



Air fryer

Frytkownica beztłuszczowa

Heißluftfritteuse

EN

Instructions manual

Read and follow the instructions before installation and use. Keep the instructions for future reference.

PL

Instrukcja obsługi

Przed montażem i użyciem zapoznaj się z instrukcją i zastosuj się do jej zasad. Zachowaj instrukcję do późniejszego wglądu.

DE

Bedienungsanleitung

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und bewahren Sie diese zum Nachschlagen im Bedarfsfall auf.

This manual contains important information about safety, use and disposal of the device. Read the instructions before using the product and keep them for future reference.

WARNINGS!

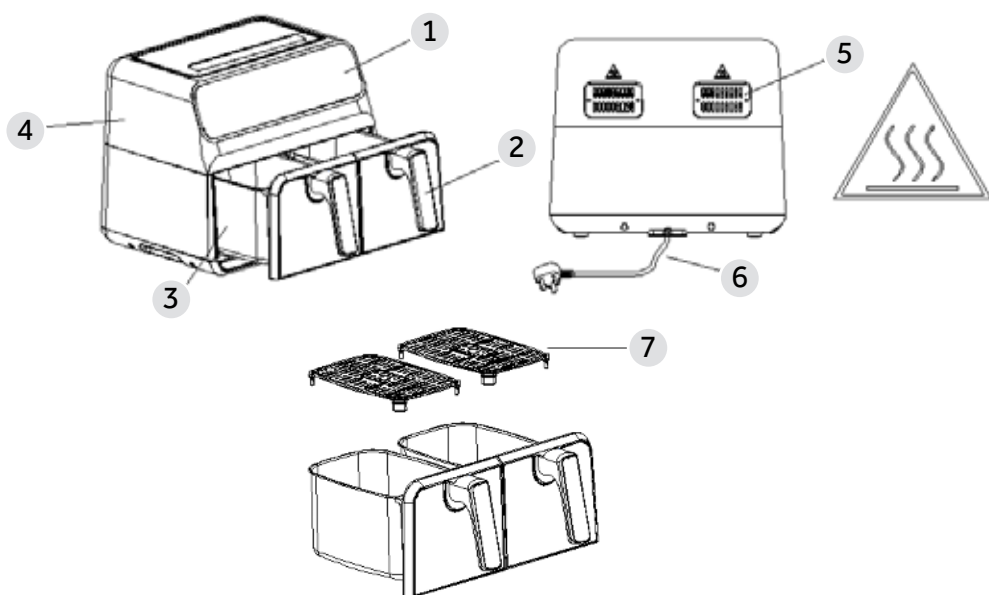
- When passing the device on to another person, please include this manual.
- Always connect the appliance to a mains socket outlet (AC only) with the voltage as indicated on the appliance nameplate.
- The appliance is intended for private, indoor use and must not be used for commercial purposes.
- Risk of burns! During use, certain surfaces: the bowl and basket, as well as the recess in the body into which the bowl and basket are inserted, become particularly hot. Do not touch the hot surfaces and watch out for steam coming out of the appliance. To remove the bowl from the appliance, grasp the handle only!
- Do not expose the appliance to high or low temperatures.
- The appliance may only be repaired by trained personnel. Improper repair may cause serious hazards for the user. Do not carry out repairs yourself.
- Switch off the appliance and disconnect it from the power supply before attaching or removing accessories or attachments.
- Switch off the appliance and disconnect it from the power supply before cleaning, assembly and disassembly.
- Easy access to the plug is required so that the appliance can be easily disconnected from the socket in the event of an accident.
- Protect the power cable from damage. Keep it away from heat sources and sharp edges.
- Never pull on the power cable to disconnect the plug from the mains socket, instead grasp the plug and pull it out of the socket.
- Do not hang the power cord over the edge of a table or sink.
- If the power cable becomes damaged, it should be replaced by the manufacturer or a service technician or by a qualified person to avoid any danger.
- Do not immerse the appliance or cable in water or other liquids. Do not wash the housing under running water. Do not put parts of the appliance in the dishwasher. Protect it against moisture.
- Place the product on a stable, even and smooth surface. Do not place the product on a heat-resistant surface.
- It is forbidden to handle the appliance with wet hands.
- It is forbidden to use it directly on a glass surface.
- If the internal or external electrical components of the appliance are splashed with water

or other liquid, they must be thoroughly dried before being switched on again.

- Use the appliance only for its intended purpose. Failure to do so will result in damage to the product and endanger the user.
- Do not operate the appliance if its housing is visibly damaged.
- The appliance must be placed on a flat, horizontal surface. Position the appliance away from other heating kitchen appliances such as a cooker, electric oven, gas burner, etc.
- The use of splitters or extension cords is not recommended.
- If an extension cord or distributor is used, please note the following: 1) The power rating of the cord must not be less than the power of the equipment; 2) Long cords must be well laid, not hanging off the table or cabinet to prevent tipping over.
- It is forbidden to move the appliance during operation.
- The appliance is not a toy.
- The appliance must not be operated by children. Children should not clean the appliance. Close supervision is necessary when the appliance is used near children.
- Keep the appliance and the power cord out of the reach of children under 8 years of age.
- This equipment may be used by children of at least 8 years of age and by people with reduced physical and mental capabilities and lack of experience and familiarity with the equipment, if supervision or instruction is provided on how to use the equipment safely so that the associated risks are understood. Children should not play with the equipment. Children should not carry out unsupervised cleaning and maintenance of the equipment.
- Do not leave children unattended near the appliance.
- Do not leave the appliance unattended. Unplug the appliance when finished working.
- Before using this appliance, all parts must be assembled in the correct place, as described later in this manual. Put the food in the baking tin or place it on a roasting fork. Avoid heating the product for a long period of time.
- Flammable substances are forbidden in the vicinity of the appliance.
- The appliance is not designed for use with external timers or a separate remote control.
- All parts of the appliance in contact with food must be scalded with hot water before first use.
- Warning: this appliance is not designed to burn charcoal or similar fuels.
- To avoid danger, the appliance should not be used near curtains, drapes, etc. or near flammable substances. The appliance should be used at a distance of 20-30 cm from the wall.
- It is forbidden to block or obstruct the air outlet. Do not touch the air outlet to avoid burning yourself.
- Do not let the power cord come into contact with a high temperature surface. Light smoke after the first use of this product is normal, as the surface of the heating tube is coated with anti-corrosion oil.
- The manufacturer is not responsible for damage caused by incorrect use of the appliance, contrary to its intended use and the instructions contained in this manual.
- Warning, hot! Hot steam escapes from the air outlet during cooking. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and air outlets. Watch out for hot steam and heat when removing the fryer basket from the appliance. When using the product, the surface it comes into contact with can get very hot.

- If the product emits black smoke, immediately disconnect it from the power supply. Wait until the product stops smoking before removing the fryer basket from the product.
- Use only the original accessories supplied. Using replacement items that are not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not leave the unit unattended, turn the unit off whenever you are not using it or before cleaning.
- Danger of suffocation! For the safety of children, please do not leave freely accessible parts of the packaging (plastic bags, cardboard boxes, polystyrene, etc.).

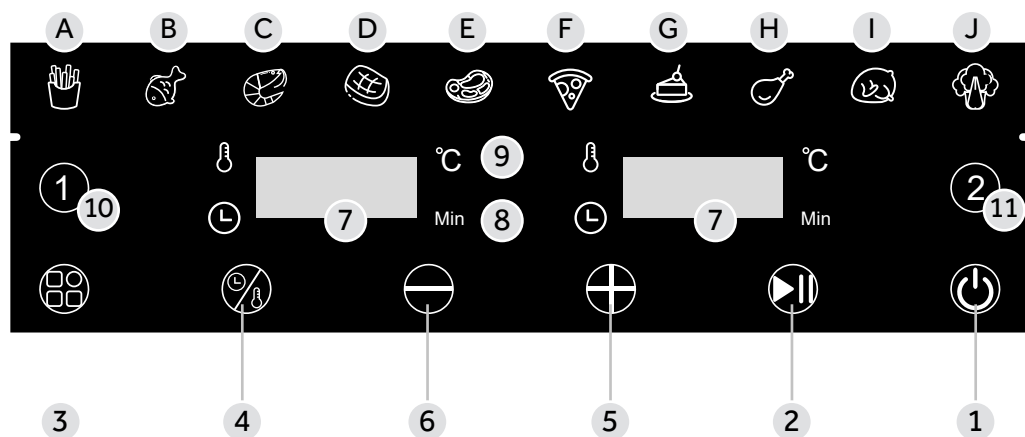
PARTS LIST



1. Control panel
2. Cold touch handle
3. Baskets
4. Main body

5. Air outlet
6. Power cord
7. Rack

CONTROL PANEL



1. Power button
2. Start/pause
3. Mode selection
 - A Frozen french fries
 - B Fish
 - C Shrimp
 - D Steak
 - E Pork chop
 - F Pizza
 - G Cake
 - H Drumsticks
 - I Chicken
 - J Vegetables
4. Time/temperature
5. Up - time or temperature
6. Down - time or temperature
7. Digital screen - Displays time and temperature in loop
8. Highlighted if time is displayed on the digital screen
9. Highlighted if the digital display shows the temperature
10. Pot #1
11. Pot #2

IMPORTANT INFORMATIONS

Notes before first use of this product:

1. Read the operating instructions carefully.
2. Remove all accessories from the product and packaging box.
3. Wash the fryer pot and basket. It is recommended to wash them with boiled water and disinfect them. Use them when they are completely dry.
4. Before using this product for the first time, set the temperature to the maximum to preheat for 10-15 minutes to remove the anti-rust oil on the surface of the heating tube. It is normal for a little smoke to be emitted during the first use.

Prepare for use of this product:

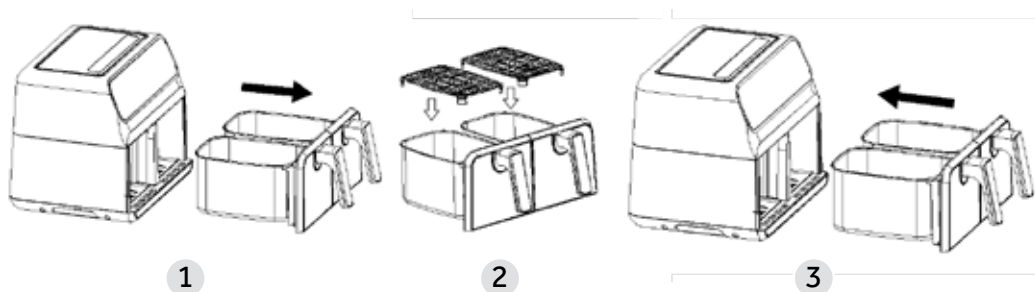
1. **This is an oil-free fryer that works on hot air. Do not fill the pot with oil or fat, or any other liquid.**
2. Leave 20-30 cm space around the product. It is forbidden to place anything on top of the product.
3. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.
4. Do not put anything on top of the appliance and do not cover the air outlets - the air-flow will be disrupted and affects the hot air frying result.

INSTRUCTIONS FOR USE

How to use

1. Connect appliance to the mains supply.
2. Eject the selected basket or both baskets.
3. Make sure the frying racks are fitted in the baskets.
4. Place ingredients in selected basket or both baskets.
5. Push the basket back in, making sure it is pushed all the way in.
6. Turn on the device, set the time and temperature values or select a predefined programme - details of how to operate the control panel are given later in this manual.

Caution! Do not touch the fryer during and some time after use as it gets very hot. Hold the basket by the handle only. Never use the basket without the ingredients inside.



Detailed instructions for use control panel

1. Press the power button (⏻), the appliance will switch on and the 8 buttons will be illuminated.
2. To start baking, select basket #1, #2 or both baskets at the same time.
3. To select a basket, press the (1) or (2) button. The digital display will show the default temperature and time setting, which is 180°C / 15 min.
4. It is possible to change the temperature and cooking time as desired. To do so, press the button (⊙/⊠) and then use the (+) and (-) buttons to change the values.
5. The indicators next to the display (⌚) and (⌚) inform about the currently displayed information.
6. If you want to use the predefined cooking settings, press the (⊞) button so many times until the selected program is highlighted. Details of all the programmes are shown in the table later in this manual.
7. When all settings have been entered, press the (▶||) button to start cooking.
8. It is recommended that halfway through the cooking time you remove the basket to shake or rotate the food once (so that it is cooked more evenly) and then insert the basket back into the product to continue cooking. The appliance will automatically resume the cooking process.
9. If you want to change the cooking settings while the fryer is cooking, press the button of the desired basket (1) or (2) and then make the changes. After making changes, wait 5 seconds and the appliance will resume operation.
10. If you want to stop the appliance, press the button of the selected basket (1) or (2) and then press and hold the power button (⏻). The word OFF will appear on the display.
11. When the cooking process is complete, the appliance will beep 5 times and the word OFF will appear on the display. The fan will switch off after a while.

Note: Do not turn the basket with the food upside down as there is extra fat in it; if you do, the fat will mix with the food.

Information: the fryer has a memory function. If the appliance has been continuously connected to the power supply in the meantime, the last used settings will be remembered when it is switched on again.

- Switch off the appliance and disconnect it from the power supply. Clean the basket after it have cooled down to room temperature.

Note: when baking expanding foods (such as cakes, quiche, muffins, etc.), the amount of food in the dish should not exceed half. If you want to bake a cake or a tart, you can place a baking tray or a special tin in the basket of the fryer (not included).

Note: in the case of a power cut and its return within a minimum of 2h, the unit will continue with the previously set programme.

Cooking programs

- If you wish to use the predefined cooking settings, press the  button as many times as necessary until the selected programme is highlighted. Details of all the programmes are shown in the table below.
- The table shows the approximate cooking times and temperatures for the selected products. Please note that the products vary in size, type and therefore the cooking time and temperature may vary.
- You can freely modify the time and temperature after selecting the programme.

Icon	Name	Min - max (g)	Time (min.)	Temp. (°C)
	Frozen fries	100-400	20	200
	Fish	100-400	18	200
	Shrimps	100-400	20	180
	Steak	100-400	20	180
	Pork chops	100-400	25	180
	Pizza	100-400	20	200
	Cake	100-400	30	160
	Chicken thighs	100-400	20	200
	Chicken	1000-2000	35	200
	Vegetables	100-400	18	160

CLEANING AND MAINTENANCE

- Unplug the appliance from the mains socket and allow it to cool down before cleaning. The appliance will cool down quicker if you remove the basket container from the appliance.
- We recommend cleaning the appliance as soon as it has cooled down, so that food residues do not dry out. These are then more difficult to remove.
- Wash the pot with the basket under warm running water with a neutral dishwashing detergent. Then rinse the parts with clean water and wipe them thoroughly dry.
- If you are unable to remove any remaining raw materials from the basket or pot, fill the container with warm water and neutral dishwashing detergent and place the basket in it. Leave to soak for approx. 10 minutes to remove dried residues.
- Make sure that no food remains on the container or the basket. Both parts must be clean before use.
- Wipe the surface of the appliance with a damp cloth and warm water and neutral detergent. Then wipe dry. Do not immerse the appliance in water or any other liquid.
- Do not use brushes, wires, abrasive cleaners or solvents to clean the appliance.
- The basket container can be washed in the dishwasher.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage and frequency	AC 220 - 240 V ~50-60 Hz
Power	1700 W
Pot capacity	4,0 l + 4,0 l
Maximum operating time	2 hours
Pause after maximum operating time	20 minutes

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Solution
The product does not work	The plug is not inserted. You have not set the timer or temperature knob or the drawer is not fitted.	Insert the plug into the electrical socket. Turn the timer and temperature control. Push the basket container all the way in.
Undercooked dish	There are too many ingredients in the fryer. The baking temperature was too low. The baking time was too short.	Divide the ingredients into smaller pieces and place them in the fryer. Set the temperature control knob to a higher temperature. Set the cooking time knob to a longer time.
Dish fried unevenly	Some ingredients need to be turned during baking.	If the ingredients are layered (such as fries) they should be stirred during baking.
Food is not crispy	The food does not have the possibility in any heat treatment to gain a crispy coating.	The dish is not intended for baking. You can try brushing it with a little oil or butter.
The basket cannot be inserted properly into the fryer.	There are too many ingredients in the fryer.	Do not let the fryer exceed its maximum capacity.
White smoke comes out of the fryer	The baked ingredients have a high oil content.	When baking food with a higher fat content, white smoke will come out of it. The fryer can be warmer than usual. This does not affect the final result of the fried food.
Chips or potato sticks made of fresh potatoes are not fried evenly	You have not used the variety of potatoes that are intended for baking. The potatoes have not been properly prepared before baking.	Use fresh potatoes and take care that they do not fall apart during frying. Soak the potatoes in a bowl, then remove and drain.
Chips or potato sticks made of fresh potatoes are not crispy	The crispness of the potato sticks depends on the amount of oil and water they contain.	Make sure the potatoes are drained of water. Brush the surface of the fries/potatoes with oil to make them crispier. The potatoes should be dry before you brush them with oil. Slice the potatoes more finely.

RECEPIES

American potato sticks

800 grams of potatoes, 1 spoon of olive oil, and 1 spoon of salt

1. Adjust the temperature of air fryer to 180°C to preheat for 5 minutes.
2. Scrape the potatoes in water and cut them lengthwise into 8mm strips.
3. Soak the potato sticks in water for at least 20 minutes and drain water.
4. Mix the olive oil and salt evenly in a bowl and spread the mixture evenly over the potato sticks at last.
5. Put the potato sticks into the frying basket and put the basket into the air fryer, and set the timer for 15 to 20 minutes until the potato sticks are golden yellow after frying. In the frying process, the potato sticks shall be turned from time to time. At last, place the fried potato sticks in the dish.

Spicy chicken drumsticks

500 grams of drumsticks; 1 garlic clove, minced; 2 spoons of cooking wine; 1 teaspoon of paprika; 10 grams of green Chinese onions; 1 spoon of olive oil; 2 spoons of light soy sauce; 3 slices of fresh ginger.

1. Adjust the temperature of air fryer to 180°C to preheat for 5 minutes.
2. Mix garlic with cooking wine, light soy sauce fresh ginger and green Chinese onions evenly, season with a little salt, and add olive oil for spatulation.
3. Spread the drumsticks thoroughly with the marinade and marinate for 20 to 50 minutes.
4. Put the drumsticks into the frying basket and put the basket into the air fryer, and set the timer for 10 to 15 minutes.
5. Now lower the temperature to 150°C, and keep baking for another 10 minutes until the drumsticks are brown.

Note: various spices can be used to adjust the flavor of fried drumsticks.

Fried mutton chops

300 grams of mutton chops, soy sauce, pepper, 3 spoons of cooking wine, 20 grams of green Chinese onions, crushed black pepper, moderate amount of brandy, 1 spoon of olive oil, and 5 slices of fresh ginger.

1. Adjust the temperature of air fryer to 180°C to preheat for 5 minutes.
2. Mix the seasoning evenly in a bowl and then spread them over the mutton chops.
3. Spread the mutton chops thoroughly with the marinade and marinate for 30 to 60 minutes.
4. Put the mutton chops into the frying basket and put the basket into the air fryer, and set the timer for 10 to 15 minutes.

Fragrant fried squids

Salad oil, salt, cumin powder, 3 slices of fresh ginger, 2 spoons of cooking wine, chicken powder, chilli powder, 500 grams of squids (frozen) unfrozen; 1 spoon of light soy sauce.

1. Adjust the temperature of air fryer to 200°C to preheat for 5 minutes.
2. Mix the ingredients evenly in a bowl and then spread the seasoning over the squids.
3. Spread the squids thoroughly with the marinade and marinate for 20 minutes.
4. Put the squids into the frying basket and put the basket into the air fryer, and set the timer for 12 to 15 minutes. Keep baking until the squids are brown.

Note: various spices can be used to adjust the flavor of fried squids.

Fried shrimps with chilli

10 (frozen) shrimps, unfrozen; 1 spoon of salad oil; 1 spoon of minced garlic; spicy black pepper powder: chilli powder.

1. Adjust the temperature of air fryer to 160°C to preheat for 5 minutes.
2. Cut the shrimp back open and wash it.
3. Spread the shrimp thoroughly with the marinade and marinate for 20 minutes.
4. Put the shrimps into the frying basket and slide the basket into the air fryer, and set the timer for 15 to 20 minutes. Keeping baking until shrimps are just crispy.

Fried spring rolls

Salad oil, bean sprout (minced), pork (minced), chive (minced), olive oil, salt, sesame oil, spring roll wrapper.

1. Adjust the temperature of air fryer to 180°C to preheat for 5 minutes.
2. Stir minced pork, bean sprout, chive and seasoning evenly and put them on the spring roll wrapper and wrap it.
3. Coat the spring roll wrappers with a thin layer of olive oil and put them into the frying basket, put the basket into the air fryer and set the timer for 15 to 20 minutes. Keep baking until the spring rolls are just crispy.

Note: various spices can be used to adjust the flavor of fried spring rolls.

Dumplings (frozen) unfrozen, olive oil

1. Adjust the temperature of air fryer to 180°C to preheat for 5 minutes.
2. Take the frying pan from the product and spread the dumplings flat in the frying basket of the air fryer.
3. Coat the dumplings with a thin layer of olive oil and put them into the frying basket, put the basket into the air fryer and set the timer for 12 to 15 minutes. Keep baking until the dumplings are golden yellow.

Note: various spices can be used to adjust the flavor of fried dumplings.

Baked sausages

5 to 8 pcs of sausages, oil, cumin, soy sauce, pepper

1. Adjust the temperature of air fryer to 200°C to preheat for 5 minutes.
2. Wash the sausages.
3. Spread the sausages flat in the frying basket, slide the basket into the air fryer, and set the timer for 3 to 5 minutes. Sprinkle the seasoning over the sausages after the sausages are fried to soften a tiny bit, and then slide the fryer into the air fryer for baking 8 to 10 minutes until the sausages are crispy.

Warm prompt: various spices can be used to adjust the flavor of fried sausages.

Bacon

400 grams of bacon, soy sauce, pepper, green onion, ginger and garlic, oil, cumin

1. Adjust the temperature of air fryer to 200°C to preheat for 5 minutes.
2. Wash the bacon.
3. Chop the ginger finely, cut the garlic into mashed garlic, and cut the green onion into fistular onion flower,
4. Spread the bacon flat in the frying basket, slide the basket into the air fryer, and set the timer for 3 to 5 minutes. Sprinkle the seasoning over the bacon after the bacon is fried to soften a tiny bit, and then slide the fryer into the air fryer for baking 8 to 10 minutes until the bacon is crispy.

Warm prompt: various spices can be used to adjust the flavor of bacon.

Fried eggplants

400 grams of eggplants, ginger, green onion, garlic, oil, cumin, soy sauce, pepper.

1. Adjust the temperature of air fryer to 200°C to preheat for 5 minutes.
2. Remove the eggplant pedicle, wash, and cut the eggplant into two.
3. Chop the ginger finely, cut the garlic into mashed garlic, and cut the green onion into fistular onion flower.
4. Put the eggplants into the frying basket, slide the basket into the air fryer, and set the timer for 3 to 5 minutes. Sprinkle the seasoning over the eggplants after the eggplants are fried to soften a tiny bit, and then slide the frying pan into the air fryer for baking 8 to 10 minutes until the eggplants are crispy.
5. Warm prompt: various spices can be used to adjust the flavor of fried eggplants.

Fried peanuts

300 grams of peanuts, 1/2 teaspoon of salad oil, salt

1. Pour 300 grams of peanuts into a vessel loaded with salad oil and stir slightly.
2. Adjust the temperature of air fryer to 180°C to preheat for about 5 minutes.
3. Put the stirred peanuts into the frying basket and set the temperature to 180°C and the time to 8 to 10 minutes.
4. Take the peanuts out of the frying basket and sprinkle a little salt over them, and be ready to serve after slight stir to cool down (peanuts taste bad when they first get out of the fryer and they taste crispy after cooling),

Instrukcja zawiera ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa, użytkowania oraz utylizacji urządzenia. Przed przystąpieniem do użytkowania produktu należy zapoznać się z instrukcją oraz zachować ją do wglądu w przyszłości

OSTRZEŻENIA!

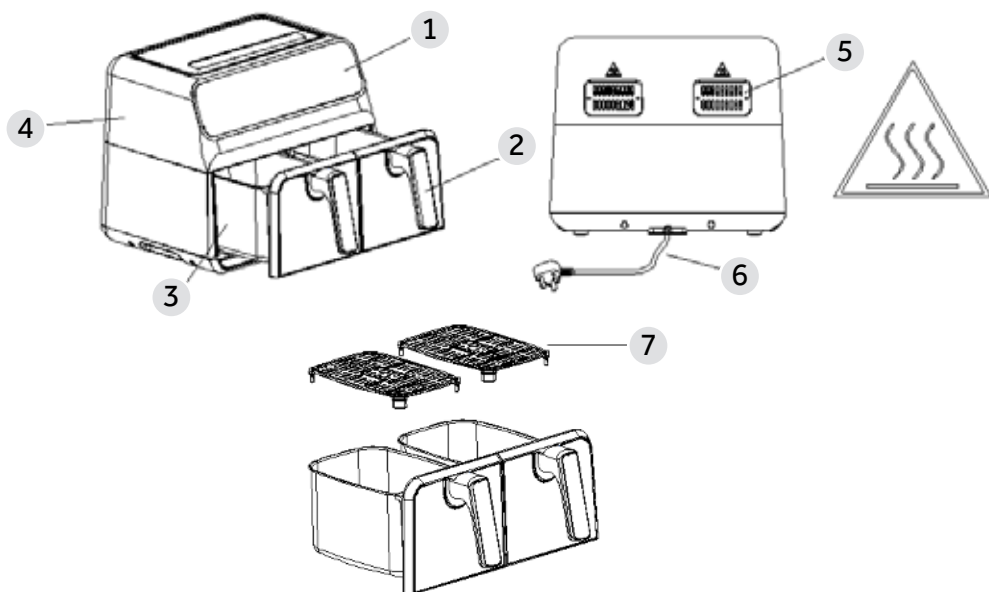
- Przekazując urządzenie innej osobie należy dołączyć niniejszą instrukcję.
- Urządzenie zawsze podłączaj do gniazdka sieci elektrycznej (jedynie prądu przemiennego) o napięciu zgodnym z podanym na tabliczce znamionowej urządzenia
- Urządzenie przeznaczone jest do prywatnego użytku wewnątrz pomieszczeń i nie może być używane do celów komercyjnych.
- Ryzyko oparzenia! Podczas użytkowania niektóre powierzchnie: misa i kosz oraz wnęka w korpusie, do której wsuwa się misę z koszem, nagrzewają się szczególnie mocno. Nie dotykaj gorących powierzchni i uważaj na parę wydobywającą się z urządzenia. Aby wyciągnąć misę z urządzenia, chwytaj tylko za uchwyt!
- Nie narażaj urządzenia na działanie wysokich oraz niskich temperatur.
- Naprawę urządzenia może dokonywać jedynie przeszkolony personel. Nieprawidłowo wykonana naprawa może spowodować poważne zagrożenia dla użytkownika. Zabrania się przeprowadzania napraw samodzielnie.
- Przed zakładaniem lub wyjmowaniem osprzętu lub elementów dodatkowych należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania elektrycznego.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia, montażem i demontażem należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania.
- Wymagany jest łatwy dostęp do wtyczki, aby w razie wypadku można było łatwo odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- Chroń kabel sieciowy przed uszkodzeniem. Trzymaj go z dala od źródeł ciepła oraz ostrych krawędzi.
- Nigdy nie ciągnij za przewód sieciowy, aby odłączyć wtyczkę od gniazdka sieciowego, zamiast tego chwyć wtyczkę i wyciągnij ją z gniazdka.
- Nie przewieszaj przewodu sieciowego przez kant stołu czy zlewu.
- Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien on zostać wymieniony u wytwórcy lub u pracownika zakładu serwisowego albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Nie zanurzać urządzenia ani kabla w wodzie i innych płynach. Nie myć obudowy pod bieżącą wodą. Nie wkładaj części urządzenia do zmywarki. Chroń przed wilgocią.
- Produkt należy umieścić na stabilnej, równej i gładkiej powierzchni. Nie stawiaj produktu na żaroodpornej powierzchni.
- Aby zabezpieczyć się przed ryzykiem porażenia prądem, nie należy zanurzać urządzenia, kabla lub wtyczki w wodzie lub innym płynie.

- Zabrania się obsługiwaniania urządzenia mokrymi rękoma.
- Zabrania się używania go bezpośrednio na szklanej powierzchni.
- W przypadku zalania wodą lub innym płynem wewnętrznych lub zewnętrznych elementów elektrycznych urządzenia, przed ponownym włączeniem należy dokładnie je osuszyć.
- Urządzenie należy używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem. Niestosowanie się do zaleceń skutkuje uszkodzeniem produktu i stanowi zagrożenie dla użytkownika.
- Nie należy uruchamiać urządzenia, gdy jego obudowa jest w sposób widoczny uszkodzona.
- Urządzenie musi być ustawione na płaskim, poziomym podłożu. Ustaw urządzenie z dala od innych nagrzewających się urządzeń kuchennych takich jak piecyk, kuchenka elektryczna, palnik gazowy itp.
- Nie zaleca się używania rozdzielaczy ani przedłużaczy.
- Jeśli używany jest przedłużacz lub rozdzielacz, należy zwrócić uwagę na następujące kwestie: 1) Moc znamionowa przewodu nie może być mniejsza niż moc sprzętu; 2) Długie przewody muszą być dobrze ułożone, nie powinny zwisać ze stołu lub szafki, aby zapobiec przewróceniu się.
- Zabrania się przestawiania urządzenia podczas jego pracy.
- Urządzenie nie jest zabawką.
- Urządzenie nie może być obsługiwane przez dzieci. Dzieci nie powinny czyścić urządzenia. Konieczny jest ścisły nadzór, gdy urządzenie jest używane w pobliżu dzieci.
- Urządzenie oraz kabel zasilający należy trzymać z dala od dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci nie powinny bawić się sprzętem. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu.
- Nie pozostawiać dzieci bez opieki w pobliżu urządzenia.
- Nie należy zostawiać urządzenia bez nadzoru. Po zakończonej pracy urządzenie należy odłączyć od zasilania.
- Przed użyciem tego urządzenia wszystkie części należy zamontować w odpowiednim miejscu, zgodnie z dalszą częścią instrukcji. Żywność wkłada się do formy do pieczenia lub kładzie na widelcu do pieczenia. Należy unikać nagrzewania się produktu przez długi czas.
- W pobliżu urządzenia zabrania się używania substancji łatwopalnych.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z użyciem zewnętrznych wyłączników czasowych lub oddzielnego układu zdalnej regulacji.
- Wszystkie części urządzenia mające kontakt z żywnością należy przed pierwszym użyciem wyparzyć gorącą wodą.
- Ostrzeżenie: to urządzenie nie jest przeznaczone do spalania węgla drzewnego ani podobnych paliw.
- Aby uniknąć niebezpieczeństwa, urządzenie nie powinno być używane w pobliżu firan, zasłon itp. ani w pobliżu łatwopalnych substancji. Produkt powinien być używany w odległości 20-30 cm od ściany.
- Zabrania się blokowania i zasłaniania a wylotu powietrza. Nie należy dotykać wylotu

powietrza, w celu uniknięcia poparzenia.

- Nie pozwól, aby przewód zasilający zetknął się z powierzchnią o wysokiej temperaturze. Lekki dym po pierwszym użyciu tego produktu jest zjawiskiem normalnym, ponieważ powierzchnia rury grzewczej jest pokryta olejem antykorozyjnym.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe w wyniku nieprawidłowego użytkowania urządzenia, niezgodnie z jego przeznaczeniem oraz wskazówkami zawartymi w niniejszej instrukcji.
- Podczas pieczenia z wylotu powietrza wydostaje się gorąca para. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od wylotów pary i powietrza. Uważaj na gorącą parę i ciepło podczas wyjmowania kosza frytownicy z urządzenia. Podczas używania produktu powierzchnia, z którą się styka, może bardzo się nagrzać.
- Jeśli produkt wydziela czarny dym, natychmiast odłącz go od zasilania. Przed wyjęciem kosza frytownicy z produktu poczekaj, aż produkt przestanie dymić.
- Należy używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów dołączonych do zestawu. Korzystanie z elementów wymiennych, które nie są zalecane lub sprzedawane przez producenta, może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia.
- Nie należy zostawiać urządzenia bez nadzoru, należy wyłączać urządzenie zawsze, gdy go nie używasz lub przed czyszczeniem.
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.). Niebezpieczeństwo uduszenia!

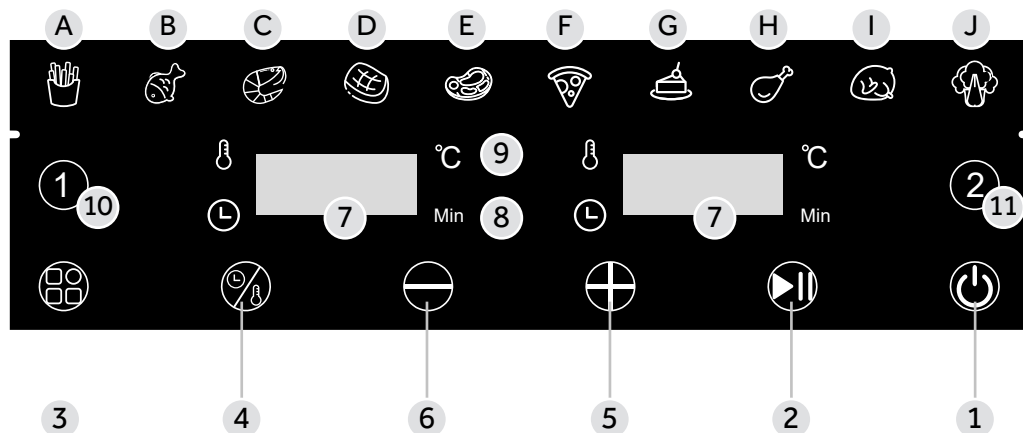
BUDOWA URZĄDZENIA



1. Panel sterowania
2. Uchwyt koszyka
3. Koszyki
4. Obudowa urządzenia

5. Otwór wylotowy powietrza
6. Kabel zasilający
7. Tacki do smażenia

PANEL STEROWANIA



1. Przycisk zasilania
2. Start/pauza
3. Wybór predefiniowanych ustawień
 - A Frytki mrożone
 - B Ryba
 - C Krewetki
 - D Stek
 - E Kotlet wieprzowy
 - F Pizza
 - G Ciasto
 - H Uduka z kurczaka
 - I Kurczak
 - J Warzywa
4. Ustawienia czasu i temperatury
5. Zwiększenie czasu lub temperatury
6. Zmniejszenie czasu lub temperatury
7. Wyświetlacz cyfrowy - wyświetla czas i temperaturę w pętli
8. Podświetlone jeśli na ekranie cyfrowym wyświetlany jest czas
9. Podświetlone jeśli na ekranie cyfrowym wyświetlana jest temperatura
10. Koszyk #1
11. Koszyk #2

PIERWSZE UŻYCIE

Uwagi przed pierwszym użyciem tego urządzenia:

1. Przeczytaj uważnie instrukcję obsługi.
2. Wyjmij wszystkie akcesoria z produktu i opakowania.
3. Dokładnie umyj kosz frytkownicy. Zaleca się umyć przegotowaną wodą i zdezynfekować. Używać tylko, gdy jest całkowicie suchy.
4. Przed pierwszym użyciem tego produktu należy ustawić temperaturę na maksimum, aby wstępnie nagrzać go przez 10-15 minut w celu usunięcia oleju antykorozyjnego na powierzchni rury grzewczej. Podczas tego procesu może wydzielić się pewna ilość dymu, co jest naturalnym procesem.

Przygotowanie do użycia urządzenia:

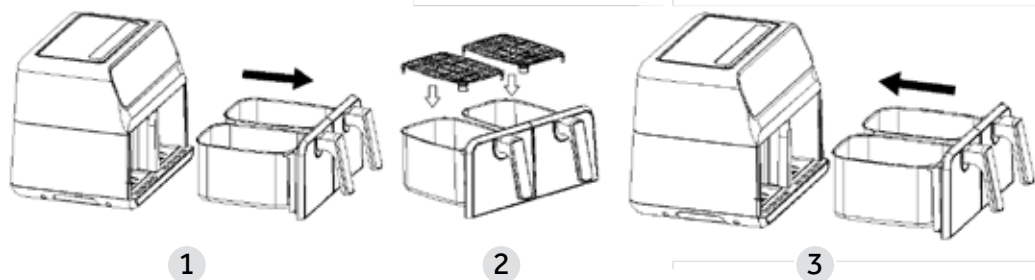
1. **Jest to frytkownica bezolejowa, która działa na zasadzie gorącego powietrza. Nie należy bezpośrednio napełniać garnka kosza olejem lub tłuszczem do smażenia.**
2. Pozostawić 20-30 cm przestrzeni wokół urządzenia. Zabronione jest umieszczanie czegokolwiek na wierzchu urządzenia.
3. Umieścić urządzenie na równym i suchym podłożu.
4. Nie kłaść niczego na wierzchu urządzenia i nie zakrywać wylotów powietrza - przepływ powietrza zostanie zakłócony i wpłynie na wynik smażenia gorącym powietrzem.

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Użytkowanie urządzenia

1. Podłącz urządzenie do zasilania sieciowego.
2. Wsuń wybrany kosz lub oba kosze.
3. Upewnij się, że w koszach zostały zamontowane tacki.
4. Umieść produkty w wybranym koszu lub obu koszach.
5. Wsuń kosz z powrotem, upewnij się, że został dosunięty do końca.
6. Włącz urządzenie, ustaw wartość czasu i temperatury lub wybierz predefiniowany program - szczegóły obsługi panelu sterowania przedstawiono w dalszej części instrukcji.

Ostrożnie! Nie należy dotykać garnka w trakcie i jakiś czas po użyciu, ponieważ bardzo się nagrzewa. Kosz należy trzymać wyłącznie za uchwyt. Nigdy nie używać kosza bez składników w środku.



Szczegółowe instrukcje użytkowania i ustawień

1. Naciśnij przycisk zasilania , urządzenie włączy się a na panelu sterowania podświetlą się przyciski.
2. Aby rozpocząć pieczenie, należy wybrać kosz #1, #2 lub oba kosze jednocześnie.
3. Aby wybrać kosz, naciśnij przycisk  lub . Cyfrowy wyświetlacz wyświetli domyślne ustawienie temperatury i czasu, które wynoszą 180°C / 15 min.
4. Możliwa jest dowolna zmiana temperatury i czasu pieczenia. W tym celu należy nacisnąć przycisk  a następnie użyć przycisków  i  do zmiany wartości.
5. Wskaźniki obok wyświetlacza  oraz  informują o aktualnie wyświetlanej informacji.
6. Jeśli chcesz skorzystać z predefiniowanych ustawień pieczenia, naciśnij przycisk  tyle razy, aż wybrany program zostanie podświetlony. Szczegóły wszystkich programów przedstawiono w tabeli w dalszej części instrukcji.
7. Gdy wszystkie ustawienia zostały wprowadzone, naciśnij przycisk  aby rozpocząć pieczenie.
8. Zaleca się, aby w połowie czasu gotowania wyjąć kosz, aby raz potrząsnąć lub obrócić potrawę (aby była ugotowana bardziej równomiernie), a następnie wsunąć kosz z powrotem do produktu w celu kontynuowania pieczenia. Urządzenie automatycznie wznowi proces pieczenia.
9. Jeśli chcesz zmienić ustawienia pieczenia podczas pracy urządzenia, naciśnij przycisk wybranego kosza  lub  a następnie wprowadź zmiany. Po wprowadzeniu zmian należy odczekać 5 sekund, urządzenie wznowi pracę.
10. Jeśli chcesz przerwać pracę urządzenia, naciśnij przycisk wybranego kosza  lub  a następnie naciśnij i przytrzymaj przycisk zasilania . Na wyświetlaczu pojawi się słowo OFF.
11. Gdy proces pieczenia zostanie zakończony, urządzenie wyda 5 sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu pojawi się słowo OFF. Wentylator wyłączy się po chwili.

Uwaga: Nie odwracaj kosza z potrawą do góry nogami, ponieważ znajduje się w nim dodatkowy tłuszcz; jeśli to zrobisz, tłuszcz zmiesza się z potrawą.

Informacja: frytkownica posiada funkcję pamięci. Jeśli w międzyczasie urządzenie było stale podpięte do zasilania, po ponownym jego włączeniu zostaną zapamiętane ostatnio używane ustawienia.

12. Wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania. Wyczyść kosz, gdy ostudzi się do temperatury pokojowej.

Uwaga: podczas pieczenia potraw rozszerzających się (takich jak ciasta, quiche, muffiny itp.) ilość potrawy w naczyniu nie powinna przekraczać połowy. Jeśli chcesz upiec ciasto lub tartę, możesz umieścić blachę do pieczenia lub specjalną formę w koszu frytkownicy (brak w zestawie).

Informacja: w przypadku odcięcia zasilania i jego powrotu w czasie minimum 2h, urządzenie będzie kontynuować wcześniej ustawiony program.

Ustawienia predefiniowane

- Jeśli chcesz skorzystać z predefiniowanych ustawień pieczenia, naciśnij przycisk  tyle razy, aż wybrany program zostanie podświetlony. Szczegóły wszystkich programów przedstawiono w tabeli w dalszej części instrukcji.
- W tabeli przedstawiono orientacyjny czas i temperaturę pieczenia dla wybranych produktów. Należy pamiętać, że produkty różnią się między sobą rozmiarem, rodzajem, a więc temperatura i czas pieczenia może być różny.
- Można dowolnie modyfikować czas i temperaturę po wybraniu programu.

Ikona	Nazwa	Min - max (g)	Czas (min.)	Temp. (°C)
	Frytki mrożone	100-400	20	200
	Ryby	100-400	18	200
	Krewetki	100-400	20	180
	Stek	100-400	20	180
	Kotlet wieprzowy	100-400	25	180
	Pizza	100-400	20	200
	Ciasto	100-400	30	160
	Udka z kurczaka	100-400	20	200
	Kurczak	1000-2000	35	200
	Warzywa	100-400	18	160

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od gniazdka sieciowego i pozostaw go do ostygnięcia. Urządzenie ostygnie szybciej, jeżeli wyjmiesz z niego pojemnik z koszem.
- Zalecamy czyścić urządzenie natychmiast po jego wystygnięciu, by nie doszło do zaschnięcia resztek potraw. Te są potem trudniejsze w usunięciu.
- Pojemnik z koszem umyj pod bieżącą ciepłą wodą z dodatkiem neutralnego środka do mycia naczyń. Potem części te opłucz czystą wodą, dokładnie wytrzyj do sucha.
- Jeżeli nie udaje ci się usunąć resztek surowców, które pozostały na koszu albo pojemniku, napełnij pojemnik ciepłą wodą z dodatkiem neutralnego środka do mycia naczyń i włóż do niego kosz. Pozostaw na ok. 10 min w celu odmoczenia zaschniętych resztek.
- Zwróć uwagę, by na pojemniku oraz koszu nie pozostawały przypieczone resztki żywności. Przed zastosowaniem obie części muszą być czyste.
- Powierzchnię urządzenia wytrzyj wilgotną szmatką z ciepłą wodą i neutralnym środkiem do mycia. Następnie wytrzyj do sucha. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie albo innej cieczy.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy używać szczotek, drutów, ściernych środków czyszczących albo rozpuszczalników.
- Kosz może być myty w zmywarce.

DANE TECHNICZNE

Napięcie i częstotliwość	AC 220 - 240 V ~50-60 Hz
Moc	1700 W
Pojemność pojemników	4,0 l + 4,0 l
Maksymalny czas pracy	2 godziny
Przerwa po maksymalnym czasie pracy	20 minut

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Produkt nie działa	Wtyczka nie jest włożona. Nie ustawiłeś timera lub pokręćła temperatury albo szuflada nie jest zamontowana.	Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego. Przekręć regulator czasowy i temperatury. Wsuń pojemnik z koszem do końca.
Potrawa niedogotowana	We frytownicy jest za dużo składników. Temperatura pieczenia była za niska. Za krótki czas pieczenia.	Podziel składniki na mniejsze części i umieść je we frytownicy. Ustaw pokręćło regulacji temperatury na wyższą temperaturę. Ustaw pokręćło czasu pieczenia na dłuższy.
Potrawa usmażona nierównomiernie	Niektóre składniki należy obrócić podczas pieczenia.	Jeżeli składniki są układane warstwowo (tak jak np. frytki) powinny być mieszane podczas pieczenia.
Potrawa nie jest chrupiąca	Potrawa nie ma możliwości w jakiegokolwiek obróbce termicznej zyskania chrupiącej otoczki.	Potrawa nie jest przeznaczona do pieczenia. Można spórбовать posmarować ją odrobiną oleju lub masła.
Nie można prawidłowo wsunąć pojemnika z koszem do frytownicy.	We frytownicy jest za dużo składników.	Nie pozwól, aby frytkownica przekroczyła maksymalną wydajność.
Z frytownicy wydobywa się biały dym	Pieczone składniki mają wysoką zawartość oleju.	Podczas pieczenia potraw o większej zawartości tłuszczu będzie się z nich wydobywał biały dym. Frytkownica może być cieplejsza niż zwykle. Nie wpływa to na końcowy efekt smażonej potrawy.
Frytki lub paluszki ziemniaczane ze świeżych ziemniaków nie są równomiernie usmażone	Nie użyłeś odmiany ziemniaków, które są przeznaczone do pieczenia. Ziemniaki nie zostały prawidłowo przygotowane przed pieczeniem.	Używaj świeżych ziemniaków i uważaj, aby nie rozpadły się podczas smażenia. Ziemniaki namoczyć w misce, następnie wyjąć i odsączyć.
Frytki lub paluszki ziemniaczane ze świeżych ziemniaków nie są chrupiące	Chrupkość paluszków ziemniaczanych zależy od ilości zawartego w nich oleju i wody.	Upewnij się, że ziemniaki są odsączone z wody. Posmaruj powierzchnię frytek/ziemniaków olejem, aby były bardziej chrupiące. Ziemniaki powinny być wysuszone zanim posmarujesz je olejem. Pokrój ziemniaki drobniej.

PRZEPISY

Frytki

800 gramów ziemniaków, 1 łyżka oliwy z oliwek i 1 łyżka soli

1. Ustaw temperaturę frytownicy na 180°C i poczekaj 5 minut.
2. Obierz ziemniaki w wodzie i pokrój je wzdłuż na paski 8 mm.
3. Zanurz paluszki ziemniaczane w wodzie przez co najmniej 20 minut i spuść wodę.
4. W misce równomiernie wymieszaj oliwę z solą i na koniec równomiernie rozprowadź na paluszkach ziemniaczanych.
5. Włóż paluszki ziemniaczane do kosza i włóż kosz do frytkownicy i ustaw minutnik na 15 do 20 minut, aż paluszki po upieczeniu będą złocistożółte. W trakcie pieczenia paluszki należy od czasu do czasu obracać.

Pikantne udką z kurczaka

500 gramów podudzi, 1 posiekany ząbek czosnku, 2 łyżki wina do gotowania, 1 łyżeczka papryki, 10 gramów zielonej cebuli, 1 łyżka oliwy z oliwek, 2 łyżki lekkiego sosu sojowego, 3 plasterki świeżego imbiru

1. Ustaw temperaturę frytkownicy na 180°C, a poczekaj 5 minut.
2. Równomiernie wymieszaj czosnek z winem, lekkim sosem sojowym, świeżym imbirem i zieloną cebulą, dopraw odrobiną soli i dodaj oliwę z oliwek.
3. Dokładnie posmaruj udką marynatą i odstaw na 20 do 50 minut.
4. Włóż udką do koszyka i wstaw do frytownicy. Nastaw minutnik na 10 do 15 minut.
5. Teraz obniż temperaturę do 150°C i kontynuuj pieczenie przez kolejne 10 minut, aż udką będą złociste.

Uwaga: do dostosowania smaku udek można użyć różnych przypraw.

Pieczone kotlety baranie

300 g kotletów baranich, sos sojowy, pieprz, 3 łyżki wina, 20 g zielonej cebuli, pokruszony czarny pieprz, umiarkowana ilość brandy, 1 łyżka oliwy z oliwek i 5 plasterków świeżego imbiru.

1. Ustaw temperaturę frytownicy na 180°C, poczekaj 5 minut.
2. Równomiernie wymieszaj przyprawy w misce, a następnie rozprowadź je na kotletach baranich.
3. Rozłóż dokładnie kotlety baranie w marynacie i odstaw na 30 do 60 minut.
4. Włóż kotlety z baraniny do koszyka i wsuń do frytownicy, a następnie ustaw minutnik na 10 do 15 minut.

Pachnące pieczone kalmary

Olej sałatkowy, sól, zmielony kminek, 3 plastry świeżego imbiru, 2 łyżki wina, proszek z kurczaka, proszek chili, 500 gramów kalmarów (mrożonych) niezamrożonych; 1 łyżka lekkiego sosu sojowego.

1. Ustaw temperaturę frytkownicy na 200°C, aby podgrzać ją przez 5 minut.
2. Równomiernie wymieszaj składniki w misce, a następnie rozprowadź przyprawy na kalmary.
3. Rozłóż kalmary dokładnie w marynacie i odstaw na 20 minut.
4. Włóż kalmary do kosza i wsuń kosz do frytownicy, a następnie ustaw minutnik na 12 do 15 minut. Pieczemy, aż kalmary będą brązowe.

Uwaga: do dostosowania smaku pieczonych kalmarów można użyć różnych przypraw.

Pieczone krewetki z chili

10 krewetek, 1 łyżka oliwy, 1 łyżka mielonego czosnku, pieprz mielony, mielona papryka chilli.

1. Ustaw temperaturę frytownicy na 160°C, poczekaj 5 minut.
2. Obierz i umyj krewetki.
3. Wymieszaj przyprawy z oliwą i marynuj w nich krewetki przez 20 minut.
4. Ułóż krewetki w koszyku i wsuń do frytownicy. Następnie ustaw minutnik na 15 do 20 minut. Kontynuuj pieczenie, aż krewetki będą chrupiące.

Pieczone sajgonki

Olej sałatkowy, kiełki fasoli, wieprzowina (mielona), szczypiorek, oliwa z oliwek, sól, olej sezamowy, papier ryżowy.

1. Ustaw temperaturę frytkownicy na 180°C, zostaw na 5 minut.
2. Równomiernie wymieszać mieloną wieprzowinę, kiełki fasoli, szczypiorek i przyprawy, a następnie ułożyć na papierze ryżowym i zawinąć.
3. Posmaruj zwinięte sajgonki cienką warstwą oliwy z oliwek i włóż je do koszyka, a następnie do frytownicy i nastaw minutnik na 15 do 20 minut. Pieczemy tak długo, aż sajgonki będą chrupiące.

Uwaga: do dostosowania smaku pieczonych sajgonek można użyć różnych przypraw.

Pieczone ziarna

Główne składniki

2 kukurydze, oliwa z oliwek

1. Ustaw temperaturę frytkownicy na 200°C, aby podgrzać ją przez 5 minut.
2. Usuń włókna z kukurydzy i umyj.

3. Posmaruj kukurydzę cienką warstwą oliwy z oliwek i włóż je do koszyka i wsuń do frytownicy. Nastaw minutnik na 10 do 15 minut. Pieczemy, aż kukurydza się zarumieni.

Uwaga: do dostosowania smaku kukurydzy można użyć różnych przypraw.

Pieczone kielbaski

5 do 8 sztuk kielbasek, olej, kminek, sos sojowy, pieprz

1. Ustaw temperaturę frytownicy na 200°C i poczekaj 5 minut.
2. Umyj kielbaski.
3. Rozłóż kielbaski płasko w koszu i wsuń do frytownicy. Ustaw zegar na 3 do 5 minut. Następnie posyp kielbaski przyprawą i ponownie włącz frytownicę na 8 do 10 minut, piecz do momentu aż kielbaski będą chrupiące.

Wskazówka: dostosuj zestaw przypraw, aby najbardziej pasował do Twojego smaku.

Boczek

400 g bekonu, sos sojowy, papryka, zielona cebula, imbir i czosnek, olej, kminek

1. Ustaw temperaturę frytownicy na 200 °C i poczekaj 5 minut.
2. Umyj boczek.
3. Drobnio posiekaj imbir, posiekaj czosnek, a cebulę pokrój w piórka.
4. Rozłóż boczek płasko w koszu, wsuń kosz do frytownicy i ustaw minutnik na 3 do 5 minut. Po upieczeniu boczku posyp przyprawą, a następnie wsuń pojemnik na 8 do 10 minut, aż bekon będzie chrupiący.

Wskazówka: dostosuj zestaw przypraw, aby najbardziej pasował do Twojego smaku.

Pieczone bakłażany

400 gram bakłażanów, imbir, zielona cebula, czosnek, olej, kminek, sos sojowy, pieprz

1. Ustaw temperaturę frytownicy na 200 °C i poczekaj 5 minut.
2. Zetnij nasadkę bakłażana, umyj i pokrój na dwie części.
3. Drobnio posiekaj imbir oraz posiekaj czosnek, a zieloną cebulę pokrój w piórka.
4. Włóż bakłażany do koszyka, wsuń kosz do frytownicy i ustaw minutnik na 3 do 5 minut. Po usmażeniu bakłażanów posyp przyprawą bakłażany, aby trochę zmiękczyć, a następnie wsuń patelnię do frytownicy powietrznej na 8 do 10 minut, aż bakłażany będą chrupiące.

Wskazówka: dostosuj zestaw przypraw, aby najbardziej pasował do Twojego smaku.

Wichtig! Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch sorgfältig durch und befolgen Sie die Anweisungen. Das Handbuch ist zum späteren Nachschlagen bei Bedarfsfall aufzubewahren.

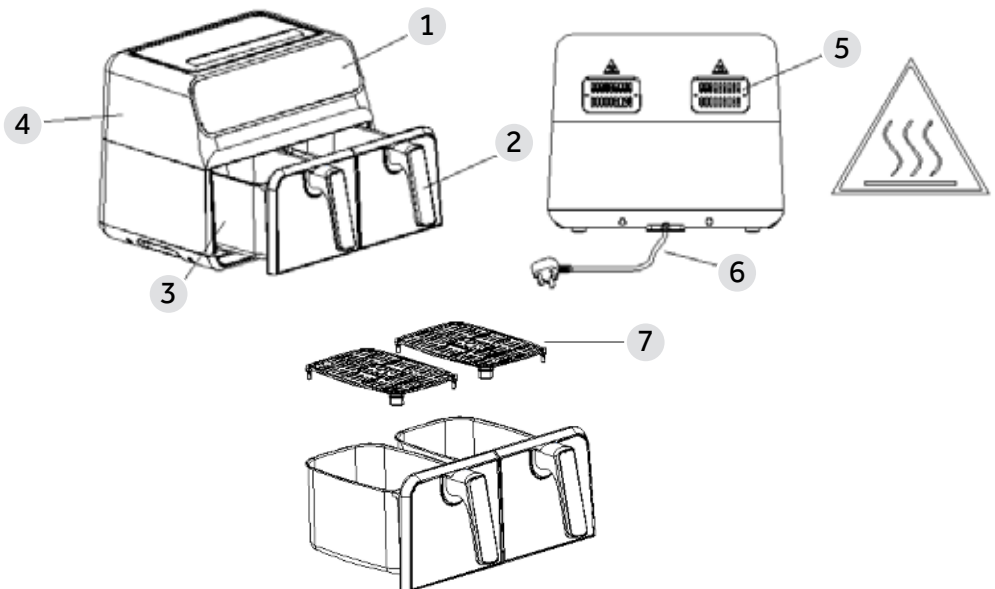
WARNUNG!

- Wenn Sie das Gerät an Dritte weitergeben, muss diese Bedienungsanleitung zusammen mit dem Gerät weitergegeben werden.
- Schließen Sie das Gerät immer an eine Steckdose (nur Wechselstrom) mit einer Spannung an, die der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung entspricht.
- Das Gerät ist für den privaten Gebrauch in Innenräumen vorgesehen und darf nicht für kommerzielle Zwecke verwendet werden.
- Verbrennungsgefahr! Während des Gebrauchs werden einige Oberflächen: Die Schüssel und der Korb sowie die Aussparung im Körper, in die die Schüssel mit dem Korb eingesetzt wird, besonders heiß. Berühren Sie keine heißen Oberflächen und achten Sie darauf, dass kein Dampf aus dem Gerät austritt. Um die Schüssel aus dem Gerät zu heben, fassen Sie nur den Griff!
- Setzen Sie das Gerät keinen hohen oder niedrigen Temperaturen aus.
- Das Gerät darf nur von geschultem Personal repariert werden. Falsch durchgeführte Reparaturen können ernsthafte Risiken für den Benutzer verursachen. Reparaturen dürfen nicht selbst durchgeführt werden.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehör installieren oder entfernen.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen, Zusammenbauen und Zerlegen aus und trennen Sie es von der Stromversorgung.
- Ein einfacher Zugang zum Stecker ist erforderlich, damit das Gerät im Falle eines Unfalls leicht vom Stromnetz getrennt werden kann.
- Schützen Sie das Netzkabel vor Beschädigungen. Halten Sie es von Wärmequellen und scharfen Kanten fern.
- Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen. Fassen Sie stattdessen den Stecker und ziehen Sie ihn aus der Steckdose.
- Hängen Sie das Netzkabel nicht über die Kante eines Tisches oder eines Spülbeckens.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es von einem autorisierten Servicecenter ersetzt werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, sollte es vom Hersteller oder einem Servicetechniker oder einer qualifizierten Person ausgetauscht werden, um eine Gefahr zu vermeiden.
- Tauchen Sie das Gerät oder Kabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Waschen Sie das Gehäuse nicht unter fließendem Wasser. Spülen Sie die Geräteteile nicht in die Spülmaschine. Das Gerät ist nur für den Innenbereich bestimmt. Vor Feuchtigkeit schützen.
- Stellen Sie das Produkt auf eine stabile, ebene und glatte Oberfläche. Stellen Sie das Produkt nicht auf eine hitzebeständige Oberfläche.

- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Es ist verboten, das Gerät mit nassen Händen zu bedienen.
- Es ist verboten das Gerät direkt auf einer Glasoberfläche zu verwenden.
- Falls die internen oder externen elektrischen Komponenten des Geräts mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten geflutet sind, trocknen Sie sie gründlich ab, bevor Sie das Gerät wieder einschalten.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck. Die Nichtbeachtung der Empfehlungen führt zu einer Beschädigung des Produkts und stellt eine Bedrohung für den Benutzer dar.
- Starten Sie das Gerät nicht, wenn das Gehäuse sichtbar beschädigt ist.
- Das Gerät muss auf einer ebenen Fläche aufgestellt werden. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von anderen Küchengeräten auf, die sich erwärmen, z. B. Herd, Elektroherd, Gasbrenner usw.
- Die Verwendung von Verteiler oder Verlängerungskabeln wird nicht empfohlen.
- Wenn ein Verlängerungskabel oder ein Verteiler verwendet wird, beachten Sie Folgendes. 1) die Nennleistung des Kabels darf nicht geringer sein als die Leistung des Geräts; 2) lange Kabel müssen gut verlegt sein und dürfen nicht über dem Tisch oder Schrank hängen, um einen Unfall zu verhindern.
- Es ist verboten, das Gerät während des Betriebs zu bewegen.
- Das Gerät ist kein Spielzeug.
- Das Gerät darf nicht von Kindern bedient werden. Kinder sollten das Gerät nicht reinigen. Wenn das Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird, ist eine genaue Überwachung erforderlich.
- Das Gerät und das Netzkabel sollten von Kindern unter 8 Jahren ferngehalten werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern im Alter von mindestens 8 Jahren sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Geräts.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt. Nach Abschluss der Arbeiten sollte das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.
- Installieren Sie vor der Verwendung dieses Geräts alle Teile an der richtigen Stelle, wie im weiteren Teil dieses Handbuchs beschrieben. Das Essen wird in eine Backform gelegt oder auf eine Backgabel gelegt. Vermeiden Sie eine lange Überhitzung des Produkts.
- Es ist verboten, brennbare Stoffen in der Nähe des Geräts zu verwenden.
- Das Gerät darf nicht mit externen Timern oder einer separaten Fernbedienung betrieben werden.
- Alle Teile des Geräts, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sollten vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser gespült werden.
- Warnung: Dieses Gerät ist nicht zum Verbrennen von Holzkohle oder ähnlichen Brennstoffen vorgesehen.
- Um eine Gefahr zu vermeiden, sollte das Gerät nicht in der Nähe von Vorhängen, Gardinen usw. oder in der Nähe von brennbaren Stoffen gestellt werden. Das Produkt sollte in einem Abstand von 20-30 cm von der Wand gestellt werden.
- Es ist verboten, den Luftauslass zu blockieren und abzudecken. Berühren Sie nicht den Luftauslass, um Verbrennungen zu vermeiden.

- Lassen Sie das Netzkabel nicht mit einer Hochtemperaturoberfläche in Kontakt kommen. Bei der ersten Verwendung dieses Produkts ist ein leichter Rauch normal – die Oberfläche des Heizungsrohrs mit Korrosionsschutzöl beschichtet ist.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung des Geräts entgegen dem Verwendungszweck und den Anweisungen in diesem Handbuch entstehen.
- Beim Backen wird heißer Dampf aus dem Luftauslass freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht von den Dampf- und Luftauslässen fern. Achten Sie beim Entfernen des Frittierkorbs vom Gerät auf heißen Dampf und Hitze. Bei Verwendung des Produkts kann die Oberfläche, mit der es in Kontakt kommt, sehr heiß werden.
- Wenn das Produkt schwarzen Rauch abgibt, trennen Sie es sofort von der Stromversorgung. Bevor Sie den Frittierkorb aus dem Produkt nehmen warten Sie ab, bis das Gerät aufhört, zu rauchen.
- Verwenden Sie nur Originalzubehör, das im Lieferumfang enthalten ist. Die Verwendung von Ersatzteilen, die vom Hersteller nicht empfohlen oder verkauft werden, kann zu Feuer, Stromschlag oder Verletzungen führen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt und schalten Sie es immer aus, wenn Sie es nicht verwenden oder reinigen.
- Lassen Sie die Verpackungsteile zur Sicherheit von Kindern nicht frei zugänglich (Plastiktüten, Pappkartons, Styropor usw.). Erstickungsgefahr!

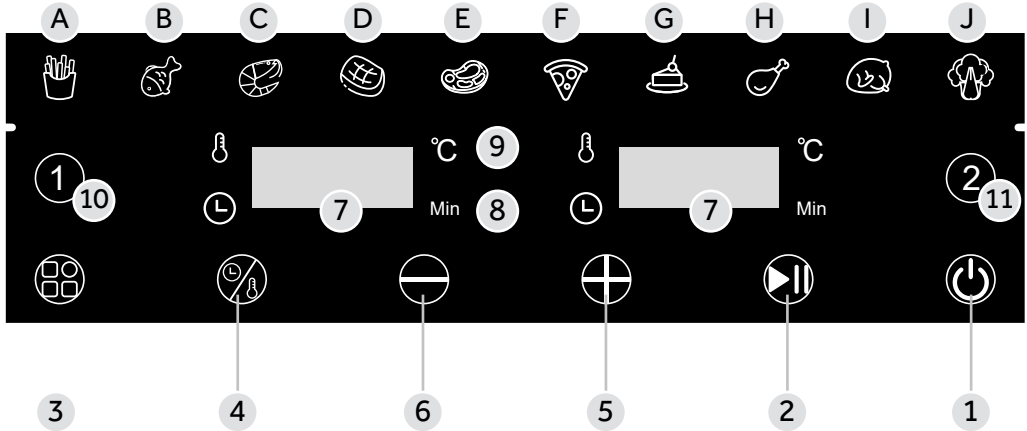
BAU DES GERÄTS



1. Bedienfeld
2. Korbgriff
3. Körbe
4. Gerätsgehäuse

5. Luftauslass
6. Netzkabel
7. Pfannen

BEDIENFELD



1. Ein-/Ausschalter
2. Start/Pause
3. Vordefinierter Einstellungen wählen
 - A Tiefgefrorene Pommes frites
 - B Fisch
 - C Garnelen
 - D Steak
 - E Schweinekotelett
 - F Pizza
 - G Kuch
 - H Hähnchenschenkel
 - I Hähnchen
 - J Gemüse
4. Zeit/Temperatur einstellen
5. Zeit/Temperatur erhöhen
6. Zeit/Temperatur verringern
7. Digitaler Bildschirm – zeigt abwechselnd Zeit und Temperatur an.
8. Leuchtet, wenn die Zeit auf dem digitalen Bildschirm angezeigt wird.
9. Leuchtet, wenn die Temperatur auf dem digitalen Bildschirm angezeigt wird.
10. Korb #1
11. Korb #2

ERSTE VERWENDUNG DES GERÄTS:

Vor dem ersten Gebrauch:

1. Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch.
2. Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus Produkt und Verpackung.
3. Reinigen Sie den Korb gründlich. Es wird empfohlen, mit kochendem Wasser zu waschen und zu desinfizieren. Nur verwenden, wenn es vollständig trocken ist.
4. Bevor Sie dieses Produkt zum ersten Mal verwenden, stellen Sie bitte die Temperatur auf das Maximum ein. 10–15 Minuten vorheizen, um das Rostschutzöl zu entfernen auf der Oberfläche des Heizungsrohres. Während dieses Vorgangs kann etwas Rauch aus dem Gerät austreten, was ein natürlicher Prozess ist.

Das Gerät zum Verbrauch vorbereiten:

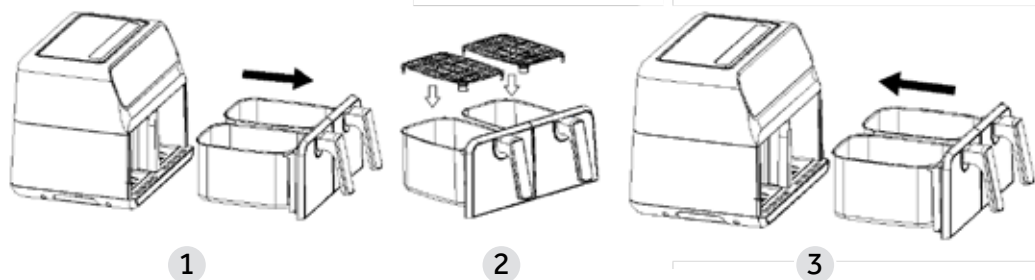
1. **Es ist eine ölfreie Fritteuse, die mit Heißluft arbeitet. Füllen Sie den Korb nicht direkt mit Öl oder Frittierfett.**
2. Lassen Sie um das Gerät 20–30 cm freie Stelle herum. Es ist verboten, Gegenstände auf dem Gerät abzustellen.
3. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und trockene Oberfläche.
4. Legen Sie keine Gegenstände auf oder neben dem Gerät ab. Dies kann den Luftstrom stören und das Garergebnis beeinträchtigen.

BEDIENUNGSANLEITUNG

Verwendung des Geräts

1. Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an.
2. Nehmen Sie einen Korb oder beide Körbe aus der Fritteuse.
3. Stellen Sie sicher, dass die Pfannen in Körben installiert sind.
4. Legen Sie das Essen in den Korb oder beide Körbe.
5. Setzen Sie den Korb wieder in das Gerät ein und achten Sie darauf, dass er vollständig eingeschoben ist.
6. Schalten Sie das Gerät ein, stellen Sie die Zeit- und Temperaturwerte ein oder wählen Sie das gewünschte Programm aus - Einzelheiten zur Verwendung des Bedienfelds finden Sie weiter unten in diesem Handbuch.

Achtung! Berühren Sie den Korb während und einige Zeit nach dem Gebrauch nicht, da er sehr heiß wird. Fassen Sie den Korb nur am Griff an. Benutzen Sie den Korb niemals ohne darin enthaltenes Essen - Einzelheiten zur Verwendung des Bedienfelds finden Sie weiter unten in diesem Handbuch.



Ausführliche Gebrauchs- und Einstellungsanleitung

1. Drücken Sie die Taste. Das Gerät schaltet sich ein und die Tasten auf dem Bedienfeld leuchten auf.
2. Um mit dem Garen zu beginnen, wählen Sie Korb # 1 oder # 2 oder beide Körbe gleichzeitig aus.
3. Um den Korb zu wählen, drücken Sie die oder Taste. Die Digitalanzeige zeigt die Standardtemperatur- und Zeiteinstellung an, die 180 °C / 15 Minuten beträgt.
4. Es ist möglich, die Temperatur und die Garzeit frei einzustellen. Drücken Sie dazu die Taste und danach stellen Sie den gewünschten Wert mit und Tasten ein.
5. Die und -Anzeigen, neben den Display, werden über den aktuell angezeigten Wert von Temperatur und Garzeit informieren.
6. Wenn Sie eine von den vordefinierten Funktionen verwenden möchten, drücken Sie die Taste wiederholt, bis das gewünschte Programm eingestellt wird. Einzelheiten von allen Programmen finden Sie in der Tabelle weiter unten in diesem Handbuch.
7. Nachdem alle Einstellungen eingegeben wurden, drücken Sie die Taste, um mit dem Garen zu starten.
8. Es ist empfohlen, den Korb nach der Hälfte der Garzeit herauszunehmen, um das Essen einmal zu schütteln oder zu wenden (damit sie gleichmäßiger garen). Setzen Sie dann den Korb wieder in das Gerät ein, um mit dem Kochen fortzufahren. Das Gerät setzt den Garvorgang automatisch fort.
9. Wenn Sie die Gareinstellungen ändern möchten, während das Gerät in Betrieb ist, drücken Sie die Taste des ausgewählten Korbs oder und nehmen Sie dann die Änderungen vor. Nachdem Sie Änderungen vorgenommen haben, warten Sie 5 Sekunden, das Gerät wird neu starten.
10. Wenn Sie das Gerät stoppen möchten, drücken Sie die Taste des ausgewählten Korbs oder . Danach drücken Sie und halten den Ein-/Ausschalter gedrückt . Auf dem Display wird das Wort OFF erscheinen.
11. Wenn der Garvorgang beendet wurde, werden Sie einen fünfmaligen Tonsignal hören. Auf dem Display wird das Wort OFF erscheinen. Der Lüfter wird sich nach einer Weile abschalten.

Achtung! Drehen Sie den Korb nicht um, da er zusätzliches Fett enthalten wird. Das Umkippen des Korbes kann zu der Vermischung des Essens mit dem Fett führen.

Hinweis: Die Fritteuse verfügt über eine Speicherfunktion. Wenn das Gerät dauerhaft an der Steckdose angeschlossen ist, werden die zuletzt verwendeten Einstellungen beim erneuten Einschalten des Geräts gespeichert bleiben. Wenn das Gerät dauerhaft an der Steckdose angeschlossen wird, bleiben die zuletzt verwendeten Einstellungen beim erneuten Einschalten des Geräts gespeichert.

12. Schalten Sie das Gerät aus und danach trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Wenn der Korb auf Raumtemperatur abgekühlt ist, reinigen Sie ihn.

Achtung! Beim Garen von Speisen, die sich ausdehnen (z. B. Kuchen, Quiches, Muffins usw.), sollte die Menge der Speisen in der Form nicht mehr als die Hälfte betragen. Wenn Sie einen Kuchen oder eine Torte backen möchten, können Sie ein Backblech oder eine spezielle Form in den Fritteusenkorb legen (nicht im Lieferumfang enthalten).

Hinweis: Bei einem Stromausfall und nach dessen Rückkehr für mindestens 2 Stunden setzt das Gerät das zuvor eingestellte Programm fort.

Voreinstellungen

- Wenn Sie eine von den vordefinierten Funktionen verwenden möchten, drücken Sie die  Taste wiederholt, bis das gewünschte Programm eingestellt wird. Details zu allen Programmen sind in der folgenden Tabelle gegeben.
- Die Tabelle zeigt die ungefähre Garzeit und Temperatur für ausgewählte Produkte. Bitte beachten Sie, dass sich die Produkte in Größe und Art unterscheiden und daher Temperatur und Backzeit unterschiedlich sein können.
- Nach der Auswahl des Programms können Sie die Zeit und Temperatur frei ändern.

Anzeige	Voreinstellung	Min - max (g)	Zeit (min.)	Temp. (°C)
	Tiefgefrorene Pommes frites	100-400	20	200
	Fische	100-400	18	200
	Garnelen	100-400	20	180
	Steak	100-400	20	180
	Schweinekotelett	100-400	25	180
	Pizza	100-400	20	200
	Kuchen	100-400	30	160
	Hähnchenschenkel	100-400	20	200
	Hähnchen	1000-2000	35	200
	Gemüse	100-400	18	160

REINIGUNG UND WARTUNG

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung von der Steckdose und lassen Sie es abkühlen. Das Gerät kühlt schneller ab, wenn Sie den Behälter mit dem Korb herausnehmen.
- Es wird empfohlen, das Gerät direkt nach dem Abkühlen zu reinigen, damit die Speisereste nicht austrocknen. Diese sind dann schwieriger zu entfernen.
- Reinigen Sie den Behälter mit dem Korb unter warmem fließendem Wasser mit einem neutralen Geschirrspülmittel. Dann spülen Sie die Teile mit sauberem Wasser und trocknen Sie sie gründlich ab.
- Wenn Sie die auf dem Korb oder Behälter die verbleibenden Speisereste nicht entfernen können, füllen Sie den Behälter mit warmem Wasser und Küchenwaschmittel und stellen Sie den Korb hinein. Etwa 10 Minuten einwirken lassen, um getrocknete Rückstände abzusaugen.
- Stellen Sie sicher, dass sich auf dem Behälter und auf dem Korb keine Speisereste befinden. Beide Teile müssen vor Gebrauch sauber sein.
- Wischen Sie die Oberfläche des Geräts mit einem feuchten Tuch mit warmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel ab. Dann trocken wischen. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Bürsten, Drähte, Scheuermittel oder Lösungsmittel.
- Der Behälter und der Korb sind spülmaschinenfest.

TECHNISCHE DATEN

Spannung und Frequenz	AC 220 - 240 V ~50-60 Hz
Leistung	1700 W
Fassungsvermögen	4,0 l + 4,0 l
Maximale Arbeitszeit	2 Stunden
Pause nach maximaler Arbeitszeit	20 Minuten

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Problemlösung
Das Gerät funktioniert nicht	Es wurden zu viele Zutaten in den Korb eingegeben. Die Backtemperatur war zu niedrig. Die Backzeit ist zu kurz.	Teilen Sie die Zutaten in kleinere Stücke und legen Sie diese in den Korb. Stellen Sie den Temperaturregler auf eine höhere Temperatur. Stellen Sie den Timer für längere Garzeit ein.
Das Gericht ist ungleichmäßig gebraten	Einige Speisen müssen beim Backen umgedreht werden.	Wenn einige Zutaten oben oder aufeinander liegen (z. B. Kartoffelstangen), drehen Sie sie während des Backens um.
Das Essen ist nicht knusprig	Das Gericht kann bei keiner Wärmebehandlung knusprig sein.	Das Gericht ist nicht zum Backen geeignet. Sie können versuchen, es mit etwas Öl oder Butter zu bürsten.
Der Behälter mit dem Korb lässt sich nicht richtig in das Gerätegehäuse einsetzen	Zu viele Zutaten im Korb.	Überschreiten Sie nicht die maximale Kapazität des Geräts
Aus dem Gerät kommt weißer Rauch	Die gebackenen Zutaten sind reich an Öl.	Beim Kochen wird weißer Rauch aus Lebensmitteln mit einem höheren Fettgehalt freigesetzt. Die Fritteuse ist möglicherweise wärmer als gewöhnlich. Es hat keinen Einfluss auf das Endergebnis des frittierten Lebensmittels
Pommes oder Kartoffelstangen aus frischen Kartoffeln werden nicht gleichmäßig gebraten	Es wurde nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet, die zum Backen bestimmt ist. Die Kartoffeln wurden vor dem Backen nicht richtig zubereitet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass Sie beim Braten nicht zerbröckeln. Die Kartoffeln in einer Schüssel einweichen, herausnehmen und abtropfen lassen.
Pommes oder Kartoffelstangen aus frischen Kartoffeln sind nicht knusprig	Die Knusprigkeit von Kartoffelstangen hängt von der Menge an Öl und Wasser ab, die sie enthalten.	Stellen Sie sicher, dass die Kartoffeln vom Wasser abgelassen werden. Die Oberfläche der Pommes / Kartoffeln mit Öl bestreichen, um sie knuspriger zu machen. Die Kartoffeln sollten getrocknet werden, bevor Sie sie mit Öl bestreichen. Kartoffeln fein schneiden.

Problem	Mögliche Ursache	Problemlösung
Das Gerät funktioniert nicht	Der Stecker ist nicht eingesteckt. Der Timer oder der Temperaturregler wurde nicht eingestellt; oder die Schublade ist nicht montiert.	Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose. Stellen Sie die Garzeit mit dem Timer-Regler und die Temperatur mit dem Temperaturregler. Setzen Sie den Behälter mit dem Korb vollständig ein.

KOCHREZEPTE

POMMES FRITES

800 g Kartoffel, 1 Esslöffel Olivenöl und 1 Esslöffel Salz

1. Heißluftfritteuse auf 180 ° C einstellen und 5 Minuten abwarten.
 2. Die Kartoffel schälen, spülen und in 8 mm langen Stäben schneiden.
 3. Die Kartoffelstäbe mindestens 20 Minuten lang in das Wasser tauchen.
 4. Öl und Salz in einer Schüssel mischen und die Kartoffelstäbe schmieren.
 5. Die Kartoffelstäbe in den Korb legen und den Korb in die Heißluftfritteuse platzieren.
- Timer auf 15 bis 20 Minuten einstellen. Die Kartoffelstäbe hellgelb frittieren. Während des Backens die Kartoffelstäbe von Zeit zu Zeit wenden.

WÜRZIGE HÄHNCHENKEULEN

500 g Hähnchenkeulen, 1 gehackte Knoblauchzehe, 2 Esslöffel Kochwein, 1 Teelöffel Paprika, 10 g Frühlingszwiebeln, 1 Esslöffel Olivenöl, 2 Esslöffel leichte Sojasauce, 3 Scheiben frischer Ingwer

1. Heißluftfritteuse auf 180 ° C einstellen und 5 Minuten abwarten.
 2. Knoblauch mit Wein, leichter Sojasauce, frischem Ingwer und Frühlingszwiebeln verrühren, mit etwas Salz abschmecken und Olivenöl hinzufügen.
 3. Die Hähnchenkeulen mit der Marinade großzügig verteilen. Die Hähnchenkeulen 20-50 Minuten ruhen lassen.
 4. Die Hähnchenkeulen in den Korb legen und den Korb in die Heißluftfritteuse platzieren.
- Timer auf 10 bis 15 Minuten einstellen.
5. Danach die Temperatur auf 150 ° C stellen und die Hähnchenkeulen weitere 10 Minuten goldbraun backen.

Heiweis: Um den gewünschten Geschmack von Hähnchenkeulen zu erreichen, können verschiedene Gewürze verwendet werden.

GEBACKENE HAMMELKOTLETTS

300 g küchenfertige Hammelkoteletts, Pfefferkörner, 3 Esslöffel Wein, 20 g Frühlingszwiebeln, zerkleinerter schwarzer Pfeffer, eine mäßige Menge Brandy, 1 Esslöffel Olivenöl und 5 Scheiben frischer Ingwer.

1. Heißluftfritteuse auf 180 ° C einstellen und 5 Minuten abwarten.
 2. Die Gewürze gleichmäßig in einer Schüssel verrühren danach die Marinade auf den Hammelkoteletts verteilen.
 3. Die vorher marinierten Hammelkoteletts verteilen und 30 bis 60 Minuten ruhen lassen.
 4. Die Hammelkoteletts in den Korb legen und den Korb in die Heißluftfritteuse platzieren.
- Timer auf 15 bis 20 Minuten einstellen.

DUFTENDE GEBRATENE TINTENFISCHE

Salatöl, Salz, gemahlener Kreuzkümmel, 3 Scheiben frischer Ingwer, 2 Esslöffel Wein, Hühnergewürz, Chili, 500 g Tintenfisch; 1 Esslöffel leichte Sojasauce.

1. Heißluftfritteuse auf 200 ° C einstellen und 5 Minuten abwarten.
 2. Die Gewürze gleichmäßig in einer Schüssel rühren, danach die Marinade auf den Tintenfischen verteilen.
 3. Die vorher marinierten Tintenfische verteilen und 20 Minuten ruhen lassen.
 4. Die Tintenfische in den Korb legen und den Korb in die Heißluftfritteuse platzieren.
- Timer auf 15 bis 20 Minuten einstellen. Tintenfische braun backen.

Heiweis: Um den gewünschten Geschmack von Tintenfischen zu erreichen, können verschiedene Gewürze verwendet werden.

GEBRATENE GARNELEN MIT CHILI

10 Garnelen, 1 Esslöffel Öl, 1 Esslöffel gehackter Knoblauch, gemahlener Pfeffer, gemahlener Chili-Pfeffer.

1. Heißluftfritteuse auf 160 °C einstellen und 5 Minuten abwarten.
 2. Garnelen schälen und waschen.
 3. Die Gewürze mit Olivenöl verrühren. Die Garnelen darin 20 Minuten marinieren.
 4. Die Garnelen in den Korb legen und den Korb in die Heißluftfritteuse platzieren.
- Timer auf 15 bis 20 Minuten einstellen. Weiter braten, bis die Garnelen knusprig

sind.

GEBRATENE FRÜHLINGSROLLEN

Salatöl, Sojasprossen, Schweinefleisch (gehackt), Schnittlauch, Olivenöl, Salz, Sesamöl, Reispapier.

1. Heißluftfritteuse auf 180 ° C einstellen und 5 Minuten abwarten.
2. Das gemahlene Schweinefleisch, die Sojasprossen, den Schnittlauch und die Gewürze gleichmäßig rühren, dann auf Reispapier legen und wickeln.
3. Die Frühlingsrollen mit Olivenöl verrühren, in den Korb legen und den Korb in die Heißluftfritteuse platzieren. Timer auf 15 bis 20 Minuten einstellen. Braten, bis die Frühlingsrollen knusprig sind.

Hinweis: Um den gewünschten Geschmack von Frühlingsrollen zu erreichen, können verschiedene Gewürze verwendet werden.

BRATWÜRSTE

5-8 Würste, Öl, Kreuzkümmel, Sojasauce und Pfeffer

1. Heißluftfritteuse auf 200 ° C einstellen und 5 Minuten abwarten.
2. Würste waschen.
3. Die Würste flach in den Korb legen. Timer auf 3 bis 5 Minuten einstellen. Die Würste mit Gewürzen abschmecken. Die Heißluftfritteuse 8 bis 10 Minuten einschalten. Backen, bis die Würste knusprig sind.

Heiweis: Um den gewünschten Geschmack von Würsten zu erreichen, können verschiedene Gewürze verwendet werden.

SPECK

400 g Speck, Sojasauce, Pfeffer, Frühlingszwiebeln, Ingwer und Knoblauch, Öl, Kreuzkümmel

1. Heißluftfritteuse auf 200 ° C einstellen und 5 Minuten abwarten.
2. Speck waschen.
3. Den Ingwer fein hacken, den Knoblauch hacken und die Zwiebel in Scheiben schneiden.
4. Speck flach in den Korb legen. Timer auf 3 bis 5 Minuten einstellen. Der Speck mit Gewürzen abschmecken. Die Heißluftfritteuse 8 bis 10 Minuten einschalten. Backen, bis der Speck knusprig wird.

Heiweis: Um den gewünschten Geschmack von Speck zu erreichen, können verschiedene Gewürze verwendet werden.

GEBRATENE AUBERGINEN

400 g Auberginen, Ingwer, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Öl, Kreuzkümmel, Sojasauce, Pfeffer

1. Heißluftfritteuse auf 200 ° C einstellen und 5 Minuten abwarten.
2. Die Oberseite der Aubergine abschneiden. Auberginen waschen. Auberginen in zwei Teile schneiden.
3. Den Ingwer fein hacken, den Knoblauch hacken und die Frühlingszwiebeln in Scheiben schneiden.
4. Auberginen in den Korb legen. Timer auf 3 bis 5 Minuten einstellen. Nachdem die Auberginen gebraten sind mit Gewürzen abschmecken, um sie etwas weicher zu machen. Die Heißluftfritteuse 8 bis 10 Minuten einschalten. Backen, bis die Auberginen knusprig werden.

Heiweis: Um den gewünschten Geschmack von Auberginen zu erreichen, können verschiedene Gewürze verwendet werden.

Achtung: Die oben genannten Rezepte dienen nur als Referenz, da die Größen und Sorten der Zutaten unterschiedlich sind. Daher sollten Temperatur und Zeit von Ihnen angepasst werden.



INFORMATION FOR USERS ON HOW TO HANDLE WITH WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT.

If the appliance, packaging, user manual and the like are marked with the symbol of a crossed-out wheeled bin, this means that the appliance is subject to separate waste collection in accordance with Directive 2012/19/EU of the European Parliament and of the Council. The used appliance should not be disposed of with other household waste and should not be treated as municipal waste. By throwing your electro-waste into a container, you pose a risk to the environment.

Take your used appliance to a separate collection point for electrical and electronic equipment organised by the public administration. By separating and submitting used electrical and electronic equipment for treatment, recovery, recycling and disposal, you protect the environment from pollution and contamination, contribute to reducing the use of natural resources and lower the cost of manufacturing new equipment. Proper disposal and scrapping helps to eliminate the negative impact of discarded products on the environment and human health.

For details on how this product can be recycled, please contact your local municipality, city cleaning service or the shop where you purchased the product.



IFORMACJA DLA UŻYTKOWNIKÓW O SPOSOBIE POSTĘPOWANIA ZE ZUŻYTYM SPRZĘTEM ELEKTRYCZNYM I ELEKTRONICZNYM.

Jeżeli urządzenie, opakowanie, instrukcja obsługi i tym podobne zostały opatrzone symbolem przekreślonego kołowego kontenera na odpady, oznacza to, że urządzenie podlega selektywnej zbiórce odpadów zgodnie z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady 2012/19/EU. Zużyte urządzenia nie należy wyrzucać wraz z pozostałymi odpadami gospodarstwa domowego i nie należy traktować go jako odpad komunalny. Wyrzucając elektrośmieci do kontenera stwarzasz zagrożenie dla środowiska.

Zużyte urządzenie należy dostarczyć do punktu zbiórki selektywnej sprzętu elektrycznego i elektronicznego zorganizowanego przez administrację publiczną. Segregując i przekazując do przetworzenia, odzysku, recyklingu oraz utylizacji zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne chronisz środowisko przed zanieczyszczeniem i skażeniem, przyczyniasz się do zmniejszenia stopnia wykorzystania zasobów naturalnych oraz obniżenia kosztów produkcji nowych urządzeń. Właściwa utylizacja i złomowanie pomaga eliminować niekorzystny wpływ złomowanych produktów na środowisko naturalne oraz zdrowie człowieka.

Aby uzyskać szczegółowe informacje dotyczące możliwości ponownego przetworzenia niniejszego produktu, należy skontaktować się z miejscowym urzędem miasta, służbami oczyszczania miasta lub sklepem, w którym zakupiono produkt.



AN ALLE EINWOHNER DER EUROPÄISCHEN UNION. WICHTIGE UMWELTINFORMATIONEN ÜBER DIESER PRODUKT.

Wenn das Gerät, die Verpackung, das Benutzerhandbuch und dergleichen das Symbol eines durchgestrichenen Abfallbehälters auf Rädern tragen, bedeutet dies, dass das Gerät einer getrennten Sammlung gemäß der Richtlinie 2012/19/EU des Europäischen Parlaments und des Rates unterliegt. Das gebrauchte Gerät darf nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden und sollte nicht als Haushaltsmüll behandelt werden. Elektroschrott in einen Container zu werfen, ist eine Bedrohung für die Umwelt.

Dank der ordnungsgemäßen Entsorgung den gebrauchten elektrischen und elektronischen Geräte, schützen Sie den Umwelt und tragen dazu bei, die Nutzung natürlicher Ressourcen zu verringern, sowie helfen die Produktionskosten neuer Geräte zu senken. Eine ordnungsgemäße Entsorgung und Abwrackung trägt dazu bei, die negativen Auswirkungen von verschrotteten Produkten auf die natürliche Umwelt und die menschliche Gesundheit zu beseitigen.

Um weitere Informationen zur Recyclingfähigkeit dieses Produkts zu erhalten, wenden Sie sich bitte an Ihr örtliches Stadtbüro, den Stadtreinigungsdienst oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

BERDSEN

**Manufactured in China for:
Wyprodukowano w Chinach dla:
Hergestellt in China für:**

Global Income sp. z o.o.
ul. Chwaszczyńska 135B
81-571 Gdynia, Poland

www.berdsen.pl

