

yaer



Fry
Vision

AF04BK

- PL INSTRUKCJA OBSŁUGI
- EN INSTRUCTION MANUAL
- DE INSTRUKTIONEN ZUR BEDIENUNG



MORE LANGUAGES? Scan QR code



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 10 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. Aby 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 do 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 jedynie pod warunkiem, że zostało ono umieszczone lub zainstalowane w prawidłowej pozycji roboczej oraz jeśli są nadzorowane lub zostały poinstruowane odnośnie do obsługi urządzenia oraz rozumieją zagrożenia wynikające z jego użytkowania. Dzieci w wieku do 8 lat nie mogą podłączać, regulować ani czyścić i konserwować urządzenia.
- 13.** Unikaj używania przedłużaczy 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.
- 16.** Nie korzystaj z urządzenia posiadającego uszkodzoną obudowę, przewód zasilający, wtyczkę lub w przypadku jakiegokolwiek innej awarii.
- 17.** Nie zaleca się umieszczać pożywienia bezpośrednio w misie urządzenia. Umieść pożywienie na tacce do pieczenia dołączonej do urządzenia.
- 18.** 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.
- 19.** Wyłącz urządzenie przed wyjęciem wtyczki zasilającej. Odłączaj urządzenie od zasilania, gdy nie

jest ono używane, podczas przenoszenia oraz czyszczenia.

- 20.** Przed przystąpieniem do przenoszenia lub czyszczenia pozwól, aby urządzenie całkowicie ostygło.
- 21.** Nie dotykaj gorących powierzchni urządzenia. Podczas wysuwania misy korzystaj z uchwytu. Zaleca się stosowanie rękawic kuchennych.
- 22.** Nie napełniaj frytkownicy olejem ani innymi cieczami, ponieważ grozi to wybuchem pożaru.
- 23.** Upewnij się, że umieszczone w urządzeniu składniki nie mają styczności z grzałkami urządzenia.
- 24.** Nie uruchamiaj urządzenia, jeśli misa wraz z tacką nie została prawidłowo umieszczona we frytkownicy.
- 25.** Nie otwieraj górnej pokrywy urządzenia.
- 26.** Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na frytkownicy.
- 27.** Nie blokuj wlotu ani wylotu powietrza podczas pracy urządzenia.

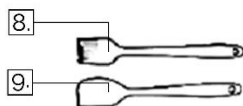
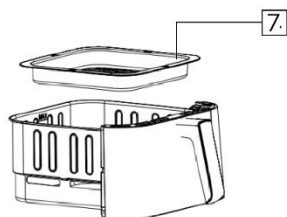
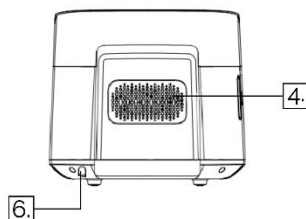
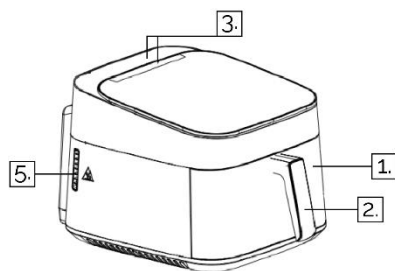
- 28.** Nie przemieszczaj ani nie potrząsaj urządzeniem podczas jego pracy.
- 29.** Nie chwytaj wtyczki zasilającej mokrymi rękoma, gdyż może to doprowadzić do porażenia prądem elektrycznym.
- 30.** Nie używaj urządzenia, mając mokre ręce lub stojąc boso.
- 31.** Nie przepiętniaj urządzenia. Stosuj się do wytycznych związanych z ilością składników przypisaną danym trybom.
- 32.** Nie umieszczaj metalowych przyborów we frytkownicy, gdyż może doprowadzić to do powstania pożaru lub zranień.
- 33.** Zachowaj szczególną ostrożność, umieszczając w urządzeniu metalowe pojemniki lub naczynia żaroodporne, ze względu na ich wyższą temperaturę.
- 34.** Podczas pracy urządzenia z otworów wylotowych wydobywa się gorąca para. Nie zbliżaj twarzy, rąk ani innych części ciała do miejsc wylotu pary.

- 35.** Zachowaj szczególną ostrożność podczas wysuwania misy z frytkownicy oraz opróżniania jej zawartości.
- 36.** 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.
- 37.** 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.
- 38.** Podczas odłączania urządzenia od zasilania trzymaj za wtyczkę, nie za przewód.
- 39.** Nie podejmuj prób naprawy, demontażu ani modyfikacji urządzenia. Wewnątrz urządzenia nie znajdują się części, które mogą zostać naprawione samodzielnie przez użytkownika.

- 40.** Nigdy nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego regulatora czasowego bądź odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- 41.** Nie używaj i nie przechowuj w urządzeniu akcesoriów nierekomendowanych przez producenta, gdyż może to spowodować nieprawidłową pracę urządzenia, jego uszkodzenie bądź zranienia.
- 42.** Nigdy nie używaj przyborów wykonanych z metalu do wyjmowania potraw z misy! Do tego celu użyj szczypiec lub innych przyborów kuchennych wykonanych z drewna lub tworzywa sztucznego odpornego na wysokie temperatury.
- 43.** Nie umieszczaj w misie urządzenia szkła, papieru, tektury, folii aluminiowej, tworzywa sztucznego itp. Zachowaj szczególną ostrożność, umieszczając w misie urządzenia papier do pieczenia przeznaczony do frytkownic beztłuszczowych. Nie dopuść wówczas do kontaktu papieru z grzałką urządzenia.

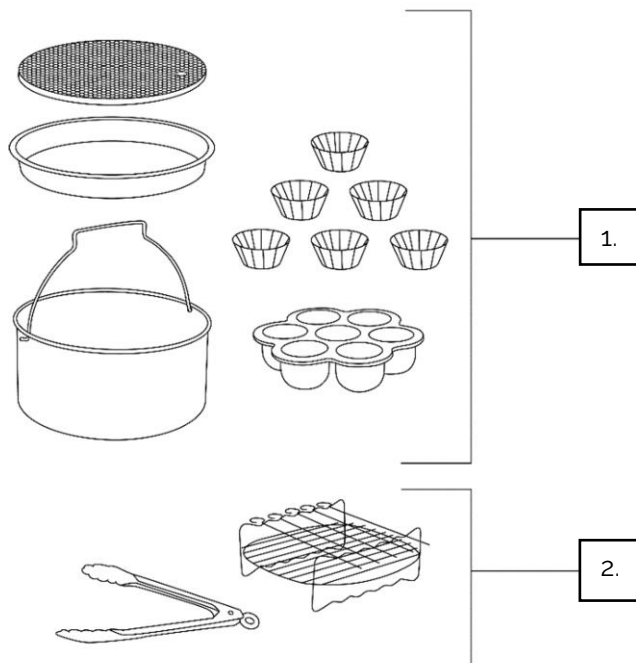
- 44.** Nie wycieraj i nie myj urządzenia za pomocą żrących środków chemicznych, takich jak alkohol czy benzyna.
- 45.** Odłącz urządzenie od zasilania przed przystąpieniem do montażu lub demontażu akcesoriów.
- 46.** Nie korzystaj z urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem.
- 47.** Nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- 48.** Nigdy nie korzystaj z urządzenia na wolnym powietrzu.
- 49.** Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego wewnątrz pomieszczeń. Wszelkie inne użycie uważa się za niewłaściwe i niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi.

Poznaj swoją frytkownicę beztłuszczową



- | | |
|--|-----------------------|
| 1. Misa | 5. Wylot powietrza |
| 2. Uchwyt misy | 6. Przewód zasilający |
| 3. Cyfrowy wyświetlacz
i panel dotykowy | 7. Tacka do pieczenia |
| 4. Wlot powietrza | 8. Pędzel |
| | 9. Szpatułka |

Akcesoria sprzedawane osobno
(nie wchodzą w skład zestawu głównego)



1. Zestaw do pieczenia
2. Zestaw do szaszłyków

Panel sterowania



1. Włącznik/wyłącznik
2. Przycisk zmniejszający temperaturę/czas
3. Regulacja temperatury
4. Wybór programu
5. Regulacja czasu
6. Przycisk zwiększający temperaturę/czas
7. Uruchamianie/wstrzymywanie działania programu

Przed pierwszym użyciem

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

Wskazówka: Misę i tackę można bezpiecznie myć w zmywarce.

Korzystanie z urządzenia

Umieszczanie / wysuwanie misy

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

Uwaga: Umieszczając misę we frytkownicy, zawsze upewnij się, że znajduje się w niej poprawnie zamontowana tacka, tzn. że przylega ona równo z każdej ze stron do wystąpień na bokach misy.

1. Aby móc wysunąć misę, chwyć za uchwyt, a następnie pociągnij za niego ostrożnie w swoją stronę. Wyjmij misę z korpusu urządzenia.
2. Uzupełnij lub opróżnij zawartość misy.
3. Umieść misę w korpusie urządzenia i dociśnij.

Uwaga: Pamiętaj, żeby nigdy nie przekraczać poziomu MAX oznaczonego wewnątrz misy.

Uruchamianie

Po podłączeniu urządzenia do źródła zasilania frytkownica przejdzie w stan czuwania.

Naciśnij , aby włączyć urządzenie. Ikony na górnej części panelu sterowania podświetlą się.

Domyślne ustawienia urządzenia to temperatura 180°C oraz czas 15 min.

Korzystanie z programów

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

Naciskaj przycisk , żeby wybrać spośród 12 programów automatycznych. Po wyborze programu i opcjonalnym dostosowaniu czasu i temperatury pieczenia naciśnij przycisk .

Dostosowywanie temperatury: naciśnij , a następnie użyj  i , żeby dobrać temperaturę. Jedno naciśnięcie przycisku regulacji zwiększa lub zmniejsza temperaturę o 5°C.

Zakres regulacji temperatury wynosi od 80 do 200°C.

Dostosowywanie czasu: naciśnij , a następnie użyj  i , żeby dopasować czas pracy programu. Jedno naciśnięcie przycisku regulacji zwiększa lub zmniejsza czas o 1 minutę.

Zakres regulacji czasu wynosi od 1 do 60 minut.

Naciśnij , żeby uruchomić dany program.

Temperatura wraz z pozostałym czasem będą wyświetlane naprzemiennie na wyświetlaczu.

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

Jeśli w trakcie pracy urządzenia chcesz zmienić program, naciśnij , a następnie naciskaj , żeby wybrać odpowiedni tryb. Ponowne wciśnięcie przycisku  uruchomi nowy program.

Uwaga: Podczas pracy urządzenia w misie zbiera się nadmiar soku z żywności. Jest to normalne zjawisko.

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

Ważne: Przed umieszczeniem kielbasy w misie pamiętaj o jej nacięciu. Nie przyrządzaj kielbasy bez wcześniejszego nacięcia.

Wskazówki:

- Jeśli przygotowujesz frytki ze świeżych ziemniaków, użyj niewielkiej ilości oleju spożywczego, aby osiągnąć efekt chrupkości. Spryskaj niewielką ilością oleju również inną żywność, która ma tendencję do przyklejania się. Pamiętaj, żeby odczekać kilka minut po dodaniu oleju przed uruchomieniem wybranego programu.
- W trakcie przyrządzania niektórych potraw należy potrząsnąć zawartością misy. Umożliwia to osiągnięcie lepszego rezultatu, pozwalając na równomierne usmażenie potraw. W przypadku wyboru programu z zalecanym potrząsaniem w połowie pracy urządzenie wyemituje charakterystyczny sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu zacznie migać wskaźnik **(SHAKE)**, przypominając o konieczności potrząśnięcia zawartością misy. Aby to zrobić, wyjmij misę, postępując zgodnie z sekcją UMIESZCZANIE / WYSUWANIE MISY. Ostrożnie, ale dokładnie, potrząśnij jej zawartością. Umieść misę z powrotem w korpusie urządzenia, postępując zgodnie z sekcją UMIESZCZANIE / WYSUWANIE MISY, a urządzenie będzie automatycznie kontynuować swoją pracę.

- W przypadku przyrządzania chrupiących frytek optymalna ilość frytek wynosi 500 g.

Zakończenie pieczenia

Po zakończeniu pieczenia przestanie działać element grzejny. Wentylator będzie nadal pracował przez około 20 sekund, żeby bezpiecznie wydmuchać gorące powietrze. Po tym czasie urządzenie wyemituje pięciokrotnie charakterystyczny sygnał dźwiękowy. Wyciągnij wtedy misę z urządzenia i umieść ją na bezpiecznej, żaroodpornej powierzchni.

Wyłączanie urządzenia

Żeby wyłączyć urządzenie w trakcie jego pracy, naciśnij jeden raz przycisk .

Domyślne ustawienia programów

Program	Domyślna temperatura	Domyślny czas	Potrząsanie
Domyślny	180°C	15 min	tak
Szaszłyki 	195°C	20 min	tak
Warzywa 	200°C	18 min	tak
Krewetki 	200°C	10 min	tak
Podgrzewanie 	175°C	4 min	nie
Kiełbasa 	200°C	10 min	tak
Kurczak 	195°C	22 min	tak
Bekon 	180°C	10 min	tak
Jajka 	160°C	18 min	nie
Stek 	200°C	10 min	tak
Frytki 	200°C	20 min	tak
Ciasto 	160°C	20 min	nie
Ryba 	190°C	10 min	tak

Sugerowane ilości, czas i temperatura przyrządzania

Potrawa	Ilość składników (g)	Czas (min)	Temperatura (°C)
Cienkie mrożone frytki	300-700	9-16	200
Grube mrożone frytki	300-700	11-20	200
Domowe frytki	300-800	10-16	200
Domowe frytki tółdeczki	300-800	18-22	180
Domowe pieczone ćwiartki ziemniaków	300-750	12-18	180
Domowe pieczone ćwiartki ziemniaków	250	15-18	180
Zapiekanka ziemniaczana	500	15-18	200
Stek	100-500	8-12	180
Kotlety schabowe	100-500	10-14	180
Hamburger	100-500	7-14	180
Rolada z kiełbasą	100-500	13-15	200

Podudzia z kurczaka	100-500	18-22	180
Pierś z kurczaka	100-500	10-15	180
Sajgonki	100-400	8-10	200
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100-500	6-10	200
Mrożone paluszki rybne	100-400	6-10	200
Panierowane serowe przekąski	100-400	8-10	180
Warzywa faszerowane	100-400	1-10	160
Ciasto	300	20-25	160
Quiche	400	20-22	180
Muffiny	300	15-18	200
Słodkie przekąski	400	1-20	160

Czyszczenie i konserwacja

Uwaga: Czyszczenie urządzenia należy wykonać każdorazowo po skończonej pracy.

Uwaga: Nie używaj metalowych przyborów, materiałów ściernych ani żrących produktów chemicznych do czyszczenia jakichkolwiek elementów urządzenia.

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

1. Przed przystąpieniem do którejkolwiek z poniższych czynności wyłącz urządzenie, a następnie odłącz je od źródła zasilania.
2. Poczekaj, aż urządzenie i wszystkie jego elementy całkowicie ostygną.
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. Żeby pozbyć się przypieczonych resztek żywności z misy i tacki, napętnij je ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń, a następnie

odczekaj około 10 minut. Po upływie około 10 minut umyj misę i tackę, postępując zgodnie z poniższym punktem.

6. Umyj wszystkie akcesoria za pomocą ciepłej wody z płynem do mycia naczyń. Optucz i wysusz dokładnie elementy. Misę oraz tackę można również bezpiecznie myć w zmywarce.
7. Wyczyść element grzejny za pomocą szczotki do czyszczenia, aby usunąć wszelkie pozostałości żywności.

Dane techniczne

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

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
E1, E2	Problem z czujnikiem temperatury	Skontaktuj się z serwisem Yoer
Urządzenie nie działa	Wtyczka jest odłączona od gniazdka zasilającego	Podłącz wtyczkę do gniazdka zasilającego
	Misa nie została prawidłowo umieszczona we wnętrzu frytkownicy	Umieść misę zgodnie z sekcją KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA
Potrawy są niedopieczone	W urządzeniu znajduje się zbyt duża ilość składników	Nie przepetniaj misy. Umieść w misie odpowiednią ilość składników zgodnie z sekcją SUGEROWANE ILOŚCI, CZAS I TEMPERATURA PRZYZRĄDZANIA
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska	Dobierz odpowiednią temperaturę zgodnie z sekcją SUGEROWANE ILOŚCI, CZAS I TEMPERATURA PRZYZRĄDZANIA
	Czas przyrządzania jest zbyt krótki	Dobierz odpowiedni czas zgodnie z sekcją SUGEROWANE ILOŚCI, CZAS I TEMPERATURA PRZYZRĄDZANIA
Przyrządzone przekąski nie są chrupiące	Użyte składniki nie są przeznaczone do przygotowywania beztłuszczowego	Spryskaj składniki odrobiną oleju dla uzyskania lepszego efektu

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Misę z tacką ciężko wysuwa się z frytkownicy	W misie znajduje się zbyt duża ilość składników	Nie przepelniaj frytkownicy. Umieść w koszu odpowiednią ilość składników zgodnie z sekcją SUGEROWANE ILOŚCI I CZAS PRZYZRZĄDZANIA
	Misa z tacką nie została prawidłowo umieszczona w urządzeniu	Umieść misę wraz z tacką 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 misy 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 misie soki przyczyniają się do powstawania pary. Czyść urządzenie zawsze po skończonej pracy
Przyrządzone przekąski są nierówno dopieczone	Nie potrząsano misą podczas trwania programu	Niektóre potrawy wymagają potrząsania. Potrząśnij zawartością misy, postępując zgodnie ze wskazówkami zawartymi w sekcji KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA oraz SUGEROWANE ILOŚCI, CZAS I TEMPERATURA PRZYZRZĄDZANIA

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.

Safety conditions

Basic safety rules, including the following, must be observed when using electrical equipment:

- 1.** Read this manual carefully before use and keep it for future reference.
- 2.** Make sure that the voltage at the electrical socket corresponds to the voltage indicated on the nameplate.
- 3.** Make sure the outlet is properly earthed.
- 4.** Place the unit on a flat, stable and dry heat-resistant surface.
- 5.** Maintain a distance of at least 10 cm between the appliance and the wall or other nearby equipment.
- 6.** Keep the unit away from sources of moisture, petrol, flammable gases, cookers and other sources of heat.
- 7.** To reduce the risk of fire, keep textiles, curtains or other flammable materials away from the appliance.

8. Do not place the appliance on or near a hot gas cooker or electric cooker. Do not place the fryer in the oven.
9. Do not let the power cord hang off the edge of a table, countertop or touch hot surfaces.
10. To prevent fire, electric shock or injury, do not immerse the cable, plug or device in water or other liquids.
11. This appliance may be used by children aged 8 years and over and persons with limited physical, sensory or mental abilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed in the use of the appliance and understand the hazards of its use. Special care should be taken to ensure that children do not play with the appliance. Cleaning and maintenance of the appliance should not be carried out by children without appropriate supervision.

- 12.** Ensure that unsupervised children under 3 years of age stay away from the appliance. Children between 3 and 8 years of age may only switch the appliance on and off if it has been placed or installed in the correct operating position and if they are supervised or have been instructed in the operation of the appliance and understand the hazards of its use. Children under 8 years of age may not connect, adjust or clean and maintain the appliance.
- 13.** Avoid using extension cords on the power cable.
- 14.** When using an extension cord, ensure that you do not exceed the rated power/load of the extension cord.
- 15.** Before use, make sure that the fryer and the included accessories are complete and undamaged.
- 16.** Do not use a device with a damaged housing, power cord, plug or in the event of any other failure.

- 17.** It is not recommended to place food directly into the bowl of the appliance. Place the food in the baking tray provided with the appliance.
- 18.** If a power cable or other component is damaged, it must only be repaired by the manufacturer's service department or by a certified person qualified to do so, in order to avoid danger.
- 19.** Switch off the appliance before removing the power plug. Disconnect the unit from the power supply when not in use, when moving and when cleaning.
- 20.** Allow the unit to cool completely before handling or cleaning.
- 21.** Do not touch the hot surfaces of the appliance. Use the handle when extending the bowl. The use of oven gloves is recommended.
- 22.** Do not fill the fryer with oil or other liquids as there is a risk of fire.

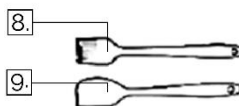
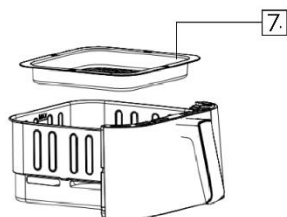
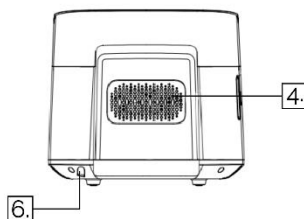
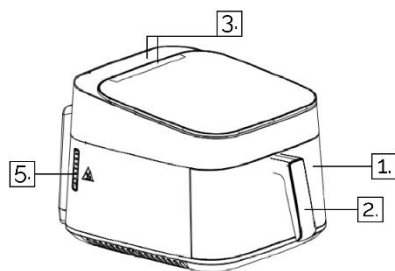
- 23.** Make sure that the ingredients placed in the appliance do not come into contact with the appliance's heaters.
- 24.** Do not start the appliance if the bowl including the tray has not been correctly placed in the fryer.
- 25.** Do not open the top cover of the unit.
- 26.** Do not place any objects on the fryer.
- 27.** Do not block the air inlet or outlet while the unit is running.
- 28.** Do not move or shake the unit while it is operating.
- 29.** Do not grasp the power plug with wet hands, as this can lead to an electric shock.
- 30.** Do not use the device with wet hands or while standing barefoot.
- 31.** Do not overfill the appliance. Follow the guidelines related to the amount of ingredients assigned to the modes.
- 32.** Do not place metal utensils in the deep fat fryer as this can lead to fire or injury.

- 33.** Take special care when placing metal containers or heat-resistant dishes in the appliance due to their higher temperatures.
- 34.** When the appliance is in operation, hot steam will escape from the steam outlets. Do not bring your face, hands or other body parts close to the steam outlet areas.
- 35.** Take extra care when ejecting the bowl from the fryer and emptying its contents.
- 36.** If an unusual sound, smell or dark smoke appears while the appliance is operating, immediately switch off the appliance and disconnect the power supply. If dark smoke is emitted from the appliance, wait until the smoke has dissipated and the appliance has cooled down before removing the bowl.
- 37.** If the appliance suddenly stops working, immediately unplug it from the power supply and allow it to cool down for at least 60 minutes, reconnect it to the power supply and switch it on again.

- 38.** When disconnecting the unit from the power supply, hold the plug, not the cord.
- 39.** Do not attempt to repair, disassemble or modify the unit. There are no user serviceable parts inside the unit.
- 40.** Never connect the unit to an external timer or separate remote control system.
- 41.** Do not use or store accessories in the unit that are not recommended by the manufacturer, as this may cause the unit to malfunction, damage or injury.
- 42.** Never use utensils made of metal to remove food from the basket! Use tongs or other kitchen utensils made of wood or heat-resistant plastic for this purpose.
- 43.** Do not place glass, paper, cardboard, aluminium foil, plastic etc. in the appliance bowl. Exercise particular caution when placing parchment paper designed for air fryers into the appliance's basket. Do not allow the paper to come into contact with the appliance heater.

- 44.** Do not wipe or wash the unit with caustic chemicals such as alcohol or petrol.
- 45.** Disconnect the unit from the power supply before installing or removing accessories.
- 46.** Do not use the device in a manner incompatible with its intended use.
- 47.** Do not leave the appliance switched on unattended.
- 48.** Never use the device outdoors.
- 49.** The appliance is intended for indoor domestic use only. Any other use is considered inappropriate and dangerous. The manufacturer will not be held liable for any damage resulting from non-compliance with these operating instructions.

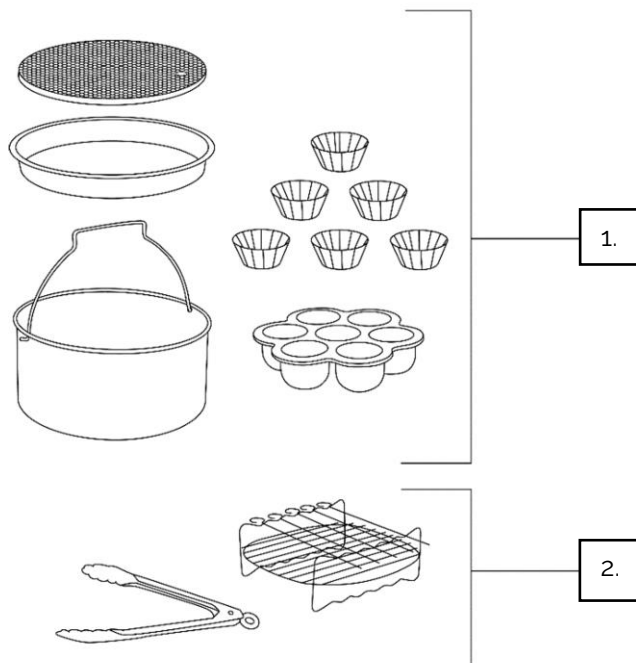
Meet your air fryer



- 1. Bowl
- 2. Bowl holder
- 3. Digital display and touch panel
- 4. Air intake

- 5. Air outlet
- 6. Power cable
- 7. Baking tray
- 8. Brush
- 9. Spatula

**Accessories sold separately
(not included in the main set)**



- 1.** Baking kit
- 2.** Shashlik set

Control panel



1. On/off switch
2. Button to reduce temperature/time
3. Temperature control
4. Programme selection
5. Time adjustment
6. Increase temperature/time button
7. Start/stop programme operation

Before first use

1. Unpack the appliance with the included accessories. Remove the protective films and wash all accessories and the tray bowl in warm water with washing up liquid, then dry thoroughly. Wash the inside of the appliance with a damp cloth and dry with a paper towel. Make sure the appliance is completely dry before using it.
2. When first used for a short time, the device may emit an unpleasant odour. This is a natural phenomenon that will quickly subside.

Tip: The bowl and tray are dishwasher safe.

Use of the device

Inserting / ejecting the bowl

Note: Take extra care when ejecting the bowl and removing the tray from the fryer and refilling and emptying their contents.

Note: When placing the bowl in the fryer, always ensure that there is a correctly fitted tray, i.e. that it adheres evenly on all sides to the protrusions on the sides of the bowl.

1. To eject the bowl, grasp the handle and then pull it carefully towards you. Remove the bowl from the body of the appliance.
2. Refill or empty the contents of the bowl.
3. Place the bowl in the body of the unit and press down.

Note: Remember never to exceed the MAX level marked inside the bowl.

Launching

When the appliance is connected to a power source, the fryer will go into standby mode.

Press  to turn the unit on. The icons on the top of the control panel will illuminate.

The unit's default settings are a temperature of 180°C and a time of 15 min.

Use of programmes

Each programme has a default temperature and time, which can be adjusted according to personal preference.

Press the  button to select from 12 automatic programmes. After selecting a programme and optionally adjusting the cooking time and temperature, press .

Adjusting the temperature: press , then use  and  to select the temperature. One press of the adjustment button increases or decreases the temperature by 5°C.

The temperature control range is 80 to 200°C.

Adjusting the time: press , then use  and  to adjust the programme time. One press of the adjustment button increases or decreases the time by 1 minute.

The time selection range is from 1 to 60 minutes.

Press  to start the programme in question.

The temperature along with the remaining time will alternate on the display.

After the selected time has elapsed, the device will emit characteristic beeps and enter standby mode.

If you want to change the programme while the unit is running, press , then press  to select the desired mode. Pressing  again will start the new programme.

Note: Excess juice from the food collects in the bowl during operation. This is a normal occurrence.

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

Important: Before placing the sausage in the bowl, remember to cut it. Do not cook the sausage without cutting it first.

Directions:

- If you are preparing chips from fresh potatoes, use a small amount of cooking oil to achieve a crispy effect. Also spray a small amount of oil on other foods that tend to stick. Remember to wait a few minutes after adding the oil before running your chosen programme.
- When cooking certain dishes, shake the contents of the bowl. This enables you to achieve a better result, allowing the food to be evenly fried. If you select a programme with a recommended shaking in the middle of operation, the appliance will emit a characteristic beep and the display will flash **(SHAKE)**, reminding you to shake the contents of the bowl. To do this, remove the bowl by following the section on INSERTING / EJECTING THE BOWL. Carefully, but thoroughly, shake its contents. Place the bowl back into the body of the appliance, following the section on INSERTING / EJECTING THE BOWL, and the appliance will automatically continue to operate.
- When making crispy fries, the optimum quantity of fries is 500 g.

Completion of baking

When cooking is finished, the heating element will stop working. The fan will continue to run for about 20 seconds to safely expel the hot air. After this time, the appliance will beep five times. Then remove the bowl from the appliance and place it on a safe, heat-resistant surface.

Switching off the device

To switch off the device while it is running, press the  button once.

Default programme settings

Programme	Default temperature	Default time	Shaking
Default	180°C	15 min	yes
Skewers 	195°C	20 min	yes
Vegetables 	200°C	18 min	yes
Shrimps 	200°C	10 min	yes
Heating 	175°C	4 min	not
Sausage 	200°C	10 min	yes
Chicken 	195°C	22 min	yes
Bacon 	180°C	10 min	yes
Eggs 	160°C	18 min	not
Steak 	200°C	10 min	yes
Chips 	200°C	20 min	yes
Cake 	160°C	20 min	not
Fish 	190°C	10 min	yes

Suggested quantities, cooking time and temperature

Food	Amount of ingredients (g)	Time (min)	Temperature (°C)
Thin frozen fries	300-700	9-16	200
Thick frozen fries	300-700	11-20	200
Home-made chips	300-800	10-16	200
Home-made boat fries	300-800	18-22	180
Homemade baked potato quarters	300-750	12-18	180
Homemade baked potato quarters	250	15-18	180
Potato casserole	500	15-18	200
Steak	100-500	8-12	180
Pork chops	100-500	10-14	180
Hamburger	100-500	7-14	180
Sausage roll	100-500	13-15	200
Chicken drumsticks	100-500	18-22	180

Chicken breast	100-500	10-15	180
Saigons	100-400	8-10	200
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200
Coated cheese snacks	100-400	8-10	180
Stuffed vegetables	100-400	1-10	160
Cake	300	20-25	160
Quiche	400	20-22	180
Muffins	300	15-18	200
Sweet snacks	400	1-20	160

Cleaning and maintenance

Note: Cleaning of the appliance must be carried out each time after finishing work.

Note: Do not use metal utensils, abrasives or caustic chemical products to clean any parts of the unit.

Note: Do not immerse the appliance in water or other liquid or rinse the fryer under running water. Do not allow water or other liquids to get into the openings of the appliance.

1. Before doing any of the following, switch off the device and then disconnect it from the power source.
2. Wait until the appliance and all its components have cooled completely.
3. Dismantle all accessories used.
4. Use a damp cloth to clean the outside of the appliance casing and remove any dried dirt from the inside of the fryer, then dry all parts thoroughly with a soft, dry cloth.
5. To get rid of caked-on food residues from the bowl and tray, fill them with warm water and washing-up liquid, then wait for about 10 minutes. After about 10 minutes, wash the bowl and tray following the steps below.

6. Wash all accessories with warm water and washing up liquid. Rinse and dry the components thoroughly. The bowl and tray can also be washed safely in the dishwasher.
7. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residue.

Technical data

Power	1700 W
Voltage / Frequency	220-240 V ~ 50-60 Hz

Problem solving

Problem	Possible cause	Solution
E1, E2	Problem with temperature sensor	Contact the Yoer service
Device does not work	The plug is disconnected from the power socket	Plug the plug into a power outlet
	The bowl was not placed correctly inside the fryer	Place the bowl according to the section USE OF THE DEVICE
Food is undercooked	There are too many ingredients in the unit	Do not overfill the bowl. Place the correct amount of ingredients in the bowl according to the SUGGESTED QUANTITIES, COOKING TIME AND TEMPERATURE section
	The set temperature is too low	Select the correct temperature according to the SUGGESTED QUANTITIES, COOKING TIME AND TEMPERATURE section
	Cooking time is too short	Select the appropriate time according to the SUGGESTED QUANTITIES, COOKING TIME AND TEMPERATURE section
Prepared snacks are not crunchy	The ingredients used are not intended for the preparation of fat-free	Spray the ingredients with a little oil for a better effect

Problem	Possible cause	Solution
The bowl with the tray is difficult to slide out of the fryer	Too many ingredients in the bowl	Do not overfill the fryer. Place the correct amount of ingredients in the basket according to the SUGGESTED QUANTITIES, COOKING TIME AND TEMPERATURE section
	The tray bowl was not placed correctly in the appliance	Place the bowl and tray in accordance with the USE OF THE DEVICE section
Large amounts of steam are emitted from the device	Ingredients used include a large amount of fluids	During the cooking of some dishes, dripping juices accumulate at the bottom of the bowl, which contributes to the formation of steam. This does not affect the final result, nor does it damage the appliance
	The bowl contains leftover juices from dishes from previous use	The juices heated in the bowl contribute to the formation of steam. Always clean the machine after you have finished
Prepared snacks are unevenly baked	The bowl was not shaken during the programme	Some dishes require shaking. Shake the contents of the bowl, following the instructions in the USE OF THE DEVICE and SUGGESTED QUANTITIES, COOKING TIME AND TEMPERATURE

Environment



The product contains recyclable materials.

Do not dispose of the product with municipal waste.

Contact your nearest waste collection point.

Warranty and repair conditions

The product warranty covers defects caused by material or manufacturing errors. Under the guarantee, the manufacturer undertakes to repair or replace any defective components, provided that the device has been used in accordance with the instructions and has not been modified, repaired or tampered with in any way by an unauthorised person, or damaged by incorrect use or transport. The guarantee does not cover natural wear and tear of components, nor does it cover easily breakable components such as glass or ceramics.

This guarantee does not limit the consumer's statutory rights or any other rights the consumer has under current legislation which apply to the purchase of consumer items.

In the event of a warranty claim, please contact a specialist retailer or an authorised Yoer service provider directly. When making a claim, please state the nature of the fault and enclose a copy of the proof of purchase.

Sicherheitsbedingungen

Bei der Verwendung elektrischer Geräte müssen grundlegende Sicherheitsregeln beachtet werden, darunter die folgenden:

- 1.** Lesen Sie dieses Handbuch vor dem Gebrauch sorgfältig durch und bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen auf.
- 2.** Stellen Sie sicher, dass die Spannung an der Steckdose mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt.
- 3.** Stellen Sie sicher, dass die Steckdose richtig geerdet ist.
- 4.** Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile und trockene hitzebeständige Oberfläche.
- 5.** Halten Sie einen Abstand von mindestens 10 cm zwischen dem Gerät und der Wand oder anderen Geräten in der Nähe ein.

6. Halten Sie das Gerät von Feuchtigkeitsquellen, Benzin, brennbaren Gasen, Herden und anderen Wärmequellen fern.
7. Um die Brandgefahr zu verringern, halten Sie Textilien, Vorhänge oder andere brennbare Materialien vom Gerät fern.
8. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder neben einen heißen Gas- oder Elektroherd. Stellen Sie die Fritteuse nicht in den Backofen.
9. Lassen Sie das Netzkabel nicht über eine Tischkante oder Arbeitsplatte hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen.
10. Um Feuer, Stromschlag oder Verletzungen zu vermeiden, tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
11. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem

Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die Benutzung des Geräts eingewiesen wurden und die verbundenen Gefahren verstehen. Es sollte besonders darauf geachtet werden, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung des Geräts sollte nicht von Kindern ohne angemessene Aufsicht durchgeführt werden.

- 12.** Achten Sie darauf, dass unbeaufsichtigte Kinder unter 3 Jahren vom Gerät ferngehalten werden. Kinder zwischen 3 und 8 Jahren dürfen das Gerät nur dann ein- und ausschalten, wenn es in der richtigen Betriebsposition aufgestellt oder installiert wurde und wenn sie beaufsichtigt werden oder in die Bedienung des Geräts eingewiesen wurden und die Gefahren der Benutzung verstehen. Kinder unter 8 Jahren dürfen das Gerät nicht anschließen, einstellen oder reinigen und warten.

- 13.** Vermeiden Sie die Verwendung von Verlängerungskabeln für das Netzkabel.
- 14.** Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden, achten Sie darauf, dass Sie die Nennleistung/Last des Verlängerungskabels nicht überschreiten.
- 15.** Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass die Fritteuse und das mitgelieferte Zubehör vollständig und unbeschädigt sind.
- 16.** Benutzen Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Gehäuse, Netzkabel, Stecker oder im Falle einer anderen Störung.
- 17.** Es wird nicht empfohlen, Lebensmittel direkt in die Schüssel des Geräts zu geben. Geben Sie die Lebensmittel in das mit dem Gerät gelieferte Backblech.
- 18.** Wenn ein Netzkabel oder ein anderes Bauteil beschädigt ist, darf es nur durch den Kundendienst des Herstellers oder durch eine dafür qualifizierte Person repariert werden, um Gefahren zu vermeiden.

- 19.** Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Netzstecker ziehen. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn Sie es nicht benutzen, wenn Sie es bewegen oder wenn Sie es reinigen.
- 20.** Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es anfassen oder reinigen.
- 21.** Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Geräts. Benutzen Sie den Griff, wenn Sie die Schüssel ausfahren. Die Verwendung von Ofenhandschuhen wird empfohlen.
- 22.** Füllen Sie die Fritteuse nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten, da sonst Brandgefahr besteht.
- 23.** Achten Sie darauf, dass die in das Gerät eingefüllten Zutaten nicht mit den Heizkörpern des Geräts in Berührung kommen.
- 24.** Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn der Behälter mit dem Tablett nicht korrekt in die Fritteuse eingesetzt wurde.
- 25.** Öffnen Sie nicht die obere Abdeckung des Geräts.

- 26.** Stellen Sie keine Gegenstände auf die Fritteuse.
- 27.** Blockieren Sie nicht den Lufteinlass oder -auslass, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- 28.** Bewegen oder schütteln Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.
- 29.** Fassen Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen an, da dies zu einem Stromschlag führen kann.
- 30.** Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn Sie barfuß stehen.
- 31.** Füllen Sie das Gerät nicht zu voll. Befolgen Sie die Richtlinien bezüglich der Menge der Zutaten, die den Modi zugeordnet sind.
- 32.** Legen Sie keine Metallutensilien in die Fritteuse, da dies zu Bränden oder Verletzungen führen kann.
- 33.** Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie Metallbehälter oder hitzebeständiges Geschirr in das stellen, da diese höhere Temperaturen aufweisen.
- 34.** Wenn das Gerät in Betrieb ist, tritt heißer Dampf aus den Dampfauslässen aus. Bringen Sie Ihr Gesicht,

Ihre Hände oder andere Körperteile nicht in die Nähe der Dampfauslassbereiche.

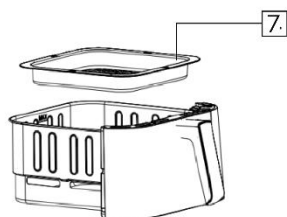
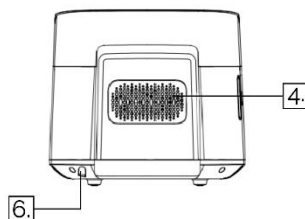
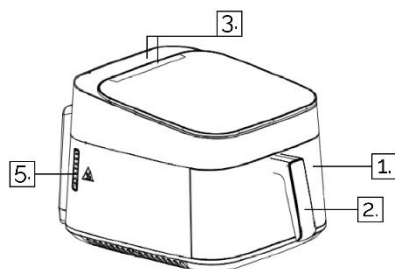
- 35.** Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie den Behälter aus der Fritteuse herausnehmen und seinen Inhalt entleeren.
- 36.** Wenn während des Betriebs des Geräts ein ungewöhnliches Geräusch, ein ungewöhnlicher Geruch oder dunkler Rauch auftritt, schalten Sie das Gerät sofort aus und trennen Sie es von der Stromversorgung. Wenn dunkler Rauch aus dem Gerät austritt, warten Sie, bis sich der Rauch verzogen hat und das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie die Schüssel herausnehmen.
- 37.** Sollte das Gerät plötzlich nicht mehr funktionieren, trennen Sie es sofort vom Stromnetz und lassen Sie es mindestens 60 Minuten abkühlen, schließen Sie es wieder an das Stromnetz an und schalten Sie es wieder ein.

- 38.** Wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen, halten Sie es am Stecker, nicht am Kabel.
- 39.** Versuchen Sie nicht, das Gerät zu reparieren, zu zerlegen oder zu modifizieren. Im Inneren des Geräts befinden sich keine vom Benutzer zu wartenden Teile.
- 40.** Schließen Sie das Gerät niemals an eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem an.
- 41.** Verwenden oder lagern Sie keine Zubehörteile im Gerät, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, da dies zu Fehlfunktionen des Geräts, Schäden oder Verletzungen führen kann.
- 42.** Verwenden Sie niemals Utensilien aus Metall, um Lebensmittel aus dem Korb zu entnehmen! Verwenden Sie dafür eine Zange oder andere Küchenutensilien aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff.

- 43.** Legen Sie kein Glas, Papier, Pappe, Alufolie, Kunststoff usw. in die Schüssel des Geräts. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie Backpapier, das für fettfreie Fritteusen bestimmt ist, in den Gerätetopf legen. Achten Sie darauf, dass das Papier nicht mit der Heizung in Berührung kommt.
- 44.** Wischen oder waschen Sie das Gerät nicht mit ätzenden Chemikalien wie Alkohol oder Benzin ab.
- 45.** Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehör einbauen oder entfernen.
- 46.** Benutzen Sie das Gerät nicht in einer Weise, die mit seiner bestimmungsgemäßen Verwendung nicht vereinbar ist.
- 47.** Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet.
- 48.** Verwenden Sie das Gerät niemals im Freien.
- 49.** Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt. Jede andere Verwendung gilt als unsachgemäß und gefährlich. Der Hersteller haftet

nicht für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung entstehen.

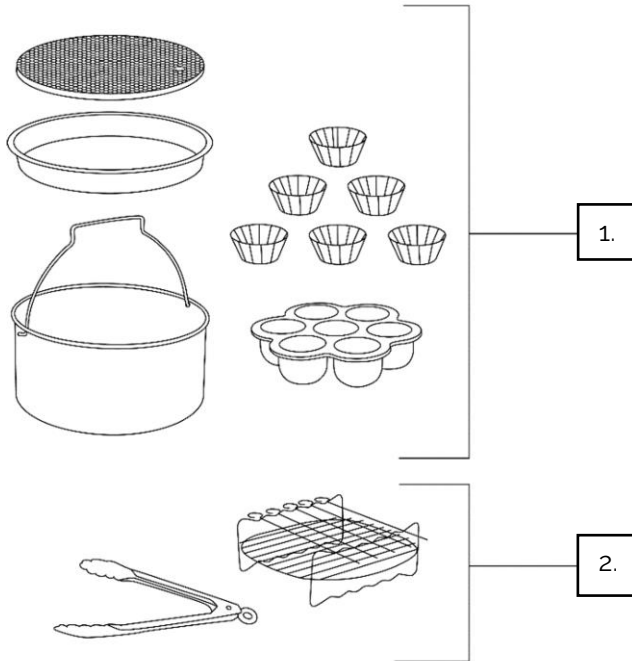
Lernen Sie Ihre Luftfritteuse kennen



- 1. Schale
- 2. Schalenhalter
- 3. Digitales Display und Touchpanel
- 4. Luftansaugung

- 5. Luftauslass
- 6. Stromkabel
- 7. Backblech
- 8. Bürste
- 9. Spatel

**Zubehör separat erhältlich
(nicht im Hauptset enthalten)**



1. Backset
2. Schaschlik-Set

Bedienfeld



1. Ein/Aus-Schalter
2. Taste zum Reduzieren von Temperatur/Zeit
3. Temperaturkontrolle
4. Auswahl des Programms
5. Zeitliche Anpassung
6. Taste Temperatur/Zeit erhöhen
7. Start/Stopps des Programms

Vor der ersten Benutzung

1. Packen Sie das Gerät mit dem mitgelieferten Zubehör aus. Entfernen Sie die Schutzfolien und waschen Sie alle Zubehörteile und die Schale in warmem Wasser mit Spülmittel und trocknen Sie sie anschließend gründlich ab. Waschen Sie das Innere des Geräts mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es mit einem Papiertuch ab. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vollständig trocken ist, bevor Sie es benutzen.
2. Bei der ersten Benutzung kann das Gerät für kurze Zeit einen unangenehmen Geruch verströmen. Dies ist ein natürliches Phänomen, das schnell wieder verschwindet.

Tipp: Die Schale und das Tablett sind spülmaschinenfest.

Verwendung des Geräts

Einsetzen / Auswerfen der Schale

Hinweis: Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie den Behälter aus der Fritteuse herausnehmen und den Inhalt wieder einfüllen bzw. entleeren.

Hinweis: Achten Sie beim Einsetzen der Schüssel in die Fritteuse immer darauf, dass das Tablett richtig eingesetzt ist, d.h. dass es an allen Seiten gleichmäßig an den Vorsprüngen an den Seiten der Schüssel anliegt.

1. Um die Schüssel auszuwerfen, fassen Sie sie am Griff und ziehen Sie sie dann vorsichtig zu sich heran. Nehmen Sie die Schüssel aus dem Gerät heraus.
2. Füllen Sie den Inhalt der Schüssel nach oder leeren Sie ihn.
3. Setzen Sie die Schüssel in das Gehäuse des Geräts und drücken Sie sie nach unten.

Hinweis: Achten Sie darauf, dass Sie niemals den in der Schüssel markierten MAX-Wert überschreiten.

Start von

Wenn das Gerät an eine Stromquelle angeschlossen ist, schaltet die Fritteuse in den Standby-Modus.

Drücken Sie , um das Gerät einzuschalten. Die Symbole oben auf dem Bedienfeld leuchten auf.

Die Standardeinstellungen des Geräts sind eine Temperatur von 180°C und eine Zeit von 15 Minuten.

Nutzung der Programme

Jedes Programm verfügt über eine Standardtemperatur und -zeit, die je nach persönlicher Vorliebe angepasst werden können.

Drücken Sie die Taste , um aus 12 Automatikprogrammen auszuwählen. Nachdem Sie ein Programm ausgewählt und optional die Garzeit und die Temperatur eingestellt haben, drücken Sie .

Einstellen der Temperatur:  drücken, dann mit  und  die Temperatur auswählen. Ein Druck auf die Einstelltaste erhöht oder verringert die Temperatur um 5°C.

Der Temperaturregelbereich liegt zwischen 80 und 200°C.

Einstellen der Zeit:  drücken, dann mit  und  die Programmzeit einstellen. Ein Druck auf die Einstelltaste erhöht oder verringert die Zeit um 1 Minute.

Die Zeitauswahl reicht von 1 bis 60 Minuten.

Drücken Sie , um das betreffende Programm zu starten.

Die Temperatur und die verbleibende Zeit werden abwechselnd auf dem Display angezeigt.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit gibt das Gerät charakteristische Pieptöne ab und geht in den Standby-Modus über.

Wenn Sie das Programm bei laufendem Gerät ändern möchten, drücken Sie  und dann , um den gewünschten Modus zu wählen.

Wenn Sie erneut auf  drücken, wird das neue Programm gestartet.

Hinweis: Während des Betriebs sammelt sich überschüssiger Saft aus den Lebensmitteln in der Schüssel. Dies ist ein normales Phänomen.

Hinweis: Verwenden Sie niemals Utensilien aus Metall, um Lebensmittel aus der Schüssel zu entnehmen! Verwenden Sie dafür eine Zange oder andere Küchenutensilien aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff.

Wichtig: Denken Sie daran, die Wurst zu schneiden, bevor Sie sie in die Schüssel geben. Kochen Sie die Wurst nicht, ohne sie vorher zu schneiden.

Wegbeschreibung:

- Wenn Sie Pommes frites aus frischen Kartoffeln zubereiten, verwenden Sie eine kleine Menge Speiseöl, um einen knusprigen Effekt zu erzielen. Besprühen Sie auch andere Lebensmittel, die zum Anhaften neigen, mit einer kleinen Menge Öl. Denken Sie daran, nach der Zugabe des Öls einige Minuten zu warten, bevor Sie das gewählte Programm starten.
- Wenn Sie bestimmte Gerichte zubereiten, schütteln Sie den Inhalt der Schüssel. So erzielen Sie ein besseres Ergebnis und die Speisen werden gleichmäßig gebraten. Wenn Sie ein Programm wählen, bei dem das Schütteln mitten im Betrieb empfohlen wird, gibt das Gerät einen charakteristischen Piepton ab und das Display blinkt (**SHAKE**), um Sie daran zu erinnern den Inhalt der Schüssel zu schütteln. Nehmen Sie dazu die Schüssel heraus, indem Sie die

Anweisungen unter SCHÜSSEL ENTFERNEN befolgen. Schütteln Sie den Inhalt vorsichtig, aber gründlich. Setzen Sie die Schüssel wieder in das Gerät ein, wie im Abschnitt EINSETZEN / AUSWERFEN DER SCHALE beschrieben, und das Gerät arbeitet automatisch weiter.

- Bei der Herstellung von knusprigen Pommes frites beträgt die optimale Menge 500 g.

Backen beenden

Nach Beendigung des Garvorgangs schaltet sich das Heizelement ab. Das Gebläse läuft noch etwa 20 Sekunden lang weiter, um die heiße Luft sicher abzuführen. Nach dieser Zeit piept das Gerät fünfmal. Nehmen Sie dann die Schüssel aus dem Gerät und stellen Sie sie auf eine sichere, hitzebeständige Unterlage.

Ausschalten des Geräts

Um das Gerät bei laufendem Betrieb auszuschalten, drücken Sie einmal die Taste .

Standardprogrammeinstellungen

Programm	Standard-Temperatur	Standardzeit	Schütteln
Standard	180°C	15 min	ja
Spieße 	195°C	20 min	ja
Gemüse 	200°C	18 min	ja
Garnelen 	200°C	10 min	ja
Heizung 	175°C	4 min	nicht
Wurst 	200°C	10 min	ja
Huhn 	195°C	22 min	ja
Speck 	180°C	10 min	ja
Eier 	160°C	18 min	nicht
Steak 	200°C	10 min	ja
Chips 	200°C	20 min	ja
Torte 	160°C	20 min	nicht
Fisch 	190°C	10 min	ja

Empfohlene Mengen, Garzeit und Temperatur

Lebensmittel	Menge der Zutaten (g)	Zeit (Min.)	Temperatur (°C)
Dünne gefrorene Pommes frites	300-700	9-16	200
Dicke gefrorene Pommes frites	300-700	11-20	200
Hausgemachte Chips	300-800	10-16	200
Hausgemachte Schiffspommes	300-800	18-22	180
Hausgemachte gebackene Kartoffelviertel	300-750	12-18	180
Hausgemachte gebackene Kartoffelviertel	250	15-18	180
Kartoffelkasserolle	500	15-18	200
Steak	100-500	8-12	180

Schweinekoteletts	100-500	10-14	180
Hamburger	100-500	7-14	180
Wurstsemmel	100-500	13-15	200
Hühnerkeulen	100-500	18-22	180
Hühnerbrust	100-500	10-15	180
Saigon	100-400	8-10	200
Gefrorene Chicken Nuggets	100-500	6-10	200
Gefrorene Fischstäbchen	100-400	6-10	200
Überzogene Käse- Snacks	100-400	8-10	180
Gefülltes Gemüse	100-400	1-10	160
Torte	300	20-25	160
Quiche	400	20-22	180
Muffins	300	15-18	200
Süße Snacks	400	1-20	160

Reinigung und Wartung

Hinweis: Die Reinigung des Geräts muss jedes Mal nach Beendigung der Arbeit durchgeführt werden.

Hinweis: Verwenden Sie keine Metallgegenstände, Scheuermittel oder ätzende chemische Produkte, um Teile des Geräts zu reinigen.

Hinweis: Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und spülen Sie die Fritteuse nicht unter fließendem Wasser ab. Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in die Öffnungen des Geräts gelangen.

1. Bevor Sie einen der folgenden Schritte durchführen, schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromquelle.
2. Warten Sie, bis das Gerät und alle seine Komponenten vollständig abgekühlt sind.
3. Demontieren Sie alle verwendeten Zubehörteile.
4. Reinigen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch und entfernen Sie eingetrockneten Schmutz aus dem Inneren der Fritteuse, trocknen Sie dann alle Teile gründlich mit einem weichen, trockenen Tuch.
5. Um die Schüssel und das Tablett von festsitzenden Essensresten zu befreien, füllen Sie sie mit warmem Wasser und Spülmittel und

warten Sie etwa 10 Minuten lang . Nach etwa 10 Minuten waschen Sie die Schüssel und das Tablett wie unten beschrieben.

6. Waschen Sie alle Zubehöerteile mit warmem Wasser und Spülmittel. Spülen Sie die Teile gründlich ab und trocknen Sie sie. Die Schale und das Tablett können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
7. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Lebensmittelreste zu entfernen.

Technische Daten

Strom	1700 W
Spannung/Frequenz	220-240 V ~ 50-60 Hz

Lösung von Problemen

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
E1, E2	Sensor-Problem Temperaturen	Kontaktieren Sie den Yoer-Dienst
Gerät funktioniert nicht	Der Stecker ist aus der Steckdose gezogen	Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose
	Der Behälter wurde nicht richtig in die Fritteuse eingesetzt	Setzen Sie die Schüssel entsprechend dem Abschnitt VERWENDUNG DES GERÄTS
Das Essen ist nicht durchgegart	Das Gerät enthält zu viele Zutaten	Füllen Sie die Schüssel nicht zu voll. Geben Sie die richtige Menge an Zutaten in die Schüssel, wie im Abschnitt EMPFOHLENE MENGEN, GARZEIT UND TEMPERATUR angegeben
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig	Wählen Sie die richtige Temperatur gemäß dem Abschnitt EMPFOHLENE MENGEN, GARZEIT UND TEMPERATUR
	Die Kochzeit ist zu kurz	Wählen Sie den geeigneten Zeitpunkt gemäß dem Abschnitt EMPFOHLENE MENGEN, GARZEIT UND TEMPERATUR
Zubereitete Snacks sind nicht knusprig	Die verwendeten Zutaten sind nicht für die Zubereitung von fettfreien Produkten bestimmt.	Besprühen Sie die Zutaten mit etwas Öl, um eine bessere Wirkung zu erzielen

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Schale mit dem Tablett lässt sich nur schwer aus der Fritteuse schieben	Zu viele Zutaten in der Schüssel	Füllen Sie die Fritteuse nicht zu voll. Geben Sie die richtige Menge an Zutaten in den Korb, wie im Abschnitt EMPFOHLENE MENGEN, GARZEIT UND TEMPERATUR angegeben
	Tablettschüssel nicht richtig im Gerät positioniert	Setzen Sie die Schüssel und das Tablett wie im Abschnitt VERWENDUNG DES GERÄTS beschrieben ein
Das Gerät stößt große Mengen Dampf aus	Die verwendeten Inhaltsstoffe enthalten eine große Menge an Flüssigkeiten	Beim Garen einiger Gerichte sammelt sich der Bratensaft am Boden des Korbes, was zur Dampfbildung beiträgt. Dies hat keinen Einfluss auf das Endergebnis und beschädigt das Gerät nicht
	Die Schale enthält die Säfte der zuvor benutzten Speisen	Die in der Schüssel erhitzten Säfte tragen zur Dampfbildung bei. Reinigen Sie das Gerät immer, wenn Sie fertig sind
Zubereitete Snacks sind ungleichmäßig gebacken	Die Schale wurde während der Sendung nicht geschüttelt	Einige Gerichte müssen geschüttelt werden. Schütteln Sie den Inhalt der Schüssel gemäß den Anweisungen in den Abschnitten VERWENDUNG DES GERÄTS und EMPFOHLENE MENGEN, GARZEIT UND TEMPERATUR

Umwelt



Das Produkt enthält recycelbare Materialien.

Das Produkt darf nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden.

Wenden Sie sich an die nächstgelegene
Abfallsammelstelle.

Garantie- und Reparaturbedingungen

Die Produktgarantie deckt Defekte ab, die auf Material- oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind. Im Rahmen der Garantie verpflichtet sich der Hersteller, defekte Bauteile zu reparieren oder auszutauschen, vorausgesetzt, das Gerät wurde gemäß der Gebrauchsanweisung verwendet und nicht von einer unbefugten Person verändert, repariert oder in irgendeiner Weise manipuliert oder durch unsachgemäßen Gebrauch oder Transport beschädigt. Die Garantie erstreckt sich nicht auf den natürlichen Verschleiß von Bauteilen und nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie Glas oder Keramik.

Diese Garantie schränkt weder die gesetzlichen Rechte des Verbrauchers noch andere Rechte ein, die dem Verbraucher nach den

geltenden Rechtsvorschriften für den Kauf von Verbrauchsgütern zustehen.

Im Garantiefall wenden Sie sich bitte direkt an einen Fachhändler oder einen autorisierten Yoer-Serviceanbieter. Geben Sie bei einer Reklamation bitte die Art des Fehlers an und fügen Sie eine Kopie des Kaufbelegs bei.

yoer

Yoer sp. z o.o.
Dąbrowskiego 267
60-406 Poznań
Poland
www.yoer.pl

