

# BERGMANN

Air Fryer

Operating  
and Safety Instructions

Frytkownica  
beztłuszczowa

Instrukcja obsługi  
i bezpieczeństwa

MTP007742



For indoor household use only.  
Please read the air fryer user manual carefully.

Tylko do użytku domowego wewnątrz pomieszczeń.  
Prosimy o uważne zapoznanie się z instrukcją obsługi frytkownicy beztłuszczowej.



## Table of Contents / Spis treści

English:

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Important safeguards.....       | 4  |
| Introduction .....              | 5  |
| Technical data.....             | 5  |
| General description .....       | 5  |
| Important .....                 | 6  |
| Warning.....                    | 6  |
| Before first use .....          | 7  |
| Preparing for use.....          | 7  |
| Using the appliance .....       | 8  |
| Control panel instructions..... | 9  |
| Operation Instructions.....     | 9  |
| Settings.....                   | 12 |
| Cleaning.....                   | 13 |
| Storage.....                    | 14 |
| Environment.....                | 14 |
| Troubleshooting.....            | 15 |

Polski:

|                                           |    |
|-------------------------------------------|----|
| Wstęp.....                                | 17 |
| Dane techniczne:.....                     | 17 |
| Lista elementów urządzenia.....           | 17 |
| Środki ostrożności .....                  | 18 |
| Uwagi .....                               | 19 |
| Przed pierwszym użyciem .....             | 20 |
| Przygotowanie do użycia.....              | 20 |
| Użytkowanie frytkownicy.....              | 20 |
| Instrukcja obsługi panelu sterowania..... | 21 |
| Funkcje urządzenia .....                  | 23 |
| Czyszczenie i konserwacja .....           | 25 |
| Przechowywanie .....                      | 25 |
| Rozwiązywanie problemów.....              | 26 |
| Utylizacja.....                           | 27 |

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

## **SAVE THESE INSTRUCTIONS**

This appliance is intended to be used in household and not to be used in the following applications, such as:

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

## **Important safeguards**

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

1. Read the instruction below.
2. Do not touch hot surfaces.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or base in water or other liquid.
4. **WARNING:** This electrical appliance contains a heating function. Surfaces, also different than the functional surfaces, can develop high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons, this equipment shall be used with **CAUTION**. The equipment shall be touch only at intended handles and gripping surfaces, and use heat protection like gloves or similar. Surfaces other than intended gripping surfaces shall get sufficiently time to 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. Type Y: If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are old than 8 and supervised.
15. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
16. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

## Introduction

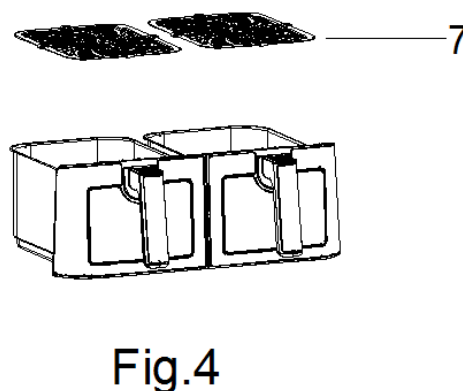
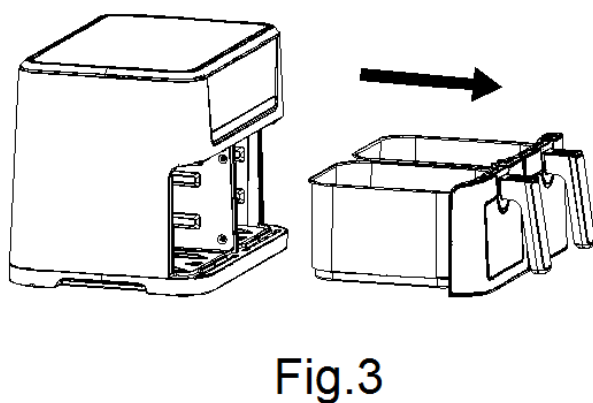
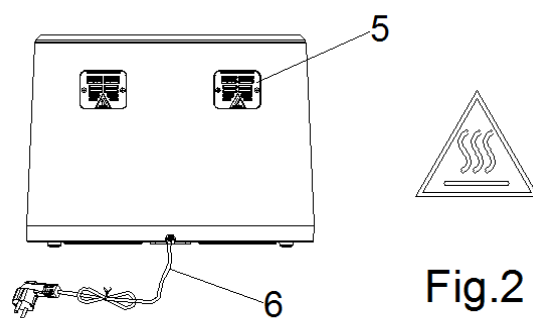
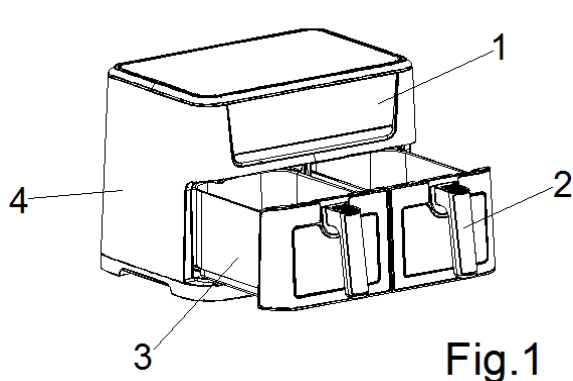
This all now Hot-air fryer provides an easy and healthy way of preparing your favourite ingredients. By using hot rapid air circulation and a top grill, it is able to make numerous dishes. The best part is that the Hot-air fryer heats food at all directions and most of the ingredients do not need any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

## Technical data

| Voltage    | Power  | Capacity of basket | Adjustable temperature | Timer          |
|------------|--------|--------------------|------------------------|----------------|
| 230V, 50Hz | 2800 W | 6 L + 6 L          | 50°C - 200°C           | 1 - 60 minutes |

## General description

|                  |                                |
|------------------|--------------------------------|
| 1. Control panel | 5. Air outlet                  |
| 2. Basket handle | 6. Main cord (Electrical cord) |
| 3. Basket (pot)  | 7. Fried plate (tray, rack)    |
| 4. Main housing  |                                |



## Important

### Danger

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter 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 Fried plate with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.

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

### Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.
- Do not use the appliance if there is any damage on plug, mains cord or other parts.
- Do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands..
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.
- Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet OPENings, Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet OPENings.
- Also be careful of hot steam and air when you remove the Fried plate from the appliance.
- Any accessible surfaces may become hot during use
- 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 Fried plate from the appliance.

### Caution

- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is designed for houseHOLD use only. It may not be suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed 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 fried plate and pot with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
4. Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth.

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

**Notice: When your air fryer is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.**

## **Preparing for use**

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.

**Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.**

2. Place the fried plate 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 fryer can prepare a large range of ingredients.

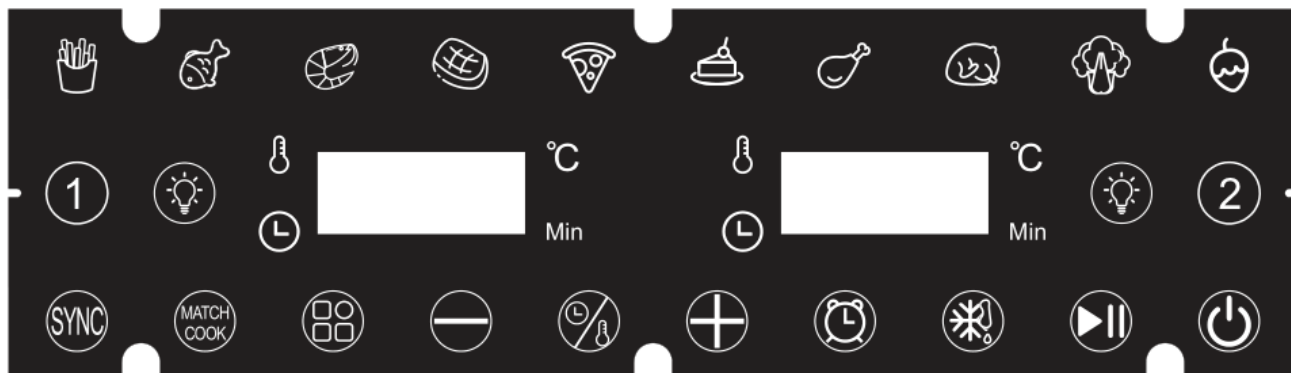
### Hot air frying

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the pot out of the Hot-air fryer.
3. Put the ingredients in the pot.
4. Slide the pot back into the Hot-air fryer.  
Nothing to carefully align with the guides in the body of the fryer.  
**Never use the pot without the fried plate in it.**

**Caution: Do not touch the pot during and sometime after use, as it gets very hot. Only HOLD the pot by the handle.**

5. Determine the required preparation time for the ingredient (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 pot out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pot back into the air fryer
7. When you hear the timer buzzer, the set preparation time has elapsed. Pull the pot out of the appliance
8. Check if the ingredients are ready.  
If the ingredients are not ready yet, simply slide the pot back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
9. 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 fried plate still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pot will leak onto the ingredients. The pot and the ingredients are hot. Depending on the type of the ingredients in the air fryer, steam may escape from the pot.**
10. Empty the basket into a bowl or onto a plate.
11. When a batch of ingredients is ready, the hot-air fryer is instantly ready for preparing another batch.

## Control panel instructions



### Operation Instructions

The functions are described as follows:

1. After the machine is powered on, all the indicators and digital tubes are on for 1 second and then extinguished. At the same time, the buzzer rings and the power light  is on;
2. Press the switch button  for 0.5 seconds to turn on the device. After the device is turned on, all the panel lights will light up, and both digital tubes will display "----";
- 3, at this time the consumer according to the need to choose the pot  or pot  key, after the selection    and the first menu  at the same time flashing, while the digital tube alternately flashing the current menu time and temperature;
- 4, the button menu  in sequence, digital tube corresponding to the alternate menu time and temperature, select the menu is also flashing display, the key  can be switched between temperature and time, press  or  button can adjust the temperature or time value, after adjustment, press the start pause button , the light  is on, pot 1 starts cooking, select the menu light is on, other menu lights are off, the machine enters the working mode. The screen displays alternately the temperature and the remaining time;
- 5, when selecting the pot , repeat steps 3 and 4;
6. When the pot  menu is selected, the work is not started, and the pot  is selected, the pot  screen will display the menu temperature for 3 seconds and enter the alternating flashing display. Similarly, select the pot 2 according to the process of step 3 and Step 4, and press the start pause button  after the selection is completed. If pot 2 is selected well and you want to adjust pot 1, press the button  first and enter the adjustment mode of pot 1 to start the adjustment. After adjustment, press the OPEN key  and the two POTS will enter the working mode at the same time.

7, when selected , enter the two-pot synchronization mode,  flashing display, at this time  and  cannot be selected, again the button  can cancel the double pot mode, double pot mode, the key  to select the menu in turn, the two digital tubes show the same menu time and temperature, at this time to adjust the temperature and time, the two digital tubes synchronous change, in the work out one of the POTS, the corresponding screen displays "OPEN", The other pot is suspended, put back the extracted pot within 2 minutes and continue to work, otherwise exit the  mode and the unextracted pot continues to work.

8. When pressing the button , select the double pot end mode at the same time,  flashing display, after the machine starts to work, the menu side with a long time will work first, and the display screen on the side with a short time will display "HOLD", and the side with a long time will work when the time is the same as that on the side with a short time, the side with a short time will start to work, and the  indicator light will keep on during this process; In  mode work:

a, if the time of the display side of the "HOLD" is adjusted to be greater than the time of the other pot, or the time of the work side is adjusted to be less than the time of the "HOLD" side, the mode will exit

and end at the same time, and the  indicator light will be extinguished;

b, pull out the working side, the pot corresponding to the display display "OPEN", time pause, the heating tube and motor stop working, the other side of the screen still shows HOLD, plug the pot back, continue to work; If the working pot is not put back into the machine after 2 minutes, the pot with the "HOLD" display continues to work.

c, pull out the "HOLD" side, do not affect the other side of the work, insert the pot back, continue to work; If the remaining time on the working side is the same as the time on the HOLD side and the pot on the "HOLD" side is not put back into the machine, the pot on the working side will stop working, the heating tube will stop working immediately, and the fan will stop working after a delay of 10 seconds; If the "HOLD" side is put back into the machine within two minutes, the two POTS work at the same

time; If the "HOLD" side is not put back into the machine after two minutes, the  indicator light is extinguished, and the previously working pot continues to work; Exit the simultaneous end mode. If the "HOLD" pot is inserted back two minutes later, the two POTS will continue to work according to their respective set time.

d, while working, suspend the work side, exit the end mode at the same time;

e, while working, suspend the HOLD side, exit the end mode at the same time;

f, at the same time, when the time on both sides is the same, pull out one of the POTS, the corresponding screen displays "OPEN", the other pot to suspend work, put back the drawn pot within 2 minutes, continue to work, otherwise exit the  mode, the undrawn pot continue to work.

9, flip reminder function: after setting the left and right pot menu, tap the  button once, then the flip reminder function is activated, the  indicator light and the  "or"  indicator light that needs to be reminded to flip simultaneously flashes, and finally tap the  "button to turn on the

machine, and the  indicator light becomes steady on; When working to set the tipping time, the

flip reminder function starts, and the pan tipping pattern  around the screen corresponding to  "or"  " flashes, while the buzzer emits" beep..." Prompt tone 5, if you do not turn the pan then

continue to work. If the work needs to set the pan turning time, select "①" or "②" respectively, and then press "🕒" button, press "+" or "-" button again to adjust the pan turning setting time, after setting the "🕒" indicator light will turn on. Pan setting time range 1-20min, if the pan setting time is longer than the remaining working time of the current menu, the setting is invalid.

10. Lighting function: press the on key ⏻ for 0.5 seconds to turn on the machine, all the panel lights will light up after the machine is turned on, and both digital tubes will display "----". If you need to light the bulb later, press the "💡" key next to the key ① once, the "💡" pattern will flicker, and the 1 pot bulb will light up. Press the "💡" button again, the bulb is off, and the "💡" is steady on and does not flicker, The right pan bulb works the same way. The operation of the lamp in the machine is also the same, and the lamp is automatically extinguished within 60 seconds without operation.

11, at work, press the start pause button ⏸, the light ⏸ flashes, the machine is suspended, the two POTS are working, then pause at the same time; If you want to pause the pot ①, you need to select the pot ① key first, then press the pause key ⏸, the pot pause, pause, the corresponding screen alternately display the program temperature and remaining time; The same goes for pan pauses; If you press pause at the same time while working in the double pot, after 15 minutes no operation, exit the pause mode, the machine will enter the standby mode, the standby mode only shows ①, ②, ⏻ three buttons, and the standby power is less than 0.5W.

12. ❄ The key is set to Thaw mode. The default temperature/time is 50°C /13min. The temperature range is 50°C to 90°C, and the time range is 1 to 60min. If the thawing function is selected, the indicator ❄ blinks.

13, the machine work, long press the key ⏻ for 2 seconds, the machine long sound, stop working at the same time, the screen shows OFF, the fan delay after 30 seconds to stop working, the switch ⏻ light is on, other lights are off;

14, the working state of the machine, if you need to adjust the temperature, you need to select ① or ②, and then select the time temperature switch key ⚙, and then press the "+" or "-" key to adjust, 5 seconds after no operation, screen switch time display mode;

15, buzzer sound prompt, regular key operation, short press short ring, long press long ring; When the program ends, the buzzer has 5 sounds, the corresponding screen displays OFF, and the corresponding indicator lights out, ending the working mode;

16, Select Menu mode, After selecting the pot ① or ② pot, long press the corresponding button to cancel.

17. When the two POTS work at the same time, the "①" key indicator light and the ① pot corresponding menu indicator light blink once /6 seconds at the same time, the extinguishing time is <

0.5 seconds, and after 3 seconds, the "②" key indicator light and the ② pot corresponding menu indicator light blink once /6 seconds at the same time, the extinguishing time is < 0.5 seconds, the left and right blink alternately, the left and right interval is 3 seconds;

## Settings

This 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 cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly

Pull the **pot** briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

### Tips

- *Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.*
- *A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.*
- *Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.*
- *Add some oil to fresh Fried plateatoes 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 a 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.*

|                     | Min-max Amount (g) | Time (min) | Temperature (°C) |
|---------------------|--------------------|------------|------------------|
| Frozen french fries | 100-400            | 20         | 200              |
| Fish                | 100-400            | 18         | 200              |
| Shrimp              | 100-400            | 20         | 180              |
| Steak               | 100-400            | 20         | 180              |
| Pizza               | 100-400            | 20         | 200              |
| Cake                | 100-400            | 30         | 160              |
| Drumsticks          | 100-400            | 20         | 200              |
| Chicken             | 1000-2000          | 35         | 200              |
| Vegetables          | 100-400            | 18         | 160              |
| DEHYDRATE           | 100-400            | 360        | 60               |
| DEFROST             | 100-400            | 13         | 50               |

Note: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the Hot-air fryer is still cold, When both pans work at the same time, please extend the working time by 5 minutes.

## 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 basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.  
You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.  
*Tip: If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pot, fill the pot with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the Fried plate and let the Fried plate and the basket soak for approximately 10 minutes.*
4. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.
5. 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

| Correct Disposal of this product                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>This marking indicates that this product should not be disposed with other houseHOLD wastes throughout the EU. 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. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.</p> |

## Troubleshooting

| Problem                                                          | Possible cause                                                                       | Solution                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The Hot-air fryer does not work                                  | The appliance is not plugged in.                                                     | Put the mains plug in an earthed wall socket.                                                                                                                                                                                               |
|                                                                  | You have not set the timer.                                                          | Set the timer key to the required preparation time to switch on the appliance.                                                                                                                                                              |
| The ingredients fried with the air fryer are not done.           | The amount of ingredients in the basket is too big.                                  | Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.                                                                                                                                                    |
|                                                                  | The set temperature is too low.                                                      | Set the temperature key to the required temperature setting (see section 'settings' in chapter 'Using the appliance').                                                                                                                      |
|                                                                  | The preparation time is too short.                                                   | Set the timer to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').                                                                                                                                   |
| The ingredients are fried unevenly in the air fryer.             | Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time. | Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'.                                                           |
| Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer. | You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.          | Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.                                                                                                                                                            |
| I cannot slide the pan into the appliance properly.              | There are too much ingredients in the basket.                                        | Do not fill the basket beyond the MAX indication.                                                                                                                                                                                           |
|                                                                  | The basket is not placed in the Fried plate correctly.                               | Push the basket down into the Fried plate until you hear a click.                                                                                                                                                                           |
| White smoke comes out of the appliance.                          | You are preparing greasy ingredients.                                                | When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the Fried plate. The oil produces white smoke and the Fried plate may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result. |
|                                                                  | The Fried plate still contains grease residues from previous use.                    | White smoke is caused by grease heating up in the pan . make sure you clean the pan properly after each use.                                                                                                                                |
| Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.                 | You did not use the right fried potatoes type.                                       | Use fresh fried potatoes and make sure they stay firm during frying.                                                                                                                                                                        |
|                                                                  | You did not rinse the fried potatoes stick properly before you fried them.           | Rinse the fried potatoes stick properly to remove starch from the outside of the sticks.                                                                                                                                                    |
| Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.  | The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.     | Make sure you dry the fried potatoes stick properly before you add the oil.                                                                                                                                                                 |
|                                                                  |                                                                                      | Cut the fried potatoes stick smaller for a crispier result.                                                                                                                                                                                 |
|                                                                  |                                                                                      | Add slightly more oil for a crispier result.                                                                                                                                                                                                |



## Wstęp

Ta nowoczesna frytkownica beztłuszczowa to doskonały sposób na zdrowe i wygodne przygotowywanie ulubionych potraw. Wykorzystując cyrkulację gorącego powietrza oraz górną grzałkę, pozwala na przyrządzanie szerokiej gamy dań – szybko i bez zbędnego tłuszczu. Jej największą zaletą jest równomierne ogrzewanie żywności, które zwykle eliminuje potrzebę użycia oleju.

To urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego. Nie jest przeznaczone do zastosowań komercyjnych takich m.in. jak:

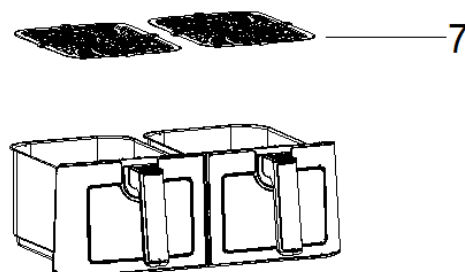
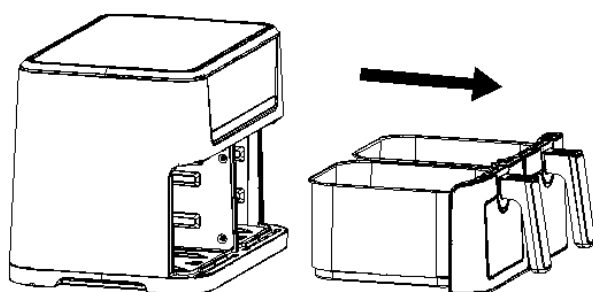
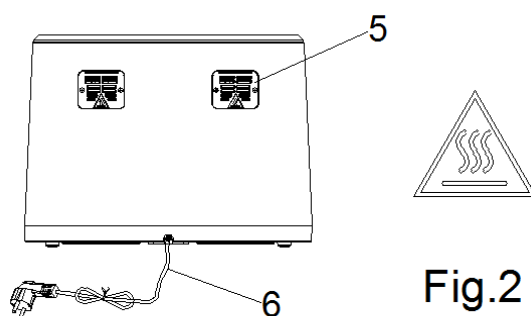
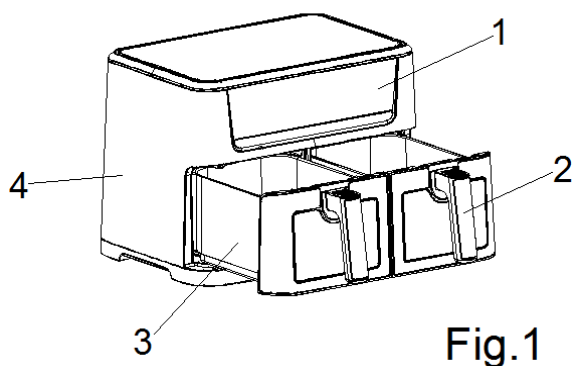
- pomieszczenia socjalne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
- gospodarstwa agroturystyczne;
- przez gości w hotelach, motelach i innych obiektach o charakterze mieszkalnym;
- pensjonaty i pokoje gościnne typu "bed and breakfast".

## Dane techniczne:

| Napięcie  | Moc    | Pojemność | Zakres temperatury | Timer        |
|-----------|--------|-----------|--------------------|--------------|
| 230V 50Hz | 2800 W | 6 L + 6 L | 50°C - 200°C       | 1 - 60 minut |

## Lista elementów urządzenia

|                                   |                       |
|-----------------------------------|-----------------------|
| 1. Panel sterowania – wyświetlacz | 5. Wyloty powietrza   |
| 2. Uchwyt                         | 6. Przewód zasilający |
| 3. Kosz                           | 7. Ruszt              |
| 4. Obudowa                        |                       |





## Środki ostrożności

1. Przeczytaj dokładnie załączoną instrukcję.
2. Nie dotykaj gorących powierzchni.
3. Aby zapobiec porażeniu prądem, nie zanurzaj przewodu, wtyczek ani podstawy urządzenia w wodzie lub innych cieczach.
4. **OSTRZEŻENIE:** To urządzenie elektryczne zawiera element grzewczy. Powierzchnie – także inne niż funkcjonalne – mogą osiągać wysoką temperaturę. Ponieważ odczuwanie temperatury jest subiektywne, należy zachować SZCZEGÓLNĄ OSTROŻNOŚĆ. Urządzenie należy chwytać tylko za przeznaczone do tego uchwyty i powierzchnie chwytne oraz stosować ochronę termiczną, np. rękawice. Inne powierzchnie powinny ostygnąć przed dotknięciem.
5. Odłącz urządzenie od zasilania, gdy nie jest używane oraz przed czyszczeniem. Pozwól mu ostygnąć przed zakładaniem lub zdejmowaniem części.
6. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, serwis lub wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
7. Używanie akcesoriów niezalecanych przez producenta może prowadzić do obrażeń.
8. Nie używać na zewnątrz.
9. Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu, ani dotykał gorących powierzchni.
10. Nie umieszczaj urządzenia na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego ani w rozgrzanym piekarniku.
11. Zachowaj szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny.
12. Nie używaj urządzenia do celów innych niż jego przeznaczenie.
13. Urządzenie może być używane przez dzieci od 8. roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia, jeśli zostały odpowiednio poinstruowane i zrozumiały zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci poniżej 8. roku życia bez nadzoru.
14. Przechowuj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8. roku życia.
15. Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przy użyciu zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.



## Uwagi

- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie powinny być przeprowadzane przez dzieci poniżej 8. roku życia bez nadzoru.
- Trzymaj urządzenie i jego przewód z dala od dzieci poniżej 8. roku życia.
- Nigdy nie zanurzaj obudowy zawierającej elementy elektryczne i grzewcze w wodzie ani nie płucz jej pod bieżącą wodą.
- Zawsze umieszczaj składniki do smażenia w koszu – nie powinny mieć kontaktu z elementami grzewczymi.
- Nie zakrywaj wlotów i wylotów powietrza podczas pracy urządzenia.
- Nie wlewaj oleju do kosza – grozi to pożarem.
- Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia w trakcie jego działania.
- Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka podczas pracy urządzenia.
- Sprawdź, czy napięcie podane na urządzeniu odpowiada lokalnemu napięciu sieci.
- Nie używaj urządzenia, jeśli wtyczka, przewód lub inne części są uszkodzone.
- Nie pozwalaj nieupoważnionym osobom wymieniać lub naprawiać uszkodzonego przewodu zasilającego.
- Trzymaj przewód z dala od gorących powierzchni.
- Nie podłączaj urządzenia ani nie obsługuj panelu sterowania mokrymi rękami.
- Nie ustawiaj urządzenia bezpośrednio przy ścianie ani przy innych sprzętach. Zostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu, po bokach i 10 cm nad urządzeniem.
- Nie kładź niczego na urządzeniu.
- Używaj urządzenia tylko zgodnie z opisem w instrukcji.
- Nie zostawiaj urządzenia pracującego bez nadzoru.
- Podczas smażenia gorącym powietrzem przez otwory wentylacyjne wydobywa się gorąca para. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od pary i wylotów powietrza.
- Zachowaj ostrożność podczas wyjmowania garnka — gorąca para i powietrze mogą powodować poparzenia.
- Dostępne powierzchnie mogą się nagrzewać podczas użytkowania.
- Natychmiast odłącz urządzenie, jeśli zauważysz ciemny dym wydobywający się z urządzenia. Poczekaj, aż dym przestanie się unosić, zanim wyjmiesz garnek.
- Nigdy nie wyciągaj garnka częściowo podczas procesu podgrzewania. Konieczne jest całkowite wyjęcie garnka i odłożenie go na bezpieczne podłoże. Nie pozwól, aby gorący garnek dotykał plastikowych części.
- Upewnij się, że urządzenie stoi na stabilnej, poziomej i równej powierzchni.
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Nie nadaje się do wykorzystania w kuchniach socjalnych, motelach, obiektach komercyjnych ani do użytku klientów w hotelach, motelach czy pensjonatach.
- Nieprawidłowe użycie urządzenia lub użycie do celów zawodowych lub półprofesjonalnych albo niezgodnie z instrukcją powoduje utratę gwarancji i zwalnia producenta z odpowiedzialności za szkody.
- Zawsze odłącz urządzenie z gniazdka, gdy nie jest używane.
- Urządzenie potrzebuje około 30 minut na ostygnięcie przed jego bezpiecznym dotknięciem lub czyszczeniem.

## Przed pierwszym użyciem

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Usuń wszelkie naklejki lub etykiety z urządzenia.
3. Dokładnie umyj ruszt i kosz ciepłą wodą z płynem do naczyń przy użyciu miękkiej gąbki.
4. Przetrzyj wnętrze i zewnętrzne powierzchnie urządzenia wilgotną ściereczką.

**To frytkownica beztłuszczowa działająca na gorące powietrze. Nie wlewaj oleju ani tłuszczu bezpośrednio do kosza. Nie kładź niczego na urządzeniu – zakłóci to przepływ powietrza i wpłynie na efekty smażenia**

**Uwaga:** Przy pierwszym nagrzewaniu urządzenie może wydzielać lekki dym lub zapach. Jest to normalne i nie wpływa na bezpieczeństwo użytkowania.

---

## Przygotowanie do użycia

1. Ustaw urządzenie na stabilnej, poziomej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni.
  2. Umieść ruszt w koszu.
  3. Nie wlewaj oleju ani innych płynów do kosza.
  4. Nie kładź niczego na urządzeniu – zakłóci to obieg powietrza i wpłynie na rezultat smażenia.
- 

## Użytkowanie frytkownicy

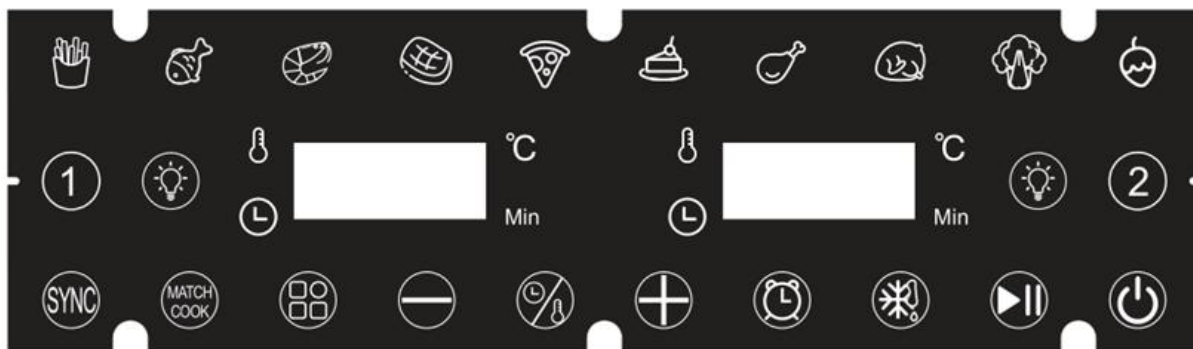
1. Podłącz wtyczkę do uziemionego gniazdka.
2. Ostrożnie wysuń kosz z frytkownicy.
3. Umieść składniki w koszu.
4. Wsuń kosz z powrotem do frytkownicy. Upewnij się, że jest prawidłowo ustawiony na prowadnicach.
  - **Nigdy nie używaj kosza bez rusztu.**
  - **Uwaga:** Nie dotykaj kosza podczas pracy ani zaraz po zakończeniu – jest bardzo gorący. Trzymaj tylko za uchwyt.
5. Ustaw wymagany czas przygotowania.
6. Niektóre składniki należy potrząsnąć w połowie czasu przygotowania.
  - Aby to zrobić, wyciągnij kosz i potrząśnij nim, trzymając za uchwyt, następnie włóż go z powrotem.
  - **Wskazówka:** Możesz ustawić czasomierz na połowę czasu, aby usłyszeć dźwięk przypomnienia o potrząśnięciu. Następnie ustaw pozostały czas ponownie.
7. Gdy usłyszysz sygnał dźwiękowy, wyciągnij kosz.

**Uwaga:** Możesz też wyłączyć urządzenie ręcznie – ustaw czas na „1”. Wskazówka: W czasie działania możesz zmieniać temperaturę i czas. Ustawienia są zapamiętywane przez ok. 10 minut po wyjęciu kosza.
8. Sprawdź, czy składniki są gotowe. Jeśli nie, włóż kosz z powrotem i ustaw dodatkowy czas.
9. Aby wyjąć składniki (np. frytki), wyciągnij kosz i postaw go na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.

**Nie odwracaj kosza razem z rusztem, ponieważ tłuszcz może się rozlać.**

**Uwaga:** Kosz i składniki są gorące. Może także wydobywać się para.
10. Przełóż zawartość kosza do miski lub na talerz.
11. Gdy jedna porcja jest gotowa, frytkownica jest od razu gotowa do przygotowania kolejnej.

## Instrukcja obsługi panelu sterowania



1. Po włączeniu urządzenia do prądu wszystkie wskaźniki i wyświetlacze cyfrowe zapalają się na 1 sekundę, a następnie gasną. Jednocześnie rozlega się sygnał dźwiękowy, a lampka zasilania  świeci się.
2. Naciśnij przycisk  włączania przez 0,5 sekundy, aby uruchomić urządzenie. Po włączeniu wszystkie lampki na panelu zapalą się, a oba wyświetlacze cyfrowe pokażą "----";
3. Teraz użytkownik wybiera według potrzeby przycisk  „kosz” lub  „kosz”. Po dokonaniu wyboru ,  pierwszy „Program”  zacznie migać, a wyświetlacz cyfrowy będzie na przemian wyświetlał aktualny czas i temperaturę w wybranym oknie;
4. Przycisk „Programy”  służy do przełączania kolejnych programów, wyświetlacz cyfrowy pokazuje na przemian czas i temperaturę odpowiadającego programu. Wybrany program również miga na wyświetlaczu. Przyciskiem  można przełączać się między ustawianiem temperatury i czasu. Naciśnij przycisk „+” lub „-”, aby dostosować wartość temperatury lub czasu. Po dokonaniu ustawień naciśnij przycisk  — zapali się lampka, kosz „1” rozpocznie pracę, wskaźnik wybranego programu będzie świecić, a wskaźniki pozostałych programów zgasną. Urządzenie przejdzie w tryb pracy. Na ekranie na przemian wyświetlana jest temperatura i pozostały czas.
5. Podczas wybierania kosza  powtórz kroki 3 i 4.
6. Gdy wybrane jest menu kosza , ale praca nie została rozpoczęta, a następnie wybrany jest kosz , na ekranie kosza  przez 3 sekundy wyświetlana będzie temperatura programu, po czym rozpocznie się naprzemienne migające wyświetlanie. Podobnie wybierz kosz „2”, wykonując kroki 3 i 4, po zakończeniu wyboru naciśnij przycisk . Jeśli wybrano kosz „2” i chcesz dostosować ustawienia kosza „1”, najpierw naciśnij odpowiedni przycisk , aby wejść w tryb regulacji kosza „1”.
7. Po dokonaniu regulacji naciśnij przycisk , oba garnki jednocześnie przejdą w tryb pracy.
8. Po wybraniu tej opcji  urządzenie przechodzi w tryb synchronizacji 2 koszy — na wyświetlaczu pojawia się migający wskaźnik. W tym czasie nie można wybierać przycisków  ani , ponowne naciśnięcie przycisku  anuluje tryb 2 koszy. W trybie  przycisk  służy do wyboru programu, a oba wyświetlacze cyfrowe pokazują ten sam czas i temperaturę programu. Podczas regulacji temperatury i czasu oba wyświetlacze zmieniają się synchronicznie. Jeśli podczas pracy jeden z koszy zostanie wyjęty, na jego ekranie pojawi się napis „OPEN”, a praca drugiego kosza zostanie wstrzymana. Wyjęty kosz należy wsunąć z powrotem w ciąg

2 minut, aby kontynuować pracę. W przeciwnym razie tryb  zostanie zakończony, a niewyjęty kosz będzie dalej pracował samodzielnie.

9. Po naciśnięciu przycisku , jednocześnie wybierany jest tryb zakończenia pracy 2 koszy, wyświetlacz zaczyna migać . Po uruchomieniu urządzenia menu z dłuższym czasem pracy zacznie działać jako pierwsze, a na wyświetlaczu menu z krótszym czasem pojawi się napis „HOLD”. Gdy pozostały czas dłuższego programu zrówna się z czasem krótszego programu, włączy się kosz z krótszym programem. W trakcie tego procesu wskaźnik  pozostaje włączony.

Tryb pracy  pozostaje włączony:

- jeśli czas wyświetlany po stronie „HOLD” zostanie ustawiony na wartość większą niż czas drugiego kosza lub czas po stronie pracującej zostanie ustawiony na wartość mniejszą niż czas po stronie „HOLD”, tryb zakończy się automatycznie, a wskaźnik „” zgaśnie.
  - Wyciągnięcie kosza po stronie pracującej spowoduje wyświetlenie na jego ekranie napisu „OPEN”, zatrzymanie odliczania czasu, wyłączenie grzałki oraz silnika. Na ekranie drugiego kosza nadal będzie widoczny napis „HOLD”. Po ponownym włożeniu kosza praca będzie kontynuowana. Jeśli kosz pracujący nie zostanie włożony z powrotem w ciągu 2 minut, kosz z wyświetlaczem „HOLD” będzie kontynuował pracę.
  - Wyjęcie kosza po stronie oznaczonej jako „HOLD” nie wpływa na pracę drugiego kosza. Po ponownym włożeniu kosza praca będzie kontynuowana. Jeśli pozostały czas kosza pracującego zrówna się z czasem kosza „HOLD”, a kosz „HOLD” nie zostanie włożony z powrotem do urządzenia, kosz pracujący przestanie działać, grzałka zostanie natychmiast wyłączona, a po 10 sekundach przestanie działać wentylator.
  - Jeśli garnek „HOLD” zostanie włożony ponownie w ciągu 2 minut, oba kosze będą pracować jednocześnie. Jeśli kosz „HOLD” nie zostanie włożony do urządzenia po upływie 2 minut, wskaźnik  zgaśnie, a kosz, który wcześniej pracował, będzie kontynuował pracę. Tryb jednoczesnego zakończenia pracy zostanie zakończony. Jeśli kosz „HOLD” zostanie włożony ponownie po upływie 2 minut, oba kosze będą kontynuować pracę zgodnie z ich ustawionym czasem.
  - Jeśli zawieszysz pracę kosza pracującego, jednocześnie nastąpi wyjście z trybu zakończenia pracy.
  - Jeśli zawieszysz pracę kosza oznaczonego jako „HOLD”, jednocześnie nastąpi wyjście z trybu zakończenia pracy.
10. Gdy czas po obu stronach jest taki sam, a jeden z koszy zostanie wyjęty, na jego ekranie pojawi się napis „OPEN”, drugi kosz zawiesi pracę. Jeśli wyjęty kosz zostanie włożony z powrotem w ciągu 2 minut, praca będzie kontynuowana, w przeciwnym razie nastąpi wyjście z trybu , a niewyjęty kosz będzie dalej pracował.
11. Jeśli chcesz zatrzymać proces gotowania naciśnij , wskaźnik zacznie migać, a oba kosze jednocześnie przejdą w tryb pauzy. Jeśli chcesz zatrzymać pojedynczo kosz , najpierw wybierz przycisk kosza , a następnie naciśnij przycisk pauzy  — praca tego kosza zostanie wstrzymana, a na ekranie na przemian wyświetlana będzie temperatura programu oraz pozostały czas. To samo dotyczy zatrzymania kosza 2.

Jeśli podczas pracy obu koszy naciśniesz  i przez 15 minut nie wykonasz żadnej czynności, urządzenie wyjdzie z trybu pauzy i przejdzie w tryb gotowości.

W trybie gotowości widoczne są tylko trzy przyciski: , , , a zużycie energii wynosi mniej niż 0,5 W.

12. Przycisk  ustawia tryb rozmrażania. Domyślna temperatura/czas to 50°/13 minut. Zakres temperatur wynosi od 50° do 90°, a czas od 1 do 60 minut. Jeśli wybrana jest funkcja rozmrażania , wskaźnik zacznie migać.
13. Podczas pracy urządzenia przytrzymaj przycisk  przez 2 sekundy, urządzenie zasygnalizuje to długim dźwiękiem i przestanie pracować, na ekranie pojawi się napis OFF. Wentylator będzie działał jeszcze przez 30 sekund, a następnie się wyłączy. Zaświeci się wskaźnik , a pozostałe wskaźniki zgasną.
14. Jeśli chcesz zmienić temperaturę w czasie pracy urządzenia, najpierw wybierz kosz wciskając przycisk  lub , następnie naciśnij przycisk , a potem dostosuj ustawienia  lub . Po 5 sekundach braku działania ekran automatycznie przełączy się na tryb wyświetlania czasu.
15. **Sygnal dźwiękowy:** Krótkie naciśnięcie powoduje krótki sygnał, a długie naciśnięcie długi sygnał. Po zakończeniu programu sygnalizator wyda 5 sygnałów, na ekranie pojawi się napis OFF, a odpowiednie wskaźniki zgasną, kończąc tryb pracy.
16. Jeśli po wybraniu kosza  lub , chcesz zmienić program przytrzymaj odpowiedni przycisk, aby anulować wybór.
17. Gdy oba kosze pracują jednocześnie, wskaźnik  oraz wskaźnik Program odpowiadający koszowi  migają jednocześnie raz na 6 sekund.  
Czas wygaszenia jest krótszy niż 0,5 sekundy. Po 3 sekundach wskaźnik przycisku  oraz wskaźnik programu odpowiadający garnkowi  migają jednocześnie raz na 6 sekund, również z czasem wygaszenia krótszym niż 0,5 sekundy. Miganie lewego i prawego kosza następuje naprzemiennie, a przerwa między miganiem wynosi 3 sekundy.

---

## Funkcje urządzenia

### 1. Funkcja przypomnienia o potrząśnięciu

Po ustawieniu menu dla lewego i prawego kosza, naciśnij przycisk  raz, aby aktywować funkcję przypomnienia o potrząśnięciu. Wskaźniki  oraz  lub , które dotyczą kosza wymagającego potrząśnięcia, będą migać jednocześnie. Następnie włącz urządzenie , a wskaźnik  zapali się na stałe. Podczas ustawiania czasu potrząśnięcia uruchamia się funkcja przypomnienia, a wskaźnik potrząśnięcia  miga przy  lub . Dodatkowo słychać sygnał dźwiękowy. Jeśli nie potrząśnie się koszem, urządzenie kontynuuje pracę. Jeśli podczas pracy trzeba ustawić czas potrząśnięcia kosza, wybierz odpowiednio  lub , a następnie naciśnij przycisk . Następnie naciśnij  lub , aby dostosować czas przypomnienia o potrząśnięciu. Po ustawieniu zapali się wskaźnik . Zakres ustawiania czasu potrząśnięcia kosza wynosi od 1 do 20 minut. Jeśli ustawiony czas jest dłuższy niż pozostały czas pracy bieżącego programu, ustawienie jest nieważne.

## 2. Funkcja oświetlenia:

Przytrzymaj przycisk  przez 0,5 sekundy, aby włączyć urządzenie. Po włączeniu wszystkie lampki na panelu zaświecą się, a oba wyświetlacze cyfrowe pokażą „----”. Jeśli chcesz dodatkowo włączyć podświetlenie kosza naciśnij raz przycisk  obok przycisku , wskaźnik  zacznie migać, a żarówka pierwszego kosza zaświeci się.

Naciśnij ponownie przycisk , żarówka zgaśnie, a wskaźnik  będzie świecić stale, bez migania. Oświetlenie prawego kosza działa tak samo. Oświetlenie koszy wyłącza się automatycznie po 60 sekundach bez działania.

---

## Wskazówki

- Większa ilość składników wymaga nieco dłuższego czasu, a mniejsza ilość — krótszego.
- Wstrząśnięcie mniejszych składników w połowie czasu smażenia poprawia efekt końcowy i zapobiega nierównomiernemu smażeniu.
- Dodaj trochę oleju do świeżych ziemniaków, aby uzyskać chrupiący efekt.
- Przekąski, które można przygotować w piekarniku, można także przygotować w tej frytkownicy.
- Optymalna ilość do przygotowania chrupiących frytek to 500 gramów.
- Używaj gotowego ciasta, aby szybko i łatwo przygotować przekąski z nadzieniem. Gotowe ciasto wymaga krótszego czasu przygotowania niż domowe.
- Jeśli chcesz upiec ciasto, quiche lub smażyć delikatne lub nadziewane składniki, umieść w koszu frytkownicy formę do pieczenia lub naczynie żaroodporne.
- Frytkownicę można także używać do podgrzewania dań – ustaw temperaturę na 150°C i czas do 10 minut..

Poniższa tabela pomoże Ci wybrać podstawowe ustawienia dla różnych potraw.

**Uwaga:** Pamiętaj, że podane ustawienia są orientacyjne. Składniki potraw różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem oraz marką, więc nie można zagwarantować idealnych ustawień dla każdej potrawy.

| Składnik                | Ilość (g) | Czas (min) | Temperatura (°C) | Potrząsaj |
|-------------------------|-----------|------------|------------------|-----------|
| Mrożone frytki          | 100-400   | 17-20      | 200              | Tak       |
| Stek                    | 100-400   | 16-20      | 180              |           |
| Skrzydółka z kurczaka   | 100-400   | 25-28      | 180              |           |
| Krewetki                | 100-400   | 12-15      | 180              |           |
| Ryba                    | 100-400   | 18-20      | 180              |           |
| Pizza                   | 100-400   | 20-22      | 200              |           |
| Ciasto                  | 100-400   | 17-19      | 160              |           |
| Warzywa                 | 100-400   | 15-18      | 160              | Tak       |
| Ziemniaki               | 100-400   | 35-40      | 200              | Tak       |
| Rozmrażanie             | 100-400   | 5-10       | 170              |           |
| Suszenie (dehydratacja) | 100-400   | 360        | 60               |           |

**Uwaga:** Dodaj 3 minuty do czasu przygotowania, jeśli zaczynasz smażenie, gdy urządzenie jest nienagrzane. Gdy używasz obu koszy jednocześnie, wydłuż czas pracy o 5 minut.

---

## Czyszczenie i konserwacja

Czyść urządzenie po każdym użyciu.

**Kosz z powłoką nieprzywierającą:** Nie używaj metalowych przyborów kuchennych ani ściernych materiałów czyszczących, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę nieprzywierającą.

1. Odłącz wtyczkę z gniazdka i pozostaw urządzenie do ostygnięcia.  
**Uwaga:** Wyjmij kosz, aby frytkownica szybciej ostygła.
  2. Przetrzyj zewnętrzną część urządzenia wilgotną ściereczką.
  3. Umyj kosz i ruszt w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń używając miękkiej gąbki. Możesz użyć odtłuszczacza, aby usunąć uporczywe zabrudzenia.  
**Wskazówka:** Jeśli zabrudzenia są trudne do usunięcia, napełnij kosz gorącą wodą z płynem do mycia naczyń i namaczaj około 10 minut.
  4. Wyczyść wnętrze urządzenia wilgotną miękką gąbką.
  5. Oczyszczyć element grzewczy szczoteczką do czyszczenia, aby usunąć resztki jedzenia.
- 

## Przechowywanie

1. Odłącz urządzenie od prądu i pozostaw do ostygnięcia.
2. Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.

## Rozwiązywanie problemów

| Problem                                  | Możliwa przyczyna                                     | Rozwiązanie                                                  |
|------------------------------------------|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Frytkownica nie działa                   | Urządzenie nie jest podłączone do prądu               | Podłącz wtyczkę do uziemionego gniazdka                      |
|                                          | Nie ustawiono timera                                  | Ustaw timer na odpowiedni czas przygotowania                 |
| Składniki nie są dobrze usmażone         | Zbyt duża ilość składników w koszu                    | Włóż mniejsze porcje składników                              |
|                                          | Ustawiona zbyt niska temperatura                      | Ustaw wyższą temperaturę zgodnie z instrukcją                |
|                                          | Za krótki czas smażenia                               | Ustaw dłuższy czas smażenia                                  |
| Składniki smażą się nierównomiernie      | Niektóre składniki wymagają potrząsania               | Potrząsaj składnikami w połowie czasu przygotowania          |
| Przekąski nie są chrupiące               | Użyto przekąsek przeznaczonych do głębokiego smażenia | Używaj przekąsek piekarnikowych lub posmaruj olejem          |
| Kosz nie wsunięty prawidłowo             | Za dużo składników w koszu                            | Nie przekraczaj oznaczenia MAX na koszu                      |
|                                          | Kosz nie jest prawidłowo osadzony                     | Dociśnij kosz aż usłyszysz kliknięcie                        |
| Z urządzenia wydobywa się biały dym      | Przygotowujesz tłuste składniki                       | Tłuszcz wycieka do kosza, co powoduje biały dym; to normalne |
|                                          | Kosz zawiera resztki tłuszczu z poprzedniego użycia   | Dokładnie czyść kosz po każdym użyciu                        |
| Mrożone frytki smażą się nierównomiernie | Nieodpowiedni rodzaj ziemniaków                       | Używaj świeżych ziemniaków, które pozostają jędrne           |
|                                          | Nie wytlukano dobrze ziemniaków przed smażeniem       | Dokładnie optucz ziemniaki, aby usunąć skrobię               |
| Mrożone frytki nie są chrupiące          | Zbyt dużo wody lub oleju w frytkach                   | Dokładnie osusz ziemniaki przed dodaniem oleju               |
|                                          | Pokrój ziemniaki na mniejsze kawałki                  | Większa chrupkość dzięki mniejszym kawałkom                  |
|                                          | Dodaj więcej oleju                                    | Większa chrupkość                                            |

## Utylizacja

Materiały z opakowania nadają się w 100% do wykorzystania jako surowiec wtórny i są oznakowane symbolem recyklingu. Utylizacji opakowania należy dokonać zgodnie z przepisami lokalnymi. Materiały z opakowania należy zabezpieczyć przed dziećmi, gdyż stanowią źródło zagrożenia.

Właściwa utylizacja urządzenia:



1. Zgodnie z dyrektywą WEEE 2012/19/UE symbolem przekreślonego kołowego kontenera na odpady (jak obok) oznacza się wszelkie urządzenia elektryczne i elektroniczne podlegające selektywnej zbiórce.

2. Po zakończeniu okresu użytkowania nie wolno usuwać niniejszego produktu poprzez normalne odpady komunalne, lecz należy go oddać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Informuje o tym symbol umieszczony na produkcie, instrukcji obsługi lub opakowaniu.

3. Zastosowane w urządzeniu tworzywa nadają się do powtórnego użycia zgodnie z ich oznaczeniem. Dzięki powtórnemu użyciu, wykorzystaniu materiałów lub innym formom wykorzystania zużytych urządzeń wnoszą Państwo istotny wkład w ochronę środowiska.

4. Informacji o właściwym punkcie usuwania zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych udzieli Państwu administracja gminna lub sprzedawca urządzenia.

---

## Deklaracja CE

Urządzenie zostało zaprojektowane, wyprodukowane i wprowadzone na rynek zgodnie z wymaganiami dyrektywy niskonapięciowej oraz kompatybilności elektromagnetycznej i dlatego wyrób został oznakowany znakiem CE oraz została wystawiona dla niego deklaracja zgodności udostępniana organom nadzorującym rynek.

**MegaMarket S.A.**

**Strefowa 15  
39-442 Chmielów  
Polska**

**+48 798 532 532  
kontakt@megamarket.pl  
www.megamarket.pl**