

Frytkownica wielofunkcyjna beztłuszczowa

Punkt dostarczania sprzętu:

mPTech sp. z o.o.
ul. Krakowska 119
50-428 Wrocław
Polska

Zaprojektowano w Polsce
Wyprodukowano w Chinach

Producent:

mPTech sp. z o.o.
ul. Nowogrodzka 31
00-511 Warszawa
Polska

Infolinia: (+48) 71 71 77 400

E-mail: info@huslog.eu

Strona www: huslog.eu

SPIS TREŚCI

1. Bezpieczeństwo użytkowania	1
2. Specyfikacja	3
2.1 Dane techniczne	3
2.2 Zawartość opakowania	4
3. Budowa urządzenia	5
4. Obsługa urządzenia	6
5. Czyszczenie urządzenia	8
6. Objaśnienia symboli	9
7. Korzystanie z instrukcji	9
8. Gwarancja i serwis	10
9. Deklaracja zgodności UE	10

1. Bezpieczeństwo użytkowania

Zapoznaj się uważnie z podanymi tu wskazówkami przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia. Nieprzestrzeganie tych wskazówek może być niebezpieczne lub niezgodne z prawem.

–UŻYCIĘ ZGODNE Z PRZEZNACZENIEM–

Urządzenie przeznaczone jest do pieczenia produktów spożywczych gorącym powietrzem o maksymalnej temperaturze 200°C.

Produkt przeznaczony do użytku wewnątrz pomieszczeń w gospodarstwach domowych. Również do użytku w pomieszczeniach kuchennych dla personelu sklepów, biur lub innych miejsc zatrudnienia, w gospodarstwach rolnych oraz przez klientów w hotelach, motelach itp. Nie może być stosowany w celach

komercyjnych. Każde inne zastosowanie uznawane jest za niewłaściwe i niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za obrażenia wynikające z nieprawidłowego użytkowania urządzenia.

Niniejsza instrukcja zawiera ważne informacje na temat użytkowania produktu – przeczytaj ją uważnie i zachowaj na przyszłość.

- Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeżeli są nadzorowane przez inne osoby lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego używania urządzenia i rozumieją wynikające z tego zagrożenia.
 - Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
 - Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
 - Czyszczenie nie może być wykonywane przez dzieci poniżej lat 8 i bez nadzoru.
 - Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego programatora czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
 - Do wyjmowania gorącego kosza siatkowego i różną używaj uchwytu.
 - Przy chwytaniu gorących akcesoriów używaj rękawic kuchennych.
1. Nie dotykaj gorących powierzchni. Podczas rozgrzewania urządzenia jego obudowa nagrzewa się.
 2. Podczas otwierania urządzenia należy zachować szczególną ostrożność, ponieważ nagromadzona para może szybko się uwolnić.
 3. Aby zabezpieczyć się przed porażeniem prądem, nie zanurzaj przewodu, wtyczek ani urządzenia w wodzie ani innych płynach.
 4. Jeżeli do urządzenia dostanie się ciecz lub wpadnie ono do wody, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka.
 5. Konieczny jest ścisły nadzór, jeśli urządzenie jest używane przez dzieci lub w ich pobliżu.

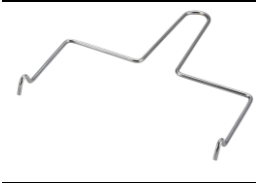
6. Odłącz urządzenie od gniazdka, gdy nie jest używane i przed czyszczeniem. Pozostaw do ostygnięcia przed odłożeniem w miejsce przechowywania.
7. Nie używaj urządzenia jeśli ma uszkodzone przewód lub wtyczkę, również po awarii urządzenia lub jego uszkodzeniu w jakikolwiek sposób. Zwróć urządzenie do najbliższego autoryzowanego serwisu w celu sprawdzenia lub naprawy.
8. Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu ani nie dotykał gorących lub ostrych powierzchni.
9. Nie umieszczaj urządzenia na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego oraz innych źródeł ciepła.
10. Nie podnoś i nie przenoś włączanego urządzenia.
11. Aby odłączyć urządzenie wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego. Nigdy nie pociągając za przewód zasilający odłączając produkt z gniazdka.
12. Nie kładź na urządzeniu żadnych przedmiotów łatwopalnych, ani nie go przykrywaj – może to doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, a nawet pożar.
13. Nigdy nie zakrywaj otworu wylotu powietrza.
14. Urządzenie podłączaj wyłącznie do źródeł zasilania zgodnych z parametrami zasilania podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
15. Nie pozostawiaj działającego urządzenia bez nadzoru.
16. Urządzenie powinno być ustawiane na płaskich, twardych, poziomych powierzchniach odpornych na wysokie temperatury. Urządzenie powinno być odsunięte od ścian, pionowych powierzchni mebli i wszelkich materiałów nieodpornych na działanie wysokiej temperatury – elementy obudowy bardzo mocno się rozgrzewają.
17. Wdychanie nawet najmniejszych ilości dymu wydzielającego się podczas użytkowania urządzenia może być niebezpieczne dla ptaków. Przenieś ptaki do innego pomieszczenia na czas użytkowania urządzenia.
18. Zużycie mocy w trybie czuwania: <0,5W. Przejście w tryb czuwania następuje do 1 minuty po upływie czasu timera lub ręcznym zatrzymaniu działania.

2. Specyfikacja

2.1 Dane techniczne

Frytkownica wielofunkcyjna beztłuszczowa	
Model	HUS1023
Numer partii	613251
Zasilanie	220-240V~, 50/60Hz
Moc	1800W
Zakres temp.	80°C-200°C (w programie dehydratora 30-80°C)

2.2 Zawartość opakowania

	Frytkownica		Instrukcja obsługi
	Tacka siatkowa (3 szt.)		Tacka ociekowa
	Uchwyt		Kosz obrotowy
	Rożen		Widelec do rożna (2 szt.)
	Koszyk		Uchwyt do koszyka
	Śruba montażowa (2 szt.)		



Jeśli brakuje którejkolwiek z powyższych pozycji lub jest ona uszkodzona, skontaktuj się ze sprzedawcą.



Polecamy zachować opakowanie na wypadek ewentualnej reklamacji.

Istnieje możliwość pobrania instrukcji obsługi z podanego poniżej adresu internetowego:

<https://huslog.eu/>

Lub przez zeskanowanie kodu QR:

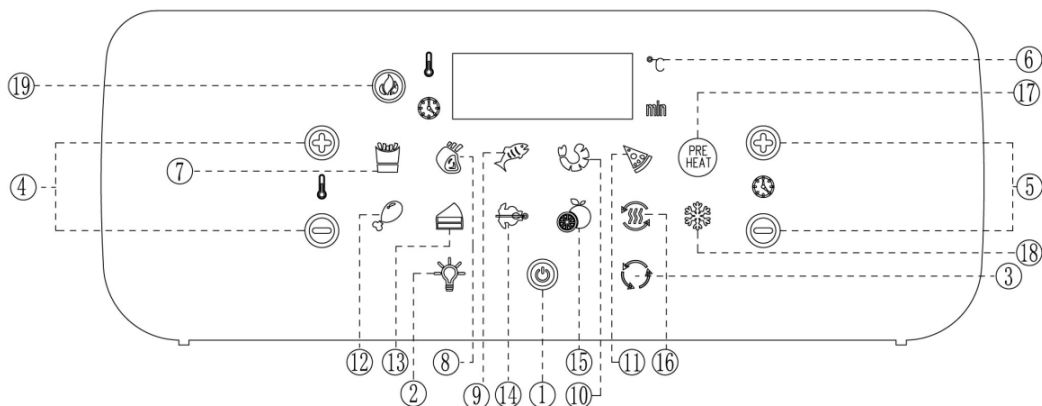


3. Budowa urządzenia

WYGLĄD OGÓLNY



PANEL DOTYKOWY



- | | |
|------------------------------------|-----------------------------|
| 1. Przycisk zasilania | 11. Program do pizzy |
| 2. Przycisk oświetlenia | 12. Program do kurczaka |
| 3. Przycisk obracania | 13. Program do pieczenia |
| 4. Przyciski regulacji temperatury | 14. Program do rożna |
| 5. Przyciski regulacji timera | 15. Program dehydratora |
| 6. Wyświetlacz | 16. Program do odgrzewania |
| 7. Program do frytek | 17. Program do rozgrzewania |
| 8. Program do pieczenia | 18. Program do mrożonek |
| 9. Program do ryb | 19. Wskaźnik ogrzewania |
| 10. Program do krewetek | |

4. Obsługa urządzenia

 *Urządzenie może być podłączane tylko do gniazda sieci energetycznej wyposażonego w bolec ochronny.*

 *Urządzenie nie jest przeznaczone do podgrzewania cieczy.*

 *Wyjmując gorące akcesoria z urządzenia nigdy nie odkładaj ich bezpośrednio na kuchenny blat, stół itp.*

PRZYGOTOWANIE DO PIERWSZEGO URUCHOMIENIA

Wyjmij frytkownicę wraz z akcesoriami z opakowania i rozwiń przewód zasilający. Wyjmij z komory urządzenia akcesoria oraz usuń wszystkie elementy opakowań takie jak kartony, folie, gąbki itp. Usuń folię ochronną z drzwiczek i panelu dotykowego.

Ustaw frytkownicę w docelowym miejscu. Jeśli wszystkie elementy są wizualnie nieuszkodzone podłącz wtyczkę zasilającą do gniazda sieci elektrycznej.

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy je włączyć „na pusto” na programie do pieczenia frytek. W tym celu włącz urządzenie dotykając przycisku zasilania **(1)** po czym dotknij przycisku programu do frytek **(7)**, a przyciskami regulacji timera **(5)** ustaw czas działania na **60 minut**. Urządzenie włączy się po chwili.

W tym czasie z frytkownicy może wydostawać się dym, co jest zjawiskiem normalnym i spodziewanym. Po pewnym czasie występowanie dymu ustąpi. Ten proces należy wykonać tylko raz.

PREDEFINIOWANE PROGRAMY

Urządzenie wyposażone jest w szereg programów przeznaczonych do różnych rodzajów jedzenia:

Program	Temperatura	Timer
7. Frytki	200°C	15 min
8. Pieczeń	175°C	25 min
9. Ryby	165°C	15 min
10. Krewetki	160°C	12 min
11. Pizza	180°C	15 min
12. Kurczak	185°C	40 min
13. Pieczenie	160°C	30 min
14. Rożen	190°C	30 min
15. Dehydrator	30°C	2 h
16. Odgrzewanie	115°C	12 min
17. Rozgrzewanie	80°C	5 min
18. Mrożonki	200°C	20 min

Domyślne wartości temperatury i timera można zmieniać przyciskami do regulacji temperatury **(4)** i timera **(5)** żeby dostosować je do własnych potrzeb. Temperaturę można regulować w zakresie **80–200°C** poza programem dehydratora, w którym zakres to **30–80°C**. Timer można regulować w zakresie **1–90 min** poza programem dehydratora, w którym zakres to **2–24 h**.

MOTAŻ KOSZA OBROTOWEGO

Po bokach kosza obrotowego znajdują się oznaczenia ścianek – lewa oznaczona literą **L**, a prawa literą **R**. Otwórz klapy znajdującą się z prawej strony kosza, napełnij kosz wybranymi składnikami i zamknij klapy.

Wsuń lewy trzpień kosza obrotowego w otwór mechanizmu obrotowego z lewej strony komory urządzenia, a prawy połącz na oparciu z prawej strony. Zamknij drzwiczki.

Funkcję obracania można włączać i wyłączać niezależnie od wybranego programu dotykając przycisku obracania **(3)**.

Po zakończeniu pracy otwórz drzwiczki i ostrożnie wyjmij kosz obrotowy posługując się uchwytem do akcesoriów. Zamknij drzwiczki.

MONTAŻ ROŻNA

Na obu końcach różna znajdują się małe wgłębienia oznaczające skrajne pozycje montażu widelców do różna. Maksymalna długość kurczaka lub pieczeni wynosi około 15 cm.

Nałóż kurczaka lub pieczeń na rożen. Następnie nasuń na rożen z obu stron widelce do różna ostrzami w stronę kurczaka. Upewnij się, że gwinty w widelcach są po tej samej stronie różna co wgłębienia w różnie i dociśnij widelce w stronę kurczaka, aby mięso było mocno przytrzymane. Przykręć widelce do różna przy pomocy śrub montażowych.

Wsuń jeden trzpień różna w otwór mechanizmu obrotowego z lewej strony komory urządzenia, a drugi połącz na oparciu z prawej strony. Upewnij się, że mięso na różnie nie będzie dotykać elementu grzejnego w górnej części komory frytkownicy. Zamknij drzwiczki.

Funkcję obracania można włączać i wyłączać niezależnie od wybranego programu dotykając przycisku obracania **(3)**.

Po zakończeniu pracy otwórz drzwiczki i ostrożnie wyjmij rożen posługując się uchwytem do akcesoriów. Zamknij drzwiczki.

MONTAŻ KOSZYKA

Prostokątny koszyk wyposażony jest w odczepiany uchwyt. Napełnij koszyk wybranymi składnikami i wstaw do frytkownicy. Odczep blokadę znajdującą się na uchwycie, ściśnij jego boki i wyjmij z zaczepu przy koszyku. Upewnij się, że zawartość koszyka nie będzie dotykać elementu grzejnego w górnej części komory frytkownicy. Zamknij drzwiczki.

Po zakończeniu pracy otwórz drzwiczki i ostrożnie umieść ściśnięty uchwyt do koszyka w zaczepie przy koszyku, a następnie puść go i zamknij blokadę na uchwycie. Zamknij drzwiczki.

UŻYTKOWANIE

Przed każdym użyciem niezależnie od wykorzystywanego akcesorium umieść tackę ociekową wewnątrz frytkownicy. Umieść wewnątrz frytkownicy kosz obrotowy, rożen, koszyk lub tacki siatkowe z jedzeniem do przygotowania. Włącz urządzenie dotykając przycisku zasilania **(1)**. Wybierz jeden z dostępnych programów **(7-18)** lub ręcznie ustaw temperaturę i timer przyciskami do regulacji temperatury **(4)** i timera **(5)**. Po około 3 sekundach od wyboru ustawień urządzenie rozpocznie działanie. Po uruchomieniu zmiana parametrów pracy jest nadal możliwa.

Działanie ogrzewania sygnalizowane jest migającą ikoną wskaźnika ogrzewania **(19)**. W trakcie pracy na wyświetlaczu **(6)** na zmianę wyświetlana jest ustawiona temperatura oraz aktualny czas timera. Dotykając przycisku oświetlenia **(2)** można włączać i wyłączać oświetlenie wewnątrz komory frytkownicy.

Po upływie czasu timera frytkownica przechodzi w stan czuwania, co zasygnalizuje pięcioma sygnałami dźwiękowymi. Po zakończeniu działania bieżącego trybu pracy wentylator urządzenia działa jeszcze przez około 20 sekund.

5. Czyszczenie urządzenia

 **OSTRZEŻENIE!** Urządzenia nie można zanurzać w wodzie, ani myć pod strumieniem bieżącej wody!

 Czyszczenie może odbywać się tylko, gdy urządzenie jest wyłączone, ostygło oraz nie jest podłączone źródła zasilania.

 Nie stosuj do czyszczenia żadnych środków chemicznych, alkalicznych, ściernych lub dezynfekujących, ponieważ mogą szkodliwie wpływać na elementy urządzenia.

 Urządzenie oraz jego akcesoria należy wyczyścić przed pierwszym uruchomieniem oraz każdorazowo po użytkowaniu.

Obudowa urządzenia może być czyszczona za pomocą suchej ściereczki lub papierowego ręcznika. W przypadku mocnych zabrudzeń obudowy dopuszcza się użycie ściereczki lekko zwilżonej letnią wodą i mocno wyciśniętej z jej nadmiaru. Po tym niezwłocznie należy przetrzeć myte miejsce suchą ściereczką lub papierowym ręcznikiem i pozostawić urządzenie do pełnego wyschnięcia.

Akcesoria ze stali nierdzewnej można myć pod strumieniem bieżącej wody miękką gąbką z dodatkiem delikatnego środka do mycia naczyń. Po umyciu akcesoria należy dokładnie wypłukać i pozostawić do wyschnięcia.

6. Objasnienia symboli



Opakowanie urządzenia można poddać recyklingowi zgodnie z lokalnymi przepisami.



Symbol oznaczający fakturę falistą (materiał opakowania).



Do użytku wewnątrz pomieszczeń.



Znak oznacza, że produkt przeznaczony jest do kontaktu z żywnością.



Symbol oznacza, że w opakowaniu znajduje się instrukcja obsługi, z którą należy się zapoznać przed rozpoczęciem użytkowania.



Uwaga, gorąca powierzchnia. Przedmiot oznaczony tym symbolem może być gorący i nie należy go dotykać bez zachowania ostrożności.



Zgodnie z Dyrektywą WEEE 2012/19/UE produkt oznaczony jest symbolem przekreślonego kontenera na śmieci. Produktu nie wolno wyrzucać wraz odpadami komunalnymi, ale należy dostarczyć go do wyznaczonego punktu zbiórki i recyklingu użytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, który utylizuje takie niebezpieczne odpady. Gromadzenie tego typu odpadów w wydzielonych miejscach oraz właściwy proces ich odzyskiwania przyczyniają się do ochrony zasobów naturalnych. Prawidłowy recykling użytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego ma korzystny wpływ na zdrowie i otoczenie człowieka. W celu uzyskania informacji o punktach usuwania użytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych, należy skierować się do administracji gminnej lub sprzedawcy urządzenia.

7. Korzystanie z instrukcji

Bez uprzedniej pisemnej zgody producenta żadna część niniejszej instrukcji obsługi nie może być powielana, rozpowszechniana, tłumaczona ani przekazywana w jakiegokolwiek formie czy przy użyciu jakichkolwiek środków elektronicznych bądź mechanicznych, w tym przez tworzenie fotokopii, rejestrowanie lub przechowywanie w jakichkolwiek systemach przechowywania i udostępniania informacji.

Wszystkie marki i nazwy produktów są znakami towarowymi lub zastrzeżonymi znakami towarowymi danych firm.

Wygląd graficzny lub kolor produktu mogą się różnić od rzeczywistego produktu.

8. Gwarancja i serwis

Produkt ma 2 lata gwarancji, licząc od daty sprzedaży produktu. W przypadku usterki produkt należy zwrócić do sklepu, w którym został zakupiony, pamiętając o konieczności okazania dowodu zakupu. Produkt powinien być kompletny i najlepiej, gdyby był umieszczony w oryginalnym opakowaniu.

9. Deklaracja zgodności UE



mPTech sp. z o.o. niniejszym oświadcza, że ten produkt jest zgodny z podstawowymi wymaganiami i pozostałymi postanowieniami Dyrektyw tzw. „Nowego podejścia” Unii Europejskiej.

USER MANUAL

Multi-purpose air fryer

Equipment Delivery Point:

mPTech sp. z o.o.
street Krakowska 119
50-428 Wrocław
Poland

Designed in Poland
Made In China

Manufacturer:

mPTech sp. z o.o.
u Nowogrodzka 31
00-511 Warsaw
Poland

Helpline: (+48 71) 71 77 400
Email: pomoc@mptech.eu
Website: huslog.eu

TABLE OF CONTENTS

1. Safety of use11

2. Specification13

 2.1 Technical data13

 2.2 Contents14

3. Structure of the device15

4. Use of the device16

5. Cleaning the device18

6. Explanation of symbols19

7. Use of the manual19

8. Warranty and Service20

9. EU Declaration of Conformity20

1. Safety of use

Please read the instructions provided here carefully before using your device. Failure to follow these instructions may be dangerous or illegal.

—INTENDED USE—

The device is intended for baking food products with hot air at a maximum temperature of 200°C.

The product is intended for indoor use in households. Also for use in kitchens for staff in shops, offices or other places of employment, on farms and by clients in hotels, motels, etc. It cannot be used for commercial purposes. Any other use is considered improper and dangerous. The manufacturer is not liable for injuries resulting from improper use of the device.

This manual contains important information on the use of the product – read it carefully and keep it for future reference.

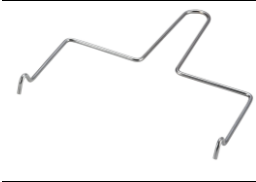
- The appliance can be used by children aged 8 years and over and by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided they are supervised by other persons or have been instructed in the safe use of the appliance and understand the resulting risks.
 - Keep the appliance and its cable out of the reach of children
 - under 8 years of age.
 - Children must not play with the appliance.
 - Cleaning must not be carried out by children under 8 years of age and without supervision.
 - The appliance is not intended to be operated using an external timer or separate remote control system.
 - Use the handle to remove the hot mesh basket and spit.
 - Use oven gloves when handling hot accessories.
1. Do not touch hot surfaces. The casing of the appliance becomes hot when it is heating up.
 2. Be very careful when opening the appliance as any steam that has built up can be released quickly.
 3. To protect yourself from electric shock, do not immerse the cord, plugs or appliance in water or other liquids.
 4. If liquid enters the appliance or it falls into water, immediately remove the mains plug from the socket.
 5. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
 6. Unplug the appliance from the socket when not in use and before cleaning. Allow it to cool down before storing.
 7. Do not use the appliance if the cord or plug is damaged, or if the appliance malfunctions or is damaged in any way. Return the appliance to the nearest authorised service centre for examination or repair.

- 8. Do not allow the cord to hang over the edge of a table or countertop or to touch hot or sharp surfaces.
- 9. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner or other heat source.
- 10. Do not lift or carry the device while it is switched on.
- 11. To disconnect the device, remove the plug from the wall socket. Never pull the power cord to disconnect the product from the socket.
- 12. Do not place any flammable objects on the device or cover it – this may damage the device or even cause a fire.
- 13. Never cover the air outlet.
- 14. Only connect the device to power sources that comply with the power parameters indicated on the device's nameplate.
- 15. Do not leave the device unattended while it is operating.
- 16. The device should be placed on flat, hard, horizontal surfaces resistant to high temperatures. The device should be moved away from walls, vertical furniture surfaces and any materials that are not resistant to high temperatures – the housing elements become very hot.
- 17. Inhaling even the smallest amounts of smoke emitted during use of the device can be dangerous for birds. Move birds to another room while the device is in use.
- 18. Power consumption in standby mode: <0.5W. Switching to standby mode occurs within 1 minute after the timer has elapsed or the operation has been manually stopped

2. Specification

2.1 Technical data

Multi-purpose air fryer	
Model	HUS1023
Batch number	613251
Power supply	220-240V~, 50/60Hz
Power	1800W
Temperature range	80°C-200°C (w programie dehydratora 30-80°C)

	Air fryer		User manual
	Mesh tray (3 pcs)		Drip tray
	Mesh basket handle		Mesh basket
	Rotisserie shaft		Forks (2 pcs)
	Frying basket		Frying basket handle
	Mounting screw (2 pcs)		

 If any of the above items are missing or damaged, please contact your dealer.

 We recommend to keep the packaging in case of any complaint.

It is possible to download the electronic version of the user manual from the following Internet address:

<https://huslog.eu/>

Or by scanning the QR code:

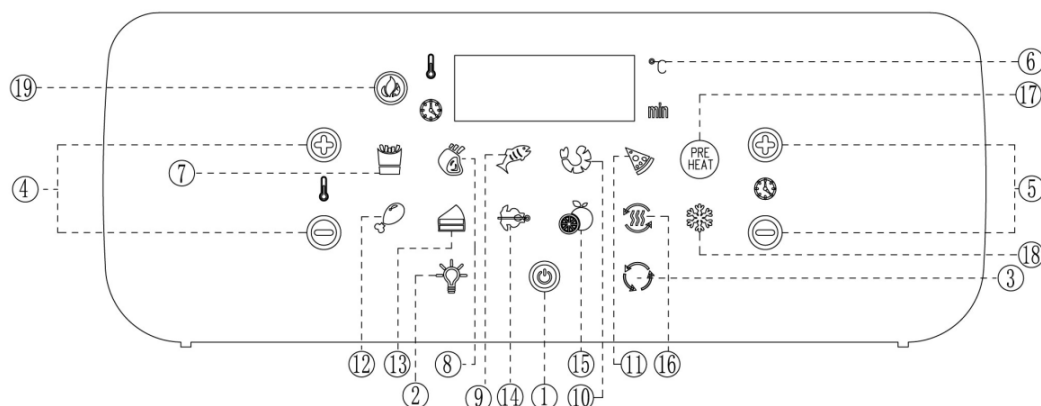


3. Structure of the device

GENERAL VIEW



TOUCH PANEL



1. Power button
2. Light button
3. Rotate button
4. Temperature control buttons
5. Timer control buttons
6. Display
7. Fries program
8. Roast program
9. Fish program
10. Shrimp program

11. Pizza program
12. Chicken program
13. Bake program
14. Rotisserie program
15. Dehydrator program
16. Reheat program
17. Warm program
18. Frozen program
19. Heating indicator

4. Use of the device

- *The device may only be connected to a power outlet equipped with a protective pin.*
- *The device is not intended for heating liquids.*
- *When removing hot accessories from the device, never place them directly on the kitchen counter, table, etc.*

FIRST START-UP

Take the fryer and accessories out of the packaging and unwind the power cord. Remove the accessories from the device chamber and remove all packaging elements such as cardboard, foils, sponges, etc. Remove the protective foil from the door and touch panel.

Place the fryer in its intended location. If all elements are visually undamaged, connect the power plug to the mains socket.

Before using the device for the first time, it should be switched on "empty" on the French fries baking program. To do this, switch on the device by touching the power button (1), then touch the French fries program button (7), and use the timer adjustment buttons (5) to set the operating time to **60 minutes**. The device will switch on after a while.

During this time, smoke may escape from the fryer, which is normal and expected. After some time, the smoke will stop. This process should be performed only once.

PREDEFINED PROGRAMS

The device is equipped with a number of programs designed for different types of food:

Program	Temperature	Timer
7. Fries	200°C	15 min
8. Roast	175°C	25 min
9. Fish	165°C	15 min
10. Shrimp	160°C	12 min
11. Pizza	180°C	15 min
12. Chicken	185°C	40 min
13. Bake	160°C	30 min
14. Rotisserie	190°C	30 min
15. Dehydrator	30°C	2 h
16. Reheat	115°C	12 min
17. Warm	80°C	5 min
18. Frozen	200°C	20 min

The default temperature and timer values can be changed using the temperature control buttons **(4)** and timer buttons **(5)** to suit your needs. The temperature can be adjusted between **80–200°C** except for the dehydrator program, which has a range of **30–80°C**. The timer can be adjusted between **1–90 min** except for the dehydrator program, which has a range of **2–24 h**.

ASSEMBLY OF THE ROTARY MESH BASKET

The sides of the mesh basket are marked with symbols – the left one is marked with the letter **L**, and the right one with the letter **R**. Open the flap on the right side of the basket, fill the basket with the selected ingredients and close the flap.

Insert the left pin of the mesh basket into the opening of the rotating mechanism on the left side of the appliance chamber, and place the right one on the backrest on the right side. Close the door.

The rotation function can be turned on and off independently of the selected program by touching the rotation button **(3)**.

Once you have finished cooking, open the door and carefully remove the rotating basket using the accessory handle. Close the door.

ASSEMBLY OF THE ROTISSERIE SHAFT

There are small recesses on both ends of the rotisserie shaft that indicate the extreme positions for mounting the spit forks. The maximum length of the chicken or roast is approximately 15 cm.

Place the chicken or roast on the rotisserie shaft. Then slide the forks onto the shaft from both sides with the blades facing the chicken. Make sure that the threads in the forks are on the same side of the shaft as the recesses in the shaft and press the forks towards the chicken so that the meat is held firmly. Screw the forks onto the shaft using the mounting screws.

Insert one rotisserie shaft pin into the hole in the rotating mechanism on the left side of the appliance chamber and place the other on the support on the right side. Make sure that the meat on the rotisserie does not touch the heating element in the upper part of the fryer chamber. Close the door.

The rotation function can be turned on and off regardless of the selected program by touching the rotation button **(3)**.

After finishing work, open the door and carefully remove the rotisserie using the accessory handle. Close the door.

FRYING BASKET ASSEMBLY

The rectangular frying basket is equipped with a detachable handle. Fill the basket with the selected ingredients and place it in the fryer. Unclip the lock located on the handle, squeeze its sides and remove it from the hook on the

basket. Make sure that the contents of the basket do not touch the heating element at the top of the fryer chamber. Close the door.

After finishing work, open the door and carefully place the squeezed basket handle in the hook on the basket, then release it and close the lock on the handle. Close the door.

USE

Before each use, regardless of the accessory used, place the drip tray inside the fryer. Place a rotating basket, spit, basket or mesh trays with food to be prepared inside the fryer. Switch on the device by touching the power button **(1)**. Select one of the available programs **(7-18)** or manually set the temperature and timer using the temperature control buttons **(4)** and timer **(5)**. After approximately 3 seconds from selecting the settings, the device will start operating. After starting, it is still possible to change the operating parameters.

The heating operation is indicated by a flashing heating indicator icon **(19)**. During operation, the display **(6)** alternately displays the set temperature and the current time of the timer. Touching the light button **(2)** allows you to turn the light inside the fryer chamber on and off.

After the timer has elapsed, the fryer goes into standby mode, which will be indicated by five sound signals. After the current operating mode ends, the fan of the device will continue to operate for approximately 20 seconds.

5. Cleaning the device

 **WARNING!** *The device cannot be immersed in water or washed under running water!*

 *Cleaning can only be done when the device is turned off, cooled down and the power source is not connected.*

 *Do not use any chemicals, alkaline, abrasive or disinfecting agents for cleaning, as they may have a harmful effect on the device's components.*

 *The device and its accessories should be cleaned before first use and each time after use.*

The device housing can be cleaned with a dry cloth or paper towel. In the case of heavy dirt on the housing, it is permissible to use a cloth slightly dampened with lukewarm water and squeezed out of excess water. After that, immediately wipe the washed area with a dry cloth or paper towel and leave the device to dry completely.

Stainless steel accessories can be washed under running water with a soft

sponge and a mild dishwashing detergent. After washing, the accessories should be rinsed thoroughly and left to dry.

6. Explanation of symbols

 The packaging of the device can be recycled in accordance with local regulations.  Symbol indicating corrugated board (packaging mat.).

 For indoor use only.  The sign indicates that the product is intended to come into contact with food.

 The symbol indicates that the package contains a user manual which must be read before use.

 Caution, hot surface. An item marked with this symbol may be hot and should not be touched without taking care.

 In accordance with the WEEE Directive 2012/19/EU, the product is marked with the symbol of a crossed-out garbage container. The product must not be disposed of with municipal waste, but must be delivered to a designated collection and recycling point for waste electrical and electronic equipment that disposes of such hazardous waste. The accumulation of this type of waste in indicated places and the proper process of its recovery contribute to the protection of natural resources. Proper recycling of waste electrical and electronic equipment has a beneficial effect on human health and the environment. For information about the points of disposal of waste electrical and electronic equipment, please contact the municipal administration or the seller of the device.

 The selective collection symbol is used to mark batteries and accumulators, which must be disposed of in specially marked containers, handed over to special waste collection points or to sellers of electrical and electronic equipment. They must not be disposed of with unsorted municipal waste. When disposing of batteries and accumulators, comply with local regulations and EU law.

7. Use of the manual

Without the prior written consent of the manufacturer, no part of this manual may be reproduced, distributed, translated or transmitted in any form or by any electronic or mechanical means, including by photocopying, recording or storing in any storage and information-sharing systems.

All brands and product names are trademarks or registered trademarks of the respective companies.

The graphic appearance or colour of the product may differ from the actual product.

8. Warranty and Service.

The product has a 2-year warranty, starting from the date of sale of the product. In the event of a defect, the product should be returned to the store where it was purchased, remembering the need to present proof of purchase. The product should be complete and preferably placed in its original packaging.

9. EU Declaration of Conformity

 Hereby mPTech sp. z o.o. declares that this product complies with the basic requirements and other provisions of the Directives of the so-called "New Approach" of the European Union.