

# BERGMANN

Air Fryer

Operating  
and Safety Instructions

Frytkownica beztłuszczowa

Instrukcja obsługi  
i bezpieczeństwa

MTP007739



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.....                    | 10 |
| Cleaning.....                    | 11 |
| Storage.....                     | 11 |
| Environment .....                | 11 |
| Troubleshooting.....             | 12 |

### Polski:

|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| Wstęp.....                                 | 13 |
| Dane techniczne:.....                      | 13 |
| Lista elementów urządzenia.....            | 13 |
| Uwagi.....                                 | 16 |
| Przed pierwszym użyciem.....               | 17 |
| Przygotowanie do użycia .....              | 17 |
| Użytkowanie frytkownicy .....              | 17 |
| Instrukcje obsługi panelu sterowania ..... | 18 |
| Opis funkcji.....                          | 19 |
| Wskazówki.....                             | 20 |
| Czyszczenie i konserwacja.....             | 21 |
| Przechowywanie .....                       | 21 |
| Rozwiązywanie problemów.....               | 22 |
| Utylizacja.....                            | 23 |

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 favorite ingredients. By using hot rapid air circulation and a top grill, it is able to make numerous dishes. The best part is that the Hot-air fryer heats food at all directions and most of the ingredients do not need any oil.

## Technical data

| Voltage      | Power                                   | Capacity of basket | Adjustable temperature | Timer          |
|--------------|-----------------------------------------|--------------------|------------------------|----------------|
| 230V<br>50Hz | 2800 W<br>(1100W + 300W + 1100W + 300W) | 5,5 L + 5,5 L      | 60°C - 200°C           | 1 - 60 minutes |

## General description

|   |                    |   |                           |
|---|--------------------|---|---------------------------|
| 1 | Control panel      | 5 | Pot (basket)              |
| 2 | Basket handle      | 6 | Baking tray (plate, rack) |
| 3 | Pot cover          | 7 | Air outlet                |
| 4 | Cover of main body |   |                           |

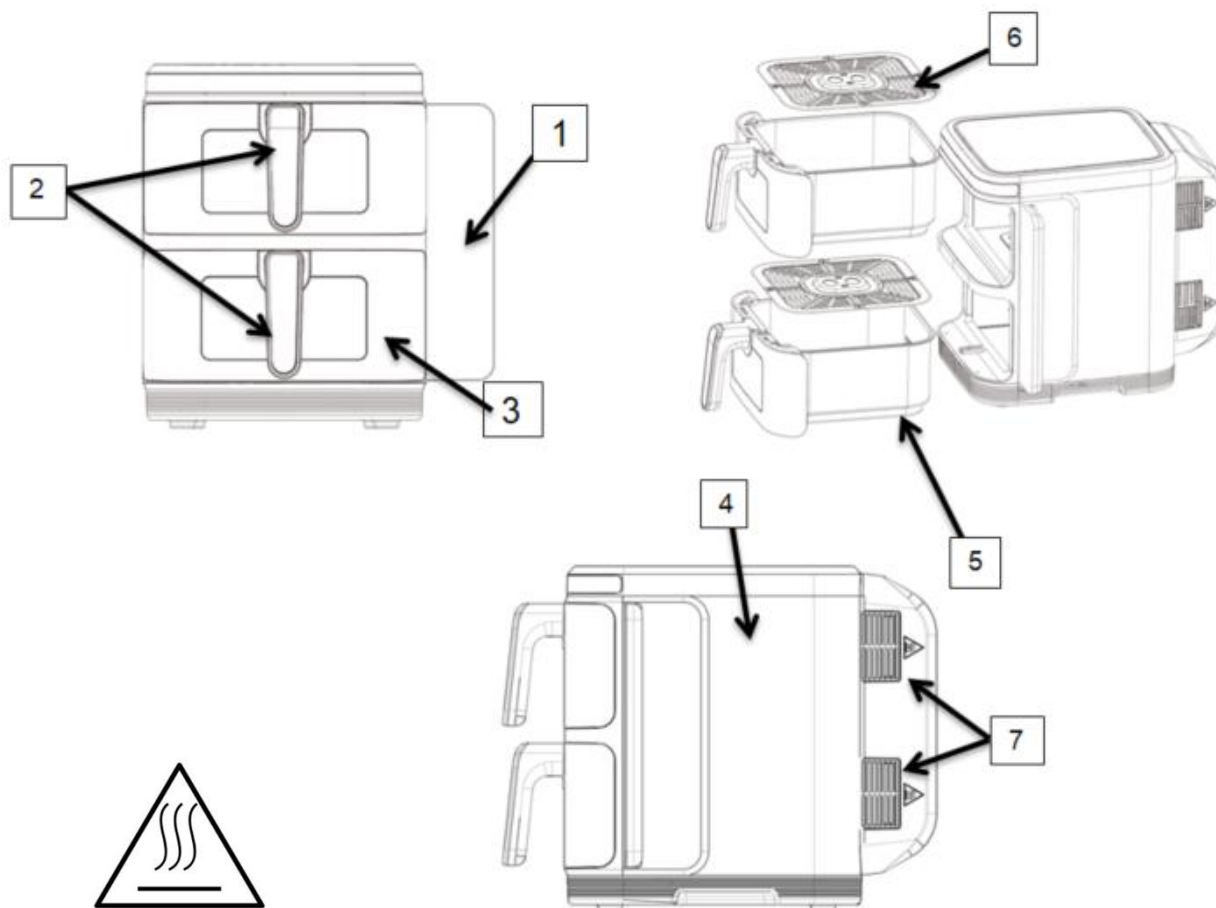
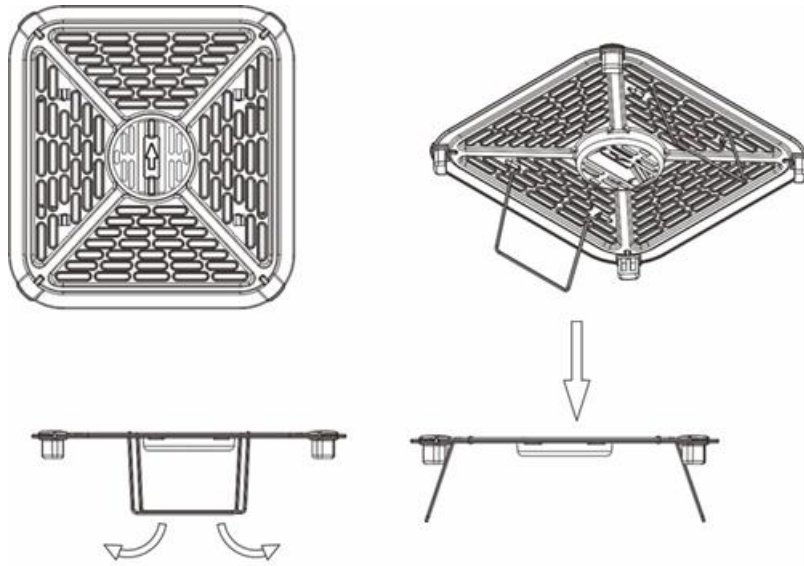


Fig.2

Fig.1

**Note:**

The feet on the tray is foldable, it could stand up when french fries is cooked to reach perfect cooking performance. If you want cook the food more crispy and delicious and also faster to save time. Advice stand up the foldable tray.

**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 handling 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.

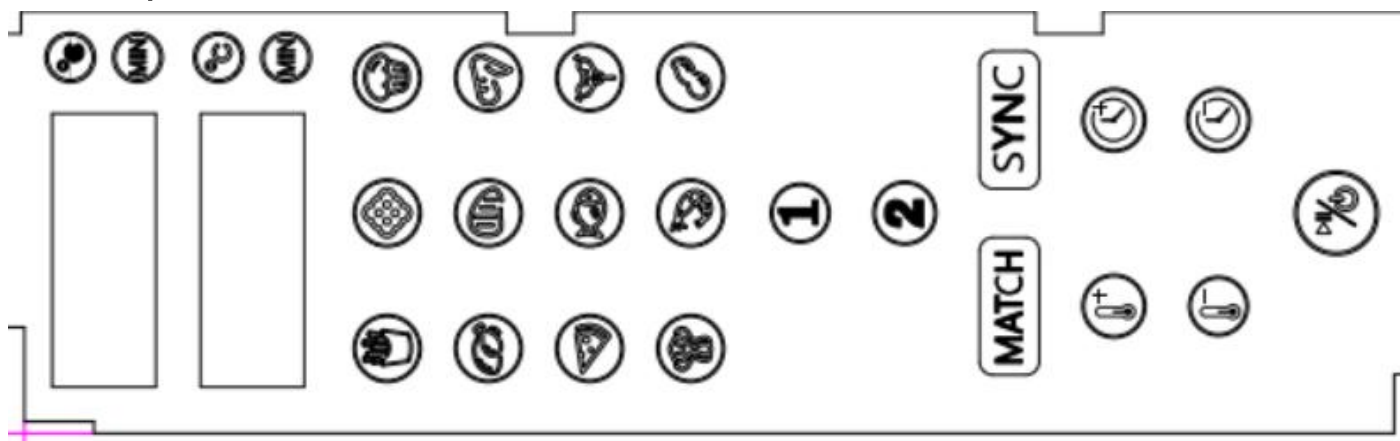
### Hot air frying

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

1、 After the machine is powered on, all the indicators and digital tubes will be on for 1 second and then off.

At the same time, the buzzer will ring and the power lamp  will be on.

2、 Press the  key for 0.5 seconds to start the machine. After the machine is started, the switch light is still always on, and other indicators are on. ① and ② the other lights on the two screens are "--".

3、 At this point, consumers choose pot 1 or pot 2 according to their needs. Choose ①, then ① light blink. The display of pot 1 lights up and displays the default menu of 180°C/15min. The temperature and time are displayed alternately. The left indicators of the display are displayed Corresponding display; "----" is displayed on the screen corresponding to pot 2

4、 press the menu key to select the menu, the corresponding menu indicator flashes, the other menu light is always on, the display shows the temperature of the corresponding menu, after 3 seconds without any operation, the temperature and time are displayed alternately;

such as the need to adjust the temperature, according to   to adjust the temperature (the left side of the display corresponds to the indicator is lit); need to adjust the

time, according to   to adjust the time (the left side of the display corresponds to the

indicator is lit). Adjustment completed, press the power button  to switch on the machine, the selected menu light is always on, the other menu light is off, the machine enters into the working mode, the display shows the temperature and time alternately, after the work, the menu button can not be selected again;

5、 When selecting pot 2, repeat steps 3 and 4 ;

6、 When pot 1 menu is selected, no work is turned on, choose pot 2, ① light is open, Pot 1 displays the menu temperature and time alternately. Do the same with step 3 and Step 4 for pot

2. Press the start pause button when the selection is complete , With both pans in working mode, Display screen alternately displays the temperature and time of their menus; If you

choose pot 2, you want to adjust pot 1, Press pot 1 first ①, After adjustment, press the start button , Both POTS are in working mode at the same time

- 7、 Press the  while the machine is working,  Lights, corresponding menu lights and pot lights flashing, the machine suspended heating, fan delay 60 seconds stop, two POTS are working, then suspended at the same time; If I want to pause pot ①, need to select pot ①, Press the on button again , Pot 1 is suspended for adjustment. When suspended, the corresponding display screen displays the program temperature and time alternately; So does pot 2 pause;
- 8、 Long press the power button while the machine is working  2 seconds, the machine rang, the double pot stops working at the same time, the display screen shows OFF, switch  On all other lights off; If you want to turn off pot 1 or pot 2 separately, select the corresponding ① or ②, Then long press the power button  2seconds, When the corresponding pot stops working, the corresponding screen displays OFF.
- 9、 Operating status of the machine. If you need to adjust the temperature, select it first ① or ②, and then adjust the temperature   and adjusting the time ,  adjust the 5 seconds after no operation to exit the debugging mode;
- 10、 Buzzer sound prompt, conventional button operation, short press short ring, long press long ring; The buzzer has 6 prompt tones, corresponding screen display OFF, corresponding indicator OFF, the same as not working mode;
- 11、 After selecting pot 1 or pot 2, long press the corresponding button to cancel.
- 12、 Memory function: This machine has memory function. For example, when using machine ②, the Drumstick wing menu is used. After using the machine, the power is not cut off. when the next time you use, select the pot ②, it will directly display the menu of chicken wings. The memory function disappeared after 1 hour of power failure.
- 13、 Two POTS working at the same time, ① The key indicator and the corresponding menu indicator of the pot flash once /6 seconds at the same time, and the off time is less than 0.5 seconds, after 3 ② The key indicator light and the corresponding menu indicator light of the ② pot flash once /6 seconds at the same time, the extinguished time < 0.5 seconds, the left and right flashing alternately, the left and right interval time is 3 seconds.
- 14、 Synchronous ending function : After turn on, select pot ① and pot ② on menu, the 2 pots cooking time differs, press **MATCH** button, and **SYNC** display keeps on, press start button, the time-long pot starts to run, time-short pot shows "HOLD", cease running, when both pots reach same time long, then they run synchronously.
- 15、 Copy menu function: After turn on, set temp/time of one pot, press **MATCH** button, **MATCH** display keeps on, the other unset pot copy the same menu function with the set one, and press power button , both pots run under the same menu; when they start to run, copy display off, this button fails to act.
- 16、 Turn the pot function: need to turn the pot of the recipe, half of the cooking time, the buzzer called 5, the display shows 'turn'.

## 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 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) | 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                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <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 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<br>50Hz | 2800 W<br>(1100W + 300W + 1100W + 300W) | 5,5 L + 5,5 L | 60°C – 200°C       | 1 – 60 minut |

## Lista elementów urządzenia

|   |                  |   |                 |
|---|------------------|---|-----------------|
| 1 | Panel sterowania | 5 | Kosz            |
| 2 | Uchwyt kosza     | 6 | Ruszt           |
| 3 | Pokrywa kosza    | 7 | Wylot powietrza |
| 4 | Obudowa          |   |                 |

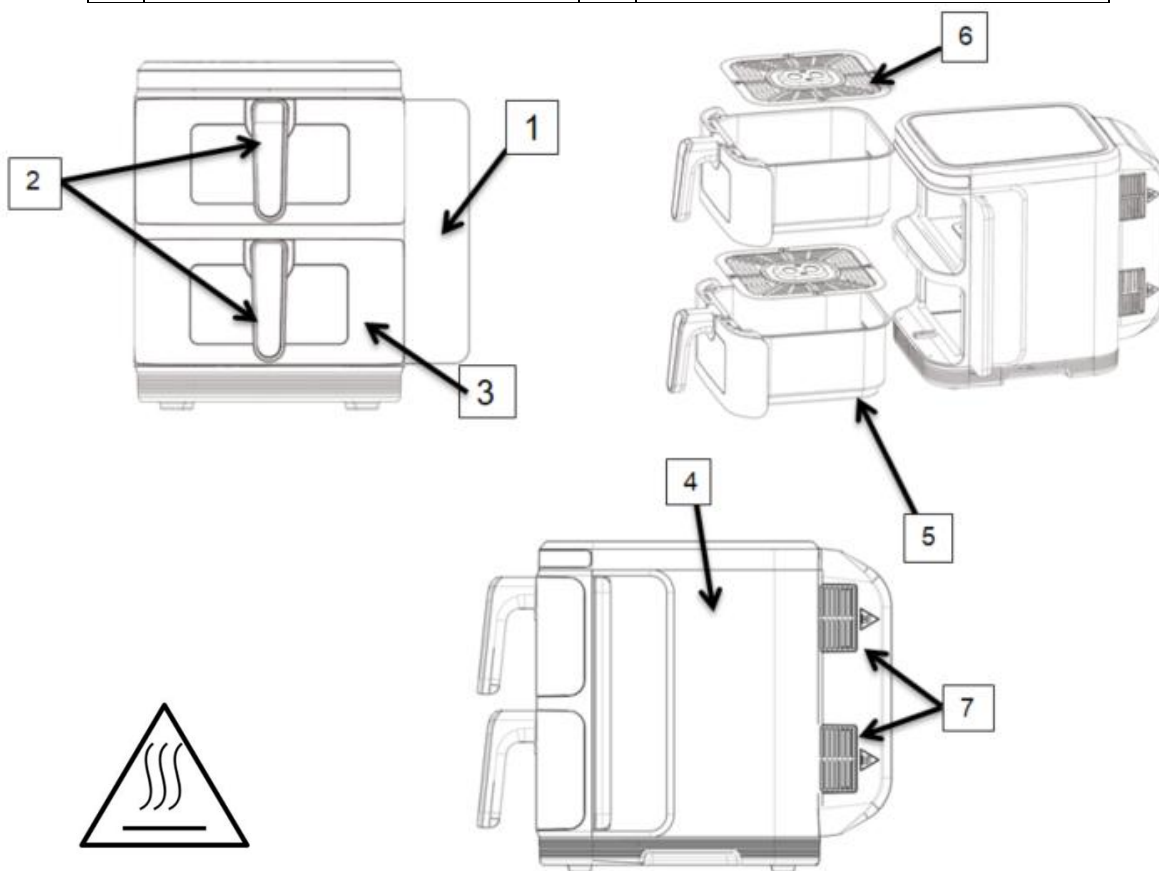
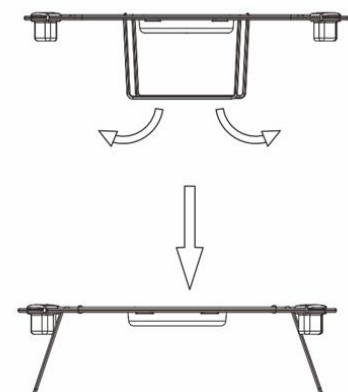
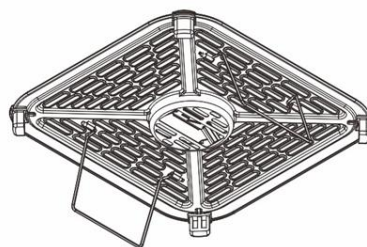


Fig.2

Fig.1

## Informacja

Nóżki na ruszcie są składane – można je rozłożyć podczas przygotowywania frytek, aby uzyskać idealne efekty gotowania. Jeśli chcesz, aby potrawy były bardziej chrupiące, smaczniejsze oraz szybciej się przygotowały (oszczędzając czas), zaleca się rozłożenie składanej tacy.



widok z boku

widok z przodu



## 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 chwycić 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

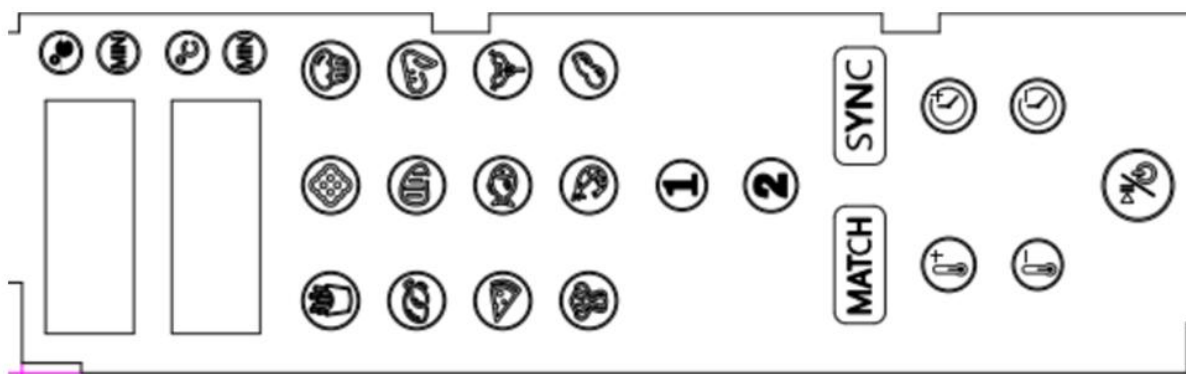
1. Podłącz wtyczkę do uziemionego gniazdka.
2. Ostrożnie wysuń kosz z frytkownicy.
3. Umieść składniki w koszu.
4. Wsuń kosz z powrotem do frytkownicy. Upewnij się, że jest prawidłowo ustawiony na prowadnicach.
  - **Nigdy nie używaj kosza bez rusztu.**
  - **Uwaga:** Nie dotykaj kosza podczas pracy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



1. Po podłączeniu urządzenia do zasilania – wszystkie kontrolki i wyświetlacze cyfrowe zaświecą się na 1 sekundę, po czym zgasną. W tym samym czasie zabrmi sygnał dźwiękowy (buzzer), a lampka zasilania  pozostanie włączona.

2. Naciśnij przycisk  zasilania na 0,5 sekundy, aby uruchomić urządzenie.  
Po uruchomieniu:

- lampka przycisku zasilania nadal świeci się ciągle,
- inne kontrolki zapalą się,
- na dwóch ekranach ① i ② pojawi się symbol „--”, co oznacza, że urządzenie jest gotowe do dalszego ustawiania.

3. Na tym etapie wybierz koszt 1 lub koszt 2 w zależności od swoich potrzeb.

Po dokonaniu wyboru ① zapala się kontrolka ①. Wyświetlacz kosza 1 zapali się i pokaże domyślne ustawienia: 180°/15 minut. Temperatura i czas wyświetlane są naprzemiennie. Po lewej stronie wyświetlacza pojawią się odpowiednie wskaźniki.

Na ekranie odpowiadającym kosztowi 2 wyświetlane są cztery kreski „----”.

4. Naciśnij przycisk menu, aby wybrać program – odpowiedni wskaźnik menu zacznie migać, a inne kontrolki menu będą stale podświetlone.

Na wyświetlaczu pojawi się temperatura odpowiadająca wybranemu programowi. Po 3 sekundach bez żadnej czynności, temperatura i czas będą wyświetlane naprzemiennie.

- Jeśli chcesz dostosować temperaturę, użyj przycisku do regulacji temperatury  (zapali się odpowiedni wskaźnik po lewej stronie wyświetlacza).
- Jeśli chcesz dostosować czas, użyj przycisku do regulacji czasu  (zapali się odpowiedni wskaźnik po lewej stronie wyświetlacza).

Po zakończeniu ustawień naciśnij przycisk zasilania , aby uruchomić urządzenie. Wybrana kontrolka menu będzie stale podświetlona, a pozostałe zgasną.

Urządzenie przejdzie w tryb pracy – na wyświetlaczu temperatura i czas będą wyświetlane naprzemiennie.

Po rozpoczęciu pracy nie można już zmieniać menu.

5. W przypadku wyboru kosza 2, powtórz kroki 3 i 4.

Po zakończeniu wyboru naciśnij przycisk „Start/Pauza” . Gdy oba kosze pracują jednocześnie, wyświetlacz będzie naprzemiennie pokazywać temperaturę i czas każdego z menu.

Jeśli po wybraniu kosza 2 chcesz zmienić ustawienia kosza 1, najpierw naciśnij przycisk kosza 1, dokonaj potrzebnych zmian, a następnie naciśnij przycisk start . Oba kosze rozpoczną pracę jednocześnie.

6. Naciśnij przycisk  **Start/Pauza** podczas pracy urządzenia – kontrolki zasilania , odpowiedniego menu oraz kosza zacząć migać. Urządzenie wstrzyma nagrzewanie, a wentylator wyłączy się z opóźnieniem po 60 sekundach.  
Jeśli pracują oba kosze, oba zostaną wstrzymane jednocześnie.
- Jeśli chcesz wstrzymać tylko jeden kosz ①, najpierw wybierz właściwy, a następnie ponownie naciśnij przycisk **Start/Pauza**  – na przykład: wybierz kosz 1, naciśnij przycisk, a kosz 1 zostanie wstrzymany w celu dokonania zmian.
  - Podczas pauzy wyświetlacz pokazuje naprzemiennie ustawioną temperaturę i czas programu. W przypadku kosza 2 pauza działa w ten sam sposób.
7. Podczas pracy urządzenia naciśnij i przytrzymaj przycisk zasilania  przez 2 sekundy – rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a oba kosze jednocześnie zakończą pracę. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat **OFF**, a wszystkie inne kontrolki zostaną wyłączone.
8. Jeśli chcesz wyłączyć tylko jeden kosz, wybierz odpowiedni przycisk ① lub ②, a następnie naciśnij i przytrzymaj przycisk zasilania  przez 2 sekundy. Po zatrzymaniu pracy danego kosza, na jego ekranie pojawi się komunikat **OFF**.
9. Podczas pracy urządzenia, jeśli chcesz dostosować temperaturę lub czas, najpierw wybierz odpowiedni kosz (1 lub 2), a następnie dokonaj regulacji temperatury   i czasu    
Jeśli przez 5 sekund nie zostanie wykonana żadna operacja, urządzenie automatycznie wyjdzie z trybu regulacji.
10. Sygnał dźwiękowy ma łącznie 6 dźwięków sygnalizacyjnych. W przypadku wyłączenia urządzenia na ekranie pojawia się komunikat **OFF**, odpowiednie wskaźniki gasną – tak jak w trybie bezczynności.
11. Po wybraniu garnka 1 lub garnka 2, długie przytrzymanie odpowiedniego przycisku powoduje anulowanie wyboru.

## Opis funkcji

### 1. Funkcja pamięci

Urządzenie posiada funkcję zapamiętywania ostatniego użytego programu.

Na przykład: jeśli podczas korzystania z garnka ② wybrano program "skrzydełka z kurczaka", a po zakończeniu pracy zasilanie nie zostanie odcięte – to przy kolejnym uruchomieniu i wybraniu garnka ②, automatycznie pojawi się ostatnio używany program (skrzydełka).

Funkcja pamięci znika po godzinie od odłączenia zasilania

#### Gdy oba garnki pracują jednocześnie:

Wskaźnik przycisku oraz odpowiadający wskaźnik menu dla danego garnka migają raz na 6 sekund, a czas ich zgaśnięcia wynosi mniej niż 0,5 sekundy.

Po 3 sekundach wskaźnik przycisku oraz wskaźnik menu garnka ② zaczynają migać raz na 6 sekund, również z czasem wygaszenia poniżej 0,5 sekundy.

Miganie następuje naprzemiennie – lewy i prawy garnek migają na zmianę, a czas odstępu między miganiem lewego i prawego garnka wynosi 3 sekundy.

### 2. Funkcja synchronizacji zakończenia

Po włączeniu urządzenia i wybraniu garnka ① i garnka ②, gdy czas gotowania obu garnków jest różny, naciśnij przycisk **MATCH**. Na wyświetlaczu zapali się napis **SYNC**. Następnie naciśnij przycisk **Start**.

Garnek z dłuższym czasem gotowania rozpocznie pracę, a garnek z krótszym czasem pokaże na wyświetlaczu komunikat **HOLD**

i przestanie pracować. Kiedy oba garnki osiągną ten sam czas gotowania, zaczną pracować synchronicznie.

### 3. Funkcja kopiowania menu

Po włączeniu urządzenia ustaw temperaturę i czas jednego garnka, następnie naciśnij przycisk **MATCH** – na wyświetlaczu pojawi się napis **MATCH**. Drugi garnek, który nie ma ustawionego menu, skopiuje ustawienia pierwszego garnka. Po naciśnięciu przycisku zasilania oba garnki będą pracować według tego samego menu.

Po rozpoczęciu pracy funkcja kopiowania zostaje wyłączona i przycisk **MATCH** przestaje działać.

### 4. Funkcja obracania garnka

Jeśli przepis wymaga obrócenia garnka w trakcie gotowania, po upływie połowy czasu gotowania rozlegnie się 5 sygnałów dźwiękowych (buzzera), a na wyświetlaczu pojawi się komunikat **TURN** (obróć).

## 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              |           |
| Skrzydeltka 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**