

BERGMANN

Air Fryer

Operating
and Safety Instructions

Frytkownica
beztłuszczowa

Instrukcja obsługi
i bezpieczeństwa

MTP007747



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.....	3
Introduction.....	4
Technical data.....	4
General description.....	4
Important.....	5
Warning.....	5
Before first use	6
Preparing for use	6
Using the appliance	7
Control panel instructions	8
Operation Instructions.....	8
Settings.....	9
Cleaning.....	10
Storage.....	10
Environment	10
Troubleshooting.....	11

Polski:

Wstęp.....	12
Dane techniczne:.....	12
Lista elementów urządzenia.....	12
Środki ostrożności.....	13
Uwagi.....	14
Przed pierwszym użyciem.....	15
Przygotowanie do użycia	15
Użytkowanie frytkownicy	15
Instrukcje obsługi panelu sterowania	16
Wskazówki.....	17
Czyszczenie i konserwacja.....	17
Przechowywanie	18
Rozwiązywanie problemów.....	18
Utylizacja.....	19

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 all instructions.
2. Do not touch hot surfaces.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or base in water or other liquid.
4. **WARNING:** This electrical appliance contains a heating function. Surfaces, also different than the functional surfaces, can develop high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons, this equipment shall be used with **CAUTION**. The equipment shall be touch only at intended handles and gripping surfaces, and use heat protection like gloves or similar. Surfaces other than intended gripping surfaces shall get sufficiently time to 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

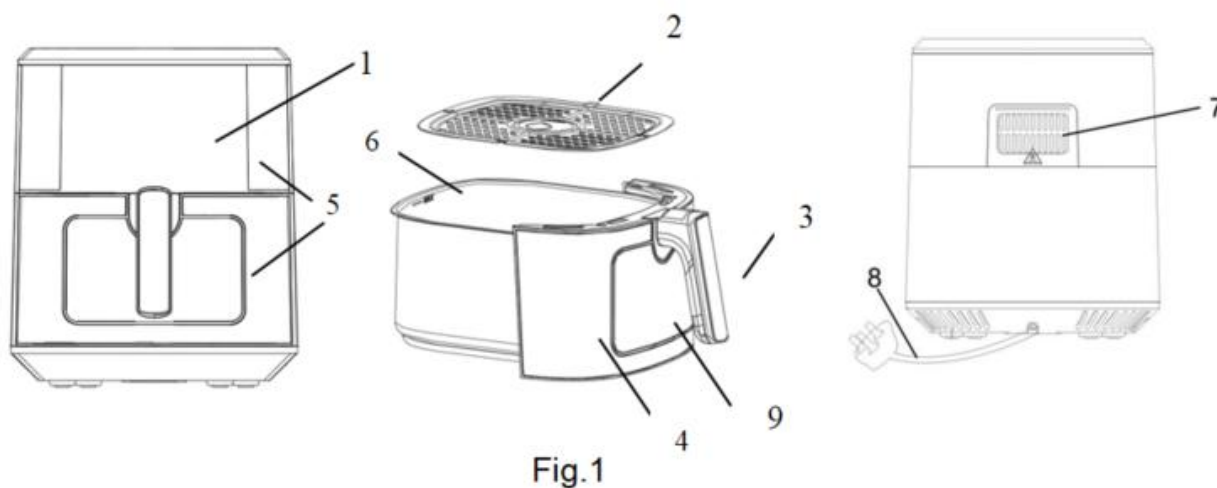
This all now Hot-air fryer provides an easy and healthy way of preparing your favourite ingredients. By using hot rapid air circulation and a top grill, it is able to make numerous dishes. The best part is that the Hot-air fryer heats food at all directions and most of the ingredients do not need any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

Technical data

Voltage	Power	Capacity of basket	Adjustable temperature	Timer
230V, 50Hz	1500 W	6,5 L	80°C - 200°C	1 - 60 minutes

General description

1. Control panel	6. Frying pot (basket)
2. Baking tray (plate, rack)	7. Air outlet
3. Handle	8. Main cord (Electrical cord)
4. Pot cover	9. Visible window
5. 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.

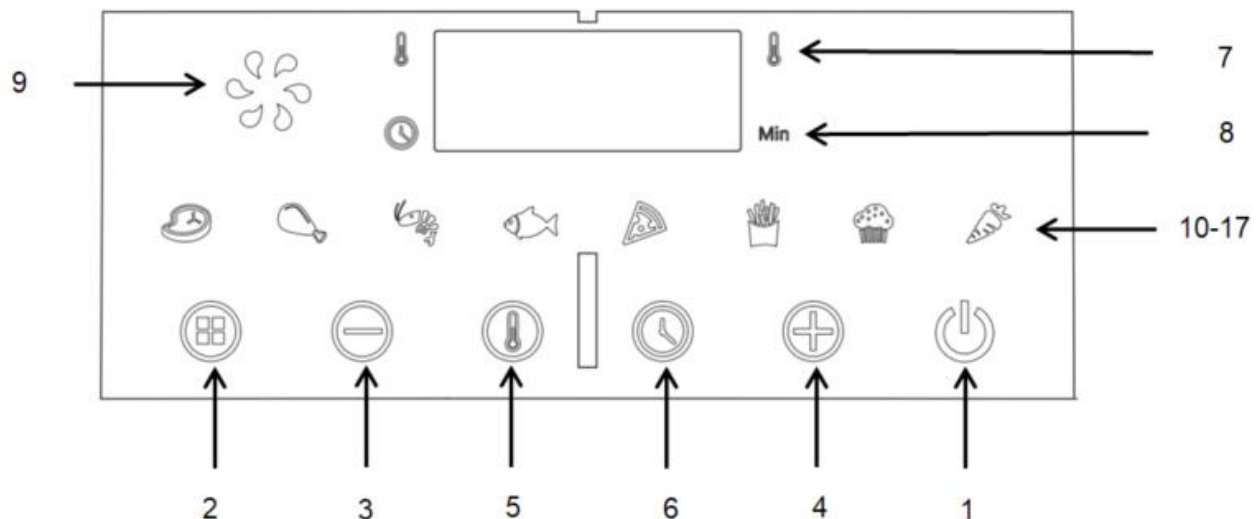
Hot air frying

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

Key 1  – Power Key

Once the Basket and pot are properly placed in the main housing, the Power light will be illuminated. Selecting the power key for 3 seconds, it will make the unit default temperature 200, while the cooking time will be set to 15 minutes. Selecting the Power key a second time, it will start the cooking process. Pressing the power key for 3 seconds to close the entire device during cooking. "OFF" will show on screen. "OFF" light goes out and the fan stops working 20 seconds later and entire device totally stop working.

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

Key 2  – Preset Key

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

Key  & Key  – Timer/Temperature Control Decrease and Increase Keys

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

Selecting the Key 6 " " The Key 3 and Key 4 symbols enable you to increase or decrease cooking time, one minute at a time. Keep the key held down will rapidly change the time.

Key 7  & 8 **Min** – Temperature/Timer indicators

Indicator light "9" – Fan indicator

Indicator light "10-17" – Recipe indicator

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 potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Hot-air fryer within a few minutes after you added the oil.*
- *Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Hot-air fryer .*
- *Snacks that can be prepared in the 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)	Shake
Frozen french fries	100-400	20	200	shake
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	shake
Potatoes	100-400	20	180	shake
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	
	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.

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 sticks properly before you fried them.	Rinse the Fried potatoes sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the Fried potatoes sticks properly before you add the oil.
		Cut the Fried potatoes sticks 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	1500 W	6,5 L	80°C - 200°C	1 - 60 minut

Lista elementów urządzenia

1	Panel sterowania	6	Kosz
2	Ruszt	7	Wylot powietrza
3	Uchwyt	8	Przewód zasilający
4	Pokrywa kosza	9	Okienko podglądu
5	Obudowa główna		

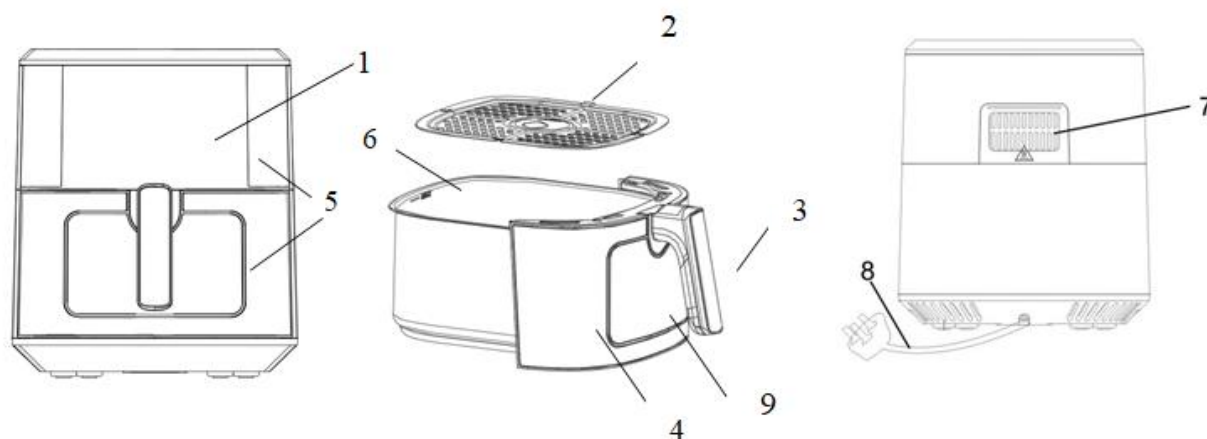


Fig.2



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

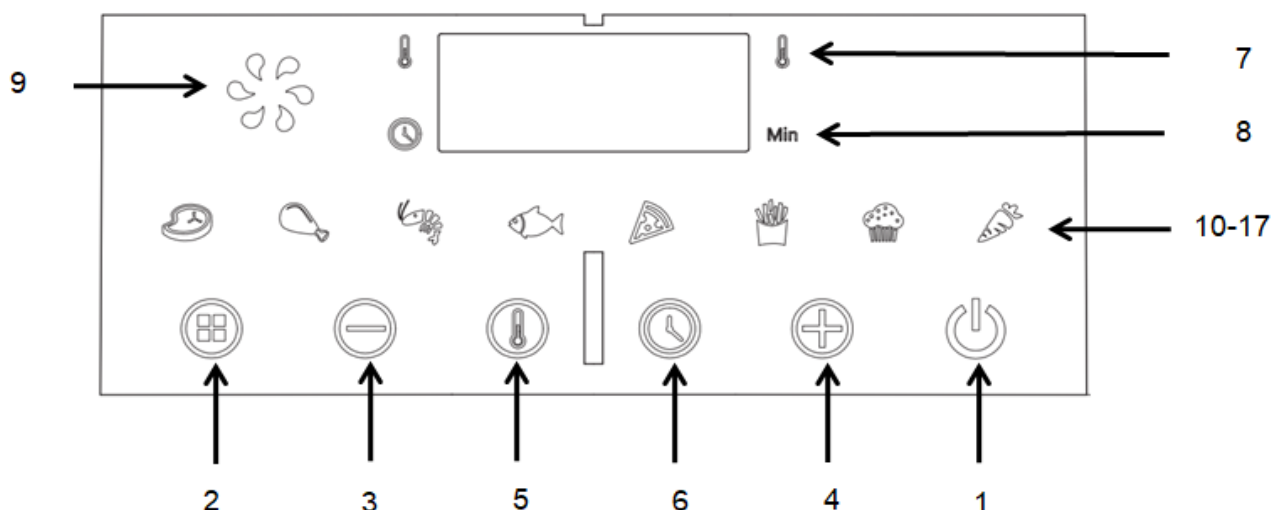
1. Podłącz wtyczkę do uziemionego gniazdka.
2. Ostrożnie wysuń kosz z frytkownicy.
3. Umieść składniki w koszu.
4. Wsuń kosz z powrotem do frytkownicy. Upewnij się, że jest prawidłowo ustawiony na prowadnicach.
 - **Nigdy nie używaj kosza bez rusztu.**
 - **Uwaga:** Nie dotykaj kosza podczas pracy ani 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.

Instrukcje obsługi panelu sterowania



Przycisk 1 – Przycisk Zasilania

- Gdy kosz zostanie prawidłowo umieszczony w głównej obudowie, zapali się kontrolka zasilania.
- Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku zasilania przez 3 sekundy:
 - ustawi domyślną temperaturę na 200°C,
 - ustawi czas gotowania na 15 minut.
- Drugie naciśnięcie przycisku zasilania rozpoczyna proces gotowania.
- Ponowne przytrzymanie przycisku zasilania przez 3 sekundy podczas gotowania:
 - wyłącza całe urządzenie,
 - na wyświetlaczu pojawi się napis „OFF”.
 - Po około 20 sekundach kontrolka „OFF” zgaśnie, wentylator się wyłączy i urządzenie całkowicie przestanie działać.

Uwaga: Podczas gotowania możesz używać przycisków, aby **wstrzymać** lub **wznowić** proces gotowania.

Przycisk 2 – Przycisk Programów Wstępnych

Naciśnięcie przycisku „” (Preset) pozwala przewijać 8 popularnych trybów gotowania (np. frytki, kurczak, ryba). Po wybraniu danego programu, uruchomi się automatycznie przypisany czas i temperatura gotowania.

Przyciski 3 i 4 – Regulacja Czasu/Temperatury (– / +)

Przycisk 5 – Temperatura

Pozwala na zwiększanie lub zmniejszanie **temperatury** o 5°C przy każdym naciśnięciu.

Przytrzymanie przycisku powoduje **szybsze zmiany temperatury**.

Zakres regulacji temperatury: 80°C – 200°C

Przycisk 6 – Czas

Pozwala na zwiększanie lub zmniejszanie **czasu gotowania** o 1 minutę przy każdym naciśnięciu.

Przytrzymanie przycisku powoduje szybsze zmiany czasu.

Przyciski 7 i 8 **Min** – Wskaźniki temperatury i czasu

Wskazują aktualnie ustawioną **temperaturę** oraz **czas przygotowania**.

Wskaźnik świetlny 9 – Wskaźnik Wentylatora

Pokazuje, że **wentylator pracuje**, czyli trwa cyrkulacja gorącego powietrza.

Wskaźniki świetlne 10–17 – Wskaźniki Programów

Informują o wybranym **automatycznym programie gotowania** (takim jak frytki, kurczak, pizza itd.).

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)	Potrzásaj
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. Oczyszcz 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**