
5. Jeśli nie używasz urządzenia przez dłuższy czas, wyczyść je i przechowuj w chłodnym i suchym miejscu.

## Rozwiązywanie problemów:

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa	Przewód zasilający nie został włożony do gniazdka sieciowego	● Dokładnie włóż przewód zasilający do uziemionego gniazdka elektrycznego.
	● Nie ustawiono trybu gotowania	● Kliknij przycisk wyboru trybu, aby wybrać odpowiedni, a następnie kliknij przycisk ON/OFF
	● Nie kliknięto przycisku WŁ./WYŁ. po wybraniu trybu gotowania.	● Kliknij przycisk ON/OFF
Jedzenie jest niedogotowane, gdy czas się skończył	● Za dużo jedzenia w koszyku	● Smaż jedzenie na zmianę
	● Ustawiona temperatura jest zbyt niska	● Ustaw odpowiednią temperaturę, ponownie usmaż jedzenie.
	● Czas gotowania jest krótki	● Ustaw odpowiedni czas gotowania, ponownie usmaż jedzenie.
Jedzenie nie smażyło się równomiernie?	● Niektóre produkty spożywcze należy wstrząsnąć w trakcie gotowania.	● W połowie procesu gotowania wyciągnij garnek i potrząśnij nim, aby oddzielić nałożony na siebie materiał spożywczy, a następnie wepchnij garnek z powrotem, aby kontynuować.
Smażone jedzenie nie jest chrupiące?	● Niektóre materiały spożywcze należy smażyć na oleju	● Najpierw nałóż cienką warstwę oleju na powierzchnię żywności, a następnie zacznij je smażyć.
Nie można płynnie wepchnąć	● Garnek ze zbyt dużą ilością materiałów spożywczych jest za ciężki	● Materiał spożywczy w koszu nie może przekraczać linii max.

garnka z powrotem do urządzenia	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Kosz nie jest prawidłowo umieszczony w garnku.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Wciśnij kosz do garnka.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Uchwyt zablokował się</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Umieść rączkę w pozycji poziomej.</li> </ul>
Przypalanie potraw	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Smażenie tłustych potraw</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Zjawisko normalne.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Frytkownica zawiera olej z ostatniego użycia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Po użyciu wyczyść garnek i kosz.</li> </ul>



### **Prawidłowa utylizacja tego produktu:**

To oznaczenie wskazuje, że tego urządzenia nie należy wyrzucać wraz z innymi odpadami domowymi. Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowiska lub zdrowia ludzkiego spowodowanym niekontrolowaną utylizacją odpadów, poddawaj je odpowiedzialnemu recyklingowi, aby promować zrównoważone ponowne wykorzystanie zasobów materiałowych.

# Książka kucharska:



## 1. Azjatyckie Pikantne Frytki

- Ziemniak - 4 szt / 600g
- Olej - 2 łyżeczki
- Sól - 1 łyżeczka
- Pieprz w proszku - 1 łyżeczka
- Sproszkowana Szalotka - 1 łyżeczka
- Czerwone chili w proszku - 1/2 łyżeczki

- Obierz ziemniaki i pokrój w paski;
- Zanurzyć paski ziemniaczane w słonej wodzie na co najmniej 20 minut, a następnie osuszyć papierowym ręcznikiem;
- Dobrze wymieszaj szalotkę, sól i pieprz, sproszkowany czosnek/olej czosnkowy,

sproszkowane czerwone chili; wmieszać paski ziemniaczane;

- Ustaw temperaturę na 180°C i timer na 5 minut w celu wstępnego nagrzania;
- Włóż równomiernie paski ziemniaków do kosza do frytowania, włóż kosz do frytowania z garnkiem z powrotem do urządzenia; i nastawić minutnik na 15-20 minut (w zależności od wielkości frytek) lub do momentu, gdy frytki nabiorą złotego brązu.

\*opcjonalnie: odwróć frytki, potrząsając koszem w trakcie pieczenia, aby uzyskać lepszy efekt pieczenia.



## 2. Złote skrzydełka z kurczaka

- Skrzydełka z kurczaka - 500g
- Czosnek - 2 szt
- Sproszkowany imbir - 2 łyżeczki
- Kumin w proszku - 1 łyżeczka
- Czarny pieprz w proszku - 1 łyżeczka
- Słodki sos chili - 100 ml

- Ustaw temperaturę na 200 °C i zegar na 5 minut w celu wstępnego podgrzewania;
- Wymieszaj razem czosnek, imbir w proszku, kminek w proszku, pikantny czarny pieprz i sól na śmieci, a następnie obtocz skrzydełka z

kurczaka; umieszczony 20 minut;

- Włóż równomiernie skrzydełka z kurczaka do kosza do frytowania, włóż kosz do frytowania z garnkiem z powrotem do urządzenia; ustaw czas na 15-20 minut lub do uzyskania złotego koloru.



### 3. Smażone Nuggetsy z Kurczaka

- Świeże nuggetsy z kurczaka - 500g
- Jajko (rozbite) - 3 szt
- Mąka - 1 szklanka
- Oliwa z oliwek - 1 łyżka
- Pieprz biały w proszku - 1 łyżeczka

- Ustaw temperaturę na 200 °C i zegar na 5 minut w celu wstępnego podgrzewania;
- Poklep kurczaka przez 5 minut ostrzem noża;
- Wymieszać jajka, mąkę, oliwę z oliwek, biały pieprz i sól, a następnie obtoczyć w nuggetsach z kurczaka; umieścić na 20 minut dla dobrego przyprawienia;

- Włóż równomiernie bryłki kurczaka do kosza do frytowania, włóż kosz do frytowania z garnkiem z powrotem do urządzenia; ustaw czas na 15-20 minut lub do uzyskania złotego koloru.



### 4. Smażone Kotlety Jagnięce

- Kotlety jagnięce - 500g (w temperaturze pokojowej)
- Brandy - mała
- Olej - 2 łyżki do zupy
- Zmielony pieprz w proszku - 1 łyżeczka
- Pokruszony czarny pieprz - 1 łyżeczka
- Sos sojowy - 1 łyżeczka

- Ustaw temperaturę na 200 °C i timer na 2 minuty do wstępnego podgrzewania;

- Dobrze wymieszaj przyprawę;
- Całkowicie przetrzyj kotlety jagnięce dobrze wymieszaną przyprawą i marynuj przez 20 minut;
- Wkładając kotlety jagnięce równomiernie do kosza do frytowania, włóż kosz do frytowania z garnkiem z powrotem do urządzenia; i ustaw minutnik na 10-12 minut;
- Następnie otwórz i odwróć kotlety. Zmniejsz temperaturę do 150 °C i piecz jeszcze przez 10 minut lub do zrumienienia





## 5. Smażone Kebaby Jagnięce

- Kebab jagnięcy (temperatura pokojowa) - 500g
- Cebula - odpowiednia ilość
- Jajko (zepsute) - 1 szt
- Kumin w proszku - 1 łyżeczka
- Chili w proszku - 1 łyżeczka
- Olej - 2 łyżeczki

- Ustaw temperaturę na 200 °C i zegar na 5 minut w celu wstępnego podgrzewania;

- Wymieszaj razem cebulę, jajko, chili w proszku, olej sałatkowy, sól, kminek w proszku, a następnie obtocz w kebabie jagnięcym;
- Zostaw sezonowany kebab jagnięcy na 20 minut;
- Włóż Kebab równomiernie do koszyka do frytowania, włóż koszyk do frytowania z garnkiem z powrotem do urządzenia; smażyć przez 15-20 minut lub do zrumienienia.



## 6. Smażone Kotlety Wieprzowe

- Kotlety Wieprzowe - 500g (w temperaturze pokojowej)
- Jajka (ubite) - 2 szt.
- Skrobia - 1 szklanka
- Sproszkowany imbir - 1/2 łyżeczki
- Czosnek - 1/2 łyżeczki
- Przyprawa do kurczaka - 1/2 łyżeczki
- Sos sojowy - 1/2 łyżeczki
- Sól - 1/2 łyżeczki
- Olej - 1/2 łyżeczki

- Ustaw temperaturę na 200 °C i zegar na 5 minut w celu wstępnego podgrzewania;
- Dobrze wymieszać przyprawy, a następnie panierowane kotlety wieprzowe, marynować 20 minut;
- Włóż kotlety wieprzowe równomiernie do koszyka do frytowania, włóż koszyk do frytowania z garnkiem z powrotem do urządzenia; i ustaw minutnik na 10-12 minut;
- Następnie otwórz i odwróć kotlety. Zmniejsz temperaturę do 150 °C i piecz jeszcze przez 10 minut lub do zrumienienia.



## 7. Smażone kalmary

- Kalmary (zamrożone) - 500g
- Olej - 2 łyżki
- Sól - 1 łyżeczka
- Kumin w proszku - 1 łyżeczka
- Bulion drobiowy w proszku - 1 łyżeczka
- Pieprz w proszku - 1 łyżeczka

- Ustaw temperaturę na 200 °C i zegar na 5 minut w celu wstępnego podgrzewania;
- Przyprawę wymieszać razem, a następnie

- obtoczyć w kalmarach, umieścić na 20 minut;
- Włóż kalmary równomiernie do kosza do frytowania, włóż kosz do frytowania z garnkiem z powrotem do urządzenia; ustaw minutnik na 12-15 minut lub do zrumienienia.



## 8. Krewetki Pikantne

- Krewetek - 10 szt
- Olej - 2 łyżki
- Czosnek mielony - 1 szt
- Czarny pieprz - 1 łyżeczka
- Chili w proszku - 1 łyżeczka
- Słodki sos chili - 100mg

- Ustaw temperaturę na 200 °C i zegar na 5 minut w celu wstępnego podgrzewania;
- Oplucz krewetki;
- Nałóż cienką warstwę oleju sałatkowego na

krewetki, włóż równomiernie do koszyka do frytowania, wsuń koszyk z garnkiem z powrotem do urządzenia, ustaw minutnik na 5-8 minut lub do momentu uzyskania chrupiącej złocistej warstwy;

- Zmiksować na talerzu słodki sos chili z solą i pieprzem, gotowy do podania.



## 9. Smażony korzeń lotosu

- Olej - 2 łyżeczki
- Korzeń lotosu. - 500g
- Skrobia - 1 szklanka
- Mąka - 1 szklanka

- Ustaw temperaturę na 200 °C i zegar na 5 minut w celu wstępnego podgrzewania;
- Zmieszaj mąkę, skrobię, olej sałatkowy i wodę na pastę, a następnie obtocz w korzeniu lotosu;

• Włóż powlekany korzeń lotosu równomiernie do kosza do frytowania, wsuń kosz do frytowania z garnkiem z powrotem do urządzenia; i minutnik ustawiony na 12-15 minut lub pieczony do chrupania.



## 10. Smażona kukurydza

- kukurydza - 2 szt.
- Oliwa z oliwek - 2 łyżeczki

- Ustaw temperaturę na 200 °C i zegar na 5 minut w celu wstępnego podgrzewania;
- Nałóż cienką warstwę oliwy z oliwek na kukurydzę, włóż równomiernie do koszyka do frytowania, wsuń koszyk do frytowania z garnkiem z powrotem do urządzenia, a minutnik ustaw na 10 minut lub upiecz na złoty kolor



## 11. Smażone pierogi

- Pierogi - 10 szt
- Oliwa z oliwek - 2 łyżeczki

- Ustaw temperaturę na 180°C i timer na 5 minut w celu wstępnego nagrzania;
- Pierogi włożyć równomiernie do kosza smażonego;
- Nałożyć na knedle cienką warstwę oliwy z oliwek, równomiernie włożyć knedle do kosza frytkownicy, koszyk z garnkiem wsunąć z powrotem do urządzenia; i ustaw czas na 12-15

minut lub do złotego koloru.

## Deklaracja CE

Malis B. Machoński sp. k. Deklaruje że urządzenie MalTec Frytkownica Beztłuszczowa AirFryer 8l spełnia wszelkie wymogi dotyczące dyrektywy LVD 2014/35/EU, EC 2014/30/EU oraz spełnia następujące standardy:

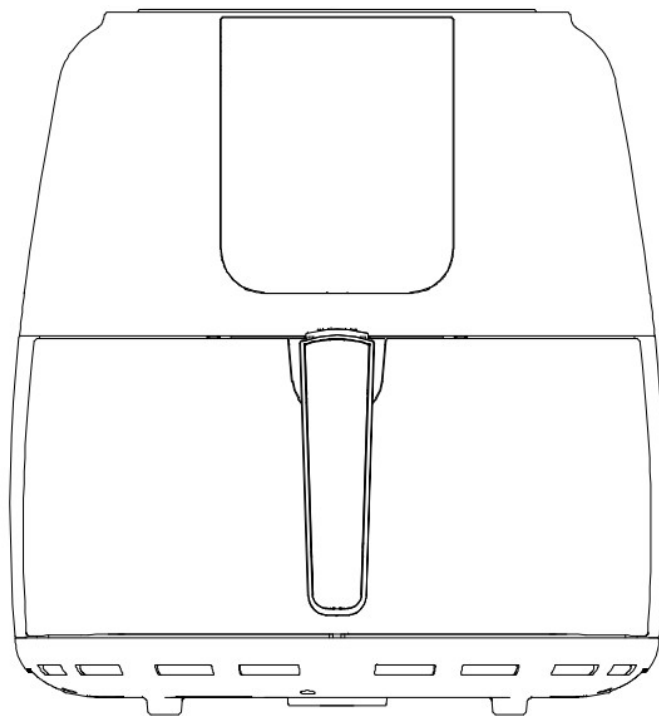
EN 60335-2-9:2003+A1:2004+A2:2006+A12:2007+A13:2010  
EN60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A14:2019+A2:2019  
EN 62233:2008  
EN 55014-1:2017+A11:2020

EN 55014-2:2015  
EN IEC 61000-3-2:2019  
EN 61000-3-3:2013+A1:2019

## Importer:

Malis B. Machoński sp. k.  
ul. Zbożowa 2E, Wysogotowo  
62-081 Przeźmierowo  
[www.maltec.pl](http://www.maltec.pl)

Bartosz Machoński



**AIR COOKER (OIL FREE FRYER)**

**AirFryer 8l**

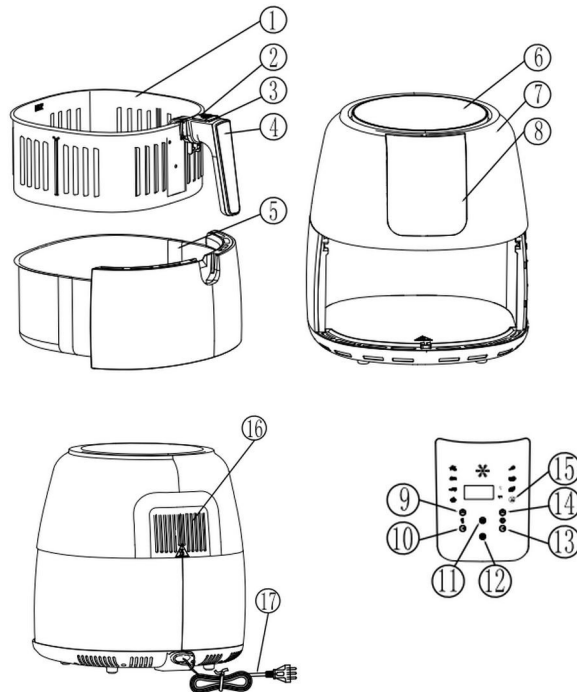
**Instrukcja Obsługi**

## Easy & good life

Please carefully read the instruction manual, before using the appliance. Keep the manual for reference in future.

### Product Structure Diagram:

1. Fry basket
2. Protective cover
3. Push-release button
4. Handle bar
5. Fry pot
6. Upper Housing
7. Air inlet
8. Control panel
9. Temperature increase
10. Temperature decrease
11. Menu touch
12. Power ON/OFF
13. Time decrease
14. Time increase
15. Keep warm touch
16. Air outlet
17. Power cable



### Cautions:

- Please carefully read the instruction manual, before using the appliance. Keep the manual for reference in future;
- Never fill the pot with oil, or it may cause a fire hazard;
- The appliance contains electronic elements and heating elements. Do not put it in water or wash by water;
- Do not cover the air inlet and outlet on the operating process. Do not touch the inside of the appliance to avoid burns and scalding;
- The surfaces are liable to get hot during use. Do not touch the hot surfaces. Use handle or knob.
- High temperature air will flow out through the outlet with the appliance is in use. Please keep a safe distance. Do not touch the hot surfaces, Do not close to the air outlet. When pulling out the pot, please be careful of high temperature air.



## Security Warning:

- Please keep the plug clean to avoid disaster;
- Do not damage, strongly pull or twist the power cord, use it carry heavy loads, or transform it, let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, to avoid electric shock, fire and other accidents. Damaged power cord must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Please do not plug and unplug with wet hands, otherwise it may cause electric shock;
- Plug tightly, otherwise, it may cause electric shock, short circuit, smoking, sparking and other dangers;
- Do not immerse the appliance, body, cord or plug in water or other liquid, to protect against electrical shock and affecting the function.
- Do not place the appliance in the presence of explosive and /or flammable fumes.
- Do not place the appliance on or near the flammable material, such as tablecloths, curtains and others, to avoid fire hazard;
- Be sure to use on a heat resistant and even surface, keep the appliance at least 30cm away the wall, furniture or other flammables;
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not use the appliance for other than intended use;
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children being supervised not to play with the appliance.
- Keep the appliance away from children to avoid scalding, electric shock and/or other injuries; close supervision is necessary when the appliance is used by or near children;
- This appliances is intended for Household Use Only.

## Before the first use

- Remove all packaging material.
- Remove an stickers or labels from the appliance
- Thoroughly clean the basket and the pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.
- Place the appliance on a stable, horizontal and level surface. Do not place the appliance on non-heat-resistant surface. The appliance with good air circulation and away from hot surface, and any combustible materials.
- Place the basket in the pan properly, you hear the sound signal “tang”. Slide the pan back to the appliance.
- **This is an appliance that works on hot air. Don not fill the pan with oil or frying fat.**
- **Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.**

## Use

1. Put the mains plug in an earthed wall socket.
2. Click the ON/OFF button
3. Click temperature increase/decrease button to set proper temperature for cooking.
4. Click Time Decrease Button to set 5 minutes for preheating. Click the ON/OFF button once more to start cooking. After this, the device is ready for use.
5. When the time to 0, carefully pull the fry pot out of the appliance, place the ingredients inside the fry basket (Attention: do not exceed the maximum line); well connect the fry basket with fry pot, slide the pan back to the appliance.
6. Never use the pan without the basket in it.
7. Do not touch the pan during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.
8. Click the mode selection button to switch and choose appropriate cooking model or click temperature increase/decrease button & time increase/decrease button to choose appropriate time&temperature;
9. Click the ON/OFF button once more to start cooking;
10. When you hear the timer beep, the set preparation time has elapsed. Pull the pot out of appliance and place it on a heat-resistant surface.
11. Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
12. If the ingredient ready, carefully pull out the pan, and press the basket release button and lift the basket out of pan to remove the ingredients. Don not turn the basket upside down with the pan still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.
13. Empty the basket into a bowl or onto a plate. When a batch of ingredients is ready, the appliance is instantly ready for preparing another batch.

### Tips:

- Add some oil on the ingredients for a crispy result..
- Shaking ingredients halfway during the preparation time optimize the end result and can help prevent unevenly fried ingredients. To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the appliance. Do not press the basket release button during shaking.

## Care and Maintenance

1. Before cleaning, turn the timer to 0, unplug the appliance and waiting for the appliance to cool down. Don't touch the surface before cooling.
2. Never immerse the device in water or any other liquid. The device is not dishwasher proof.
3. Clean the surface of the fryer pot and basket with with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pan and let the pan and basket soak for about 10 minutes.
4. Used damp cloth to wipe the surface of the fryer. Never use harsh and abrasive cleaners, souring pad or steel wool, which damages the device.
5. If you do not use the appliance for a long time, please clean it, and store it in a cool and dry place.

## Troubleshooting:

Problem	Possible Cause	Solution
Does not work	Power cord has not been inserted into the power socket	● Closely insert the power cord into the grounded power socket.
	● Did not set the cook model	● Click the model selection button to select appreciate cook model, then click the ON/OFF button
	● Didn't click the ON/OFF button after select cook model.	● Click the ON/OFF button
Food is rare when time out	● Too much food in the basket	● Fry food in turns
	● Temperature set is too low	● Set to an appropriate temperature, re-fry food.
	● Cooking time is short	● Set an appropriate cooking time, re-fry food.
Did not fry food evenly	● Certain foods need to be shaken in the middle of cooking.	● In the middle of cooking process, pull the pot out and shake it to separate the overlapped food material, then push the pot back to continue.
Fried food is not crisp	● Some food materials have to be fried with oil	● Plush a thin layer of oil on the surface of the food first, then start to fry them.
Can not smoothly push the pot back to appliance	● The pot with too many food materials is too heavy	● The food material in the basket can not exceed the max. line.
	● The basket is not correctly placed in the pot.	● Press the basket into the pot.
	● Handle bar stuck	● Place the handle bar in horizontal position.
Smoking	● Frying oily food	● Normal phenomenon.
	● Fryer contain oil from last use	● Please clean the pot and basket after use.





## Correct Disposal of this product:

This marking indicates that this appliance should not be disposed with other household wastes. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

## Cook book:



### 1. Asia Spicy Fries

- Potato - 4 pcs/ 600g
- Oil - 2 teaspoons
- Salt - 1 teaspoon
- Pepper powder - 1 teaspoon
- Scallion powder - 1 teaspoon
- Red chili powder - 1/2 teaspoon

- Peel potatoes and cut into strips;
- Dipping potato strips into salt water at least 20mins, and then dry with kitchen paper;
- Well mix shallot, salt and pepper, garlic powder/ garlic oil, red chili powder; stir in potato strips;

- Set temperature to **180°C** and timer to 5 minutes for preheating;
- Place potato strips into the fry basket evenly, put the fry basket with pot back to the appliance; and set the timer for 15-20minutes (depending on the size of fries), or until the fries become golden brown.

\*optional: turn over the fries by shaking the basket in the middle of cooking process, for better cooking result.



### 2. Gold chicken wings

- Chicken wings - 500g
- Garlic - 2 pc
- Ginger powder - 2 teaspoon
- Cumin powder - 1 teaspoon
- Black pepper powder - 1 teaspoon
- Sweet chili sauce - 100 mg

- Set temperature to **200°C** and timer to 5 minutes for preheating;

- Stir Garlic, ginger powder, cumin powder, spicy black pepper and a little salt together, and then coated in the chicken wings; placed 20 minutes;
- Put chicken wings into the fry basket evenly, put the fry basket with pot back to the appliance; set time for 15-20 minutes or until become golden brown.



### 3. Fried chicken nuggets

- Fresh chicken nuggets - 500g
- Egg (broken up) - 3 pcs
- Flour - 1 cup
- Olive oi - 1 spoon
- White pepper powder - 1 teaspoon

- Set temperature to **200°C** and timer to 5 minutes for preheating;
- Pat the chicken for 5 minutes with a knife blade;
- Stir eggs, flour, olive oil, white pepper and a little salt together, and then coated in the chicken

nuggets; placed to 20 minutes for well seasoning;

- Put chicken nuggets into the fry basket evenly, put the fry basket with pot back to the appliance; set time for 15-20 minutes or until become golden brown.



### 4. Fried Lamb Chops

- Lamb chops - 500g (at room temperature)
- Brandy - little
- Oil - 2 soup-spoon
- Ground pepper powder - 1 teaspoon
- Crushed black pepper - 1 teaspoon
- Soy sauce - 1 teaspoon

- Set temperature to **200°C** and timer to 2 minutes for preheating;
- Well mix seasoning;

- Completely wipe lamb chops with well mixed seasoning and marinate 20 minutes;
- Putting the lamp chops into the fry basket evenly, put the fry basket with pot back to the appliance; and set the timer for 10-12 minutes;
- Then open and turn over the chicken leg. Reduce temperature to **150 °C** and bake for more 10 minutes or until become brown



## 5. Fried Lamb Kebabs

- Lamb Kebab (room temperature) - 500g
- Onion - appropriate amount
- Egg(Broken up) - 1 pc
- Cumin powder - 1 teaspoon
- Chili powder - 1 teaspoon
- Oil - 2 teaspoon

- Set temperature to **200°C** and timer to 5 minutes for preheating;

- Stir onion, egg, chili powder, salad oil, salt, cumin powder together, and then coated in the Lamb Kebab;
- Leave the seasoned Lamb Kebab 20 minutes;
- Put Lamb Kebab into the fry basket evenly, put the fry basket with pot back to the appliance; fry for 15-20 minutes or until brown.

## 6. Fried Pork Chops



- Pork chops - 500g (at room temperature)
- Eggs (beaten) - 2pcs
- Starch - 1 cup
- Ginger powder - 1/2 teaspoon
- Garlic - 1/2 teaspoon
- Chicken powder - 1/2 teaspoon
- Soy sauce - 1/2 teaspoon
- Salt - 1/2 teaspoon
- Oil - 1/2 teaspoon

- Set temperature to **200°C** and timer to 5

minutes for preheating;

- Well mix seasoning and then coated pork chops, marinate 20 minutes;
- Put the pork chops into the fry basket evenly, put the fry basket with pot back to the appliance; and set the timer for 10-12 minutes;
- Then open and turn over the chops. Reduce temperature to **150 °C** and bake for more 10 minutes or until become brown.

## 7. Fried squid

- Squid (Freezing) - 500g
- Oil - 2 spoon
- Salt - 1 teaspoon
- Cumin powder - 1 teaspoon
- Chicken powder - 1 teaspoon
- Pepper powder - 1 teaspoon

- Set temperature to **200°C** and timer to 5 minutes for preheating;

- Stir Seasoning together, and then coated in the

squid, place for 20 minutes;

- Put squid into the fry basket evenly, put the fry basket with pot back to the appliance; set the timer for 12-15 minutes or until become brown.







## 8. Spicy Shrimp

- Unfreezing prawns - 10 pcs
- Oil - 2 spoon
- Garlic Minced - 1 pc
- Black pepper - 1 teaspoon
- Chili powder - 1 teaspoon
- Sweet chili sauce - 100mg

- Set temperature to **200°C** and timer to 5 minutes for preheating;
- Rinse the prawns after treatment;
- Apply a thin layer of salad oil to the prawns ,

put into the fry basket evenly, push the fry basket with pot back to the appliance, set the timer set 5-8 minutes or until create crunchy golden layer;

- Mixer put sweet chili sauce with salt and pepper in a pan, ready to serve.

## 9. Fried lotus root



- Oil - 2 teaspoon
- Lotus root. - 500g
- Starch - 1 cup
- Flour - 1 cup

- Set temperature to **200°C** and timer to 5 minutes for preheating;
- Mix the flour, starch, salad oil and water into paste, then coat in the lotus root;

● Put coated lotus root into the fry basket evenly, push the fry basket with pot back to the appliance; and the timer set for 12-15minutes or baked until crunchy.



## 10. Fried Corn

- Corn - 2 pcs
- Olive oil - 2 teaspoon

- Set temperature to **200°C** and timer to 5 minutes for preheating;
- Apply a thin layer of olive oil to the corn, put into the fry basket evenly, push the fry basket with pot back to the appliance, and the timer set for 10 minutes or baked until Golden

## 11. Fried dumplings



-Dumplings (unfreezing) - 10 pcs  
-Olive oil - 2 teaspoon

- Set temperature to **180°C** and timer to 5 minutes for preheating;
- Put dumplings into fried basket evenly;
- Apply a thin layer of olive oil to the dumplings, put the dumpling into the fry basket evenly, push the fry basket with pot back to the appliance; and set time for 12-15 minutes or until golden brown.

### CE declaration

Malis B. Machoński sp. K. Declares that the MalTec AirFryer 8l Fat free Fryer meets all the requirements of the LVD 2014/35 / EU, EC 2014/30 / EU directive and meets the following standards:

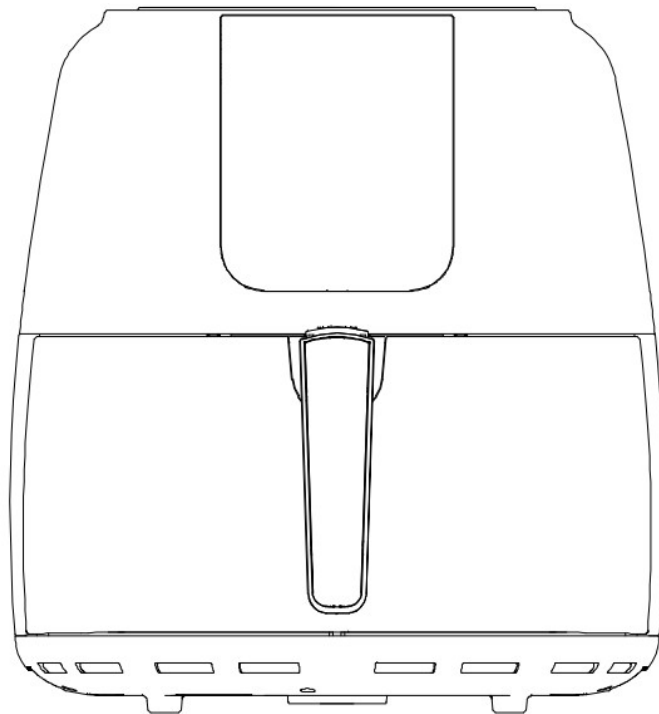
EN 60335-2-9:2003+A1:2004+A2:2006+A12:2007+A13:2010  
EN60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A14:2019+A2:2019  
EN 62233:2008  
EN 55014-1:2017+A11:2020

EN 55014-2:2015  
EN IEC 61000-3-2:2019  
EN 61000-3-3:2013+A1:2019

### Importer:

Malis B. Machoński sp. k.  
ul. Zbożowa 2E, Wysogotowo  
62-081 Przeźmierowo  
[www.maltec.pl](http://www.maltec.pl)

Bartosz Machoński



**Heißluftfritteuse  
(ölfreie Fritteuse)  
AirFryer 8l  
Bedienungsanleitung**

## Einfaches & gutes Leben

Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen. Bewahren Sie die Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.

### Produktstrukturdiagramm:

- 18. Frittierkorb
  - Schutzabdeckung
  - Druckentriegelungstaste
  - Griffstange
  - Bratentopf
  - Oberes Gehäuse
  - Lufteinlass
  - Bedienfeld
  - Temperaturerhöhung
  - Senkung der Temperatur
  - Menü Touch
  - Strom ein/aus
  - Zeit verringern
  - Zeit erhöhen
  - Warmhalten
  - Luftauslass
  - Stromkabel

### Vorsichtshinweise:

- Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen. Bewahren Sie die Anleitung zum späteren Nachschlagen auf;
- Füllen Sie niemals Öl in den Topf, sonst besteht Brandgefahr;
- Das Gerät enthält elektronische Elemente und Heizelemente. Legen Sie es nicht ins Wasser und waschen Sie es nicht mit Wasser;
- Decken Sie den Luftein- und -auslass während des Betriebs nicht ab. Berühren Sie nicht das Innere des Geräts, um Verbrennungen und Verbrühungen zu vermeiden;
- Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden. Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen. Benutzen Sie den Griff oder den Drehknopf.
- Wenn das Gerät in Betrieb ist, strömt durch den Auslass heiße Luft aus. Bitte halten Sie einen Sicherheitsabstand ein. Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen und halten Sie sich nicht in der Nähe des Luftauslasses auf. Achten Sie beim Herausziehen des Topfes auf die heiße Luft.

## Sicherheitswarnung:

- Bitte halten Sie den Stecker sauber, um eine Katastrophe zu vermeiden; .
- Um Stromschläge, Brände und andere Unfälle zu vermeiden, dürfen Sie das Netzkabel nicht beschädigen, stark daran ziehen oder es verdrehen, schwere Lasten damit tragen oder es umbiegen, das Kabel über eine Tischkante oder einen Tresen hängen lassen oder heiße Oberflächen berühren. Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Stecken Sie den Stecker nicht mit nassen Händen ein und aus, da dies zu einem Stromschlag führen kann.
- Schließen Sie den Stecker fest an, andernfalls kann es zu Stromschlägen, Kurzschlüssen, Rauchentwicklung, Funkenbildung und anderen Gefahren kommen;
- Tauchen Sie das Gerät, das Gehäuse, das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden und die Funktion nicht zu beeinträchtigen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von explosiven und/oder brennbaren Dämpfen auf.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von explosiven und/oder entflammenden Dämpfen auf.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbarem Material wie Tischdecken, Vorhängen und anderen Materialien auf, um Brandgefahr zu vermeiden;
- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige und ebene Fläche und halten Sie einen Abstand von mindestens 30 cm zu Wänden, Möbeln oder anderen brennbaren Gegenständen ein;
- Die Geräte sind nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck;
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder, die beaufsichtigt werden, dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Gerät von Kindern fern, um Verbrühungen, elektrische Schläge und/oder andere Verletzungen zu vermeiden; wenn das Gerät von oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist eine strenge Überwachung erforderlich;
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.



## Vor der ersten Benutzung

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Entfernen Sie Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
- Reinigen Sie den Korb und die Pfanne gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Fläche. Stellen Sie das Gerät nicht auf eine nicht hitzebeständige Unterlage. Stellen Sie das Gerät mit guter Luftzirkulation und entfernt von heißen Oberflächen und brennbaren Materialien auf.
- Setzen Sie den Korb richtig in die Pfanne ein, Sie hören das Geräuschsignal "tang". Schieben Sie die Pfanne zurück in das Gerät.
- **Dieses Gerät arbeitet mit Heißluft. Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl oder Bratfett.**
- **Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät. Dies unterbricht den Luftstrom und beeinträchtigt das Ergebnis des Heißluftbratens.**

## Benutzung

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
2. Klicken Sie auf die Taste ON/OFF
3. Klicken Sie auf die Taste Temperatur erhöhen/verringern, um die richtige Temperatur für das Garen einzustellen.
4. Klicken Sie auf die Taste zum Verringern der Zeit, um 5 Minuten zum Vorheizen einzustellen. Klicken Sie ein weiteres Mal auf die Taste ON/OFF, um den Garvorgang zu starten. Danach ist das Gerät einsatzbereit.
5. Wenn die Zeit auf 0 ist, ziehen Sie den Frittiertopf vorsichtig aus dem Gerät, legen Sie die Zutaten in den Frittierkorb (Achtung: nicht über die maximale Linie hinausgehen); verbinden Sie den Frittierkorb gut mit dem Frittiertopf, schieben Sie die Pfanne zurück in das Gerät.
6. Verwenden Sie die Pfanne niemals ohne den Korb.
7. Berühren Sie die Pfanne während und einige Zeit nach dem Gebrauch nicht, da sie sehr heiß wird. Halten Sie die Pfanne nur am Griff fest.
8. Klicken Sie auf die Auswahl Taste für den Betriebsmodus, um das entsprechende Kochmodell auszuwählen, oder klicken Sie auf die Taste zum Erhöhen/Erniedrigen der Temperatur und die Taste zum Erhöhen/Erniedrigen der Zeit, um die entsprechende Zeit und Temperatur auszuwählen.
9. Klicken Sie ein weiteres Mal auf die EIN/AUS-Taste, um den Garvorgang zu starten; .
10. Wenn Sie den Piepton des Timers hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit verstrichen. Nehmen Sie den Topf aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche.
11. Prüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind. Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie den Topf einfach wieder in das Gerät und stellen Sie den Timer auf ein paar Minuten mehr ein.
12. Wenn die Zutaten fertig sind, ziehen Sie die Pfanne vorsichtig heraus, drücken die Korbentriegelungstaste und heben den Korb aus der Pfanne, um die Zutaten zu entnehmen. Drehen Sie den Korb nicht auf den Kopf, wenn die Pfanne noch an ihm befestigt ist, da sonst überschüssiges Öl, das sich am Boden der Pfanne angesammelt hat, auf die Zutaten tropft.

13. Leeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller aus. Wenn eine Charge von Zutaten fertig ist, ist das Gerät sofort für die Zubereitung einer weiteren Charge bereit.

Hinweise:

- Geben Sie etwas Öl auf die Zutaten, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen.
- Das Schütteln der Zutaten auf halber Strecke der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann dazu beitragen, dass die Zutaten nicht ungleichmäßig gebraten werden. Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie die Pfanne am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie sie. Schieben Sie die Pfanne dann wieder in das Gerät. Drücken Sie während des Schüttelns nicht auf die Korbentriegelungstaste.

## Pflege und Wartung

1. Stellen Sie vor der Reinigung den Timer auf 0, ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist. Berühren Sie die Oberfläche nicht vor dem Abkühlen.
2. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein. Das Gerät ist nicht spülmaschinenfest.
3. Reinigen Sie die Oberfläche des Frittiertopfs und des Korbs mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Wenn Schmutz am Korb oder am Boden des Topfes festsetzt, füllen Sie den Topf mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Legen Sie den Korb in die Pfanne und lassen Sie die Pfanne und den Korb etwa 10 Minuten lang einweichen.
4. Wischen Sie die Oberfläche der Fritteuse mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie niemals scharfe und scheuernde Reinigungsmittel, Sauerkleber oder Stahlwolle, da diese das Gerät beschädigen.
5. Wenn Sie das Gerät für längere Zeit nicht benutzen, reinigen Sie es bitte und lagern Sie es an einem kühlen und trockenen Ort.

## Fehlersuche und -behebung:

Problem	Mögliche Ursache	Die Lösung
Funktioniert nicht	14. Das Netzkabel wurde nicht in die Steckdose gesteckt	● Closely insert the power cord into the grounded power socket.
	● Das Kochmodell ist nicht eingestellt	● Klicken Sie auf die Modellauswahl Taste, um das gewünschte Kochmodell auszuwählen, und klicken Sie dann auf die Taste ON/OFF
	● Nach der Auswahl des Kochmodells wurde nicht auf die Schaltfläche EIN/AUS geklickt.	● Klicken Sie auf die Taste ON/OFF
Essen ist in der Auszeit selten	● Zu viele Lebensmittel im Korb	● Lebensmittel abwechselnd braten
	● Eingestellte Temperatur ist zu niedrig	● Stellen Sie eine angemessene Garzeit ein, braten Sie die Speisen erneut.
	● Die Kochzeit ist kurz	● Stellen Sie eine angemessene Garzeit ein, braten Sie die Speisen

		erneut.
Bratet die Speisen nicht gleichmäßig	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Bestimmte Lebensmittel müssen in der Mitte des Kochvorgangs geschüttelt werden.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ziehen Sie den Topf in der Mitte des Kochvorgangs heraus und schütteln Sie ihn, um das überlappende Kochgut zu trennen, dann schieben Sie den Topf zurück, um fortzufahren.</li> </ul>
Frittiertes Essen ist nicht knusprig	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Einige Lebensmittel müssen mit Öl gebraten werden</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Geben Sie eine dünne Schicht Öl auf die Oberfläche der Lebensmittel und beginnen Sie dann mit dem Braten.</li> </ul>
Der Topf lässt sich nicht reibungslos in das Gerät zurückschieben	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Der Topf mit zu vielen Lebensmitteln ist zu schwer</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Das Lebensmittelmaterial im Korb darf die Maximalgrenze nicht überschreiten.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Der Korb ist nicht richtig in den Topf eingesetzt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Drücken Sie den Korb in den Topf.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Griffstange klemmt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Bringen Sie den Griff in die waagerechte Position.</li> </ul>
Rauch	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Frittieren fettiger Lebensmittel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Normale Erscheinung.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Fritteuse enthält Öl vom letzten Gebrauch</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Bitte reinigen Sie den Topf und den Korb nach dem Gebrauch.</li> </ul>



### Ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts:

Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht zusammen mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie es verantwortungsvoll, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern.

# Kochbuch:



## 1..Asia Würzige Pommes Frites

- Kartoffeln - 4 Stück/ 600g
- Öl - 2 Teelöffel
- Salz - 1 Teelöffel
- Paprikapulver - 1 Teelöffel
- Schalottenpulver - 1 Teelöffel
- Rotes Chilipulver - 1/2 Teelöffel

- Kartoffeln schälen und in Streifen schneiden;
- Kartoffelstreifen mindestens 20 Minuten in Salzwasser eintauchen und dann mit Küchenpapier abtrocknen;
- Schalotte, Salz und Pfeffer, Knoblauchpulver/Knoblauchöl, rotes Chilipulver

gut vermischen; Kartoffelstreifen unterrühren;

- Temperatur auf 180°C und Timer auf 5 Minuten zum Vorheizen einstellen;
- Kartoffelstreifen gleichmäßig in den Frittierkorb geben, den Frittierkorb mit Topf zurück in das Gerät stellen; und den Timer auf 15-20 Minuten (je nach Größe der Pommes frites) einstellen, oder bis die Pommes goldbraun sind.

**\*Optional:** Wenden Sie die Pommes frites, indem Sie den Korb in der Mitte des Garvorgangs schütteln, um ein besseres Garergebnis zu erzielen.



## 2. Gold chicken wings

- Hähnchenflügel - 500g
- Knoblauch - 2 Stück
- Ingwerpulver - 2 Teelöffel
- Kreuzkümmelpulver - 1 Teelöffel
- Schwarzes Pfefferpulver - 1 Teelöffel
- Süße Chilisaucе - 100 ml

- Temperatur auf 200°C und Timer auf 5 Minuten zum Vorheizen einstellen; Knoblauch, Ingwerpulver, Kuminpulver, scharfen schwarzen Pfeffer und etwas Salz verrühren und die Hühnerflügel damit bestreichen; 20 Minuten

einlegen;

- Hähnchenflügel gleichmäßig in den Frittierkorb legen, den Frittierkorb mit Topf zurück in das Gerät stellen; Zeit für 15-20 Minuten einstellen oder bis sie goldbraun werden.



## 3. Frittierte Hähnchen-Nuggets

- Frische Hähnchen-Nuggets - 500g
- Ei (aufgebrochen) - 3 Stück
- Mehl - 1 Tasse
- Olivenöl - 1 Löffel
- Weißes Paprikapulver - 1 Teelöffel

28/32

- Temperatur auf 200°C und Timer auf 5 Minuten zum Vorheizen einstellen;
- Das Hähnchen 5 Minuten lang mit einer Messerklinge klopfen;
- Eier, Mehl, Olivenöl, weißen Pfeffer und etwas Salz verrühren und die Hähnchen-Nuggets damit bestreichen; 20 Minuten ziehen lassen, bis sie gut gewürzt sind;
- Hähnchennuggets gleichmäßig in den Frittierkorb geben, den Frittierkorb mit Topf zurück in das Gerät stellen; Zeit für 15-20 Minuten einstellen oder bis sie goldbraun werden.



#### 4. Gebratenes Lammkotelett

- Lammkoteletts - 500 g (bei Raumtemperatur)
- Branntwein - wenig
- Öl - 2 Suppenlöffel
- Gemahlene Paprikapulver - 1 Teelöffel
- Gemahlener schwarzer Pfeffer - 1 Teelöffel
- Sojasauce - 1 Teelöffel
- Temperatur auf 200°C und Timer auf 2 Minuten zum Vorheizen einstellen;
- Gewürze gut mischen;
- Die Lammkoteletts mit den gut gemischten

Gewürzen vollständig abwischen und 20 Minuten marinieren;

- Die Lammkoteletts gleichmäßig in den Frittierkorb legen, den Frittierkorb mit Topf wieder in das Gerät stellen; und den Timer auf 10-12 Minuten einstellen;
- Dann öffnen und die Lammkoteletts umdrehen Temperatur auf 150 °C reduzieren und weitere 10 Minuten backen oder bis sie braun werden



#### 5. Lammkebab

- Lammkebab (Raumtemperatur) - 500g
- Zwiebel - entsprechende Menge
- Ei ( zerschlagen) - 1 Stück
- Kreuzkümmelpulver - 1 Teelöffel
- Chilipulver - 1 Teelöffel
- Öl - 2 Teelöffel

- Temperatur auf 200°C und Timer auf 5 Minuten zum Vorheizen einstellen;

• Zwiebel, Ei, Chilipulver, Salatöl, Salz und Kreuzkümmelpulver verrühren und den Lammkebab damit bestreichen;

- Den gewürzten Lammkebab 20 Minuten ziehen lassen;
- Lammkebab gleichmäßig in den Frittierkorb geben, den Frittierkorb mit Topf zurück in das Gerät stellen; 15-20 Minuten oder bis zum Anbraten frittieren.



## 6. Gebratene Schweinekoteletts



- Schweinekoteletts - 500 g (bei Raumtemperatur)
- Eier (geschlagen) - 2 St.
- Speisestärke - 1 Tasse
- Ingwerpulver - 1/2 Teelöffel
- Knoblauch - 1/2 Teelöffel
- Hühnerkraft pulver- 1/2 Teelöffel
- Sojasauce - 1/2 Teelöffel
- Salz - 1/2 Teelöffel
- Öl - 1/2 Teelöffel

- Temperatur auf 200°C und Timer auf 5 Minuten

zum Vorheizen einstellen;

- Gewürze gut mischen und dann die Schweinekoteletts beschichten, 20 Minuten marinieren;
- Die Schweinekoteletts gleichmäßig in den Frittierkorb legen, den Frittierkorb mit Topf zurück in das Gerät stellen; und den Timer auf 10-12 Minuten einstellen;
- Dann die Koteletts öffnen und umdrehen. Die Temperatur auf 150 °C reduzieren und weitere 10 Minuten backen oder bis sie braun werden.

## 7. Frittierter Kalmar



- Kalmar (gefroren) - 500g
- Öl - 2 Löffel
- Salz - 1 Teelöffel
- Kreuzkümmelpulver - 1 Teelöffel
- Hühnerkraft pulver - 1 Teelöffel
- Paprikapulver - 1 Teelöffel

- Temperatur auf 200°C und Timer auf 5 Minuten zum Vorheizen einstellen;
- Gewürze verrühren und Tintenfisch damit

bestreichen, 20 Minuten einweichen;

- Kalmare gleichmäßig im Frittierkorb verteilen, Frittierkorb mit Topf wieder in das Gerät stellen; Zeitschaltuhr auf 12-15 Minuten oder bis zum Anbraten einstellen.

## 8. Pikante Garnele



- Garnelen auftauen - 10 Stück
- Öl - 2 Löffel
- Knoblauch gehackt - 1 St.
- Schwarzer Pfeffer - 1 Teelöffel
- Chilipulver - 1 Teelöffel
- Süße Chilisauce - 100ml

- Temperatur auf 200°C und Timer auf 5 Minuten zum Vorheizen einstellen;
- Die Garnelen nach der Behandlung abspülen;

- Eine dünne Schicht Salatöl auf die Garnelen auftragen, gleichmäßig in den Frittierkorb geben, den Frittierkorb mit Topf zurück zum Gerät schieben, den Timer auf 5-8 Minuten einstellen oder bis eine knusprige goldene Schicht entsteht;
- Mixer setzen süße Chilisauce mit Salz und Pfeffer in einer Pfanne, bereit zum Servieren.

## 9. Frittierte Lotuswurzel



- Öl - 2 Teelöffel
- Lotoswurzel. - 500g
- Speisestärke - 1 Tasse
- Mehl - 1 Tasse

- Temperatur auf 200°C und Timer auf 5 Minuten zum Vorheizen einstellen;
  - Mehl, Stärke, Salatöl und Wasser zu einer Paste verrühren, dann die Lotuswurzel damit bestreichen;

- Beschichtete Lotuswurzel gleichmäßig in den Frittierkorb geben, den Frittierkorb mit Topf zurück in das Gerät schieben; und den Timer auf 12-15 Minuten oder knusprig backen einstellen.



## 10. Frittierter Mais

- Mais - 2 Stück
- Olivenöl - 2 Teelöffel

- Temperatur auf 200°C und Timer auf 5 Minuten zum Vorheizen einstellen;
- Den Mais dünn mit Olivenöl bestreichen, gleichmäßig in den Frittierkorb geben, den Frittierkorb mit Topf zurück in das Gerät schieben und den Timer auf 10 Minuten einstellen oder bis zum Goldenen backen

## 11. Frittierte Teigtasche



- Teigtasche auftauen - 10 Stück
- Olivenöl - 2 Teelöffel

- Temperatur auf 180°C und Timer auf 5 Minuten zum Vorheizen einstellen;
- Knödel gleichmäßig in den Frittierkorb legen;
- Eine dünne Schicht Olivenöl auf die Knödel auftragen, die Knödel gleichmäßig in den Frittierkorb legen, den Frittierkorb mit Topf zurück in das Gerät schieben; und die Zeit auf 12-15 Minuten oder bis sie goldbraun sind einstellen.

## CE-Deklaration

Malis B. Machoński sp. K. erklärt, dass die MalTec AirFryer 8l Fettfrei Fritteuse alle Anforderungen der LVD 2014/35 / EU, EC 2014/30 / EU Richtlinie erfüllt und den folgenden Normen entspricht:

EN 60335-2-9:2003+A1:2004+A2:2006+A12:2007+A13:2010  
EN60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A14:2019+A2:2019  
EN 62233:2008  
EN 55014-1:2017+A11:2020

EN 55014-2:2015  
EN IEC 61000-3-2:2019  
EN 61000-3-3:2013+A1:2019

## Importeur:

Malis B. Machoński sp. k.  
ul. Zbożowa 2E, Wysogotowo  
62-081 Przeźmierowo  
[www.maltec.pl](http://www.maltec.pl)



Bartosz Machoński