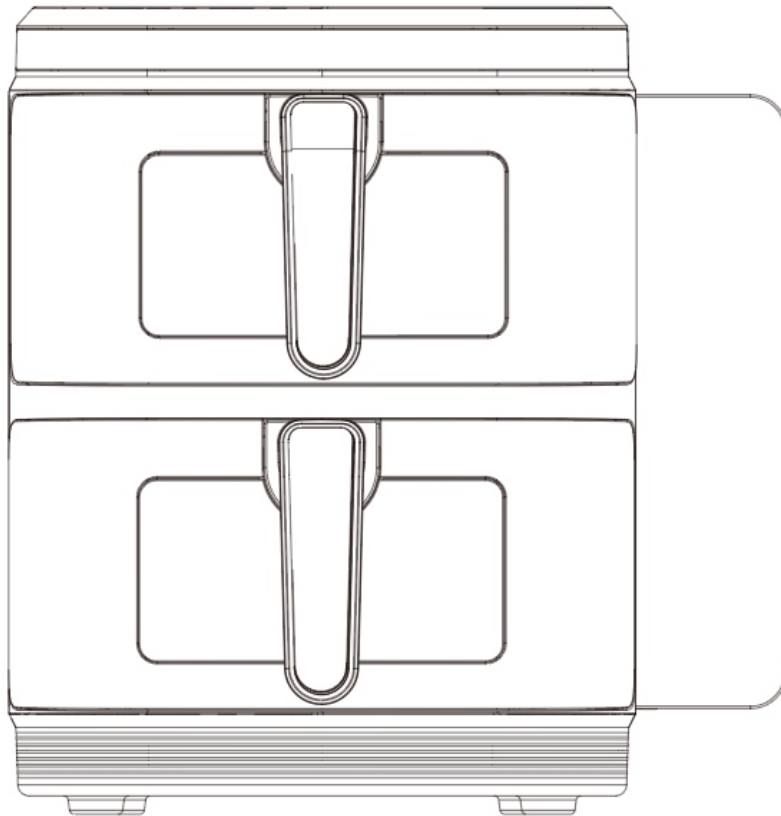


# **Boste Flavor Cookmaster D6 Air Fryer 2800W VW 11L**



**Operating and Safety Instructions (EN 1-11)**  
**Instrukcja obsługi i bezpieczeństwa (PL 12-21)**  
**Bedienungs - und Sicherheitshinweise (DE 22-31)**  
**Pokyny k obsluze a bezpečnosti (CZ 32-41)**

**Model: DAF8001**

# Thank you for choosing Boste.

## **SAVE THESE INSTRUCTIONS**

This appliance is intended solely for household use.

Do not use the appliance in staff kitchen areas in shops, offices, or other work environments, farmhouses, hotels, motels, bed and breakfast establishments, or similar commercial settings.

## **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

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

1. Read all instructions carefully.
2. Do not touch hot surfaces.
3. To avoid electric shock, do not immerse the cord, plug, or base in water or any other liquid.
4. **WARNING:** This appliance contains heating elements. Surfaces, including those not intended for contact, may become hot.
  - Only touch the appliance using handles or designated grips.
  - Use heat-resistant gloves if necessary.
  - Allow surfaces to cool before touching or cleaning.
5. Unplug the appliance when not in use and before cleaning. Let it cool completely before disassembling.
6. Type Y cord: If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, service agent, or qualified person to avoid risk.
7. Do not use attachments not recommended by the manufacturer.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let the power cord hang over table edges or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a gas or electric burner or a heated oven.
11. Use caution when moving the appliance if it contains hot oil or liquids.
12. Always plug the cord into the appliance first, then into the wall outlet.
  - To disconnect, turn the appliance off, then unplug from the wall.
13. Do not use the appliance for anything other than its intended use.
14. This appliance may be used by children aged 8 and older and by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities only if they are supervised or instructed.
  - Children must not play with the appliance.
  - Cleaning and maintenance must not be performed by children unless supervised and older than 8.
15. Keep the appliance and cord out of reach of children under 8 years old.
16. Do not operate the appliance with an external timer or remote-control system.

## **INTRODUCTION**

This new hot-air fryer provides an easy and healthy way to prepare your favorite meals. By using hot air circulation and a top grill, you can cook a wide variety of foods. Most dishes require little or no oil. Food is heated from all sides evenly for optimal results.

### **TECHNICAL DATA:**

- Voltage: 220–240V~ 50–60Hz
- Wattage: 2800W (1400W + 1400W)
- Capacity: 5.5 Litres + 5.5 Litres
- Adjustable Temperature: 60°C–200°C
- Timer: 0–60 minutes

**GENERAL DESCRIPTION:**

1. Control panel    2. Basket handle    3. Pot cover    4. Cover of main body    5. Pot  
6. Baking tray    7. Air outlet

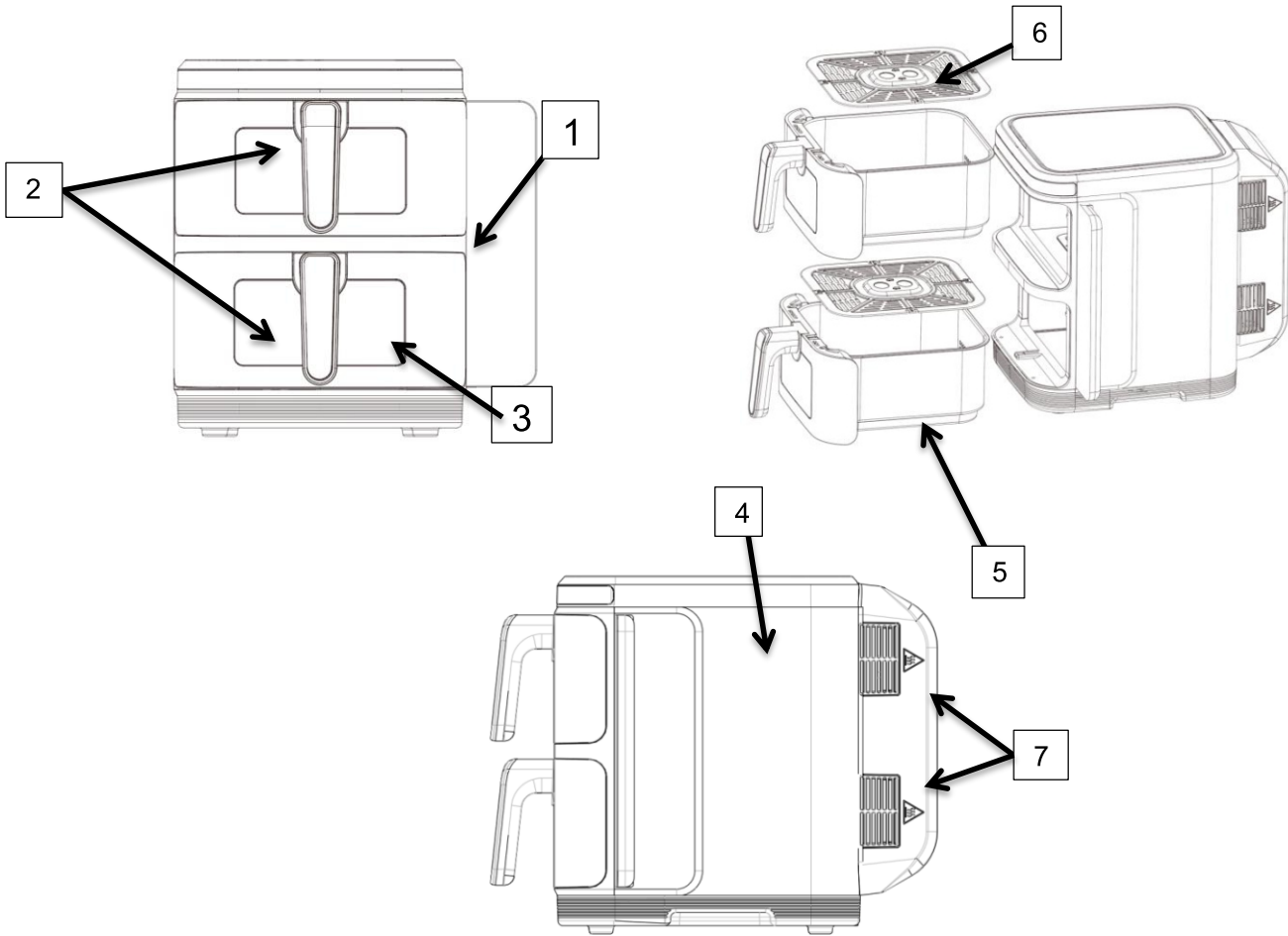


Fig.1



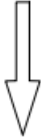
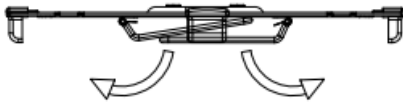
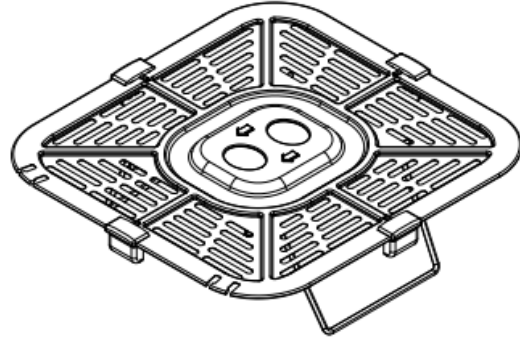
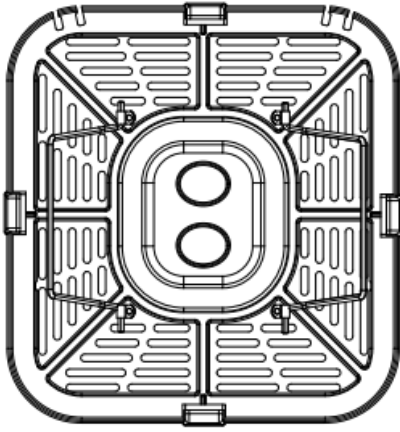
Fig.2

**Note:**

The tray has foldable feet. You can lift them up when cooking French fries to achieve optimal cooking performance.

This helps make the food crispier and more delicious, and also shortens the cooking time.

We recommend standing up the foldable tray during use.



## **IMPORTANT**

### **DANGER**

- This appliance can be used by children aged 8 years and older, and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided they are supervised or instructed on how to use the appliance safely and understand the associated hazards.
- Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance must not be carried out by children unless they are over 8 years old and supervised.
- Keep the appliance and its power cord out of reach of children under 8 years old.
- Do not immerse the appliance housing, which contains electrical components and heating elements, in water or rinse it under running water.
- Do not allow any water or other liquids to enter the appliance to avoid electric shock.
- Always place food to be fried into the basket to avoid contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet or outlet openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pot with oil — this could cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is in use.
- Surfaces may become hot during operation.

### **WARNING**

- Check that the voltage marked on the appliance matches the local mains supply.
- If the power cord, plug, or other components are damaged, do not use the appliance. Have it repaired by a qualified technician.
- Keep the power cord away from hot surfaces.
- Do not use the appliance or touch the control panel with wet hands.
- Do not place the appliance against walls or near other devices. Leave at least 10 cm of space around all sides and on top.
- Do not place anything on top of the appliance.
- Only use the appliance for its intended purpose as described in this manual.
- Do not leave the appliance unattended while operating.
- During air frying, hot steam is released from the air outlets. Keep your hands and face at a safe distance from steam and air vents.
- Be careful of hot steam and air when removing the pot.
- Accessible surfaces may become hot during use.
- Unplug the appliance immediately if you see dark smoke. Wait for the smoke to stop before removing the pot.

### **CAUTION**

- Place the appliance on a stable, flat, and heat-resistant surface.
- This appliance is intended for household use only. It is not suitable for environments like staff kitchens in offices, farmhouses, hotels, motels, or bed and breakfast settings.
- Using the appliance improperly, for commercial or semi-commercial purposes, or failing to follow the instructions in this manual will void the warranty and may cause damage.
- Always unplug the appliance when not in use.
- Allow approximately 30 minutes for the appliance to cool before handling or cleaning.

## **BEFORE FIRST USE**

1. Remove all packaging materials.
2. Remove all stickers or labels from the appliance.
3. Clean the frying plate and pot thoroughly with hot water, mild detergent, and a non-abrasive sponge.

4. Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth.

**This is an oil-free fryer that uses hot air. Do not fill the pot with oil or frying fat directly.**

**Notice:** When your air fryer is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal for many heating appliances and does not affect the safety of your appliance.

## **PREPARING FOR USE**

1. Place the appliance on a stable, flat, and heat-resistant surface.

**Do not place the appliance on surfaces that are not heat-resistant.**

2. Insert the frying plate into the pot.

**Do not fill the pot with oil or any other liquid.**

**Do not place anything on top of the appliance — this disrupts airflow and negatively affects cooking results.**

## **USING THE APPLIANCE**

This oil-free fryer can prepare a variety of foods.

1. Plug the appliance into a grounded wall outlet.

2. Carefully pull out the pot from the air fryer.

3. Place the ingredients into the pot.

4. Slide the pot back into the air fryer.

Make sure it aligns properly with the guides inside the appliance.

**Never use the appliance without the frying plate inserted.**

**Caution: The pot becomes very hot during and after use. Always handle it by the handle only.**

5. Set the required preparation time for your ingredients (refer to "Settings" section).

6. Some ingredients require shaking halfway through cooking (see "Settings" section).

To shake:

- Pull the pot out by the handle.

- Shake gently or remove the basket for easier shaking.

- To remove the basket, place the pot on a heat-resistant surface, press the button on the handle, and lift out the basket.

**Caution: Do not press the handle button while shaking.**

**Tip:** If you set the timer for half the required time, you'll hear the buzzer halfway through — a reminder to shake. After shaking, you must reset the timer for the remaining time.

7. When the timer buzzer sounds, cooking is complete. Pull the pot out of the appliance.

**Note: You can also turn off the appliance manually by setting the timer to 1.**

**Tip:** You can adjust the time and temperature to suit your taste. After removing the pot, the settings will be kept for about 10 minutes.

8. Check if the food is done.

If not, slide the pot back in and cook for a few more minutes as needed.

9. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pot out of the hot-air fryer and place it on a stable surface.

**Do not turn the frying plate upside down while it is still attached to the pot, as any excess oil collected at the bottom of the pot may spill onto the food. The pot and its contents will be hot. Depending on the type of food, steam may escape when you open the pot.**

10. Empty the basket into a bowl or onto a plate.


11. Once a batch is ready, the hot-air fryer is immediately ready for preparing the next one.




## CONTROL PANEL INSTRUCTIONS



### Operation Instructions:

1. After the machine is powered on, all indicators and digital displays will turn on for 1 second and then turn off.

At the same time, the buzzer will sound, and the power indicator light  will remain on.

2. Press the power button  for 0.5 seconds to start the machine. Once started, the power indicator remains on, and the other indicators turn on. The displays for  and  will show "----".

3. Choose Pot 1 or Pot 2 as needed. Select Pot 1, and its indicator will start blinking.

The display for Pot 1 will light up and show the default setting: 180°C for 15 minutes.



Temperature and time will alternate on the display. Pot 2 will continue to show "----".

4. Press the menu button to select a menu option. The corresponding menu indicator will blink, while the previously selected one stays on. The screen will display the temperature of the selected menu.

After 3 seconds of no input, the temperature and time will alternate automatically.

If you need to adjust temperature or time, first press the Temp/Time selection button. 

When the indicator lights appear on both sides of the display screen,

use the   buttons to adjust as needed.

Once settings are complete, press the power button again to confirm and start the machine.

The selected menu indicator stays on, and the other menu indicators turn off.

The fryer now enters working mode. The display will continue to alternate between time and temperature.

Once cooking starts, you cannot reselect the menu.

5. To use Pot 2, repeat steps 3 and 4.

6. When the menu for Pot 1 is selected, Pot 2 remains off. The Pot 1 indicator light will stay on, and the display will alternate between temperature and time. Repeat steps 3 and 4 for Pot 2.

Press the start/pause button once both settings are complete.

When both pots are working, the display will alternate showing each pot's temperature and time.

If you want to adjust Pot 2 after Pot 1 is set, first press Pot 1, make adjustments, then press the start button again. Both pots will then enter working mode simultaneously.

7. Press the start/pause button while the machine is running.

The corresponding menu and pot lights will flash. Heating pauses, and the fan will delay stop after 20 seconds.

Both pots will pause at the same time.

If you want to pause only Pot 1, select Pot 1 and press the start/pause button again.

Pot 1 will pause, and its screen will alternate between temperature and time.

Pot 2 will also pause the same way when selected.

8. To power off both pots at once, long press the power button for 2 seconds while the machine is running.

The display will show OFF, and all indicator lights will turn off.

To power off only Pot 1 or Pot 2, select the desired pot and long press the power button for 2 seconds.

The corresponding display will show OFF.

9. To adjust temperature during operation, select Pot 1 or Pot 2,

then press the temperature/time button, and use the "+" or "-" buttons to set values.

After 5 seconds without input, the unit exits adjustment mode.

10. The buzzer has different tones:

- Standard button press: short beep
- Short press on inactive buttons: short-short
- Long press: long beep
- 5 total tones are available
- OFF status also shows no indicator light

11. After selecting Pot 1 or Pot 2, long press the corresponding button again to cancel operation.

12. Memory function: This fryer remembers your last menu setting (e.g., chicken wings) for Pot 2, as long as the power was not disconnected. The memory will reset after 1 hour of power loss.

13. When both pots are running at the same time, their key indicator and menu indicator lights will flash together.

Pot 1 and Pot 2 flash every 6 seconds. The off time is less than 0.5 seconds.

Pot 2 flashes alternately left and right every 3 seconds.

14. Synchronous ending function:

After selecting both Pot 1 and Pot 2, if their cooking times differ, press the MATCH button. The SYNC indicator will stay on.

Press the start button: the pot with the longer time begins running first, while the shorter-time pot stays on "HOLD".

When both pots reach the same remaining time, they will finish cooking together.

#### 15. Copy Menu Function:

After turning on the appliance, set the temperature and time for one pot.

Press the MATCH button. The MATCH indicator will light up.

Then press the power button. The second (unset) pot will copy the settings from the first one.

Both pots will then operate using the same menu settings.

Note: Once both pots begin operating, the COPY function becomes inactive.

#### 16. Turn Reminder Function:

At the halfway point of the cooking time, the buzzer will sound five times and the display will show "turn".

This is a reminder to shake or turn the ingredients for more even cooking.

## SETTINGS

This table will help you choose basic settings for different types of ingredients.

### **Note:**

**These are general guidelines only. Since ingredients vary in origin, size, shape, and brand, the settings may need adjustment. We cannot guarantee perfect results in all cases.**

The Rapid Air Technology reheats air inside the appliance quickly and evenly.

Removing the pot briefly during cooking has minimal effect on performance.

### Tips:

- Smaller ingredients usually need a shorter cooking time than larger ones.
- A larger quantity of ingredients may need slightly more time.
- Shake smaller ingredients halfway through for crispier, more evenly cooked results.
- Add a little oil to fresh-cut potatoes for extra crispiness. Fry shortly after adding oil.
- Avoid extremely greasy foods (e.g., sausages) in the fryer.
- Snacks suitable for oven cooking can also be cooked in this appliance.
- The optimal amount for crispy fries is 500g.
- Use pre-made dough for filled snacks — it cooks faster than homemade dough.
- Use a baking tin or dish inside the basket for cakes, quiche, or delicate fillings.
- You can also reheat meals using this fryer. Set temperature to 150°C and heat for up to 10 minutes.

	Min-max amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Frozen french fries	200-400	24	200	shake	
Chicken wing	200-600	22	200	shake	
Fish	200-500	18	200	shake	
Shrimp	200-400	14	200	shake	
Steak	100-600	17	200	shake	
Pizza	100-400	17	180		
Chicken	600-800	45	200	shake	
Vegetables	100-400	10	160	shake	

Dessert	200-500	15	170		
Defrost	100-500	5	80	shake	

Note: If you start frying while the air fryer is still cold, add 3 minutes to the cooking time.  
If both pans are used at the same time, extend the cooking time by 5 minutes.

## **CLEANING**

**Clean the appliance after every use.**

**Do not use metal utensils or abrasive cleaners on the pot or non-stick basket – they can damage the coating.**

1. Unplug the appliance and let it cool down.

Tip: Remove the pot to help the air fryer cool down faster.

2. Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.

3. Wash the pot and basket using hot water, washing-up liquid, and a soft sponge.

You can use a degreasing liquid for tougher dirt.

Tip: If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pot, fill the pot with hot water and washing-up liquid, put the basket inside, and let them soak for about 10 minutes.

4. Clean the inside of the appliance using hot water and a non-abrasive sponge.

5. Use a cleaning brush to remove food residue from the heating element.

## **STORAGE**

1. Unplug the appliance and let it cool completely.

2. Make sure all parts are clean and dry before storing.

Do not dispose of this appliance with regular household waste. Take it to an official recycling point. This helps protect the environment.

## **WARRANTY AND SERVICE**

If you need help or service, please contact your seller.

## TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The Hot-air fryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Set the timer key to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Set the temperature key to the required temperature setting (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
	The preparation time is too short.	Set the timer to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There are too much ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
	The basket is not placed in the pot correctly.	Push the basket down into the pot until you hear a click.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pot. The oil produces white smoke and the pot may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pot still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

# Dziękujemy za wybór marki Boste.

## ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego.

Nie należy używać urządzenia w kuchniach pracowniczych w sklepach, biurach, innych miejscach pracy, gospodarstwach rolnych, hotelach, motelach, pensjonatach ani w żadnych innych zastosowaniach komercyjnych lub półkomercyjnych.

## WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze zachować podstawowe środki ostrożności, w tym:

1. Przeczytaj uważnie wszystkie instrukcje.
2. Nie dotykaj gorących powierzchni.
3. Aby uniknąć porażenia prądem, nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani podstawy w wodzie lub innych cieczach.
4. **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie zawiera elementy grzewcze. Powierzchnie, nawet te nieprzeznaczone do dotyku, mogą się nagrzewać.
  - Używaj tylko uchwytów lub wyznaczonych miejsc do przenoszenia.
  - Używaj rękawic odpornych na ciepło, jeśli to konieczne.
  - Pozwól urządzeniu ostygnąć przed czyszczeniem lub dotykiem.
5. Odłącz urządzenie, gdy nie jest używane i przed czyszczeniem. Pozwól mu całkowicie ostygnąć przed rozebraniem.
6. Typ przewodu Y: Jeśli przewód zostanie uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, serwis lub wykwalifikowaną osobę.
7. Nie używaj akcesoriów niezalecanych przez producenta.
8. Nie używaj na zewnątrz.
9. Nie pozwól, aby przewód zwisał poza krawędź stołu lub dotykał gorących powierzchni.
10. Nie umieszczaj na lub w pobliżu palników gazowych, elektrycznych ani piekarników.
11. Zachowaj ostrożność przy przenoszeniu urządzenia z gorącą zawartością.
12. Zawsze najpierw podłącz przewód do urządzenia, potem do gniazdka.
  - Aby odłączyć, najpierw wyłącz urządzenie, a następnie wyjmij wtyczkę.
13. Nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.
14. Urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub psychicznych, tylko pod nadzorem lub po przeszkoleniu.
  - Dzieci nie mogą się bawić urządzeniem.
  - Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
15. Trzymać poza zasięgiem dzieci poniżej 8 lat.
16. Nie używaj urządzenia z zewnętrznym czasomierzem ani systemem zdalnego sterowania.

## WPROWADZENIE

Ta nowa frytkownica na gorące powietrze to łatwy i zdrowy sposób na przygotowanie ulubionych potraw. Dzięki cyrkulacji gorącego powietrza i górnemu grillowi możesz przyrządzać szeroki wachlarz potraw. Większość dań wymaga mało lub wcale tłuszczu. Jedzenie jest równomiernie ogrzewane ze wszystkich stron.

### DANE TECHNICZNE:

- Napięcie: 220–240V~ 50–60Hz
- Moc: 2800W (1400W + 1400W)
- Pojemność: 5,5 litra + 5,5 litra
- Regulacja temperatury: 60°C–200°C
- Timer: 0–60 minut

## OPIS OGÓLNY:

1. Panel sterowania 2. Uchwyt kosza 3. Pokrywa garnka 4. Pokrywa główna obudowy 5. Garnek 6. Taca do pieczenia 7. Wylot powietrza

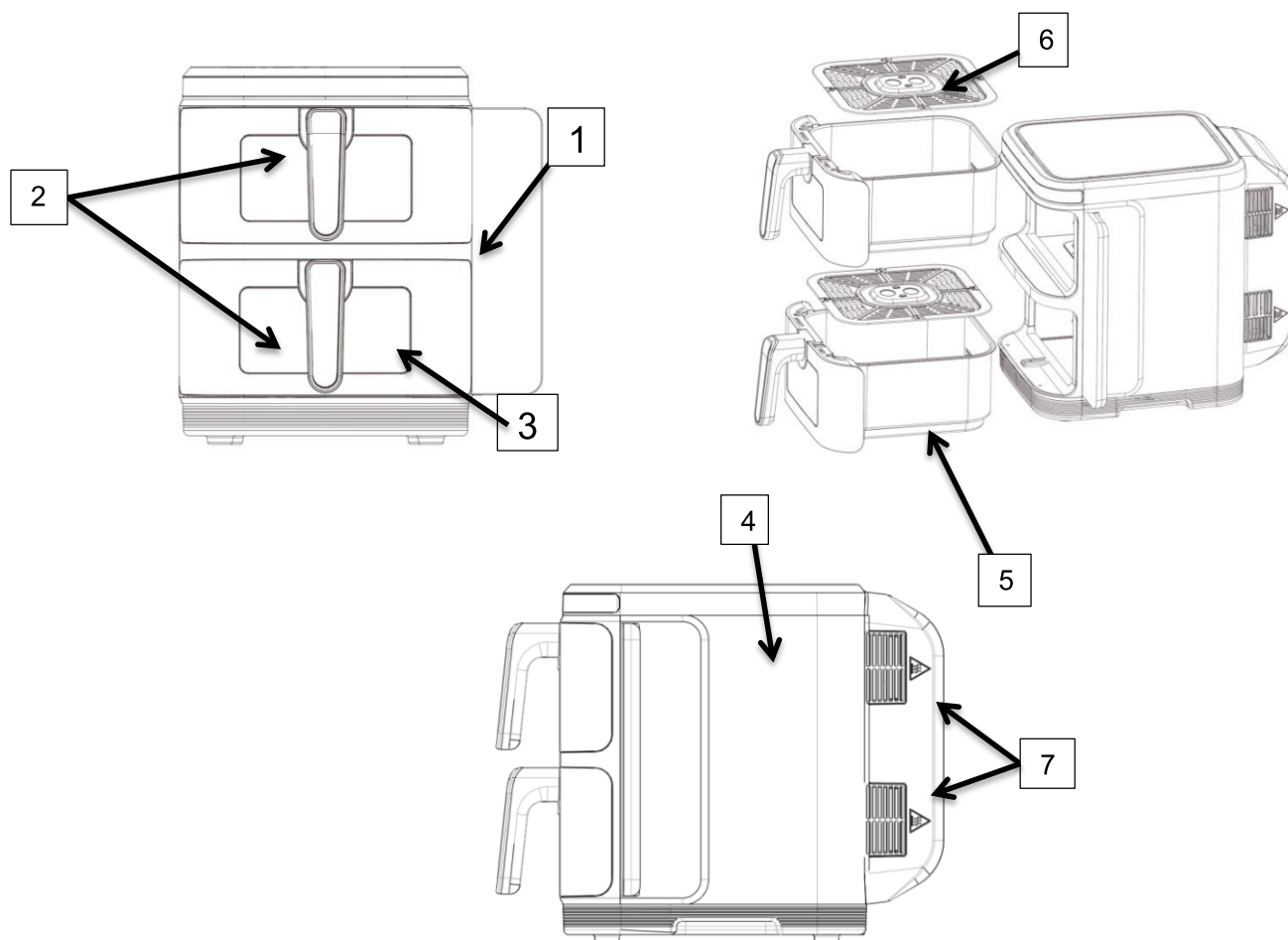


Fig.1

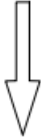
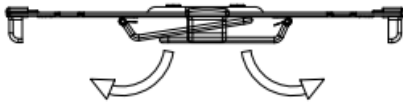
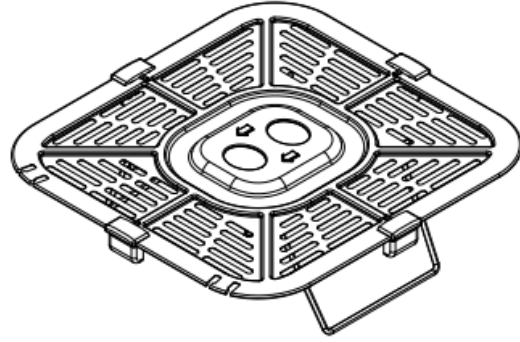
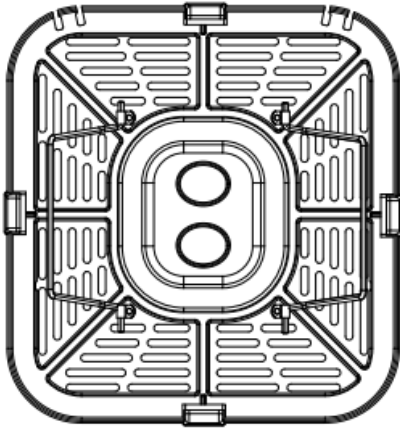


Fig.2

### Uwaga:

Taca posiada składane nóżki. Można je unieść podczas smażenia frytek, aby uzyskać optymalną wydajność gotowania.

Pomaga to uzyskać bardziej chrupiące i smaczniejsze jedzenie, a także skraca czas przygotowania. Zalecamy podniesienie składanej tacy podczas użytkowania.



# WAŻNE

## NIEBEZPIECZEŃSTWO

- Urządzenie może być używane przez dzieci od 8 lat oraz osoby z ograniczeniami fizycznymi, sensorycznymi, umysłowymi lub bez doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że są nadzorowane lub poinstruowane, jak bezpiecznie korzystać z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci poniżej 8 lat bez nadzoru.
- Trzymaj urządzenie i jego przewód zasilający poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Nie zanurzaj obudowy urządzenia, która zawiera elementy elektryczne i grzewcze, w wodzie ani nie płucz jej pod bieżącą wodą.
- Nie dopuść, aby woda lub inne ciecze dostały się do wnętrza urządzenia — grozi to porażeniem prądem.
- Zawsze umieszczaj żywność w koszyku, aby uniknąć kontaktu z elementami grzejnymi.
- Nie zakrywaj wlotów ani wylotów powietrza podczas pracy urządzenia.
- Nie napełniaj garnka olejem — grozi to pożarem.
- Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia, gdy jest włączone.
- Powierzchnie mogą się nagrzewać podczas pracy.

## OSTRZEŻENIE

- Sprawdź, czy napięcie na tabliczce znamionowej odpowiada lokalnej sieci elektrycznej.
- Jeśli przewód zasilający, wtyczka lub inne elementy są uszkodzone, nie używaj urządzenia. Skontaktuj się z wykwalifikowanym serwisem.
- Trzymaj przewód z dala od gorących powierzchni.
- Nie używaj urządzenia ani nie dotykaj panelu sterowania mokrymi rękami.
- Nie ustawiaj urządzenia blisko ścian ani innych urządzeń — pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z każdej strony i na górze.
- Nie stawiaj niczego na urządzeniu.
- Używaj urządzenia wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem opisanym w tej instrukcji.
- Nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Podczas pracy uwalnia się gorąca para — trzymaj ręce i twarz z dala od otworów wentylacyjnych.
- Zachowaj ostrożność przy wyjmowaniu garnka — może wydobywać się gorące powietrze i para.
- Powierzchnie dostępne dla użytkownika mogą się nagrzewać.
- Jeśli zobaczysz ciemny dym, natychmiast odłącz urządzenie od zasilania. Poczekać aż dym ustąpi przed otwarciem garnka.

## OSTROŻNIE

- Ustaw urządzenie na stabilnej, płaskiej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego. Nie nadaje się do kuchni w biurach, hotelach, pensjonatach ani gospodarstwach rolnych.
- Nieprawidłowe użycie urządzenia (komercyjne lub półkomercyjne) albo nieprzestrzeganie instrukcji może unieważnić gwarancję i spowodować uszkodzenie.
- Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, gdy nie jest używane.
- Odczekaj około 30 minut, aby urządzenie ostygło przed czyszczeniem lub przenoszeniem.

## Przed pierwszym użyciem

1. Usuń wszystkie elementy opakowania.
2. Usuń wszystkie naklejki i etykiety z urządzenia.
3. Dokładnie umyj płytę do smażenia i garnki gorącą wodą, łagodnym detergentem i miękką gąbką.

4. Wyczyść wnętrze i zewnątrz urządzenia wilgotną szmatką.

**To beztłuszczowa frytkownica, która używa gorącego powietrza. Nie wlewaj oleju ani tłuszczu bezpośrednio do garnka.**

**Uwaga:** Podczas pierwszego nagrzewania frytkownica może wydzielać lekki dym lub zapach. To normalne zjawisko dla wielu urządzeń grzewczych i nie wpływa na bezpieczeństwo użytkowania.

## **PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA**

1. Umieść urządzenie na stabilnej, płaskiej i odpornej na ciepło powierzchni.

**Nie stawiaj urządzenia na powierzchniach nieodpornych na ciepło.**

2. Włóż płytę do smażenia do garnka.

**Nie napełniaj garnka olejem ani żadnym płynem.**

**Nie stawiaj niczego na urządzeniu — zakłóca to przepływ powietrza i pogarsza efekty gotowania.**

## **KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA**

To beztłuszczowe urządzenie może przygotować wiele rodzajów potraw.

1. Podłącz urządzenie do uziemionego gniazdka.

2. Ostrożnie wyciągnij garnek z frytkownicy.

3. Włóż składniki do garnka.

4. Wsuń garnek z powrotem do frytkownicy.

Upewnij się, że garnek jest prawidłowo osadzony w prowadnicach.

**Nigdy nie używaj urządzenia bez włożonej płyty do smażenia.**

**Uwaga:** Garnek mocno się nagrzewa w trakcie i po użyciu. Zawsze chwytaj tylko za uchwyt.

5. Ustaw czas przygotowania odpowiedni do potrawy (patrz sekcja „Ustawienia”).

6. Niektóre składniki należy potrząsnąć w połowie czasu smażenia (patrz sekcja „Ustawienia”).

Jak potrząsnąć:

- Wyciągnij garnek trzymając za uchwyt.

- Delikatnie potrząśnij lub wyjmij kosz i potrząśnij osobno.

- Aby wyjąć kosz, postaw garnek na odpornej powierzchni, naciśnij przycisk na uchwycie i podnieś kosz.

**Uwaga:** Nie naciskaj przycisku zwalniającego uchwyt podczas potrząsania.

Porada: Jeśli ustawisz czas na połowę zalecanego, w połowie usłyszysz sygnał — przypomnienie o potrząśnięciu. Po potrząśnięciu należy ustawić timer na pozostały czas.

7. Gdy frytkownica wyda dźwięk zakończenia, gotowanie jest zakończone. Wyjmij garnek z urządzenia.

**Uwaga:** Możesz również wyłączyć urządzenie ręcznie, ustawiając czas na 1 minutę.

**Porada:** Możesz regulować temperaturę i czas według własnego gustu. Po wyjęciu garnka, ustawienia zostaną zapamiętane przez ok. 10 minut.

8. Sprawdź, czy potrawa jest gotowa.

Jeśli nie, włóż garnek z powrotem i gotuj przez kilka minut więcej.


9. Aby wyjąć składniki (np. frytki), wyciągnij garnek z frytkownicy i postaw go na stabilnej powierzchni. **Nie odwracaj płyty do smażenia do góry dnem, gdy jest jeszcze przymocowana do garnka, ponieważ nadmiar oleju zgromadzony na dnie może się wylać na jedzenie. Garnek i jego zawartość będą gorące. W zależności od rodzaju potrawy, podczas otwierania garnka może wydobywać się para.**
10. Przelóż zawartość koszyka do miski lub na talerz.
11. Gdy jedna porcja jest gotowa, frytkownica jest natychmiast gotowa do przygotowania kolejnej.


## INSTRUKCJE PANELU STEROWANIA



### Instrukcja obsługi:

1. Po włączeniu urządzenia wszystkie wskaźniki i wyświetlacze cyfrowe zaświecą się na 1 sekundę, a następnie zgasną.

Jednocześnie zabrzmi sygnał dźwiękowy, a kontrolka zasilania  pozostanie włączona.

2. Naciśnij przycisk zasilania  na 0,5 sekundy, aby uruchomić urządzenie. Po uruchomieniu kontrolka zasilania pozostaje włączona, a pozostałe kontrolki się zaświecają.

Wyświetlacze dla  i  pokażą „----”.

3. Wybierz Garnek 1 lub Garnek 2 według potrzeb. Wybierz Garnek 1 – jego wskaźnik zacznie migać.

Wyświetlacz Garnka 1 się zaświeci i pokaże ustawienia domyślne: 180°C na 15 minut.



Na wyświetlaczu będą się na przemian pokazywać czas i temperatura. Garnek 2 nadal wyświetli „----”.

4. Naciśnij przycisk menu, aby wybrać opcję z menu. Odpowiadający jej wskaźnik będzie migać, a wcześniej wybrana opcja pozostanie podświetlona. Ekran pokaże temperaturę wybranego programu.

Po 3 sekundach braku działań temperatura i czas będą się automatycznie przełączać.

Jeśli chcesz zmienić temperaturę lub czas, naciśnij najpierw przycisk wyboru Temp/Czas .

Gdy na ekranie pojawią się podświetlenia po obu stronach,

użyj przycisków  , aby dostosować ustawienia.

Gdy zakończysz ustawienia, naciśnij ponownie przycisk zasilania, aby je zatwierdzić i uruchomić urządzenie.

Wybrany wskaźnik menu pozostanie podświetlony, a pozostałe zgasną.

Frytkownica przechodzi w tryb pracy. Ekran będzie naprzemiennie pokazywał czas i temperaturę.

Po rozpoczęciu gotowania nie można już zmieniać menu.

5. Aby użyć Garnka 2, powtórz kroki 3 i 4.

6. Gdy menu dla Garnka 1 zostanie wybrane, Garnek 2 pozostaje wyłączony. Kontrolka Garnka 1 będzie się świecić, a wyświetlacz będzie na przemian pokazywał temperaturę i czas.

Powtórz kroki 3 i 4, aby ustawić Garnek 2.

Naciśnij przycisk start po zakończeniu ustawień.

Gdy oba garnki pracują, wyświetlacz będzie pokazywał temperaturę i czas każdego z nich naprzemiennie.

Jeśli chcesz ustawić Garnek 2 po skonfigurowaniu Garnka 1, najpierw wybierz Garnek 1, wprowadź zmiany, a następnie ponownie naciśnij przycisk start. Oba garnki rozpoczną wtedy pracę jednocześnie.

7. Naciśnij przycisk start/pauza, gdy urządzenie pracuje. Odpowiednie kontrolki menu i garnków będą migać. Grzanie zostanie wstrzymane, a wentylator zatrzyma się po 20 sekundach. Oba garnki zostaną wstrzymane jednocześnie.

Aby zapauzować tylko Garnek 1, wybierz go i ponownie naciśnij przycisk start/pauza. Garnek 1 zostanie wstrzymany, a ekran będzie na przemian wyświetlać temperaturę i czas. Garnek 2 zostanie wstrzymany w taki sam sposób po jego wybraniu.

8. Aby wyłączyć oba garnki jednocześnie, przytrzymaj przycisk zasilania przez 2 sekundy podczas pracy. Na ekranie pojawi się komunikat „OFF”, a wszystkie kontrolki zgasną.

Aby wyłączyć tylko jeden garnek, wybierz go i przytrzymaj przycisk zasilania przez 2 sekundy. Odpowiedni ekran wyświetli „OFF”.

9. Aby dostosować temperaturę podczas pracy, wybierz Garnek 1 lub 2, następnie naciśnij przycisk temperatury/czasu i użyj przycisków „+” lub „-” do zmiany wartości. Po 5 sekundach bezczynności urządzenie automatycznie opuści tryb edycji.

10. Buzzer (sygnał dźwiękowy) ma różne dźwięki:

- Standardowe naciśnięcie: jedno krótkie pikanie
- Krótkie naciśnięcie na nieaktywnym przycisku: dwa krótkie piknięcia
- Długie naciśnięcie: długie piknięcie
- Dostępnych jest 5 tonów
- Tryb OFF nie wyświetla żadnej kontrolki

11. Po wybraniu Garnka 1 lub 2 przytrzymaj odpowiedni przycisk ponownie, aby anulować ustawienie.

12. Funkcja pamięci: Frytkownica zapamiętuje ostatnio wybrane ustawienia menu (np. skrzydełka z kurczaka) dla Garnka 2, tak długo, jak urządzenie nie zostało odłączone od zasilania. Pamięć zostanie wyczyszczona po 1 godzinie braku zasilania.

13. Gdy oba garnki pracują jednocześnie, ich kontrolki i wskaźniki menu będą migać jednocześnie. Garnek 1 i 2 migają co 6 sekund – czas wyłączenia to mniej niż 0,5 sekundy. Garnek 2 miga naprzemiennie z lewej i prawej strony co 3 sekundy.

14. Funkcja synchronicznego zakończenia:

Po ustawieniu Garnka 1 i Garnka 2, jeśli mają różny czas gotowania, naciśnij przycisk „MATCH”. Wskaźnik „SYNC” pozostanie włączony.

Naciśnij przycisk start: garnek z dłuższym czasem zacznie gotować jako pierwszy, a garnek z krótszym czasem będzie oczekiwał w trybie „HOLD”.

Gdy oba garnki osiągną ten sam czas pozostały do końca, zakończą gotowanie równocześnie.

#### 15. Funkcja kopiowania menu:

Po uruchomieniu urządzenia ustaw temperaturę i czas dla jednego garnka.

Naciśnij przycisk MATCH. Wskaźnik MATCH zaświeci się.

Następnie naciśnij przycisk zasilania. Drugi (nieustawiony) garnek skopiuje ustawienia z pierwszego. Oba garnki będą teraz działać z tymi samymi ustawieniami menu.

Uwaga: Gdy oba garnki rozpoczną pracę, funkcja kopiowania zostanie wyłączona.

#### 16. Funkcja przypomnienia o potrząśnaniu:

W połowie ustawionego czasu gotowania, urządzenie wyemituje pięć sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu pojawi się napis „turn”.

To przypomnienie, aby potrząsnąć lub obrócić składniki dla równomiernego gotowania.

## USTAWIENIA

Ta tabela pomoże Ci wybrać podstawowe ustawienia dla różnych składników.

#### **Uwaga:**

**Poniższe wartości są jedynie orientacyjne. Składniki mogą się różnić pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką, dlatego może być konieczne dostosowanie ustawień. Nie możemy zagwarantować idealnych rezultatów w każdym przypadku.**

Technologia Rapid Air szybko i równomiernie nagrzewa powietrze wewnątrz urządzenia. Krótkie wyjęcie garnka podczas gotowania ma minimalny wpływ na efektywność.

#### Wskazówki:

- Mniejsze składniki zwykle wymagają krótszego czasu gotowania niż większe.
- Większa ilość składników może wymagać nieco więcej czasu.
- Potrząśnij mniejszymi składnikami w połowie czasu dla chrupiących i równomiernie przyrządzonych rezultatów.
- Dodaj odrobinę oleju do świeżych ziemniaków dla dodatkowej chrupkości. Smaż zaraz po dodaniu oleju.
- Unikaj bardzo tłustych potraw (np. kiełbasek) w frytkownicy.
- Przekąski odpowiednie do pieczenia w piekarniku można też przygotować w tym urządzeniu.
- Optymalna ilość dla chrupiących frytek to 500 g.
- Używaj gotowych mrożonych przekąsek — przygotowują się szybciej niż domowe.
- Możesz użyć formy do pieczenia ciast, quiche lub delikatnych nadzień.
- Możesz również używać tej frytkownicy do pieczenia. Ustaw temperaturę na 150°C i piecz do 10 minut.

	Min-max waga (g)	Czas (min)	Temperatura (°C)	Potrząsnąć	Dodatkowe informacje
Mrożone frytki	200-400	24	200	Tak	
Skrzydółka z kurczaka	200-600	22	200	Tak	
Ryba	200-500	18	200	Tak	
Krewetki	200-400	14	200	Tak	
Stek	100-600	17	200	Tak	
Pizza	100-400	17	180	Nie	
Kurczak	600-800	45	200	Tak	
Warzywa	100-400	10	160	Tak	

Deser	200-500	15	170	Nie	
Rozmrażanie	100-500	5	80	Tak	

Uwaga: Jeśli rozpoczniesz smażenie, gdy frytkownica jest jeszcze zimna, dodaj 3 minuty do czasu gotowania.

Jeśli używasz obu garnków jednocześnie, wydłuż czas gotowania o 5 minut..

## **CZYSZCZENIE**

**Czyść urządzenie po każdym użyciu.**

**Nie używaj metalowych narzędzi ani środków ściernych do garnka lub koszyka z powłoką nieprzywierającą – mogą one uszkodzić powłokę.**

1. Odłącz urządzenie od zasilania i pozwól mu ostygnąć.  
Wskazówka: Wyjmij garnek, aby przyspieszyć chłodzenie frytkownicy.
2. Przetrzyj zewnętrzną część urządzenia wilgotną szmatką.
3. Umyj garnek i koszyk gorącą wodą, płynem do naczyń i miękką gąbką.  
Możesz użyć odtłuszczacza do trudniejszych zabrudzeń.  
Wskazówka: Jeśli brud przyłgnał do koszyka lub dna garnka, napełnij garnek gorącą wodą z płynem, włóż koszyk i pozostaw na ok. 10 minut.
4. Umyj wnętrze urządzenia używając gorącej wody i miękkiej gąbki bez właściwości ściernych.
5. Użyj szczoteczki do usunięcia resztek jedzenia z elementu grzewczego.

## **PRZECHOWYWANIE**

1. Odłącz urządzenie od prądu i pozostaw do całkowitego ostygnięcia.
2. Upewnij się, że wszystkie elementy są czyste i suche przed schowaniem.

## **GWARANCJA I SERWIS**

Jeśli potrzebujesz pomocy lub serwisu, skontaktuj się ze sprzedawcą.

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Frytkownica nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone do prądu.	Podłącz urządzenie do gniazdka z uziemieniem.
	Nie ustawiono timera.	Ustaw czas przygotowania za pomocą przycisku timera, aby uruchomić urządzenie.
Smażone składniki nie są gotowe.	Zbyt duża ilość składników w koszyku.	Zmniejsz ilość składników – mniejsze porcje smażą się równomiernie.
	Zbyt niska temperatura.	Ustaw odpowiednią temperaturę (patrz rozdział „Ustawienia” > „Użytkowanie”).
	Zbyt krótki czas przygotowania.	Wydłuż czas przygotowania zgodnie z instrukcją.
Składniki smażą się nierównomiernie.	Niektóre składniki (np. frytki) trzeba potrząsnąć w trakcie.	Potrząśnij składnikami w połowie czasu. Zobacz rozdział „Użytkowanie”.
Przekąski nie są chrupiące.	Użyto produktu przeznaczonego do tradycyjnego smażenia w głębokim oleju.	Użyj przekąsek do pieczenia w piekarniku lub lekko spryskaj olejem.
Nie mogę wsunąć koszyka do urządzenia.	Za dużo składników.	Nie napełniaj koszyka powyżej MAX.
	Koszyk źle osadzony.	Dociśnij koszyk do garnka, aż usłyszysz kliknięcie.
Wydobywa się biały dym.	Smażone są tłuste składniki.	Olej skapuje do garnka, powodując biały dym i możliwy wzrost temperatury. Nie wpływa to na działanie urządzenia.
	Pozostałości tłuszczu w garnku.	Dokładnie czyść garnek po każdym użyciu.
Frytki smażą się nierównomiernie.	Nieodpowiedni typ ziemniaków.	Użyj świeżych ziemniaków i upewnij się, że są suche.
	Nieopłukane frytki przed smażeniem.	Oplucz frytki, aby usunąć skrobię z powierzchni.
Frytki nie są chrupiące.	Zbyt dużo wilgoci.	Osusz frytki przed dodaniem oleju.
		Pokrój je na mniejsze kawałki.
		Dodaj nieco więcej oleju.

# Danke für Ihre Entscheidung für Boste.

## **BITTE BEWAHREN SIE DIESE**

Dieses Gerät ist ausschließlich für den privaten Hausgebrauch bestimmt.

Die Verwendung in Küchen für Personal in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen, Bauernhöfen, Hotels, Motels, Pensionen oder jeglicher anderer gewerblicher oder halbgewerblicher Nutzung ist nicht gestattet.

## **WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**

Beim Gebrauch elektrischer Geräte sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden, u.a.:

1. Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
3. Um Stromschlag zu vermeiden, tauchen Sie Kabel, Stecker oder Basis nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
4. **WARNUNG:** Dieses Gerät enthält Heizelemente. Oberflächen, auch unbeabsichtigte, können heiß werden.
  - Nur an Griffen oder vorgesehene Stellen anfassen.
  - Bei Bedarf hitzebeständige Handschuhe verwenden.
  - Gerät abkühlen lassen, bevor Sie es reinigen oder berühren.
5. Gerät ausstecken, wenn es nicht verwendet wird oder gereinigt werden soll. Vorher vollständig abkühlen lassen.
6. Y-Typ-Kabel: Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, Service oder einer qualifizierten Person ersetzt werden.
7. Verwenden Sie kein nicht empfohlenes Zubehör.
8. Nicht im Freien verwenden.
9. Lassen Sie das Kabel nicht über Tischkanten hängen oder heiße Flächen berühren.
10. Nicht auf oder in der Nähe von Gas- oder Elektroherden oder beheizten Öfen platzieren.
11. Vorsicht beim Bewegen des Geräts mit heißen Flüssigkeiten oder Speisen.
12. Immer zuerst in das Gerät einstecken, dann in die Steckdose.  
Zum Trennen zuerst Gerät ausschalten, dann Stecker ziehen.
13. Verwenden Sie das Gerät nur bestimmungsgemäß.
14. Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten dürfen es nur unter Aufsicht oder Anleitung nutzen.
  - Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
  - Reinigung und Wartung nur unter Aufsicht durchführen lassen.
15. Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahren.
16. Nicht mit externem Timer oder Fernbedienungssystem betreiben.

## **EINFÜHRUNG**

Diese neue Heißluftfritteuse bietet eine einfache und gesunde Möglichkeit, Ihre Lieblingsgerichte zuzubereiten.

Mit Heißluftzirkulation und Obergrill können Sie viele Speisen kochen.

Die meisten Gerichte benötigen wenig oder kein Öl. Das Essen wird von allen Seiten gleichmäßig erhitzt.

### **TECHNISCHE DATEN:**

- Spannung: 220–240V~ 50–60Hz
- Leistung: 2800W (1400W + 1400W)
- Kapazität: 5,5 Liter + 5,5 Liter
- Temperatur einstellbar: 60°C–200°C
- Timer: 0–60 Minuten

## ALLGEMEINE BESCHREIBUNG:

1. Bedienfeld 2. Korbgriff 3. Topfdeckel 4. Abdeckung des Hauptkörpers 5. Topf 6. Backblech 7. Luftauslass

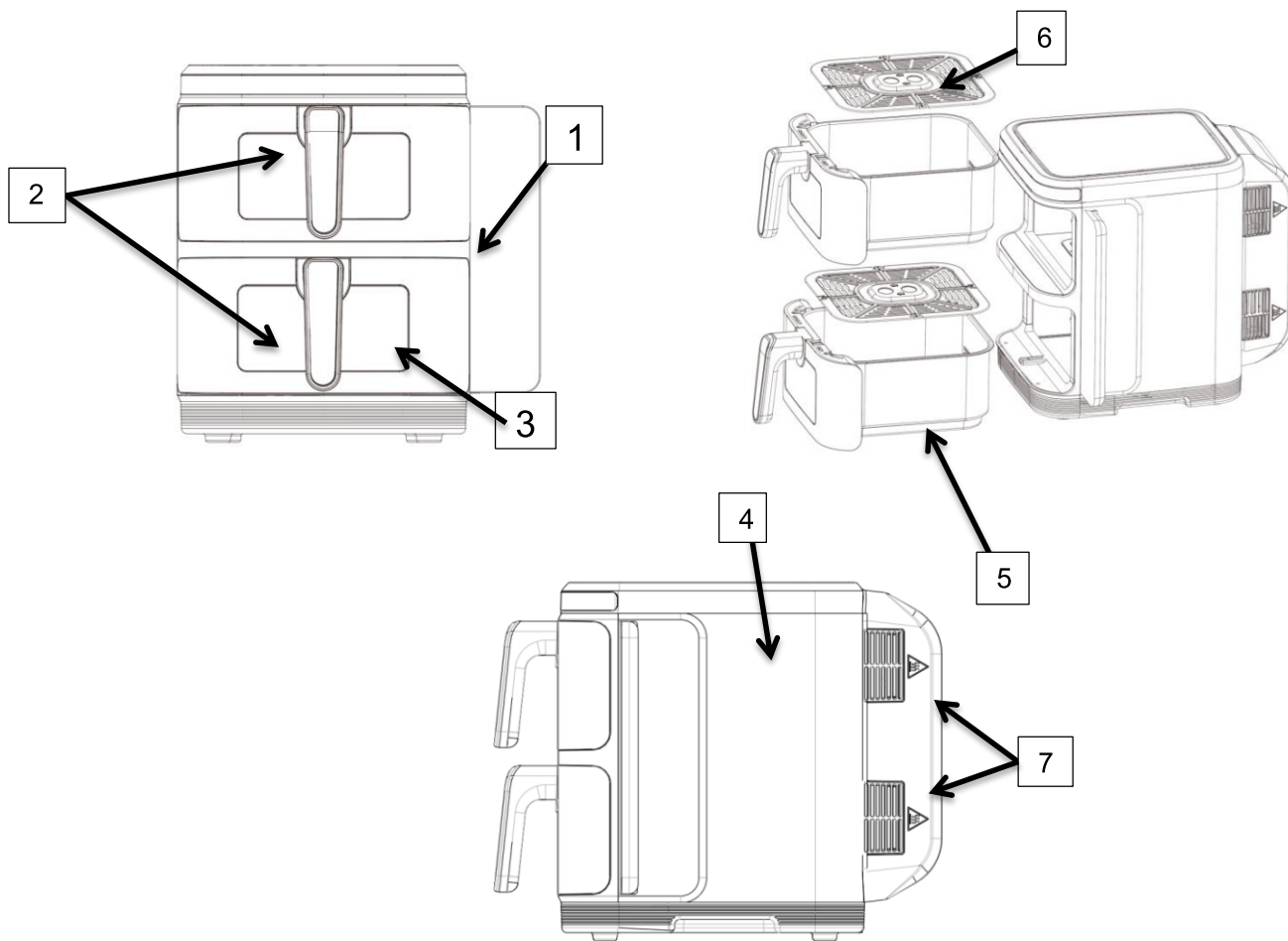


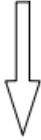
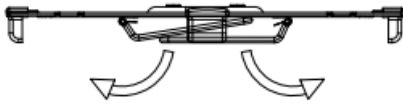
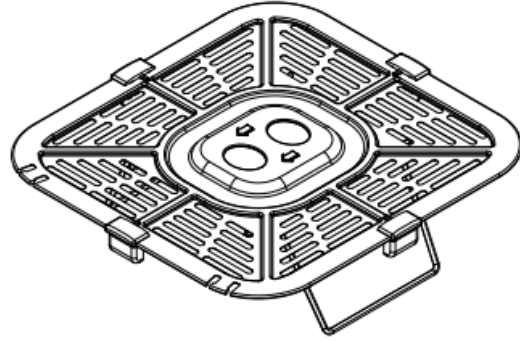
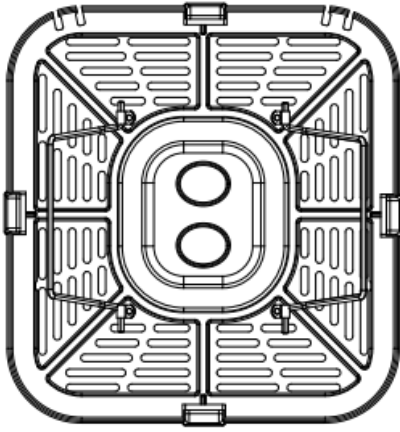
Fig.1



Fig.2

### Hinweis:

Das Blech verfügt über klappbare Füße. Diese können beim Frittieren von Pommes frites angehoben werden, um eine optimale Garleistung zu erzielen. Das macht das Essen knuspriger, schmackhafter und verkürzt zudem die Garzeit. Wir empfehlen, das klappbare Blech während des Gebrauchs aufzurichten.



# **WICHTIG**

## **GEFAHR**

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder unterwiesen wurden und die Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nur unter Aufsicht von Kindern über 8 Jahren durchgeführt werden.
- Halten Sie das Gerät und das Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren fern.
- Tauchen Sie das Gehäuse des Geräts nicht in Wasser und spülen Sie es nicht unter laufendem Wasser ab — Stromschlaggefahr.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten ins Gerät gelangen.
- Lebensmittel müssen immer im Korb platziert werden, um keinen Kontakt mit den Heizelementen zu haben.
- Decken Sie keine Luftöffnungen während des Betriebs ab.
- Füllen Sie den Topf nicht mit Öl – Brandgefahr!
- Berühren Sie niemals das Innere des Geräts während des Betriebs.
- Die Oberflächen können während des Betriebs heiß werden.

## **WARNUNG**

- Überprüfen Sie, ob die Spannung des Geräts mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Kabel, Stecker oder Komponenten beschädigt sind – kontaktieren Sie einen Fachmann.
- Halten Sie das Kabel von heißen Flächen fern.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von Wänden oder anderen Geräten. Halten Sie mindestens 10 cm Abstand rundherum und oben.
- Keine Gegenstände auf das Gerät stellen.
- Nur gemäß Anleitung und Zweck verwenden.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Beim Frittieren entweicht heißer Dampf – halten Sie Hände und Gesicht fern.
- Seien Sie vorsichtig beim Herausnehmen des Topfs – heißer Dampf!
- Zugängliche Oberflächen können heiß werden.
- Wenn schwarzer Rauch austritt – sofort ausschalten und Netzstecker ziehen. Öffnen Sie den Topf erst, wenn der Rauch verflogen ist.

## **VORSICHT**

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene, hitzebeständige Oberfläche.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt – nicht für Büros, Hotels, Bauernhöfe oder Frühstückspensionen geeignet.
- Kommerzielle oder unsachgemäße Nutzung führt zum Verlust der Garantie und möglichen Schäden.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.
- Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen oder Bewegen ca. 30 Minuten abkühlen.

# **VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH**

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
3. Reinigen Sie die Bratplatte und den Topf gründlich mit heißem Wasser, mildem Reinigungsmittel und einem weichen Schwamm.

4. Wischen Sie das Innere und Äußere des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

**Dies ist eine fettfreie Heißluftfritteuse. Füllen Sie kein Öl oder Fett direkt in den Topf.**

Hinweis: Beim ersten Erhitzen kann das Gerät leicht rauchen oder riechen. Dies ist bei vielen Heizgeräten normal und beeinträchtigt die Sicherheit nicht.

## **VORBEREITUNG**

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, flache und hitzebeständige Oberfläche.

**Stellen Sie das Gerät nicht auf hitzeempfindliche Flächen.**

2. Setzen Sie die Bratplatte in den Topf ein.

**Füllen Sie den Topf nicht mit Öl oder Flüssigkeiten.**

**Stellen Sie nichts auf das Gerät — dies beeinträchtigt die Luftzirkulation und das Kochergebnis.**

## **VERWENDUNG DES GERÄTS**

Diese fettfreie Fritteuse kann viele Arten von Speisen zubereiten.

1. Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose an.

2. Ziehen Sie vorsichtig den Topf aus der Fritteuse.

3. Geben Sie die Zutaten in den Topf.

4. Schieben Sie den Topf zurück in die Fritteuse.

Achten Sie darauf, dass er richtig in die Führungen eingesetzt ist.

**Verwenden Sie das Gerät niemals ohne eingesetzte Bratplatte.**

**Achtung: Der Topf wird während und nach dem Gebrauch sehr heiß. Nur am Griff anfassen.**

5. Stellen Sie die Garzeit entsprechend der Speise ein (siehe Abschnitt „Einstellungen“).

6. Einige Zutaten sollten zur Hälfte der Zeit geschüttelt werden (siehe „Einstellungen“).

So schütteln Sie:

- Ziehen Sie den Topf am Griff heraus.

- Schütteln Sie vorsichtig oder entnehmen Sie den Korb und schütteln separat.

- Um den Korb zu entfernen, stellen Sie den Topf auf eine hitzebeständige Fläche, drücken Sie den Knopf am Griff und heben Sie den Korb heraus.

**Achtung: Drücken Sie den Knopf nicht während des Schüttelns.**

Tipp: Wenn Sie die Hälfte der Garzeit einstellen, hören Sie zur Hälfte ein Signal – Erinnerung zum Schütteln. Danach müssen Sie den Timer neu einstellen.

7. Wenn das Signal ertönt, ist das Garen abgeschlossen. Ziehen Sie den Topf heraus.

**Hinweis: Sie können das Gerät auch manuell ausschalten, indem Sie den Timer auf 1 Minute stellen.**

Tipp: Temperatur und Zeit können an Ihren Geschmack angepasst werden. Nach dem Herausnehmen des Topfs bleiben die Einstellungen ca. 10 Minuten gespeichert.

8. Prüfen Sie, ob das Gericht gar ist.

Falls nicht, Topf zurückschieben und ein paar Minuten weitergaren.

9. Um Zutaten (z. B. Pommes) zu entnehmen, ziehen Sie den Topf aus der Heißluftfritteuse und stellen Sie ihn auf eine stabile Oberfläche.

**Drehen Sie die Bratplatte nicht um, solange sie noch am Topf befestigt ist, da überschüssiges Öl, das sich am Boden gesammelt hat, auf das Essen tropfen kann. Der Topf und sein Inhalt werden heiß sein. Je nach Art der Speise kann beim Öffnen des Topfs heißer Dampf entweichen.**

10. Leeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller.

11. Sobald eine Portion fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort bereit für die nächste Zubereitung.




## BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR DAS BEDIENFELD



### Bedienungsanleitung:

1. Nach dem Einschalten leuchten alle Anzeigen und Displays für 1 Sekunde auf und gehen dann aus.

Gleichzeitig ertönt ein Signalton und die Stromanzeige  bleibt eingeschaltet.

2. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste  für 0,5 Sekunden, um das Gerät zu starten. Nach dem Start bleibt die Stromanzeige eingeschaltet, und die anderen Anzeigen schalten sich ein. Die Displays für  und  zeigen „----“ an.




3. Wählen Sie Topf 1 oder Topf 2 je nach Bedarf. Wählen Sie Topf 1 – dessen Anzeige beginnt zu blinken.

Das Display von Topf 1 leuchtet auf und zeigt die Standardeinstellung: 180°C für 15 Minuten. Zeit und Temperatur wechseln sich auf dem Display ab. Topf 2 zeigt weiterhin „----“.

4. Drücken Sie die Menütaste, um eine Menüoption auszuwählen. Die entsprechende Anzeige blinkt,

während die vorherige Auswahl bleibt. Das Display zeigt die Temperatur des gewählten Programms.

Nach 3 Sekunden ohne Eingabe wechseln Zeit und Temperatur automatisch.

Wenn Sie Temperatur oder Zeit anpassen möchten, drücken Sie zuerst die Taste Temp/Zeit . Wenn die Anzeigen auf beiden Seiten des Displays leuchten, verwenden Sie die Tasten  , um die Werte einzustellen.

Nach dem Einstellen drücken Sie erneut die Ein-/Aus-Taste, um zu bestätigen und zu starten. Die ausgewählte Menüanzeige bleibt an, die anderen schalten sich aus.

Die Fritteuse beginnt zu arbeiten. Auf dem Display wechseln sich Zeit und Temperatur ab. Nach dem Starten des Garvorgangs kann das Menü nicht mehr geändert werden.

5. Um Topf 2 zu verwenden, wiederholen Sie die Schritte 3 und 4.

6. Wenn das Menü für Topf 1 ausgewählt wurde, bleibt Topf 2 ausgeschaltet. Die Anzeige für Topf 1 bleibt an und das Display wechselt zwischen Temperatur und Zeit. Wiederholen Sie Schritte 3 und 4 für Topf 2.

Drücken Sie die Starttaste, wenn beide Einstellungen abgeschlossen sind.

Wenn beide Töpfe laufen, zeigt das Display abwechselnd die Temperatur und Zeit für jeden Topf an.

Wenn Sie Topf 2 nach Topf 1 einstellen möchten, wählen Sie zuerst Topf 1, nehmen Sie die Anpassungen vor und drücken Sie dann erneut die Starttaste. Beide Töpfe starten dann gleichzeitig.

7. Drücken Sie die Start-/Pausetaste, während das Gerät läuft.  
Die entsprechenden Menü- und Topfanzeigen blinken. Die Heizung pausiert, der Lüfter schaltet sich nach 20 Sekunden ab.  
Beide Töpfe pausieren gleichzeitig.

Wenn Sie nur Topf 1 pausieren möchten, wählen Sie ihn aus und drücken erneut die Start-/Pausetaste.  
Topf 1 wird pausieren und das Display wird weiterhin zwischen Temperatur und Zeit wechseln.  
Topf 2 pausiert auf die gleiche Weise, wenn er ausgewählt wurde.

8. Zum Ausschalten beider Töpfe halten Sie die Ein-/Aus-Taste für 2 Sekunden gedrückt, während das Gerät läuft.  
Das Display zeigt „OFF“, und alle Anzeigen gehen aus.

Zum Ausschalten nur eines Topfs wählen Sie den gewünschten Topf aus und halten die Ein-/Aus-Taste für 2 Sekunden gedrückt.  
Das entsprechende Display zeigt „OFF“.

9. Um die Temperatur während des Betriebs anzupassen, wählen Sie Topf 1 oder 2, drücken Sie die Temperatur-/Zeittaste und verwenden Sie die „+“- oder „-“-Tasten zur Einstellung. Nach 5 Sekunden ohne Eingabe verlässt das Gerät den Einstellmodus.

10. Der Signalton hat verschiedene Töne:

- Standarddruck: kurzer Piepton
- Kurzer Druck auf inaktive Tasten: doppelt kurz
- Langer Druck: langer Piepton
- Es gibt 5 verfügbare Töne
- Im OFF-Status leuchtet keine Anzeige

11. Nach Auswahl von Topf 1 oder 2 drücken Sie die jeweilige Taste erneut lang, um die Einstellung abzubrechen.

12. Speicherfunktion: Diese Fritteuse merkt sich die zuletzt verwendete Einstellung (z. B. Chicken Wings) für Topf 2, solange das Gerät nicht vom Stromnetz getrennt wurde. Der Speicher wird nach 1 Stunde ohne Strom zurückgesetzt.

13. Wenn beide Töpfe gleichzeitig laufen, blinken ihre Anzeigen gemeinsam:  
Topf 1 und 2 blinken alle 6 Sekunden. Die Pause beträgt weniger als 0,5 Sekunden.  
Topf 2 blinkt abwechselnd links und rechts alle 3 Sekunden.

14. Funktion zum synchronen Beenden:

Nach Auswahl beider Töpfe mit unterschiedlichen Garzeiten drücken Sie die MATCH-Taste. Die SYNC-Anzeige bleibt eingeschaltet.

Drücken Sie die Starttaste: Der Topf mit der längeren Garzeit beginnt zu kochen, während der mit der kürzeren Zeit auf „HOLD“ bleibt.

Wenn beide die gleiche Restzeit erreicht haben, beenden sie das Kochen gleichzeitig.

### 15. Menü-Kopierfunktion:

Nach dem Einschalten des Geräts stellen Sie die Temperatur und Zeit für einen Topf ein.

Drücken Sie die MATCH-Taste. Die MATCH-Anzeige leuchtet auf.

Drücken Sie anschließend die Ein-/Aus-Taste. Der zweite (nicht eingestellte) Topf übernimmt die Einstellungen vom ersten.

Beide Töpfe arbeiten dann mit denselben Menüeinstellungen.

Hinweis: Sobald beide Töpfe laufen, wird die Kopierfunktion deaktiviert.

### 16. Erinnerungsfunktion zum Schütteln:

Zur Hälfte der Garzeit ertönt ein fünffacher Signalton und auf dem Display erscheint „turn“.

Dies ist eine Erinnerung, die Zutaten zu schütteln oder zu wenden für ein gleichmäßigeres Garen.

## EINSTELLUNGEN

Diese Tabelle hilft Ihnen, grundlegende Einstellungen für verschiedene Zutaten zu wählen.

### **Hinweis:**

**Dies sind nur allgemeine Richtwerte. Zutaten können sich in Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden – daher sind ggf. Anpassungen notwendig. Perfekte Ergebnisse können nicht garantiert werden.**

Die Rapid Air-Technologie erhitzt die Luft im Gerät schnell und gleichmäßig.

Das kurzzeitige Herausnehmen des Topfes hat kaum Einfluss auf die Leistung.

### Tipps:

- Kleinere Zutaten benötigen meist kürzere Garzeiten als größere.
- Eine größere Menge an Zutaten benötigt möglicherweise etwas mehr Zeit.
- Schütteln Sie kleinere Zutaten zur Hälfte der Zeit für gleichmäßigeres Garen.
- Fügen Sie frischen Kartoffeln etwas Öl hinzu für mehr Knusprigkeit. Sofort nach dem Einölen garen.
- Sehr fettige Speisen (z. B. Würstchen) sollten nicht verwendet werden.
- Ofenfertige Snacks können auch in diesem Gerät zubereitet werden.
- Die optimale Menge für knusprige Pommes ist 500 g.
- Verwenden Sie Fertigprodukte für gefüllte Snacks – das geht schneller als hausgemacht.
- Verwenden Sie eine Backform für Kuchen, Quiche oder empfindliche Füllungen.
- Sie können dieses Gerät auch zum Backen verwenden. Temperatur auf 150°C einstellen und bis zu 10 Minuten backen.

	Mindest-Maximalmenge	Zeit (min)	Temperatur (°C)	Schütteln	Zusätzliche Informationen
Tiefkühl-Pommes	200-400g	24	200	Ja	
Hähnchenflügel	200-600g	22	200	Ja	
Fisch	200-500g	18	200	Ja	
Garnelen	200-400g	14	200	Ja	
Steak	100-600g	17	200	Ja	
Pizza	100-400g	17	180	Nein	
Hähnchen	600-800g	45	200	Ja	
Gemüse	100-400g	10	160	Ja	

Dessert	200-500	15	170	Nein	
Auftauen	100-500	5	80	Ja	

Hinweis: Wenn Sie mit dem Frittieren beginnen, während das Gerät noch kalt ist, fügen Sie 3 Minuten zur Garzeit hinzu.

Wenn beide Töpfe gleichzeitig verwendet werden, verlängern Sie die Garzeit um 5 Minuten.

## **REINIGUNG**

**Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.**

**Verwenden Sie keine Metallutensilien oder scheuernden Reinigungsmittel für den Topf oder den antihafbeschichteten Korb – sie könnten die Beschichtung beschädigen.**

1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.  
Tipp: Entfernen Sie den Topf, damit das Gerät schneller abkühlt.
2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
3. Waschen Sie Topf und Korb mit heißem Wasser, Spülmittel und einem weichen Schwamm.  
Bei hartnäckigem Schmutz können Sie ein Fettlösemittel verwenden.  
Tipp: Wenn sich Schmutz am Korb oder am Boden des Topfes festgesetzt hat, füllen Sie den Topf mit heißem Wasser und Spülmittel, legen Sie den Korb hinein und lassen Sie alles ca. 10 Minuten einweichen.
4. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem weichen Schwamm ohne Scheuerwirkung.
5. Verwenden Sie eine Reinigungsbürste, um Speisereste vom Heizelement zu entfernen.

## **AUFBEWAHRUNG**

1. Ziehen Sie den Stecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind, bevor Sie das Gerät verstauen.

## **GARANTIE UND KUNDENDIENST**

Wenn Sie Hilfe oder Service benötigen, wenden Sie sich bitte an den Verkäufer.

# FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
	Der Timer wurde nicht eingestellt.	Stellen Sie die gewünschte Vorbereitungszeit mit dem Timer ein, um das Gerät zu starten.
Die Zutaten werden nicht richtig gegart.	Zu viele Zutaten im Korb.	Verwenden Sie kleinere Portionen. Kleinere Mengen garen gleichmäßiger.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie die richtige Temperatur ein (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Verwendung“).
	Die Garzeit ist zu kurz.	Stellen Sie eine längere Zeit ein (siehe Abschnitt „Verwendung“).
Die Speisen werden ungleichmäßig gegart.	Einige Zutaten müssen während des Garens geschüttelt werden.	Schütteln Sie z. B. Pommes während der Hälfte der Garzeit (siehe Kapitel „Verwendung“).
Snacks sind nicht knusprig.	Falsche Snackart (für Frittieren in Öl gedacht).	Verwenden Sie ofengeeignete Snacks oder besprühen Sie sie leicht mit Öl.
Der Korb lässt sich nicht einsetzen.	Zu viele Zutaten.	Füllen Sie den Korb nicht über die MAX-Markierung hinaus.
	Der Korb ist nicht richtig eingesetzt.	Drücken Sie den Korb hinein, bis er hörbar einrastet.
Weißer Rauch tritt aus.	Sie verwenden fettige Zutaten.	Fett tropft in den Topf und erzeugt weißen Rauch. Dies ist normal und beeinträchtigt das Gerät nicht.
	Rückstände von Fett im Topf.	Reinigen Sie den Topf gründlich nach jeder Verwendung.
Pommes werden ungleichmäßig gegart.	Falsche Kartoffelsorte.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie trocken bleiben.
	Pommes wurden nicht gespült.	Spülen Sie die Pommes ab, um die Stärke zu entfernen.
Pommes sind nicht knusprig.	Zuviel Feuchtigkeit oder falsches Ölverhältnis.	Trocknen Sie die Pommes vor dem Ölen gründlich ab.
		Schneiden Sie sie in kleinere Stücke.
		Geben Sie etwas mehr Öl hinzu.

# Děkujeme, že jste si vybrali značku Boste.

## **USCHOVEJTE TYTO POKYNY**

Toto zařízení je určeno výhradně pro použití v domácnosti.

Nepoužívejte zařízení v kuchyňkách pro zaměstnance v obchodech, kancelářích nebo jiných pracovních prostředích, na farmách, v hotelech, motelech, penzionech ani v žádných jiných komerčních či polokomerčních aplikacích.

## **DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY**

Při používání elektrických zařízení vždy dodržujte základní bezpečnostní opatření, včetně:

1. Přečtěte si pečlivě všechny pokyny.
2. Nedotýkejte se horkých povrchů.
3. Abyste předešli úrazu elektrickým proudem, neponořujte kabel, zástrčku ani základnu do vody nebo jiné kapaliny.
4. UPOZORNĚNÍ: Zařízení obsahuje topné prvky. Povrchy, i ty určené jen pro kontakt, se mohou zahřát.
  - Používejte pouze držadla nebo vyhrazené úchyty.
  - V případě potřeby použijte žáruvzdorné rukavice.
  - Nechte zařízení před čištěním nebo dotykem vychladnout.
5. Odpojte zařízení, pokud se nepoužívá nebo před čištěním. Nechte úplně vychladnout.
6. Typ kabelu Y: Pokud je kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, servis nebo kvalifikovaná osoba.
7. Nepoužívejte příslušenství, které výrobce nedoporučuje.
8. Nepoužívejte venku.
9. Nenechávejte kabel viset přes okraj stolu nebo se dotýkat horkých povrchů.
10. Nepokládejte na nebo poblíž plynového či elektrického sporáku nebo trouby.
11. Buďte opatrní při přenášení horkého zařízení nebo kapaliny.
12. Vždy nejdříve zapojte kabel do zařízení a potom do zásuvky.  
Před odpojením nejprve vypněte zařízení a pak vytáhněte ze zásuvky.
13. Zařízení používejte pouze k určenému účelu.
14. Zařízení mohou používat děti od 8 let a osoby s omezenými schopnostmi, pouze pod dohledem nebo po zaškolení.
  - Děti si nesmí se zařízením hrát.
  - Čištění a údržba nesmí být prováděna dětmi bez dozoru.
15. Uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
16. Nepoužívejte s externím časovačem ani dálkovým ovládním.

## **ÚVOD**

Tato nová horkovzdušná fritéza umožňuje snadnou a zdravou přípravu vašich oblíbených jídel. Pomocí cirkulace horkého vzduchu a horního grilu lze připravit širokou škálu pokrmů. Většina jídel vyžaduje málo nebo žádný tuk. Jídlo je rovnoměrně ohříváno ze všech stran.

## **TECHNICKÉ ÚDAJE:**

- Napětí: 220–240V~ 50–60Hz
- Příkon: 2800W (1400W + 1400W)
- Kapacita: 5,5 litru + 5,5 litru
- Nastavitelná teplota: 60°C–200°C
- Časovač: 0–60 minut

## OBEČNÝ POPIS:

1. Ovládací panel 2. Rukojeť koše 3. Víko hrnce 4. Kryt hlavního těla 5. Hrnec 6. Plech na pečení 7. Výstup vzduchu

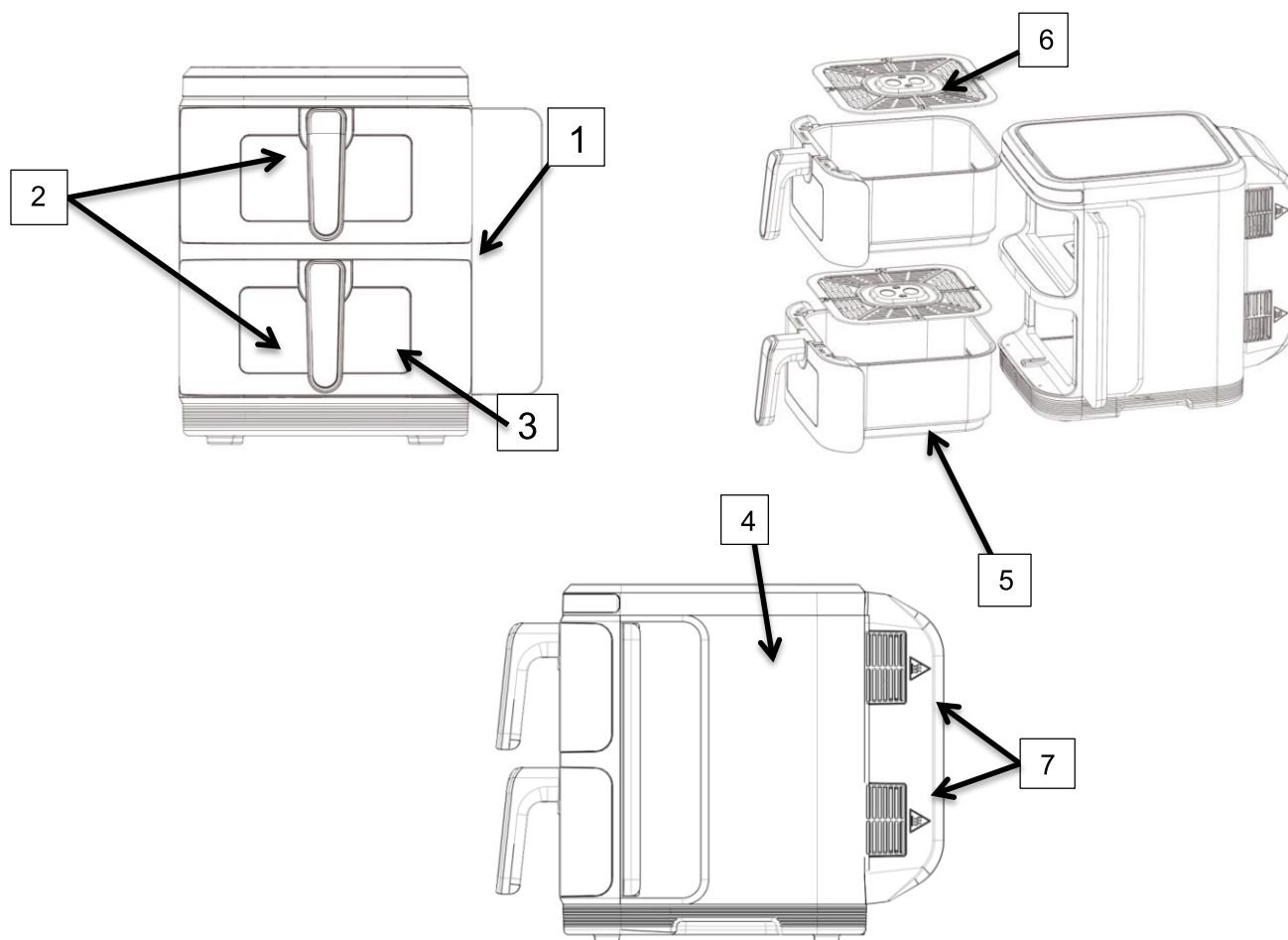


Fig.1



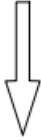
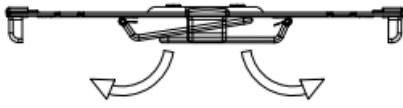
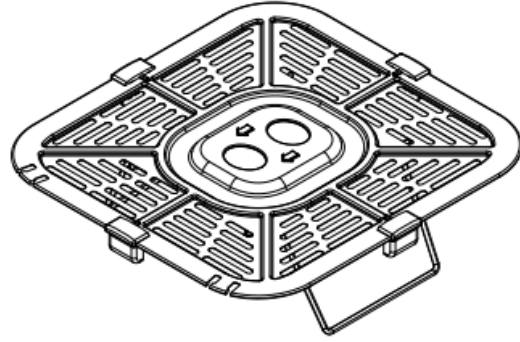
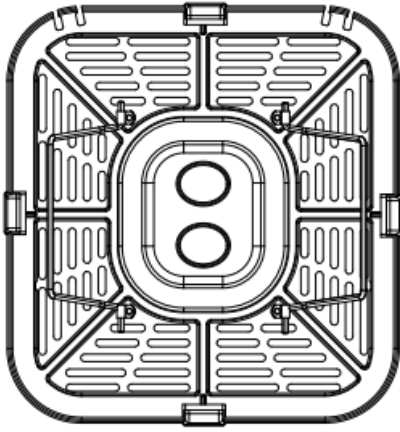
Fig.2

### Poznámka:

Tác má sklápěcí nožky. Při přípravě hranolků je můžete zvednout, abyste dosáhli co nejlepšího výkonu při vaření.

Pomáhá to udělat jídlo křupavější, chutnější a zároveň zkrátit dobu vaření.

Doporučujeme během používání tác zvednout.



# DŮLEŽITÉ

## NEBEZPEČÍ

- Zařízení mohou používat děti od 8 let a osoby s omezenou fyzickou, smyslovou nebo mentální schopností nebo bez zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly řádně poučeny a chápou možná rizika.
- Děti si nesmí hrát se zařízením. Čištění a údržbu nesmí provádět děti mladší 8 let bez dozoru.
- Udržujte zařízení a napájecí kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Neponořujte tělo zařízení do vody a neoplachujte pod tekoucí vodou — hrozí úraz elektrickým proudem.
- Nedovolte, aby do zařízení pronikla voda nebo jiné kapaliny.
- Vždy vkládejte potraviny do koše – ne přímo k topným tělesům.
- Nezakrývejte přívodní ani výstupní otvory během provozu.
- Nepřilíte nádobu olejem – hrozí požár!
- Nikdy se nedotýkejte vnitřku zařízení během provozu.
- Povrchy se mohou během provozu zahřát.

## UPOZORNĚNÍ

- Zkontrolujte, zda napětí uvedené na štítku odpovídá síti ve vaší lokalitě.
- Pokud je kabel, zástrčka nebo součástky poškozené, zařízení nepoužívejte – kontaktujte kvalifikovaného technika.
- Udržujte kabel mimo dosah horkých povrchů.
- Nepoužívejte zařízení a nedotýkejte se ovládacího panelu mokřýma rukama.
- Neumisťujte zařízení blízko stěn nebo jiných zařízení – nechte volný prostor min. 10 cm ze všech stran i nahoře.
- Na zařízení nic nepokládejte.
- Používejte zařízení pouze podle návodu a určení.
- Nenechávejte zařízení bez dozoru při provozu.
- Během smažení vystupuje horká pára – držte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti.
- Buďte opatrní při vyjímání nádoby – hrozí únik horké páry.
- Přístupné povrchy mohou být horké.
- Pokud se objeví černý kouř – ihned odpojte zařízení ze zásuvky. Nádobu otevřete až po ustání kouře.

## OPATRNĚ

- Umístěte zařízení na stabilní, rovný a tepelně odolný povrch.
- Zařízení je určeno pouze pro domácí použití – není vhodné pro kanceláře, farmy, hotely ani penziony.
- Nesprávné použití nebo komerční provoz může vést ke ztrátě záruky a poškození zařízení.
- Vždy odpojte zařízení, pokud jej nepoužíváte.
- Nechte zařízení vychladnout cca 30 minut před čištěním nebo manipulací.

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Odstraňte všechny obalové materiály.
2. Odstraňte všechny nálepky a štítky ze zařízení.

3. Omyjte smažicí desku a hrnec horkou vodou, jemným saponátem a neabrazivní houbičkou.
4. Otřete vnitřek i vnějšek zařízení vlhkým hadříkem.

**Toto je beztuková fritéza, která používá horký vzduch. NIKDY nenalévejte olej nebo tuk přímo do nádoby.**

**Upozornění: Při prvním zahřátí může fritéza lehce kouřit nebo vydávat zápach. Je to normální u mnoha topných zařízení a nemá to vliv na bezpečnost.**

## **PŘÍPRAVA K POUŽITÍ**

1. Umístěte zařízení na stabilní, rovný a tepelně odolný povrch.  
**Nepokládejte fritézu na teplocitlivé materiály.**
2. Vložte smažicí desku do nádoby.  
**Nenalévejte olej ani jiné kapaliny.**  
**Nepokládejte nic na vrchní část zařízení — narušuje to proudění vzduchu a výsledky vaření.**

## **POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ**

Tato beztuková fritéza dokáže připravit různé druhy pokrmů.

1. Zapojte zařízení do uzemněné zásuvky.
2. Opatrně vysuňte hrnec z fritézy.
3. Vložte ingredience do hrnce.
4. Zasuňte nádobu zpět do zařízení.  
Ujistěte se, že správně zapadla do vodicích lišt.

**Nikdy nepoužívejte zařízení bez vložené smažicí desky.**

**Pozor: Hrnec se během a po použití silně zahřívá. Vždy držte pouze za rukojeť.**

5. Nastavte čas přípravy dle konkrétní suroviny (viz sekce „Nastavení“).
6. Některé potraviny vyžadují protřepání v polovině času (viz „Nastavení“).

Jak protřepat:

- Vytáhněte hrnec pomocí rukojeti.
- Jemně protřepejte nebo vyjměte koš a protřepejte zvlášť.
- Chcete-li koš vyjmout, postavte hrnec na tepelně odolný povrch, stiskněte tlačítko na rukojeti a vytáhněte koš.

**Upozornění: Během protřepávání nestlačujte tlačítko na rukojeti.**

Tip: Pokud nastavíte čas jen na polovinu, v polovině uslyšíte zvuk — připomenutí k protřepání. Poté znovu nastavte časovač na zbývající čas.

7. Když zazní bzučák, vaření je dokončeno. Vytáhněte nádobu z fritézy.

**Poznámka: Můžete také ručně vypnout zařízení nastavením časovače na 1 minutu.**

Tip: Můžete upravit teplotu i čas podle vlastních preferencí. Po vyjmutí nádoby zůstane nastavení uloženo cca 10 minut.

8. Zkontrolujte, zda je jídlo hotové.  
Pokud ne, vložte nádobu zpět a pokračujte ve vaření pár minut.

9. Chcete-li vyjmout ingredience (např. hranolky), vytáhněte nádobu z horkovzdušné fritézy a položte ji na stabilní povrch.

**Neotáčejte smažicí desku vzhůru nohama, pokud je stále připevněna k nádobě, protože přebytečný olej ze dna se může vylít na jídlo.**

**Nádoba a její obsah budou horké. V závislosti na druhu pokrmu se při otevření nádoby může uvolnit pára.**





10. Vyprázdněte koš do misky nebo na talíř.




11. Jakmile je jedna várka hotová, fritéza je ihned připravena na další.

## NÁVOD K OVLÁDACÍMU PANELU



### Návod k obsluze:

1. Po zapnutí zařízení se všechny kontrolky a displeje rozsvítí na 1 sekundu a poté zhasnou. Současně zazní pípnutí a kontrolka napájení  zůstane svítit.
2. Stiskněte tlačítko napájení  na 0,5 sekundy pro spuštění zařízení. Po spuštění zůstane kontrolka zapnutá a ostatní kontrolky se rozsvítí. Displeje pro  a  zobrazí „----“.
3. Vyberte Hrnc 1 nebo Hrnc 2 dle potřeby. Vyberte Hrnc 1 – jeho kontrolka začne blikat. Displej Hrnc 1 se rozsvítí a zobrazí výchozí nastavení: 180 °C na 15 minut. Teplota a čas se budou na displeji střídát. Hrnc 2 bude nadále zobrazovat „----“.
4. Stiskněte tlačítko menu pro výběr možnosti. Příslušná kontrolka bude blikat, předchozí zůstane svítit. Na displeji se zobrazí teplota zvoleného programu. Po 3 sekundách bez vstupu se čas a teplota automaticky přepínají.

Pokud chcete upravit teplotu nebo čas, nejprve stiskněte tlačítko výběru Teplota/Čas  . Když se rozsvítí kontrolky po obou stranách displeje, použijte tlačítka   k úpravě nastavení.

Po dokončení nastavení znovu stiskněte tlačítko napájení pro potvrzení a spuštění. Vybraná kontrolka menu zůstane svítit, ostatní zhasnou. Fritéza vstoupí do pracovního režimu. Displej bude střídát čas a teplotu. Po spuštění vaření již nelze změnit menu.

5. Pro použití Hrnc 2 opakujte kroky 3 a 4.

6. Když je vybráno menu pro Hrnc 1, Hrnc 2 zůstává vypnutý. Kontrolka Hrnc 1 zůstane svítit a displej bude střídavě zobrazovat teplotu a čas. Opakujte kroky 3 a 4 pro Hrnc 2.

Po dokončení nastavení stiskněte tlačítko Start.

Když oba hrnce pracují, displej bude zobrazovat střídavě teplotu a čas každého z nich.

Pokud chcete nastavit Hrnc 2 po Hrnc 1, nejprve nastavte Hrnc 1, proveďte úpravy a poté znovu stiskněte Start. Oba hrnce začnou pracovat současně.

7. Stiskněte tlačítko Start/Pauza během provozu zařízení.

Příslušné kontrolky menu a hrnců budou blikat. Ohřev se pozastaví, ventilátor se zastaví po 20 sekundách.

Oba hrnce se pozastaví současně.

Chcete-li pozastavit pouze Hrnc 1, vyberte jej a znovu stiskněte tlačítko Start/Pauza.

Hrnc 1 se pozastaví a jeho displej bude střídá teplotu a čas.

Hrnc 2 se pozastaví stejným způsobem.

8. Pro vypnutí obou hrnců podržte tlačítko napájení 2 sekundy během provozu.

Displej zobrazí „OFF“ a všechny kontrolky zhasnou.

Chcete-li vypnout pouze jeden hrnc, vyberte jej a podržte tlačítko napájení 2 sekundy.

Displej zobrazí „OFF“.

9. Chcete-li upravit teplotu během provozu, vyberte Hrnc 1 nebo 2,

stiskněte tlačítko teplota/čas a pomocí tlačítek „+“ nebo „-“ nastavte hodnoty.

Po 5 sekundách nečinnosti zařízení opustí režim úprav.

10. Signalizační zvuk má různé tóny:

- Běžné stisknutí: krátké pípnutí
- Krátké stisknutí neaktivního tlačítka: dvojité pípnutí
- Dlouhé stisknutí: dlouhé pípnutí
- K dispozici je 5 tónů
- Režim OFF nezobrazuje žádné kontrolky

11. Po výběru Hrnc 1 nebo 2 podržte znovu příslušné tlačítko pro zrušení nastavení.

12. Paměťová funkce: Fritéza si pamatuje poslední nastavení menu (např. kuřecí křídélka) pro Hrnc 2,

pokud nebyla odpojena od napájení. Paměť se resetuje po 1 hodině bez proudu.

13. Pokud oba hrnce pracují současně, jejich kontrolky a menu blikají současně:

Hrnc 1 a 2 blikají každých 6 sekund. Přestávka je kratší než 0,5 s.

Hrnc 2 bliká střídavě vlevo a vpravo každé 3 sekundy.

14. Funkce synchronního ukončení:

Po výběru Hrnc 1 a 2 s různými časy vaření stiskněte tlačítko MATCH. Kontrolka SYNC zůstane svítit.

Stiskněte tlačítko Start: hrnc s delším časem začne vařit jako první, druhý bude čekat v režimu „HOLD“.

Jakmile oba dosáhnou stejného zbývajicího času, ukončí vaření společně.

15. Funkce kopírování menu:

Po zapnutí zařízení nastavte teplotu a čas pro jeden hrnec.

Stiskněte tlačítko MATCH. Kontrolka MATCH se rozsvítí.

Poté stiskněte tlačítko napájení. Druhý (nenastavený) hrnec zkopíruje nastavení z prvního.

Oba hrnce pak poběží se stejným nastavením menu.

Poznámka: Jakmile oba hrnce začnou vařit, funkce COPY se deaktivuje.

16. Funkce připomenutí otočení:

V polovině času vaření zařízení pípne pětkrát a na displeji se zobrazí „turn“.

To je připomínka, abyste jídlem zatřásli nebo ho otočili pro rovnoměrnější výsledek.

## NASTAVENÍ

Tato tabulka vám pomůže vybrat základní nastavení pro různé druhy ingrediencí.

### **Poznámka:**

**Níže uvedené hodnoty jsou pouze orientační. Vzhledem k rozdílům ve velikosti, tvaru, původu a značce mohou být nutné úpravy. Nelze zaručit dokonalé výsledky ve všech případech.**

Technologie Rapid Air rovnoměrně a rychle ohřívá vzduch uvnitř zařízení.

Krátké vyjmutí hrnce během vaření má minimální dopad na výkon.

Tipy:

- Menší suroviny obvykle vyžadují kratší dobu vaření než větší.
- Větší množství surovin může vyžadovat delší čas.
- Menší kousky protřepejte v polovině vaření pro křupavější výsledek.
- Přidejte trochu oleje k čerstvě nakrájeným bramborám pro extra křupavost. Smažte ihned po olejování.
- Vyhněte se velmi mastným jídlům (např. klobásám) ve fritéze.
- Pochoutky vhodné pro pečení v troubě lze připravit i zde.
- Optimální množství pro křupavé hranolky je 500 g.
- Použijte hotové výrobky pro plněné snacky – jsou rychlejší než domácí.
- Použijte pečicí formu na dorty, quiche nebo jemné náplně.
- Toto zařízení lze použít i pro pečení. Nastavte teplotu na 150 °C a pečte až 10 minut.

	Min-max množství (g)	Čas (min)	Teplota (°C)	Protřepat	Doplňující informace
Mražené hranolky	200-400	24	200	ANO	
Kuřecí křídélka	200-600	22	200	ANO	
Ryba	200-500	18	200	ANO	
Krevety	200-400	14	200	ANO	
Steak	100-600	17	200	ANO	
Pizza	100-400	17	180	ŽÁDNÝ	
Kuře	600-800	45	200	ANO	
Zelenina	100-400	10	160	ANO	

Dezert	200-500	15	170	ŽÁDNÝ	
Rozmrazování	100-500	5	80	ANO	

Poznámka: Pokud začnete smažit, když je fritéza ještě studená, přidejte 3 minuty k času vaření.  
Používáte-li obě nádoby současně, prodlužte dobu vaření o 5 minut.

## **ČIŠTĚNÍ**

**Čistěte zařízení po každém použití.**

**Nepoužívejte kovové nástroje ani abrazivní čisticí prostředky na hrnec nebo nepřilnavý koš – mohou poškodit povrch.**

1. Odpojte zařízení ze zásuvky a nechte ho vychladnout.  
Tip: Vyjměte nádobu, aby se fritéza ochladila rychleji.
2. Otřete vnější část zařízení vlhkým hadříkem.
3. Umyjte nádobu a koš horkou vodou, prostředkem na nádobí a měkkou houbičkou.  
Na silnější nečistoty můžete použít odmašťovač.  
Tip: Pokud je nečistota přilepená ke koši nebo dnu nádoby, naplňte nádobu horkou vodou a saponátem, vložte koš dovnitř a nechte namočené asi 10 minut.
4. Vnitřek zařízení čistěte horkou vodou a jemnou houbičkou bez brusného povrchu.
5. Použijte čisticí kartáček k odstranění zbytků jídla z topného tělesa.

## **SKLADOVÁNÍ**

1. Odpojte zařízení a nechte jej úplně vychladnout.
2. Před uložením se ujistěte, že jsou všechny části čisté a suché.

## **ZÁRUKA A SERVIS**

Pokud potřebujete pomoc nebo servis, obraťte se prosím na prodejce.

## ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Horkovzdušná fritéza nefunguje.	Spotřebič není zapojený do sítě.	Zapojte zařízení do uzemněné zásuvky.
	Nenastavili jste časovač.	Nastavte požadovaný čas, aby se zařízení spustilo.
Jídlo není dostatečně usmažené.	Příliš mnoho surovin v koši.	Smažte menší porce – připravují se rovnoměrněji.
	Nastavená teplota je příliš nízká.	Nastavte správnou teplotu (viz kapitola „Nastavení“ > „Použití“).
	Doba přípravy je příliš krátká	Nastavte delší čas podle pokynů v návodu.
Jídlo je usmažené nerovnoměrně.	Některé potraviny je třeba během přípravy protřepat.	Protřepete ingredience v polovině přípravy (např. hranolky). Viz kapitola „Použití“.
Smažené občerstvení není křupavé.	Použitý typ občerstvení je určený pro klasické smažení v oleji.	Použijte občerstvení vhodné do trouby nebo je lehce postříkejte olejem.
Nádoba nejde správně zasunout.	Příliš mnoho surovin.	Nepřekračujte maximální plnicí značku.
	Koš není správně nasazen.	Zatlačte koš, dokud neuslyšíte „cvaknutí“.
Ze zařízení vychází bílý kouř.	Smažíte tučné potraviny.	Tuk kape do nádoby a může vytvářet kouř – to je normální a nemá vliv na provoz.
	Zbytky tuku z předchozího použití.	Po každém použití důkladně vyčistěte nádobu.
Hranolky se smaží nerovnoměrně.	Nevhodný typ brambor.	Použijte čerstvé brambory a udržujte je během smažení suché.
	Před smažením jste je nepropláchlí.	Propláchněte brambory, abyste odstranili škrob.
Hranolky nejsou křupavé.	Příliš vlhkosti nebo nesprávný poměr oleje.	Před přidáním oleje hranolky osušte.
		Nakrájejte je na menší kousky.
		Přidejte trochu více oleje.

**Manufacturer/Importer:**

Magnum RF Sp. z o.o.  
Wojska Polskiego 71  
18-300 Zambrów, Poland  
**Contact:** office@boste.eu  
**Website:** www.boste.eu  
Manufactured in China

**Hersteller/Importeur:**

Magnum RF Sp. z o.o.  
Wojska Polskiego 71  
18-300 Zambrów, Polen  
**Kontakt:** office@boste.eu  
**Website:** www.boste.eu  
Hergestellt in China

**Producent/Importer:**

Magnum RF Sp. z o.o.  
Wojska Polskiego 71  
18-300 Zambrów, Polska  
**Kontakt:** office@boste.eu  
**Strona:** www.boste.eu  
Wyprodukowano w Chinach

**Výrobce/Dovozce:**

Magnum RF Sp. z o.o.  
Wojska Polskiego 71  
18-300 Zambrów, Polsko  
**Kontakt:** office@boste.eu  
**Web:** www.boste.eu  
Vyrobeno v Číně

**NOTICE**

The used device must not be disposed of with regular household waste. Please dispose of the product at an appropriate electronic waste collection point in accordance with local regulations. Proper disposal helps protect the environment and human health.

**UWAGA**

Zużytego urządzenia nie wolno wyrzucać do zwykłych odpadów komunalnych. Produkt należy oddać do odpowiedniego punktu zbiórki elektroodpadów, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Prawidłowa utylizacja pomaga chronić środowisko i zdrowie ludzi.

**HINWEIS**

Das gebrauchte Gerät darf nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte entsorgen Sie das Produkt an einer entsprechenden Sammelstelle für Elektroschrott gemäß den geltenden Vorschriften. Eine ordnungsgemäße Entsorgung trägt zum Schutz der Umwelt und der menschlichen Gesundheit bei.

**POZOR**

Použité zařízení se nesmí vyhazovat do běžného komunálního odpadu. Produkt je nutné odevzdat na příslušném sběrném místě elektroodpadu v souladu s platnými předpisy. Správná likvidace pomáhá chránit životní prostředí a zdraví lidí.

