



Frytkownica beztłuszczowa

Air fryer



AF01BK CRISPO

PL • EN

WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA

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

1. Przed przystąpieniem do użytkowania dokładnie zapoznaj się z niniejszą instrukcją i zachowaj ją na przyszłość.
2. Upewnij się, że napięcie w gniazdku elektrycznym odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej.
3. Upewnij się, że gniazdko jest odpowiednio uziemione.
4. Umieść urządzenie na płaskiej, stabilnej i suchej powierzchni, odpornej na działanie wysokich temperatur.
5. Zachowaj odstęp minimum 15 cm pomiędzy urządzeniem, a ścianą lub innymi znajdującymi się w pobliżu urządzeniami.
6. Trzymaj urządzenie z dala od źródeł wilgoci, benzyny, łatwopalnych gazów, kuchenek i innych źródeł ciepła.
7. Aby zmniejszyć ryzyko pożaru, trzymaj tekstylia, zasłony lub inne materiały łatwopalne z dala od urządzenia.
8. Nie stawiaj urządzenia na rozgrzanej kuchence gazowej, kuchence elektrycznej ani w ich pobliżu. Nie umieszczaj frytkownicy w piekarniku.
9. Nie pozwól, aby przewód zasilający zwisał z krawędzi stołu, blatu lub dotykał gorących powierzchni.
10. By zapobiec pożarowi, porażeniu prądem elektrycznym, bądź zranieniu nie zanurzaj przewodu, wtyczki lub urządzenia w wodzie lub innych cieczach.
11. To urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub zostały poinstruowane odnośnie obsługi urządzenia oraz rozumieją zagrożenia wynikające z jego użytkowania. Należy

zwrócić szczególną uwagę, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci bez odpowiedniego nadzoru.

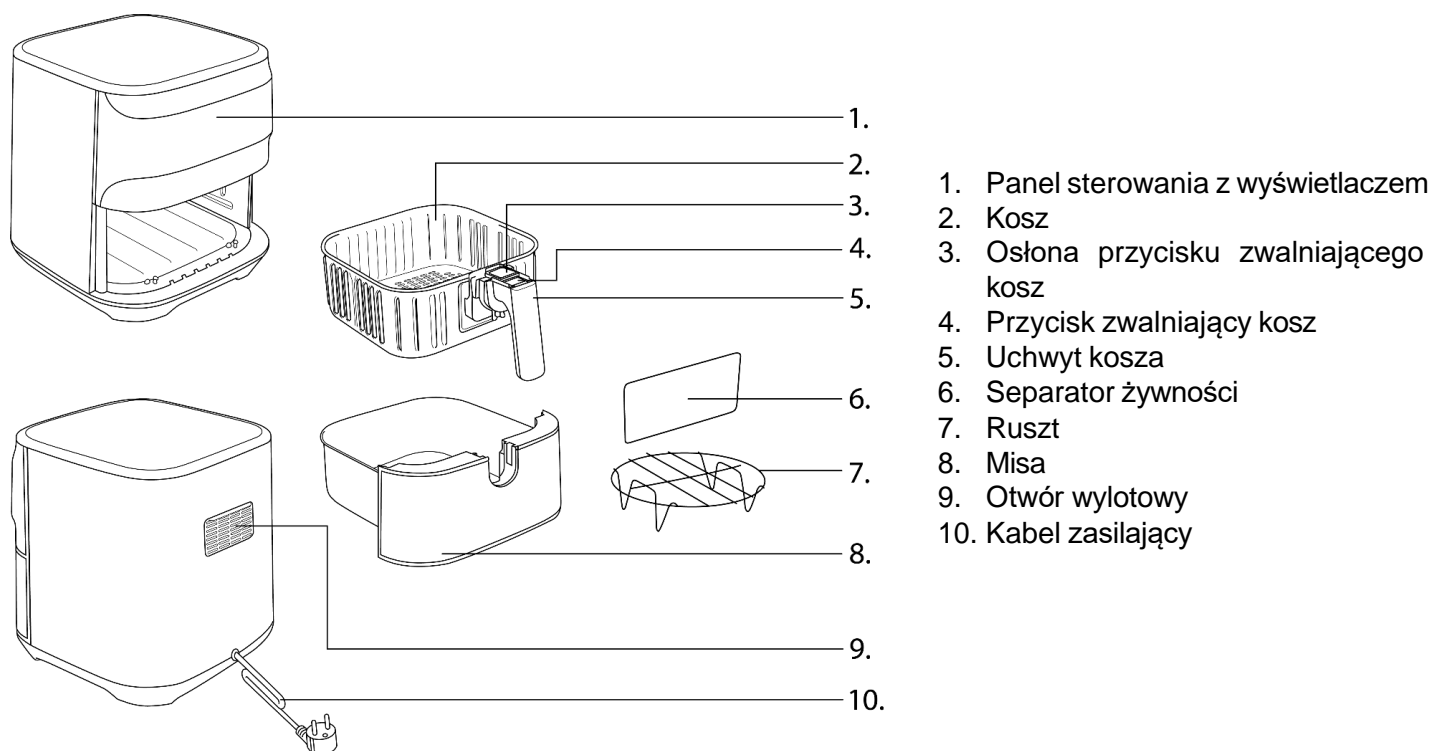
12. Zwróć uwagę, aby dzieci poniżej 3 lat będące bez nadzoru trzymały się z dala od urządzenia. Dzieci w wieku od 3 do 8 lat mogą włączyć i wyłączyć urządzenie wyłącznie pod warunkiem, że zostało ono umieszczone lub zainstalowane w prawidłowej pozycji roboczej oraz jeśli są nadzorowane lub zostały poinstruowane odnośnie obsługi urządzenia oraz rozumieją zagrożenia wynikające z jego użytkowania. Dzieci w wieku od 3 do 8 lat nie mogą podłączać, regulować ani czyścić i konserwować urządzenia.
13. Unikaj używania przedłużacza kabla zasilającego.
14. Gdy używasz przedłużacza upewnij się, że nie przekraczasz znamionowej mocy /obciążenia przedłużacza.
15. Przed użyciem upewnij się, że frytkownica oraz załączone akcesoria są kompletne i nieuszkodzone. Nie korzystaj z urządzenia posiadającego uszkodzoną obudowę, przewód zasilający, wtyczkę lub w przypadku jakiegokolwiek innej awarii.
16. Jeśli przewód zasilający lub inny element jest uszkodzony, może zostać naprawiony wyłącznie przez serwis producenta lub wykwalifikowaną do tego osobę, posiadającą odpowiedni certyfikat w celu uniknięcia zagrożenia.
17. Wyłącz urządzenie przed wyjęciem wtyczki zasilającej. Odłączaj urządzenie od zasilania, gdy nie jest ono używane, podczas przenoszenia oraz czyszczenia.
18. Przed przystąpieniem do przenoszenia lub czyszczenia pozwól, by urządzenie całkowicie ostygło.
19. Nie dotykaj gorących powierzchni urządzenia. Podczas wysuwania miski korzystaj z uchwytu kosza.

20. Nie napełniaj frytkownicy olejem, ani innymi cieczami, ponieważ grozi to ryzykiem pożaru.
21. Nie uruchamiaj urządzenia, gdy misa wraz z koszem nie są prawidłowo umieszczone w frytkownicy.
22. Nie otwieraj górnej pokrywy urządzenia.
23. Nie blokuj wlotu ani wylotu powietrza podczas pracy urządzenia.
24. Nie przemieszczaj ani nie potrząsaj urządzeniem podczas jego pracy.
25. Nie chwytaj wtyczki zasilającej mokrymi rękoma, gdyż może to doprowadzić do porażenia prądem elektrycznym.
26. Nie używaj urządzenia mokrymi rękami lub stojąc boso.
27. Nie przepelniaj misy. Stosuj się do wytycznych związanych z ilością składników przypisanym danym trybom.
28. Nie umieszczaj metalowych przyborów w frytkownicy, gdyż może doprowadzić to do powstania pożaru lub zranień.
29. Zachowaj szczególną ostrożność umieszczając w urządzeniu naczynia wykonane ze szkła.
30. Podczas pracy urządzenia z otworów wylotowych wydobywa się gorąca para. Nie zbliżaj twarzy, rąk ani innych części ciała do miejsc wylotu pary.
31. Zachowaj szczególną ostrożność podczas wysuwania misy i kosza z frytkownicy oraz opróżniania ich zawartości.
32. Jeśli podczas pracy urządzenia pojawi się nietypowy dźwięk, zapach lub ciemny dym, natychmiast wyłącz urządzenie i odłącz zasilanie. W przypadku wydobywania się ciemnego dymu z urządzenia przed wyjęciem misy poczekaj, aż dym się rozproszy, a urządzenie ostygnie.

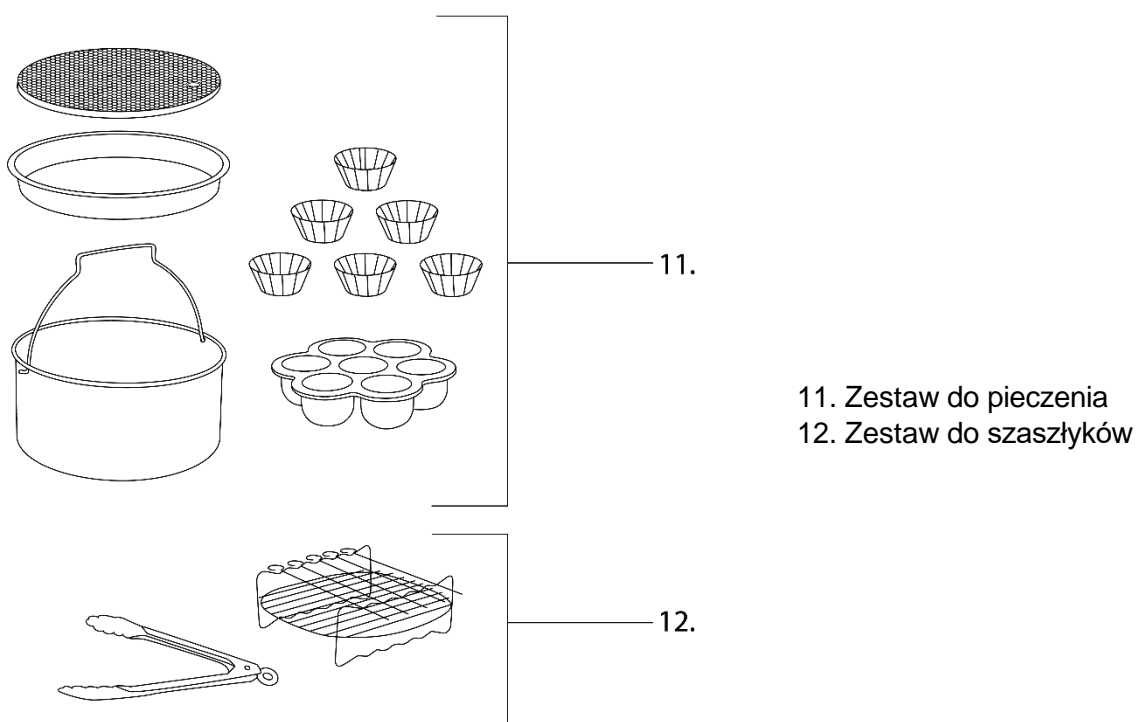
33. Jeżeli urządzenie nagle przestanie działać, bezzwłocznie odłącz je od zasilania i pozwól mu stygnąć przez minimum 60 minut, podłącz urządzenie do zasilania i włącz je ponownie.
34. Podczas odłączania urządzenia od zasilania trzymaj za wtyczkę, nie za przewód.
35. Nie podejmuj prób naprawy, demontażu ani modyfikacji urządzenia. Wewnątrz urządzenia nie występują części, które mogą zostać naprawione samodzielnie przez użytkownika.
36. Nigdy nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego regulatora czasowego, bądź odrębnego systemu zdalnego sterowania.
37. Nie używaj i nie przechowuj w urządzeniu akcesoriów nierekomendowanych przez producenta, gdyż może to spowodować niepoprawną pracę urządzenia, jego uszkodzenie, bądź zranienia.
38. Nigdy nie używaj przyborów wykonanych z metalu do wyjmowania potraw z kosza! Do tego celu użyj szczypiec lub innych przyborów kuchennych wykonanych z drewna lub tworzywa sztucznego odpornego na wysokie temperatury.
39. Nie umieszczaj w misie urządzenia papieru, folii aluminiowej, tworzywa sztucznego ani metalowych przedmiotów.
40. Nie wycieraj i nie myj urządzenia za pomocą żrących środków chemicznych takich jak alkohol czy benzyna.
41. Odłącz urządzenie od zasilania przed przystąpieniem do montażu lub demontażu akcesoriów.
42. Nie korzystaj z urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem.
43. Nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
44. Nigdy nie korzystaj z urządzenia na wolnym powietrzu.
45. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego wewnątrz pomieszczeń. Wszelkie inne użycie uważa się za niewłaściwe i niebezpieczne.

46. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi.

POZNAJ SWOJĄ FRYTKOWNICĘ BEZTŁUSZCZOWĄ











Akcesoria sprzedawane osobno – nie wchodzą w skład zestawu głównego



WYŚWIETLACZ



Symbol	Opis
	Włącznik/Wyłącznik / Funkcja Wi-Fi
	Wstępne nagrzewanie
	Podtrzymywanie ciepła
	Przycisk zwiększający temperaturę/czas
	Przycisk zmniejszający temperaturę/czas
	Automatyczne programy
	Programator czasowy
	Uruchamianie lub przerywanie programu / funkcji

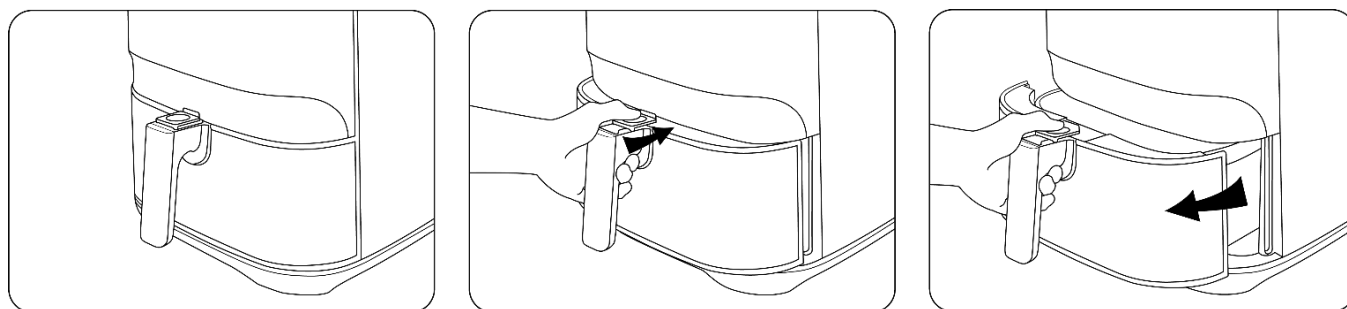
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Rozpakuj urządzenie wraz z załączonymi akcesoriami. Zdejmij folie ochronne i umyj wszystkie akcesoria, kosz oraz misę w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń, a następnie osusz je dokładnie. Wnętrze urządzenia przemyj zwilżoną ściereczką, a następnie osusz za pomocą papierowego ręcznika. Przed korzystaniem z urządzenia upewnij się, że urządzenie jest całkowicie suche.
2. Podczas pierwszego użycia, w ciągu kilku chwil urządzenie może emitować nieprzyjemny zapach. Jest to naturalne zjawisko, które szybko ustąpi.

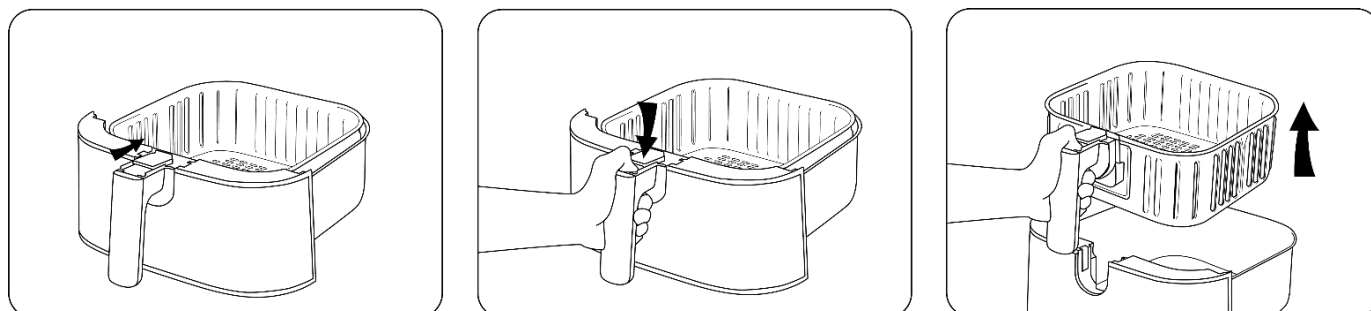
KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

UMIESZCZANIE / WYSUWANIE MISY I KOSZA

Uwaga: Zachowaj szczególną ostrożność podczas wysuwania misy i kosza z frytkownicy oraz uzupełniania czy opróżniania ich zawartości.




1. By móc wysunąć misę wraz z koszem chwycić za uchwyt kosza, a następnie przesunąć osłonę przycisku zwalniającego kosz do przodu. Pociągnij ostrożnie za uchwyt w swoją stronę. Wyjmij misę wraz z koszem z korpusu urządzenia.



2. Upewnij się, że osłona przycisku zwalniającego kosz została przesunięta w taki sposób, aby przycisk zwalniający kosz był widoczny.
3. Naciśnij mocno przycisk zwalniający kosz, a następnie unieś uchwyt do góry.
4. Uzupełnij lub opróżnij zawartość kosza.
5. Naciśnij przycisk zwalniający kosz i umieść uchwyt kosza w wydrążone w misie wgłębienie.
6. Umieść misę w korpusie urządzenia i dociśnij.

URUCHAMIANIE

Po podłączeniu urządzenia do źródła zasilania, frytkownica przejdzie w stan czuwania. Ikony na wyświetlaczu automatycznie się podświetlą. Urządzenie wyda charakterystyczny sygnał dźwiękowy, a wszystkie ikony poza ikoną włącznika zostaną automatycznie podświetlone na biało.

Naciśnij  by włączyć urządzenie. Ikony na panelu zaczną migać, a następnie podświetlą się na biało. Na wyświetlaczu ukaże się domyślna temperatura 190 °C oraz czas 15 min.



Poniższych ustawień można dokonać za pomocą dotykowego panelu sterowania lub aplikacji mobilnej.

WSTĘPNE NAGRZEWANIE

Zalecane jest skorzystanie z funkcji wstępnego nagrzewania przed korzystaniem z programów.



Naciśnij .


Na ekranie ukaże się domyślna temperatura 190 °C i czas 5 min.

By zmienić temperaturę i czas użyj  i .

Zakres regulacji temperatury wynosi od 80 do 204°C.

Zakres regulacji czasu wynosi od 1 do 60 minut.

Aby szybciej dostosować temperaturę lub czas i uniknąć konieczności wielokrotnego naciskania przycisku, naciśnij i przytrzymaj  i .

Naciśnij  by uruchomić funkcję.

Temperatura wraz z pozostałym czasem będą wyświetlane naprzemiennie na wyświetlaczu.

Uwaga: Podczas trwania funkcji możliwe jest dostosowanie temperatury. Dobór czasu nie jest wówczas możliwy.



Po upływie danego czasu urządzenie wyda charakterystyczne sygnały dźwiękowe i przejdzie do trybu czuwania.



KORZYSTANIE Z PROGRAMÓW


Naciśnij przycisk wybranego programu.

Każdy z programów posiada domyślną temperaturę i czas, które można edytować w zależności od własnych preferencji.

Użyj  i  by dobrać temperaturę. Zakres regulacji temperatury wynosi od 80 do 204°C.

Użyj  i  by dopasować czas trwania trybu. Zakres doboru czasu wynosi od 1 do 60 minut.

Aby szybciej dostosować temperaturę lub czas i uniknąć konieczności wielokrotnego naciskania przycisku, naciśnij i przytrzymaj  lub  .

Naciśnij  by uruchomić dany program.

Temperatura wraz z pozostałym czasem będą wyświetlane naprzemiennie na wyświetlaczu.

Po upływie danego czasu urządzenie wyda charakterystyczne sygnały dźwiękowe i przejdzie do trybu czuwania.

Uwaga: Podczas trwania danego programu w misie zbiera się nadmiar soku z żywności, jest to zjawisko normalne.









Uwaga: Nigdy nie używaj przyborów wykonanych z metalu do wyjmowania potraw z kosza! Do tego celu użyj szczypic do żywności lub innych przyborów kuchennych wykonanych z drewna lub tworzywa sztucznego odpornego na wysokie temperatury.

Ważne: Przed umieszczeniem kiełbasy w koszu, pamiętaj o jej nacięciu. Nie przyrządzaj kiełbasy bez wcześniejszego nacięcia.

Wskazówki:

- Gdy przygotowujesz frytki ze świeżych ziemniaków, użyj niewielkiej ilości oleju spożywczego, aby osiągnąć chrupiący efekt. Spryskaj niewielką ilością oleju również inną żywność, która ma tendencję do przyklejania się. Pamiętaj, by odczekać kilka minut po dodaniu oleju przed uruchomieniem wybranego programu.
- W trakcie przyrządzania niektórych potraw należy potrząsać zawartością kosza. Potrząsanie umożliwi osiągnięcie lepszego rezultatu i pozwala na równomierne usmażenie potraw. By móc to zrobić, wyjmij misę i kosz postępując zgodnie z sekcją KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA. Ostrożnie, ale dokładnie potrząśnij zawartością kosza. Umieść kosz i misę z powrotem w korpusie urządzenia postępując zgodnie z sekcją KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA, a urządzenie będzie automatycznie kontynuować swoją pracę.


DOMYŚLNE USTAWIENIA PROGRAMÓW

TRYB	DOMYŚLNA TEMPERATURA	DOMYŚLNY CZAS
Domyślny	190 °C	15 min
Frytki 	200 °C	18 min
Krewetki 	180 °C	8 min
Pizza 	165 °C	7 min
Kurczak 	180 °C	20 min
Ryba 	200 °C	10 min
Stek 	180 °C	8 min
Ciasto 	180 °C	12 min
Bekon 	180 °C	12 min

SUGEROWANE ILOŚCI, CZAS I TEMPERATURA PRZYRZĄDZANIA

Potrawa	Min.- max. ilość składników (g)	Czas (min.)	Temperatura (°C)
Cienkie mrożone frytki	270-680 g	9-16	200
Grube mrożone frytki	270-680 g	11-20	200
Domowe frytki	270-770 g	18-25	200
Domowe frytki łódzkie	270-725 g	18-22	180
Domowe pieczone ćwiartki ziemniaków	270-680 g	12-18	180
Placki ziemniaczane	225 g	15-18	180
Zapiekanki ziemniaczane	500 g	15-18	180
Stek	90-500 g	8-12	200
Kotlety schabowe	90-500 g	10-14	180
Hamburger	90-500 g	7-14	200
Rolada z kielbasą	90-500 g	13-15	200
Podudzia z kurczaka	90-500 g	18-22	180
Piers z kurczaka	90-500 g	10-15	180
Sajgonki	90-450 g	8-10	200
Mrożone nuggetsy z kurczaka	90-500 g	6-10	200
Mrożone paluszki rybne	90-450 g	6-10	200
Panierowane serowe przekąski	90-450 g	8-10	180
Mrożone warzywa	90-450 g	10	120
Ciasto	315 g	20-25	180
Quiche	410 g	20-22	200
Muffiny	90-450 g	20-25	180
Słodkie przekąski	90-450 g	20	180

URUCHAMIANIE I PRZERYWANIE PROGRAMU LUB FUNKCJI



Naciśnij  po wybraniu programu lub funkcji, by rozpocząć pracę urządzenia.

Naciśnij  w trakcie trwania programu lub funkcji, by przerwać pracę urządzenia.

FUNKCJA PODTRZYMYWANIA CIEPŁA



Naciśnij .

Na ekranie ukaże się domyślna temperatura 80°C i czas 5 minut.

By zmienić temperaturę i czas użyj  i .

Zakres regulacji temperatury wynosi od 80 do 204°C.

Zakres regulacji czasu wynosi od 1 do 60 minut.

Aby szybciej dostosować temperaturę lub czas i uniknąć konieczności wielokrotnego naciskania przycisku, naciśnij i przytrzymaj  lub .

Naciśnij  by uruchomić funkcję.




Uwaga: Podczas trwania funkcji możliwe jest dostosowanie temperatury i czasu.

By anulować ustawienie danej funkcji naciśnij .




Po upływie danego czasu urządzenie wyda charakterystyczne sygnały dźwiękowe i przejdzie do trybu czuwania.

PROGRAMATOR CZASOWY: AUTOMATYCZNE URUCHAMIANIE FUNKCJI PODTRZYMYWANIA CIEPŁA

By ustawić czas po którym programator czasowy ma uruchomić funkcję podtrzymywania ciepła, naciśnij



. Wybierz liczbę minut naciskając  i  do uzyskania pożądanej cyfry w zakresie od 05-720 minut. Podczas ustawiania czasu cyfry na wyświetlaczu będą migać.

Poczekaj aż cyfry na wyświetlaczu przestaną migać, wtedy czas zostanie ustawiony.

Naciśnij , a następnie za pomocą  i  ustaw czas i temperaturę.

Zakres regulacji temperatury wynosi od 80 do 204°C.

Zakres regulacji czasu wynosi od 1 do 60 minut.

Aby szybciej dostosować temperaturę lub czas i uniknąć konieczności wielokrotnego naciskania przycisku, naciśnij i przytrzymaj  lub .

Naciśnij  by uruchomić ustawienie programatora czasowego.

Temperatura wraz z pozostałym czasem będą wyświetlane naprzemiennie na wyświetlaczu.

Aby anulować ustawienie programatora czasowego naciśnij .


PROGRAMATOR CZASOWY: AUTOMATYCZNE URUCHAMIANIE PROGRAMU

Naciśnij przycisk odpowiadający żądanemu programowi. Ustaw wybrany czas i temperaturę za pomocą **+** i **-**.

Zakres regulacji temperatury wynosi od 80 do 204°C.

Zakres regulacji czasu wynosi od 1 do 60 minut.


Aby szybciej dostosować temperaturę lub czas i uniknąć konieczności wielokrotnego naciskania przycisku, naciśnij i przytrzymaj **+** lub **-**.

By ustawić czas po którym programator czasowy ma uruchomić wybrany program w frytkownicy naciśnij . Wybierz liczbę minut naciskając **+** i **-** do uzyskania pożądanej cyfry w zakresie od 05-720 minut. Podczas ustawiania czasu cyfry na wyświetlaczu będą migać. Poczekaj aż cyfry na wyświetlaczu przestaną migać, wtedy czas zostanie ustawiony.

Temperatura wraz z pozostałym czasem będą wyświetlane naprzemiennie na wyświetlaczu.

Aby anulować ustawienie programatora czasowego naciśnij .

FUNKCJA WI-FI


By uruchomić funkcję Wi-Fi, naciśnij i przytrzymaj  do momentu usłyszenia charakterystycznego sygnału dźwiękowego.

Dodatkowe funkcje

Urządzenie wyłączy się automatycznie po około 6 minutach bezczynności w trakcie trwania funkcji czuwania.

Urządzenie wyłączy się automatycznie po około 30 minutach ciągłej pracy bez wprowadzania żadnych zmian.

WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA

Naciśnij  by wyłączyć urządzenie, a następnie odłącz je od źródła zasilania. Urządzenie wyłączy się z około 20 sekundowym opóźnieniem.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

UWAGA: Czyszczenie urządzenia należy wykonać każdorazowo po skończonej pracy.

UWAGA: Nie używaj metalowych przyborów, ani żrących produktów chemicznych do czyszczenia jakichkolwiek elementów tego urządzenia.

UWAGA: Nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innym płynie, ani nie opłukuj frytkownicy pod bieżącą wodą. Nie pozwól by woda lub inne płyny dostały się do otworów urządzenia.

1. Przed przystąpieniem do którejkolwiek z poniższych czynności wyłącz urządzenie, a następnie odłącz dostęp do źródła zasilania.
2. Poczekaj, aż urządzenie i wszystkie jego elementy całkowicie wystygną.
3. Zdemontuj wszystkie użyte akcesoria.
4. Do czyszczenia zewnętrznej części obudowy urządzenia oraz usunięcia przyschniętych zabrudzeń z wnętrza frytkownicy użyj wilgotnej szmatki, a następnie osusz dokładnie wszystkie elementy za pomocą miękkiej, suchej ściereczki.
5. By pozbyć się przypieczonych resztek żywności napełnij misę ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń, a następnie umieść kosz w misie i odstaw na około 10 minut. Po upływie około 10 minut umyj kosz i misę postępując zgodnie z poniższym punktem.
6. Umyj wszystkie akcesoria za pomocą ciepłej wody z płynem do mycia naczyń. Opłucz i wysusz dokładnie elementy. Kosz, misę, ruszt, separator żywności oraz akcesoria opcjonalne, z wyłączeniem szczyptic do żywności można również bezpiecznie myć w zmywarce.

DANE TECHNICZNE

Moc	1700W
Napięcie / Częstotliwość	220-240V - 50/60Hz

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa	Wtyczka jest odłączona od gniazdka zasilającego.	Podłącz wtyczkę do gniazdka zasilającego.
	Misa i kosz nie są prawidłowo umieszczone we wnętrzu frytkownicy.	Umieść misę wraz z koszem zgodnie z sekcją KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA.
Potrawy są niedopieczone	W koszu znajduje się zbyt duża ilość składników.	Nie przepelniaj misy. Umieść w koszu odpowiednią ilość składników zgodnie z sekcją SUGEROWANE ILOŚCI I CZAS PRZYRZĄDZANIA.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Dobierz odpowiednią temperaturę zgodnie z sekcją SUGEROWANE ILOŚCI I CZAS PRZYRZĄDZANIA.
	Czas przyrządzania jest zbyt krótki.	Dobierz odpowiedni czas zgodnie z sekcją SUGEROWANE ILOŚCI I CZAS PRZYRZĄDZANIA.
Przyrządzone przekąski nie są chrupiące	Użyte składniki nie są przeznaczone do przygotowywania beztłuszczowego.	Spryskaj składniki odrobiną oleju dla uzyskania lepszego efektu.
Misę z koszem ciężko wysuwa się z frytkownicy	W koszu znajduje się zbyt duża ilość składników.	Nie przepelniaj frytkownicy. Umieść w koszu odpowiednią ilość składników zgodnie z sekcją SUGEROWANE ILOŚCI I CZAS PRZYRZĄDZANIA.
	Misa z koszem nie została prawidłowo umieszczona w urządzeniu.	Umieść misę wraz z koszem zgodnie z sekcją KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA.
Z urządzenia wydobywa się duża ilość pary	Użyto składników zawierających dużą ilość płynów.	Podczas przyrządzania niektórych potraw na dnie kosza gromadzą się ściekające soki, które przyczyniają się do powstania pary. Nie wpływa to na efekt końcowy, ani nie uszkadza urządzenia.
	W misie znajdują się pozostałości soków z potraw z poprzedniego użycia.	Podgrzewane w koszu soki przyczyniają się do powstawania pary. Czyść urządzenie zawsze po skończonej pracy.
Przyrządzone frytki nie zostały równomiernie dopieczone lub nie są chrupiące	Nie dostosowano czasu i temperatury pieczenia.	Dobierz odpowiedni czas i temperaturę zgodnie z sekcją SUGEROWANE ILOŚCI I CZAS PRZYRZĄDZANIA.
	Nie potrząsano zawartością kosza podczas procesu przygotowywania frytek.	Podczas przygotowywania frytek potrząsaj od czasu do czasu koszem z zawartością.
	Użyto frytek ze świeżych ziemniaków.	W przypadku przygotowywania frytek ze świeżych ziemniaków spryskaj je odrobiną oleju spożywczego.

ŚRODOWISKO



■ Produkt zawiera materiały nadające się do recyklingu. Nie wyrzucaj produktu razem z odpadami komunalnymi. Skontaktuj się z najbliższym punktem zbiórki odpadów.

WARUNKI GWARANCJI I NAPRAWY

Gwarancja na produkt obejmuje usterki powstałe w wyniku błędów materiałowych lub produkcyjnych. W ramach gwarancji producent zobowiązuje się do naprawy lub wymiany wszelkich wadliwych elementów, pod warunkiem, że urządzenie było używane zgodnie z instrukcją i nie było modyfikowane, naprawiane lub w jakikolwiek sposób naruszane przez nieupoważnioną do tego osobę, ani też uszkodzone w wyniku nieprawidłowego użycia lub transportu. Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia się elementów, ani elementów łatwo tłukących się, jak szkło, czy ceramika.

Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw konsumenta ani innych praw, jakie konsument posiada zgodnie z obowiązującymi przepisami, które dotyczą zakupu przedmiotów użytkowych.

W przypadku roszczenia gwarancyjnego należy zwrócić się do specjalistycznego punktu sprzedaży lub bezpośrednio do autoryzowanego serwisu YOER. W momencie składania reklamacji należy podać rodzaj usterki oraz dołączyć kopię dowodu zakupu.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

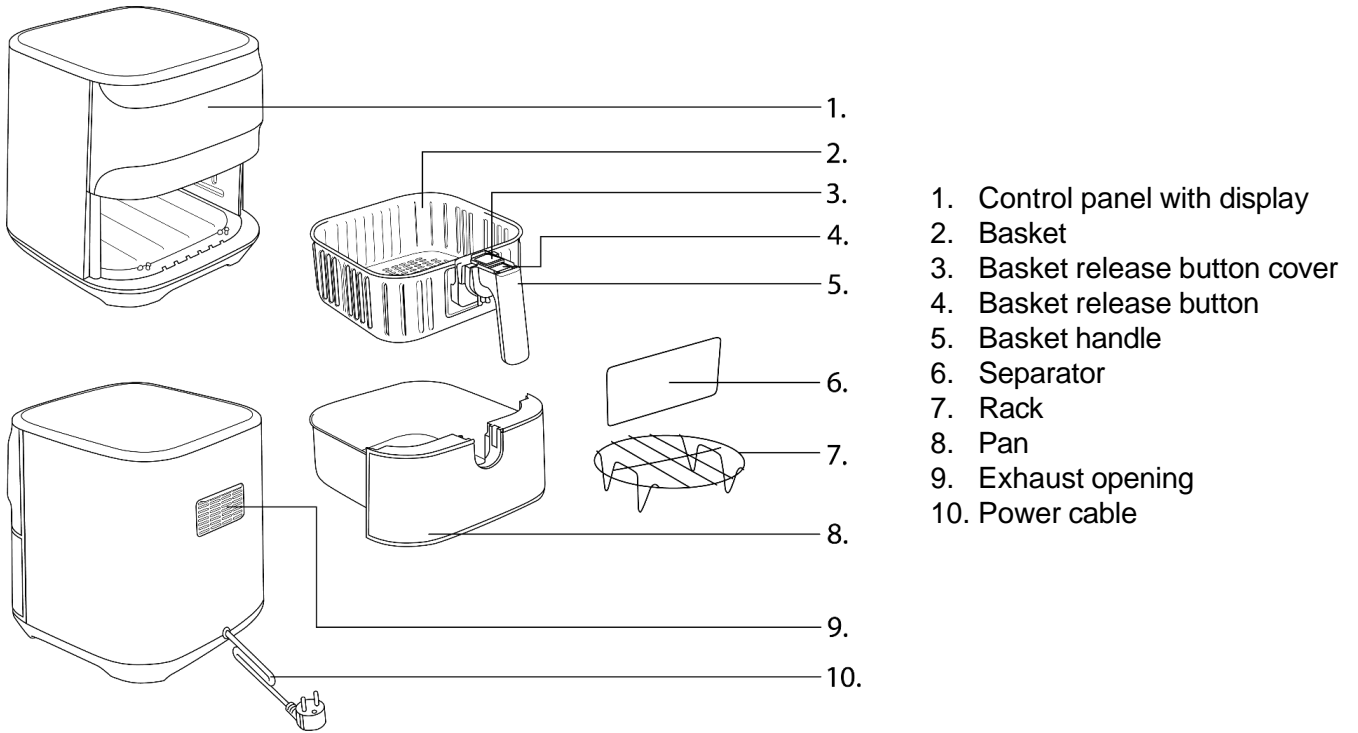
1. Read all instructions before using and keep for future reference.
2. Make sure that your outlet voltage corresponds to the voltage stated on the rating label.
3. Make sure the outlet is properly grounded.
4. Place the appliance on a flat, stable and dry surface which is resistant to high temperatures.
5. Keep the appliance at least 15 cm away from the wall or other nearby appliances.
6. Keep the appliance away from any damp sources, gasoline, flammable gases, stoves or any other heat sources.
7. Do not allow the appliance to be covered or to touch flammable materials such as curtains.
8. Do not place the device on a heated gas or electric stove or in close proximity to them. Do not insert the air fryer into an oven.
9. Do not allow the power cord to hang over the edge of the table, counter, or to touch hot surfaces.
10. To protect against fire, electrical shock and injury do not immerse cord, plug or unit in water or other liquids.
11. This appliance can be used by children aged 8 years old 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 should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be made by children without supervision.

12. Children of less than 3 years should be kept away unless continuously supervised. Children aged from 3 years and less than 8 years shall only switch on/off the appliance provided that it has been placed or installed in its intended normal operating position and they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children aged from 3 years and less than 8 years shall not plug in, regulate and clean the appliance or perform user maintenance.
13. Avoid using an extension lead.
14. CAUTION: If using an extension lead please ensure you do not exceed the maximum rated running wattage/load of the extension lead.
15. Before use, make sure the air fryer and its accessories are complete and undamaged. Do not use the appliance with a damaged body, power cord or plug or after the device malfunctions, or has been damaged in any manner.
16. If the supply cord or any other element is damaged, it must be replaced by the manufacturer's service agent or a qualified person with the appropriate certification in order to avoid hazard.
17. Turn the device off before unplugging. Always unplug the device when not in use, before carrying or cleaning.
18. Allow the appliance to cool down completely before carrying or cleaning.
19. Do not touch any hot surfaces of the appliance. Use the handle when removing the pan.
20. Do not fill the air fryer with oil or any other fluids as this may cause a fire.
21. Do not turn on the appliance with the basket or pan installed incorrectly.

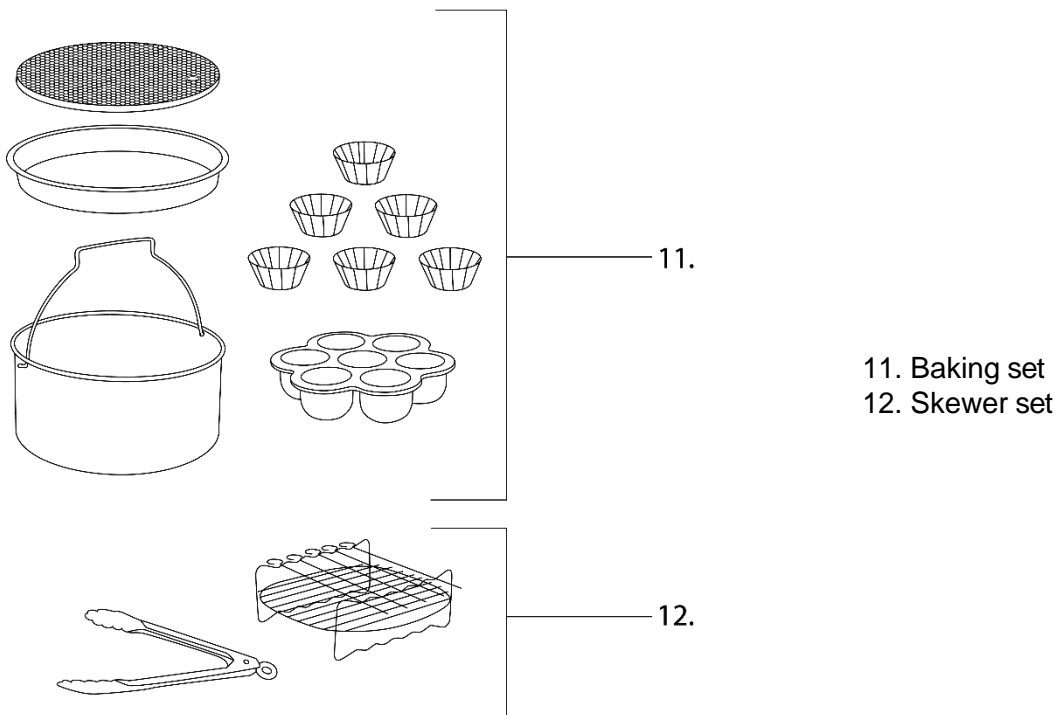
22. Do not open the upper cover of the appliance. This is not a lid.
23. Do not block the air inlet and outlet during the operation of the air fryer.
24. Do not move nor shake the appliance during its operation.
25. Do not touch the power plug with wet hands, because it might cause electrical shock.
26. Do not operate the device with wet hands or barefoot.
27. Do not overfill the basket. Follow the manufacturer's guidelines for the amount of ingredients assigned to each mode.
28. Do not insert metal utensils in the air fryer as they may cause a fire or risk of electric shock.
29. Exercise special caution when placing glassware containers in the device.
30. During the operation of the air fryer, hot steam is being released through the air outlet openings. Keep your face, hands and other parts of body away from the air outlet openings.
31. Be especially careful when removing the basket and pan from the air fryer and emptying their contents.
32. If during the operation of the appliance an unusual noise, smell or dark smoke appears, immediately turn it off and unplug it. If dark smoke is present, allow it to stop emitting and allow the fryer to cool down completely before removing the basket and the pan.
33. If the appliance suddenly ceases its operation, unplug it immediately and allow the unit to cool down for at least 60 minutes, then plug it back in and turn it back on.
34. When unplugging the device, hold by the plug, not the cord.
35. Do not attempt to repair, disassemble or modify the appliance. There are no user-serviceable parts inside.
36. The appliance is not intended to be controlled by an external timer or separate remote-control system.

37. Never use or store any accessories not recommended by the manufacturer in the device, because it might cause the device to operate improperly, damage it, or cause harm.
38. Never use metal utensils to remove dishes from the basket! Instead, use tongs or other kitchen utensils made of wood or heat-resistant plastic.
39. Do not place paper, aluminum foil, plastic, or metal objects in the pan.
40. Do not wipe or wash the appliance with erosive cleaning agents like alcohol or gasoline.
41. Unplug the appliance before installing or removing accessories.
42. Only use the appliance for its intended purposes.
43. Do not leave the appliance unattended when turned on.
44. The device is not intended for outdoor use.
45. This appliance is intended for household indoor use only. Any other use is considered inappropriate and dangerous.
46. The manufacturer does not accept liability for damage resulting from failure to follow the instruction sheet.

KNOW YOUR AIR FRYER



Accessories sold separately - not included in the main set



DISPLAY



Symbol	Description
	ON.OFF / Wi-Fi function
	Preheat
	Keep warm
	Temperature/time increment button
	Temperature/time decrement button
	Automatic programmes
	Timer
	Activating and interrupting programme / function

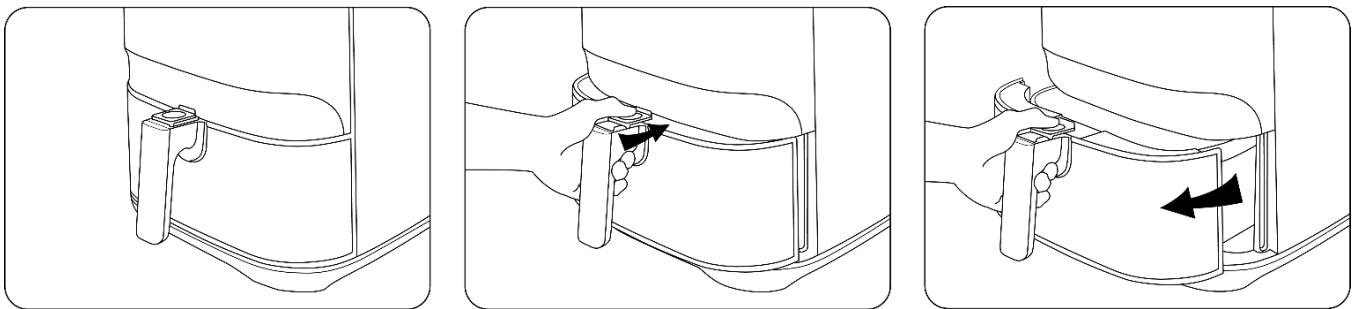
BEFORE THE FIRST USE

1. Unpack the device with all of its accessories. Remove the protective foil and wash all of the accessories, the pan and the basket in hot water with soap, and then dry them thoroughly. Wipe the inside of the device with a damp cloth, and then rinse with a paper towel. Before using the device make sure all of its elements are completely dry.
2. There may be trace of odor during the first few minutes of initial use. This is normal and will quickly disappear.

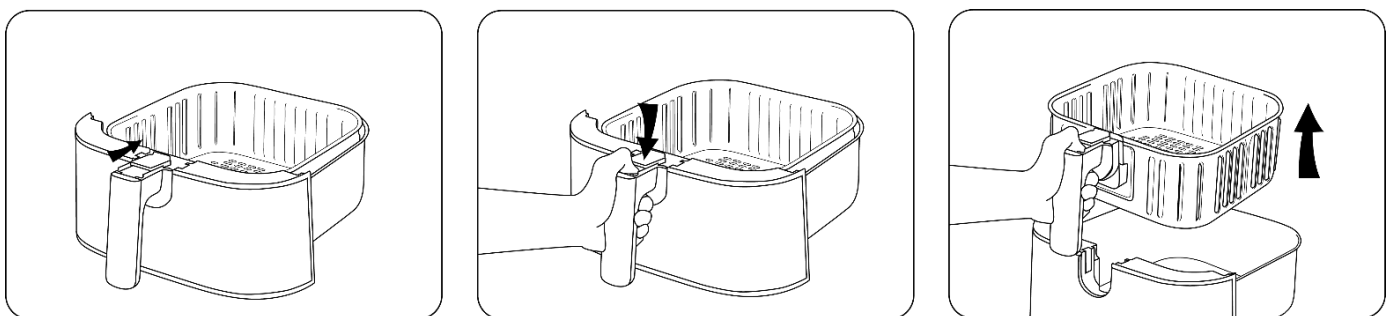
USING THE DEVICE

INSERTING / REMOVING THE PAN WITH THE BASKET

Caution: Use extreme care when removing the pan and basket from the air fryer and when refilling or emptying them.




1. To remove the pan along with the basket, grip the handle of the basket and slide the basket release button cover forward. Pull gently the handle towards yourself. Take out the pan with basket from the device body.



2. Make sure that the basket release cover button has been shifted in such a way that the basket release button is visible.
3. Press the basket release button firmly, and then lift the handle upwards.
4. Fill or empty the contents of the basket.
5. Press the basket release button, then align the handle with the grooves in the pan.
6. Place the pan back into the device body and press firmly.

TURNING ON

After plugging in the air fryer, it will enter into standby mode. The icons on the display will illuminate automatically. The device will make a characteristic sound signal, and then all of the icons except for the ON/OFF button will be illuminated in white.

Press  to turn on the device. The icons will start blinking, and then they will illuminate in white. The default temperature of 190 °C and a time of 15 minutes will alternate on the display.



The below mentioned settings can be made thanks to the touch control panel or mobile app.

PREHEAT FUNCTION

It is recommended to use the preheat function before using the programmes.



Press .


The default temperature of 190 °C and a time of 5 minutes will be displayed on the screen.

To adjust the temperature and time, use  and .

The temperature range can be set from 80 to 204 °C.

The time range can be set from 1 to 60 minutes.

To quickly adjust the temperature or time and avoid the need for multiple button presses, press and holder either  or .

Press  to turn on the preheat function.

The temperature and remaining time will alternate on the display.

Caution: During preheat function it is possible to adjust the temperature. Nevertheless, you cannot adjust the time during this function.

After the specified time has elapsed, the device will emit 3 characteristic sound signals and enter the standby mode.

USING THE PROGRAMMES

Press the button of the chosen programme.

Each programme has a default temperature and time that can be adjusted according to your preferences.

Use **+** and **-** to adjust the temperature. The temperature range can be set from 80 to 204 °C.

Use **+** and **-** to adjust the duration of the mode. The time range can be set from 1 to 60 minutes.

To quickly adjust the temperature or time and avoid the need for multiple button presses, press and holder either **+** or **-**.

Press **▶||** to turn on the mode.

The temperature and remaining time will alternate on the display.

After the specified time has elapsed, the device will emit characteristic sound signals and enter standby mode.

Note: During the operation of a specific programme, excess juice from food may accumulate in the bowl. This is a normal phenomenon.









Note: Never use metal utensils to remove food from the basket! Instead, use tongs or other kitchen utensils made of wood or heat-resistant plastic for this purpose.

Important: Before placing sausages in the basket, remember to score them. Do not cook sausages without scoring them beforehand.

Tips:

- When preparing homemade French fries, use a small amount of cooking oil to achieve a crispy effect. Also, lightly spray other food items that tend to stick with a small amount of oil. Remember to wait a few minutes after adding the oil before starting the selected mode.
- During the preparation of certain dishes, it is necessary to shake the contents of the basket. Shaking allows for better results and even frying of the food.
To do this, remove the pan and basket following the instructions in the USING THE DEVICE section. Carefully but thoroughly shake the contents of the basket. Place the basket and pan back into the main body of the device following the instructions in the USING THE DEVICE section, and the device will automatically continue its operation.


DEFAULT AUTOMATIC MODES


MODE	DEFAULT TEMPERATURE	DEFAULT TIME
Default	190 °C	15 min
French fries 	200 °C	18 min
Shrimps 	180 °C	8 min
Pizza 	165 °C	7 min
Chicken 	180 °C	20 min
Fish 	200 °C	10 min
Steak 	180 °C	8 min
Cake 	180 °C	12 min
Bacon 	180 °C	12 min

RECOMMENDED QUANTITIES, PREPARATION TIME AND TEMPERATURE


Meal	Min.- max. amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)
Thin frozen fries	270-680 g	9-16	200
Thick frozen fries	270-680 g	11-20	200
Home-made fries	270-770 g	18-25	200
Home-made potato wedges	270-725 g	18-22	180
Home-made potato cubes	270-680 g	12-18	180
Hash brown	225 g	15-18	180
Potato au gratin	500 g	15-18	180
Steak	90-500 g	8-12	200
Pork chops	90-500 g	10-14	180
Hamburger	90-500 g	7-14	200
Sausage roll	90-500 g	13-15	200
Drumsticks	90-500 g	18-22	180
Chicken breast	90-500 g	10-15	180
Spring rolls	90-450 g	8-10	200
Frozen chicken nuggets	90-500 g	6-10	200
Frozen fish fingers	90-450 g	6-10	200
Frozen bread-crumbed cheese snacks	90-450 g	8-10	180
Frozen mix of vegetables	90-450 g	10	120
Cake	315 g	20-25	180
Quiche	410 g	20-22	200
Muffins	90-450 g	20-25	180
Sweet snacks	90-450 g	20	180

ACTIVATING AND INTERRUPTING PROGRAMMES OR FUNCTIONS



Press  after selecting a programme or function to start the operation of the device.

Press  during the programme or function to stop the operation of the device.

KEEP WARM



Press .


The default temperature of 80 °C and a time of 5 minutes will be displayed on the screen.

To adjust the temperature and time, use  and .

The temperature range can be set from 80 to 204 °C.

The time range can be set from 1 to 60 minutes.

To quickly adjust the temperature or time and avoid the need for multiple button presses, press and holder either  or .




Press  to turn the keep warm function on.

Caution: During the keep warm function it is possible to adjust the temperature and time.

To delete this function, press .

After the specified time has elapsed, the device will emit characteristic sound signals and go into standby mode.



TIMER: AUTOMATIC TURNING ON THE KEEP WARM FUNCTION

To set the time after which the device will turn on the keep warm function, press . Select the number of minutes by pressing  and  until you get the desired number in the range of 05-720 minutes. The digits on the display will flash while setting the time. Wait until the digits on the display stop flashing, then the time will be set.

Press , then use  and  to adjust time and temperature.


The temperature range can be set from 80 to 204 °C.

The time range can be set from 1 to 60 minutes.

To quickly adjust the temperature or time and avoid the need for multiple button presses, press and holder either  or .

Press  to turn on the timer.

The temperature and remaining time will alternate on the display.

To cancel the timer setting, press .


TIMER: AUTOMATIC TURNING ON THE PROGRAMME

Press the button corresponding to the desired programme. Set the selected time and temperature by using **+** and **-**.

The temperature range can be set from 80 to 204 °C.


The time range can be set from 1 to 60 minutes.

To quickly adjust the temperature or time and avoid the need for multiple button presses, press and hold either **+** or **-**.

To set the time for the timer to start the selected mode in the air fryer, press . Select the number of minutes by pressing **+** and **-** until you get the desired number in the range of 05-720 minutes. The digits on the display will flash while setting the time.

Wait until the digits on the display stop blinking, then the time will be set.

The temperature along with the remaining time will be displayed alternately on the display.

To cancel the timer setting, press .

WI-FI FUNCTION


To turn on the Wi-Fi function, press and hold  until you hear a characteristic sound signal.

Additional features

The device will turn off automatically after approximately 6 minutes of inactivity during the standby mode.

The device will turn off automatically after approximately 30 minutes of continuous operation without making any changes.

TURNING OFF THE DEVICE

Press  to turn off the device, then unplug the device. The device will shut off with a delay of about 20 seconds.

CLEANING AND MAINTENANCE

UWAGA: Clean the device after each use.

UWAGA: Do not use metal utensils or corrosive chemicals to clean any parts of this device.

UWAGA: Do not submerge the device in water or any other liquid, and do not rinse the fryer under running water. Do not allow water or other liquids to enter the openings of the device.

1. Before performing any of the following actions, turn off the device and disconnect it from the power source.
2. Wait until the device and all of the elements have cooled down completely.
3. Disassemble all of the used accessories.
4. To clean the external part of the device casing and remove dried-on stains from the inside of the fryer, use a damp cloth, and then thoroughly dry all components with a soft, dry cloth.
5. To remove food residue, fill the pan with warm water with soap, then place the basket in the bowl and let it sit for about 10 minutes. After approximately 10 minutes, wash the pan and basket following the instructions below.
6. Wash all accessories using warm water with soap. Rinse and dry the components thoroughly. The basket, pan, rack, food separator, and optional accessories, except for tongs, can also be safely washed in the dishwasher.

TECHNICAL SPECIFICATION

Rated power	1700W
Power supply	220-240V - 50/60Hz

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The device does not work	The power plug is disconnected from the socket.	Connect the power plug to the socket.
	The pan and the basket are not placed properly inside the air fryer.	Place the pan and basket according to the section USING THE DEVICE.
The dishes are undercooked	There is too much ingredients in the basket.	Do not overcrowd the air fryer. Place the appropriate amount of ingredients in the basket according to the RECOMMENDED QUANTITIES, PREPARATION TIME AND TEMPERATURE section.
	The set temperature is too low.	Select the appropriate temperature according to the section RECOMMENDED QUANTITIES, PREPARATION TIME AND TEMPERATURE.
	The set time is too short.	Select the appropriate time according to the section RECOMMENDED QUANTITIES AND PREPARATION TIME.
The prepared snacks are not crispy	The ingredients used are not suitable for preparing fat-free dishes.	Lightly spray the ingredients with a small amount of oil for better results.
The pan with the basket can be difficult to remove from the fryer.	There is too much ingredients in the basket.	Do not overcrowd the air fryer; place the appropriate amount of ingredients in the basket according to the RECOMMENDED QUANTITIES, PREPARATION TIME AND TEMPERATURE section.
	The pan and the basket are not placed properly inside the air fryer.	Place the pan and basket according to the section USING THE DEVICE.
There is a large amount of steam coming out of the device.	Ingredients with a high liquid content were used.	During the preparation of certain dishes, drippings and juices may accumulate at the bottom of the pan, contributing to the generation of steam. This does not affect the final outcome and does not damage the device.
	There are residues of juices from previous food items in the pan.	Heated juices in the basket contribute to the formation of steam. Always clean the device after each use.
The prepared fries were not evenly cooked or crispy.	The cooking time and temperature were not adjusted properly.	Select the appropriate time and temperature according to the section RECOMMENDED QUANTITIES AND PREPARATION TIME.
	The contents of the basket were not shaken during the process of preparing the fries.	Shake the basket with its contents from time to time while preparing the fries.
	Fresh potato fries were used	When preparing fresh potato fries, lightly spray them with cooking oil.

ENVIRONMENT



■ This product contains recyclable materials. Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Contact your local municipality for the nearest collection point.

WARRANTY AND REPAIR

The product warranty includes defects resulting from material or manufacturing defects. This warranty is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorized person or damaged by misuse or transportation. The warranty does not apply to defects resulting from natural wear of components or nor breakables such as glass and ceramic items.

This warranty does not limit the customer's basic or any other rights granted by laws regarding appliance purchase.

In the event of a warranty claim please contact the verified vendor or YOER Service. While submitting the claim please attach information on the nature of the malfunction and a proof of purchase



YOER sp. z o.o.
Bernardyńska 2
64-000 Kościan
Poland
www.yoer.pl

