

Webber+

AIR FRYER

FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA

AF900DUO



PL

INSTRUKCJA OBSŁUGI

ENG

USER MANUAL



Dziękujemy za zakup frytkownicy beztłuszczowej AF900^{DUO}.
Gratulujemy zakupu oraz witamy w gronie tysięcy zadowolonych
Klientów marki Webber.

Prosimy o zapoznanie się z niniejszą instrukcją, by zapewnić
sprawne i bezproblemowe korzystanie z urządzenia.

INDEX

I.	Wskazówki bezpieczeństwa	4
II.	Specyfikacja techniczna	5
III.	Opis produktu	6
IV.	Pierwsze uruchomienie	9
V.	Czyszczenie i konserwacja	11
VI.	Rozwiązywanie problemów	12
VII.	Warunki gwarancji	13
 MANUAL		15

I. WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

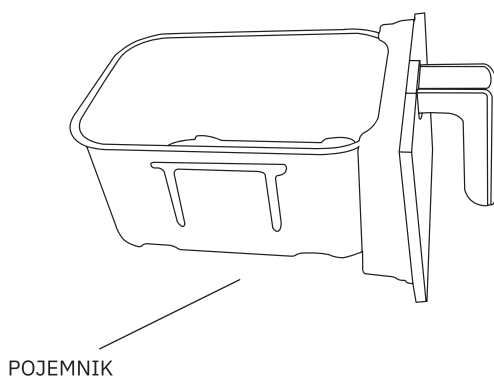
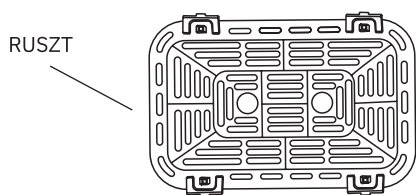
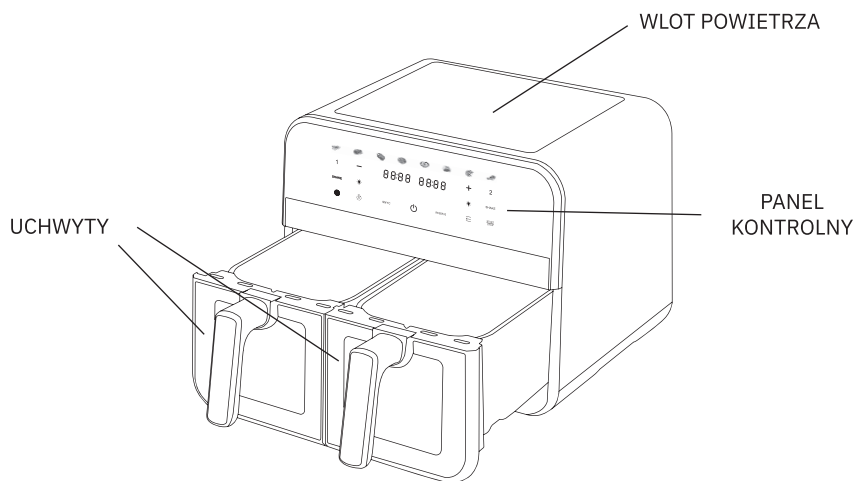
1. Przed uruchomieniem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję.
2. Instrukcję należy zachować. Producent nie odpowiada za szkody powstałe w wyniku użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem lub niewłaściwej obsługi.
3. Ostrzeżenia i ważne informacje o bezpieczeństwie zawarte w niniejszej instrukcji nie obejmują wszystkich możliwych warunków ani sytuacji, które mogą mieć miejsce. Odpowiedzialność za ostrożne i rozważne postępowanie z urządzeniem podczas konserwacji i obsługi spoczywa na użytkowniku.
4. Nie używaj produktu, jeśli nie działa on prawidłowo lub został uszkodzony.
5. Wymiana przewodów zasilających powinna być przeprowadzana wyłącznie przez profesjonalny personel techniczny.
6. Unikaj kontaktu z gorącymi i ruchomymi częściami urządzenia.
7. Zainstaluj produkt w miejscu, w którym można go łatwo pielęgnować i konserwować.
8. Stosuj się do odpowiednich dyrektyw napięciowych oraz krajowych lub lokalnych przepisów bezpieczeństwa. Napięcie musi być zgodne z opisem na tabliczce znamionowej urządzenia.
9. Aby uniknąć zagrożenia, unikaj rozlewania wody na złącze zasilania.
10. Nie podłączaj urządzenia ani nie obsługiwaj panelu sterowania mokrymi rękami.
11. Zawsze upewnij się, że wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka.
12. Nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego włącznika czasowego.
13. Po dłuższym czasie nieużywania produktu, należy go wyczyścić.
14. Nie stawiać urządzenia na lub w pobliżu materiałów palnych, takich jak obrus czy zasłony.
15. Nie stawiać niczego na urządzeniu.
16. Podczas smażenia na gorącym powietrzu gorąca para wydostaje się przez otwory wylotowe. Utrzymuj swoje ręce i twarz w bezpiecznej odległości od pary i otworów wylotowych powietrza. Uważaj również na gorący strumień pary i powietrza, gdy wyjmiesz ruszt z urządzenia. Podczas użytkowania wszystkie dostępne powierzchnie mogą się nagrzać.
17. Jeśli zauważysz, że z urządzenia wydobywa się ciemny dym, natychmiast je odłącz od zasilania. Poczekaaj, aż przestanie się wydobywać dym, zanim wyjmiesz pojemnik z urządzenia.
18. Upewnij się, że urządzenie zostało umieszczone na poziomej, równej i stabilnej powierzchni.

19. Tylko do użytku w indywidualnych gospodarstwach domowych.
20. Nie zasłaniaj wlotu powietrza i wylotu powietrza, gdy urządzenie pracuje.
21. Napełnienie pojemnika olejem może spowodować zagrożenie pożarowe.
22. Nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas jego pracy.
23. Nie należy umieszczać urządzenia na gorącym gazie lub palniku elektrycznym ani w pobliżu nich, ani w nagrzanym piekarniku.
24. Nie stawiać urządzenia przy ścianie ani przy innym urządzeniu. Zostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu i z boku oraz 10 cm wolnej przestrzeni nad urządzeniem.
25. Przed wykonaniem prac konserwacyjnych zawsze wyłączaj główny przelącznik i odłączaj urządzenie od zasilania.
26. Urządzenie potrzebuje około 30 minut na ostygnięcie, zanim będzie można bezpiecznie z nim pracować lub je wyczyścić.
27. Używaj tylko oryginalnych części urządzenia.
28. Dzieci w wieku poniżej 8 lat oraz osoby z niepełnosprawnością na tle fizycznym, sensorycznym lub umysłowym, lub które nie posiadają odpowiedniego doświadczenia, muszą być nadzorowane lub instruowane w zakresie bezpieczeństwa przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo i muszą być świadome zagrożeń z tym związanych przed użyciem produktu.
29. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
30. Trzymaj dzieci poniżej 8 roku życia z dala od tego urządzenia i przewodu zasilania.

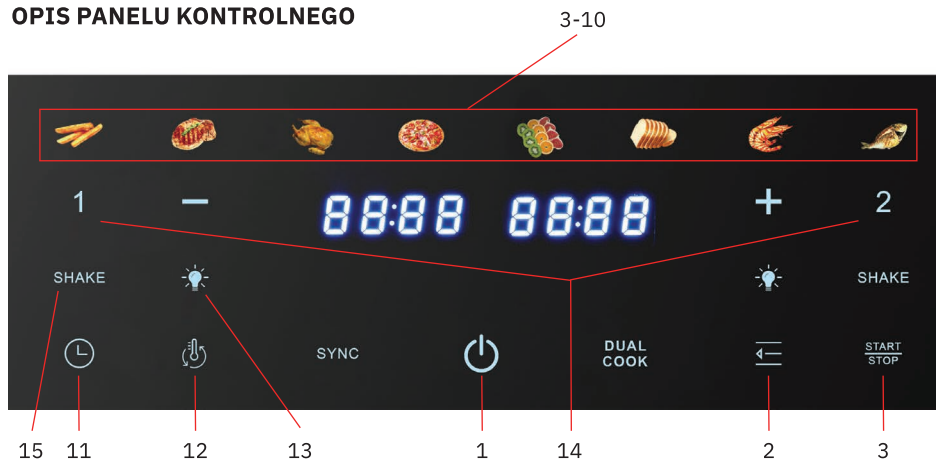
II. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Model	AF900 ^{DUO}
Napięcie	220-240 V ~ 50/60 Hz
Moc	2400 W
Pojemność zbiorników	9 L (4,5 + 4,5 L)
Temperatura	80-200 °C
Czas	0-60 min.
Wymiary	380 x 300 x 280 mm
Masa netto	7,2 kg

III. OPIS PRODUKTU



OPIS PANELU KONTROLNEGO



Dostępnych jest 8 funkcji: frytki, stek, kurczak, pizza, podpiekane warzywa/ owoce, chleb, krewetki, pieczona ryba.

OPIS FUNKCJI PRZYCISKÓW

PRZYCISK 1 – WŁĄCZ/WYŁĄCZ

Naciśnij przycisk zasilania, aby podświetlić wyświetlacz LCD.

PRZYCISK 2 – DUAL COOK

Naciśnij żeby gotować w obu pojemnikach korzystając z tej samej funkcji menu.

PRZYCISKI 3 DO 10 – FUNKCJE GOTOWANIA

Naciśnij by wybrać program gotowania dla danego produktu.

PRZYCISK 3 – START/STOP

Naciśnij przycisk ustawień wstępnych, aby rozpocząć pracę. Obraz wybranej funkcji zaświeci się (oznacza to, że ta funkcja działa).

UWAGA: Gdy szuflada jest wysunięta (pojemnik do smażenia i półka do grillowania), funkcje są wstrzymane, a ponowne wsunięcie szuflady spowoduje rozpoczęcie działania.

PRZYCISK 11 – USTAWIANIE CZASU

Ustaw czas przyciskając + lub –, czas przygotowania potrawy wzrośnie lub zmaleje.

PRZYCISK 12 – USTAWIANIE TEMPERATURY

Ustaw temperaturę przyciskając + lub –, temperatura przygotowania potrawy wzrośnie lub zmaleje.

PRZYCISK 13 – PODŚWIETLENIE

Przyciśnij aby włączyć lub wyłączyć podświetlenie w urządzeniu.

PRZYCISK 14 – WYBÓR POJEMNIKA LEWEGO LUB PRAWEGO

Przyciśnij, żeby wybrać pojemnik dla którego chcesz ustawić funkcję menu.

WSKAŹNIK 15 SHAKE – WSTRZĄŚNIJ POJEMNIKEM

Gdy ten napis się zaświeci należy wyciągnąć pojemnik z potrawą, potrząsnąć pojemnikiem lub obrócić jedzenie, aby równomiernie się piekło po czym wsunąć pojemnik z powrotem do urządzenia.

USTAWIENIA FABRYCZNE DLA DANEGO MENU

Poniższa tabela pomoże Ci wybrać podstawowe ustawienia dla różnych składników.

Składniki	Czas (min)	Temperatura (°C)
Frytki	18	200
Stek	20	200
Kurczak	30	190
Pizza	30	185
Podpiekane warzywa/owoce	20	200
Chleb	25	180
Krewetki	12	160
Ryba	10	180

Należy pamiętać, że te ustawienia są tylko wskazówkami ponieważ składniki różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem, a także marką, nie możemy zagwarantować najlepszego ustawienia dla Twoich składników.

IV. PIERWSZE URUCHOMIENIE

Ta frytkownica beztłuszczowa zapewnia łatwy i zdrowy sposób przygotowywania ulubionych składników. Dzięki zastosowaniu gorącego, szybkiego obiegu powietrza i górnego rusztu może przygotować wiele potraw. Dodatkowo nasza frytkownica nagrzewa jedzenie ze wszystkich stron, a większość składników nie wymaga użycia oleju.

UWAGA: Podczas pierwszego nagrzewania urządzenia może wydobywać się lekka para lub zapach. To normalne w przypadku wielu urządzeń grzewczych. Nie wpływa to na bezpieczeństwo urządzenia.

1. Otwórz opakowanie i upewnij się, że towar nie jest uszkodzony. W razie wątpliwości nie używaj sprzętu i skontaktuj się z dostawcą.
2. Nigdy nie pozwalaj dzieciom bawić się opakowaniem ani sprzętem.
3. Przed użyciem sprawdź, czy napięcie oznaczone na etykiecie znamionowej odpowiada sieci w domu.
4. Umyj pojemnik i kratkę gorącą wodą z płynem do mycia naczyń i miękką gąbką. Te części można bezpiecznie myć w zmywarce.
5. Wyczyść wewnętrzną i zewnętrzną część Air fryera czystą szmatką. Nie napełniaj go olejem ani tłuszczem do smażenia, ponieważ urządzenie działa na gorące powietrze.
6. Umieść urządzenie na stabilnej, poziomej i równej powierzchni, która jest również odporna na wysoką temperaturę.
7. Podłącz wtyczkę do uziemionego gniazdka ściennego.
8. Ostrożnie wyjmij pojemnik z urządzenia.
9. Umieść ruszt na spodzie pojemnika.
10. Włóż składniki na ruszt. Nigdy nie używaj pojemnika bez rusztu.
11. Włóż pojemnik ze składnikami z powrotem do urządzenia.
12. Należy dokładnie wyrównać wsuwanie zgodnie z prowadnicami w korpusie urządzenia.
13. **UWAGA:** Dodaj 3 minuty do łącznego czasu przygotowania, gdy zaczniesz smażyć a urządzenie jest jeszcze zimne. Tyle czasu trwa osiągnięcie pełnej temperatury.
14. **UWAGA:** Nie dotykaj pojemnika podczas i po użyciu, ponieważ bardzo się nagrzewa. Zawsze trzymaj pojemnik za uchwyt.
15. Na wyświetlaczu pojawi się temperatura i czas. Temperatura to ustawiona temperatura, a czas to pozostały czas pracy.
16. Niektóre składniki wymagają wstrząsania w połowie czasu przygotowania (patrz

sekcja Opis produktu). Aby wymieszać składniki, wyciągnij pojemnik z urządzenia za uchwyt i potrząśnij nim. Następnie włóż pojemnik z powrotem do urządzenia.

17. **UWAGA:** Nie naciskaj przycisku na uchwycie podczas wstrząsania.
18. **WSKAZÓWKA:** Jeśli ustawisz minutnik na połowę czasu przygotowania, usłyszysz sygnał dźwiękowy, gdy trzeba będzie wymieszać składniki. Oznacza to jednak, że po wstrząśnięciu należy ponownie ustawić minutnik na pozostały czas przygotowania.
19. Gdy usłyszysz sygnał timera, który wskazuje na upłynięcie ustawionego czasu przygotowania, wyjmij pojemnik z urządzenia i umieść go na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.
20. Podczas używania można dostosować temperaturę lub czas do własnych upodobań. Ustawienia będą zachowane przez około minutę po wyjęciu pojemnika z korpusu.
21. Sprawdź, czy składniki są gotowe.
22. Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, wsuń pojemnik z powrotem do urządzenia i ustaw minutnik na kilka dodatkowych minut.
23. Aby usunąć składniki (np. frytki), wyciągnij pojemnik z urządzenia, wysyp składniki i umieść go na żaroodpornym podłożu lub podkładce.
24. Nie odwracaj pojemnika do góry nogami, gdy ruszt jest jeszcze do niego przyczepiony, ponieważ nadmiar oleju, który zebrał się na dnie garnka, wyleje się na składniki.
25. Pojemnik i składniki są gorące, w zależności od stopnia nagrzania z pojemnika może wydostawać się para.
26. Wyjmij pojemnik i wysyp jego zawartość do miski lub na talerz.
27. Gdy pierwsza porcja składników jest gotowa, Air fryer jest natychmiast gotowy do przygotowania kolejnej porcji.

WSKAZÓWKI

1. Mniejsze składniki wymagają zwykle nieco krótszego czasu przygotowania niż większe.
2. Większa ilość składników wymaga nieco dłuższego czasu przygotowania, mniejsza ilość składników wymaga nieco krótszego czasu przygotowania.
3. Wstrząsanie mniejszymi składnikami w połowie czasu przygotowania optymalizuje końcowy efekt i może pomóc w zapobieganiu niejednakowemu smażeniu składników.
4. Dodaj 1/2 łyżki oleju do surowych ziemniaków, aby uzyskać chrupiący efekt.
5. Nie przygotowywuj w Air fryerze bardzo tłustych składników, takich jak tłuste kiełbasy.
6. Przekąski które można przygotować w piekarniku, można też przygotować w Air fryerze.

7. Jeśli chcesz upiec ciasto lub coś zapiec, albo jeśli chcesz smażyć delikatne lub nadziewane czymś składniki, umieść dodatkowo foremkę do pieczenia lub jakieś naczynie do pieczenia w pojemniku Air fryera.
8. Można również użyć urządzenia tylko do podgrzania dania. Aby ponownie podgrzać składniki, ustaw temperaturę na 150°C na maksymalnie 10 minut.

PRZYGOTOWYWANIE DOMOWYCH FRYTEK

1. Obierz ziemniaki i pokrój je w kształt frytek.
2. Namocz pokrojone ziemniaki w wodzie przez 30 minut, następnie osusz je papierowym ręcznikiem.
3. W misce wymieszaj 1/2 łyżki stołowej oliwy z ziemniakami, aż wszystkie zostaną pokryte oliwą.
4. Przetóż pokrojone ziemniaki z miski palcami lub przyrządem kuchennym, aby nadmiar oleju pozostał w misce. Włóż je do pojemnika urządzenia.
5. Smaż frytki zgodnie z instrukcją w tym rozdziale.

V. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Czyść urządzenie po każdym użyciu.
2. Wnętrze ma specjalną nieprzywierającą powłokę. Nie używaj metalowych przyborów kuchennych ani ściernych materiałów czyszczących, może to uszkodzić powłokę.
3. Wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego i pozwól urządzeniu ostygnąć.
4. **UWAGA:** należy wyjąć pojemnik, aby Air fryer szybciej ostygł.
5. Wyczyść zewnętrzną część urządzenia wilgotną szmatką.
6. Umyj pojemnik i ruszt gorącą wodą z płynem do mycia naczyń i miękką gąbką.
7. Możesz użyć płynu odtłuszczającego, aby usunąć pozostały brud.
8. Jeśli brud przywarł, napełnij zbiornik gorącą wodą z płynem do mycia naczyń. Włóż ruszt do pojemnika i pozwól, aby moczył się przez około 10 minut.
9. Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i miękką gąbką.
10. Usuń resztki jedzenia z elementu grzejnego za pomocą szczotki czyszczącej.

PRZECHOWYWANIE

1. Odłącz urządzenie od zasilania i pozwól mu ostygnąć.
2. Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.

VI. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Air fryer nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone do prądu.	Włóż wtyczkę do uziemionego gniazdka ściennego.
	Nie ustawiono timera.	Ustaw czas na wymagany czas przygotowania do włączenia urządzenia.
Składniki smażone w Air fryerze nie są gotowe.	W pojemniku jest za dużo składników.	Wkładaj mniejsze porcje składników do pojemnika. Mniejsze porcje smażą się równomierniej.
	Ustawiona temperatura lub czas są zbyt niskie.	Ustaw temperaturę lub czas wg tabeli ustawień temperatury.
Składniki smażą się nierówno.	Pewne rodzaje składników należy mieszać w połowie czasu przygotowania.	Składniki, które znajdują się na wierzchu lub na sobie (np. frytki), należy wymieszać w połowie czasu przygotowania.
Gotowe frytki nie są chrupiące po zakończonym pieczeniu.	Wykorzystałeś rodzaj przekąsek, które mają być przygotowywane w tradycyjnej frytkownicy.	Użyj przekąsek do pieczenia w piekarniku lub delikatnie natrzyj przekąski olejem, aby uzyskać chrupiący efekt.
Nie można prawidłowo wysunąć pojemnika z urządzenia.	W pojemniku jest za dużo składników.	Nie wypełniaj pojemnika powyżej wskazania MAX.
	Ruszt nie jest poprawnie włożony.	Wciśnij ruszt do końca, tak aby nie miał luzu.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Włożono zbyt tłuste składniki.	Gdy smażysz tłuste składniki w urządzeniu, duża ilość oleju wycieka do pojemnika. Olej wytwarza dym, a pojemnik może się nagrzewać bardziej niż zwykle. To nie wpływa na urządzenie ani na końcowy efekt.
	Pojemnik nadal zawiera resztki tłuszczu z poprzedniego użycia.	Biały dym jest spowodowany nagrzewaniem się tłuszczu w pojemniku. Upewnij się, że czyścisz pojemnik po każdym użyciu.
Świeże frytki smażą się nierówno.	Nie użyłeś odpowiedniego rodzaju ziemniaków.	Użyj świeżych ziemniaków odpowiedniego rodzaju do pieczenia.
	Nie umyłeś odpowiednio pokrojonych ziemniaków przed smażeniem.	Należy dokładnie wypłukać i osuszyć frytki przed pieczeniem, aby usunąć skrobię z ich powierzchni.
Surowe frytki nie są chrupiące po pieczeniu.	Chrupiące frytki zależą od ilości oleju i wody w nich zawartej.	Przed dodaniem oleju upewnij się, że dokładnie wysuszyłeś frytki ziemniaczane.
		Pokrój mniejsze plasterki ziemniaków, aby uzyskać chrupiący efekt.
		Dodaj nieco więcej oleju, aby uzyskać chrupiący rezultat.

VII. WARUNKI GWARANCJI

1. Gwarancji udziela się na okres 24 miesięcy od daty sprzedaży. Ujawnione w tym czasie wady będą usuwane bezpłatnie na terenie Polski przez zakład serwisowy w terminie 14 dni roboczych od daty dostarczenia do zakładu serwisowego. Warunkiem udzielenia gwarancji jest zapoznanie się użytkownika z instrukcją obsługi urządzenia zgodnie z tą instrukcją.
2. Przez naprawę gwarancyjną rozumie się wykonanie przez zakład serwisowy czynności o charakterze specjalistycznym, właściwym dla usunięcia wady objętej gwarancją. Naprawa gwarancyjna nie obejmuje czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt, np. zainstalowanie, sprawdzenie działania, czyszczenie i wymiana filtrów itp.

W przypadku stwierdzenia nieprawidłowego działania urządzenia należy skontaktować się z Działem Serwisu Producenta: przez stronę:

www.webber.com.pl/reklamacje lub telefonicznie: 61 1020 492.

3. Reklamującemu przysługuje prawo do wymiany sprzętu na nowy, jeżeli:
 - a. w okresie gwarancji zakład usługowy dokona 4 napraw, a sprzęt będzie wykazywał wady uniemożliwiające używanie go zgodnie z przeznaczeniem,
 - b. zakład serwisowy stwierdzi na piśmie, że usunięcie wady jest niemożliwe,
 - c. naprawa nie jest wykonana w terminie określonym w pkt. 1 lub w innym terminie uzgodnionym na piśmie z reklamującym.
4. Koszty naprawy lub wymiany, w tym w szczególności koszty opłat pocztowych, przewozu, robocizny i materiałów, ponosi zakład serwisowy.
5. Reklamujący udostępnia zakładowi serwisowemu towar podlegający naprawie lub wymianie. Przedsiębiorca odbiera od konsumenta towar na swój koszt.
6. Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z przepisów Ustawy z dnia 30.05.2014r. o prawach konsumenta oraz innych powszechnie obowiązujących przepisów prawa regulujących sprzedaż i odpowiedzialność producenta/sprzedawcy za towar.

Niesprawne urządzenie z dokładnym opisem usterki należy przesać na adres serwisu:

Metrex – Serwis, ul. Grunwaldzka 229, 60-179 Poznań, tel. 61 1020 492.

GWARANCJĄ NIE SĄ OBJĘTE:

1. Przewód zasilający, sieciowy, żarówki, baterie itp... Uszkodzenia mechaniczne, termiczne, chemiczne i wszystkie inne spowodowane działaniem bądź zaniechaniem użytkownika albo działaniem siły zewnętrznej (przepięcia w sieci, używanie niezgodnie z instrukcją obsługi materiałów eksploatacyjnych, przedmioty obce, które dostały się do wewnątrz sprzętu, korozja, pyły itp.).
2. Uszkodzenia wynikłe na skutek przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonywanych przez osoby trzecie lub wynikłe z użytkowania niezgodnego z instrukcją.



Usuwanie wyeksploatowanych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (dotyczy krajów Unii Europejskiej i innych krajów europejskich z wydzielonymi systemami zbierania odpadów).

Ten symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produkt nie powinien być zaliczony do odpadów domowych. Należy go przekazać do odpowiedniego punktu, który zajmuje się zbieraniem i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Prawidłowe usunięcie produktu zapobiegnie potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego, których przyczyną mogłoby być niewłaściwe usuwanie produktu.

Recykling materiałów pomaga w zachowaniu surowców naturalnych. Aby uzyskać szczegółowe informacje o recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z władzami lokalnymi, firmą świadczącą usługi oczyszczania lub sklepem, w którym produkt został kupiony.

Producent:

METREX

ul. Grunwaldzka 229

60-179 Poznań, PL

www.webber.com.pl

RoHS



INDEX

I.	Warnings	17
II.	Specification of components	18
III.	Product description	19
IV.	First use	21
V.	Cleaning and maintenance	24
VI.	Troubleshooting	25
VII.	Warranty conditions	26

Thank you for purchasing the Air Fryer AF900^{DUO}.
Congratulations on your purchase and welcome
to the group of thousands of satisfied Webber customers.

Please read this manual to ensure smooth and pleasant use of the device.

I. WARNINGS

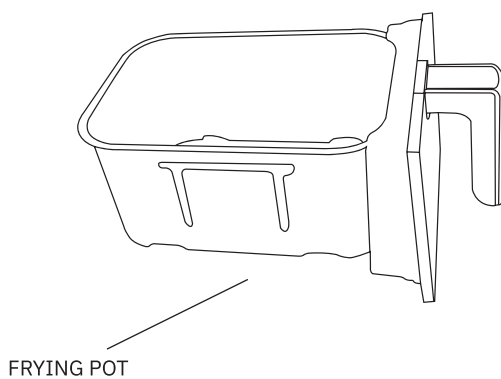
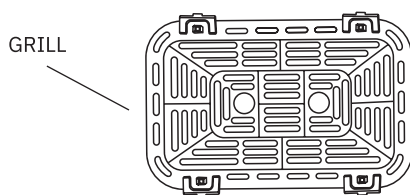
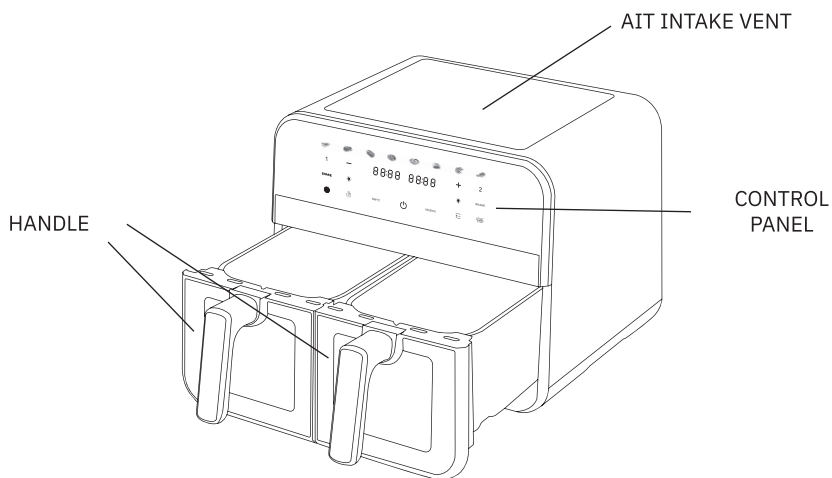
1. Please read the instructions for use carefully before use.
2. Do not continue to use the Air fryer if it is not functioning properly or has been damaged.
3. Alteration of built-in safety appliances is strictly prohibited.
4. No contact with high-temperature parts of the machine.
5. Children under 8 years of age and persons with physical, sensory or mental impairments or who lack relevant experience must be supervised or given safety instructions on the use of the appliance by the person responsible for their safety and be aware of the hazards involved before using the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. Keep children under 8 years old away from this appliance and the power cord.
6. Check if the voltage indicated on the appliance fits the local power voltage.
7. Do not use the appliance if there is any damage on plug, power cord or other parts.
8. Do not go to any unauthorized person to replace or fix a damaged power cord.
9. Keep the appliance and its power cord out of the reach of children.
10. Keep the power cord away from hot surfaces.
11. Do not plug the appliance or operate the control panel with wet hands.
12. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
13. Do not connect appliance to an external timer switch.
14. Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
15. Do not place the appliance against a wall or against other appliance. Leave at least 10 cm free space on the back and sides and 10 cm free space above the appliance.
16. Do not place anything on top of the appliance.
17. Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
18. Do not leave the appliance unattended.
19. During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance. Any accessible surfaces may become hot during use.

1. Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.
2. Ensure that appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
3. This appliance is designed for household use only. It is not suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments.
4. The warranty is invalid if the appliance is used for professional or semi-professional purposes, or it is not used according to instructions. (Never use the appliance when the plug is damaged).
5. The appliance needs approximately 30 minutes to cool down before it is safe to handle or clean.
6. Do not immerse the housing in water or rinse under the tap due to the multi-electrical and heating components.
7. Do not let liquid enter the appliance to prevent electric shock or short-circuit.
8. Keep all ingredients in the basket to prevent any contact from heating elements.
9. Do not cover the air inlet and the air outlet when the appliance is working.
10. Filling the basket with oil may cause a fire hazard.
11. Do not touch the inside of the appliance while it is operating.

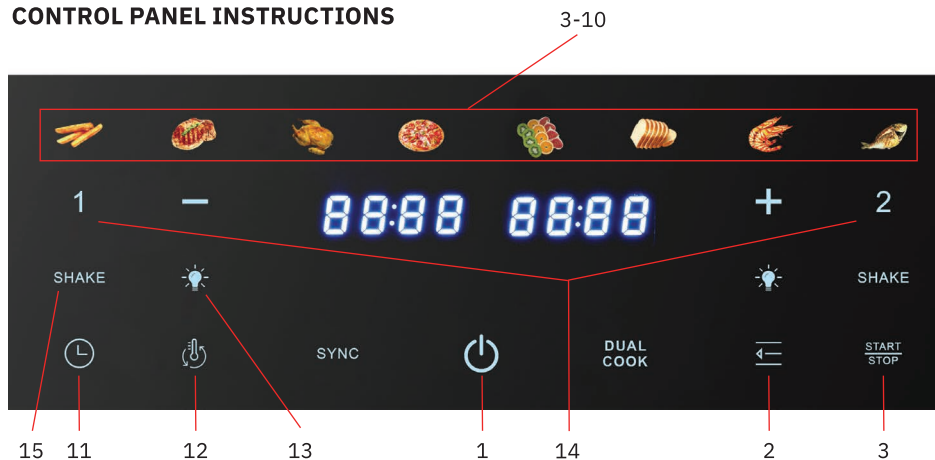
II. SPECIFICATION OF COMPONENTS

Model	AF900 ^{DUO}
Voltage	220-240 V ~ 50/60 Hz
Power	2400 W
Capacity with rack	9 L (4,5 + 4,5 L)
Adjustable temperature	80-200 °C
Timer	0-60 min.
Dimensions	380 x 300 x 280 mm
Net weight	7,2 kg

III. PRODUCT DESCRIPTION



CONTROL PANEL INSTRUCTIONS



There are 8 functions: chips, steak, chicken, pizza, dried vegetables/fruits, bread, shrimps, roast fish.

DESCRIPTION OF BUTTON FUNCTIONS

BUTTON 1 – ON/OFF

Press Power button to light the LCD display.

BUTTON 2 – DUAL COOK

Press to cook in both containers using the same menu function.

BUTTONS 3 TO 10 – PRESS TO SELECT THE COOKING PROGRAM FOR THE PRODUCT.

BUTTON 3 – START/STOP

Press the preset key to start working. The picture of the selected function will lightening (this means this function is working).

NOTE: When the drawer is pulled out (the frying basket and grill shelf), functions are paused, sliding the drawer back into position will commence operations.

BUTTON 11 – SET TIME

Set the time by pressing + or –, the preparation time of the dish will increase or decrease.

BUTTON 12 – SET TEMPERATURE

Set the temperature by pressing + or –, the food preparation temperature will increase or decrease.

BUTTON 13 – LIGHT

Press to turn the light on or off in the device.

BUTTON 14 – CHOICE OF LEFT OR RIGHT CONTAINER

Press to select the container for which you want to set the menu function.

INDICATOR 15 – SHAKE THE CONTAINER

When this sign lights up, pull out the container with the food, shake the container so that the food bakes evenly, then slide it back into the device.

FACTORY SETTINGS FOR THE MENU

The following table will help you choose the basic settings for the various components.

Menu	Time (min)	Temperature (°C)
Chips	18	200
Steak	20	200
Chicken	30	190
Pizza	30	185
Dried vegetables/ fruits	20	200
Bread	25	180
Shrimps	12	160
Roast fish	10	180

Please note that these settings are only guidelines because ingredients vary in origin, size, shape, and brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

IV. FIRST USE

This Air fryer provides an easy and healthy way to prepare your favorite ingredients. With its hot, high-speed air circulation and top griddle, it can prepare many dishes. In addition, our Air Fryer heats food on all sides, and most ingredients do not require oil.

NOTE: There may be a slight steam or odor when the appliance first heats up. This is normal with many heating devices. It does not affect the safety of the appliance.

1. Open the package and make sure the goods are not damaged. If in doubt, do not use the equipment and contact the supplier.
2. Never let children play with the packaging or equipment.
3. Check the voltage marked on the rating label matches the mains in your home.
4. Wash the basket and griddle with hot water and dishwashing liquid and a soft sponge. These parts are dishwasher safe.
5. Clean the inside and outside of the unit with a clean cloth. You do not need to fill the basket with oil or frying fat, as the unit runs on hot air.
6. Place the device on a stable, horizontal and level surface that is also heat resistant.
7. Plug the plug into a grounded wall outlet.
8. Carefully remove the container from the unit.
9. Put the ingredients into the container.
10. Put the container with the ingredients back into the appliance.
11. Carefully align the insertion according to the guides in the body of the appliance.
12. **NOTE:** Add 3 minutes to the total preparation time when you start frying and the device is still cold. This is how long it takes to reach full temperature.
13. Never use the container without the griddle.
14. **NOTE:** Do not touch the container during or after use, as it gets very hot. Always hold the container by the handle.
15. Determine required preparation time of the ingredients (see section Product Description).
16. Some ingredients require shaking halfway through preparation (see Product Description section). To mix the ingredients, pull the container out of the machine by the handle and shake it. Then put the container back into the appliance.
17. When you hear the timer signal indicating that the set preparation time has elapsed, remove the container from the machine.

18. During use, you can adjust the temperature or time to your liking. The settings will be retained for about a minute after you remove the container from the body.
19. Check to see if the ingredients are ready.
20. If the ingredients are not yet ready, slide the container back into the appliance and set the timer for a few more minutes.
21. To remove the ingredients (e.g. fries), remove the container from the appliance, pour out the ingredients and place it on a heatproof base or pad.
22. Do not turn the container upside down while the griddle is still attached to it, as excess oil that has collected on the bottom of the pot will spill over the ingredients.
23. The container and ingredients are hot, depending on the degree of heat, steam may escape from the container.
24. Remove the container and pour the contents into a bowl or onto a plate.
25. When the first batch of ingredients is ready, the Air fryer is immediately ready to prepare the next batch.

TIPS

1. Small ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
2. A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
3. Shaking smaller ingredients halfway during the preparation time optimizes the result and can help prevent unevenly fried ingredients.
4. Add some oil to fresh potatoes and fry your ingredients for another few minutes then for a crispy result.
5. Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
6. Snacks can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
7. Use pre-made dough to get snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
8. Please a baking tin or oven dish in the fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
9. You can also use the air fryer to heat ingredients. To heat ingredients, set the temperature to 150 °C for up to 10 minutes.

MAKING HOME-MADE FRIES

1. Peel and slice the potatoes.
2. Wash the potato sticks thoroughly and dry them with kitchen paper.
3. Pour 1/2 tablespoon of olive oil in a bowl, put the sticks on top and mix until the sticks are coated with oil.
4. Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the basket.
5. Fry the potato sticks according to the instructions in this chapter.

V. CLEANING AND MAINTENANCE

1. Clean the appliance after each use.
2. The interior has a special non-stick coating. Do not use metal utensils or abrasive cleaning materials, as this may damage the coating.
3. Unplug the appliance from the electrical outlet and let the appliance cool down.
4. **NOTE:** remove the container to make the Air fryer cool down faster.
5. Clean the outside of the appliance with a damp cloth.
6. Wash the container and the grate with hot water with dishwashing liquid and a soft sponge.
7. You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.
8. **TIP:** If the dirt has stuck, fill the container with hot water with dishwashing liquid. Put the grate in the pot and let the pot with the grate soak for about 10 minutes.
9. Clean the inside of the appliance with hot water and a soft sponge.
10. Remove any food residue from the heating element with a cleaning brush.

STORAGE

1. Unplug the appliance from the power supply and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.

VI. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The AIR FRYER does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You haven't pressed the start button.	Press the start/power button after you set the temp&time or choose the quick recipe.
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 or time is too low.	Set the temperature or time according to the temperature setting table.
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.
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 crisper result.
I can't slide the basket into the appliance properly.	There are too many ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
White smoke comes out from the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients a large amount of oil will leak into the basket. The oil produces white smoke and the basket may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The basket still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the basket. Make sure you clean the basket 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 that 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 crisper result.

VII. WARRANTY CONDITIONS

1. The warranty is granted for a period of 24 months from the date of sale. Defects discovered during this time will be removed free of charge in Poland by the service facility within 14 business days from the date of delivery to the service facility. The condition for granting the warranty is that the user read the user manual and use the equipment in accordance with this manual.
2. Warranty repair is understood as the performance of specialized activities by the service facility, appropriate to remove the defect covered by the warranty. The warranty repair does not cover activities provided for in the user manual, which the user is obliged to perform on his own and at his own expense, e.g. installation, checking operation, cleaning and replacing filters, etc.
3. If you have any doubts as to the proper operation of the device, please call our Service Department. If any incorrect operation of the device is found, please contact the Manufacturer's Service Department: via the website: www.webber.com.pl/reklamacje or by phone: 61 1020 492.
4. The complaining party has the right to replace the equipment with a new one if:
5. during the warranty period, the service facility will make 4 repairs and the equipment will show defects that prevent it from being used as intended,
6. the authorized service facility states in writing that it is impossible to remove the defect,
7. the repair is not completed within the deadline specified in point. 1 or on another date agreed in writing with the complaining party.
8. The costs of repair or replacement, including in particular the costs of postage, transportation, labor and materials, are borne by the service facility.
9. The complaining party provides the service facility with the goods subject to repair or replacement. The entrepreneur collects the goods from the consumer at his own expense.
10. The warranty does not exclude, limit or suspend the buyer's rights arising from the provisions of the Act of May 30, 2014. on consumer rights and other generally applicable legal provisions regulating the sale and liability of the manufacturer/seller for the goods.

A faulty device with a detailed description of the fault should be sent to the service address:

Metrex – Service: ul. Grunwaldzka 229 | 60-179 Poznań, PL | tel. 61 1020 492.

THE WARRANTY DOES NOT COVER:

1. Connection cords, network cords, light bulbs, batteries, etc... Mechanical, thermal, chemical and any other damage caused by the user's action or omission or external force (overvoltage in the network, use of consumables inconsistent with the instructions for use, foreign objects that have gotten into the inside the equipment, corrosion, dust, etc.).
2. Damage resulting from modifications and design changes made by third parties or resulting from use inconsistent with the instructions.



Disposal of used electrical and electronic equipment (applies to European Union countries and other European countries with separate waste collection systems).

This symbol on the product or its packaging means that the product should not be treated as household waste. It should be handed over to the appropriate point that collects and recycles electrical and electronic equipment. Correct disposal of the product will prevent potential negative consequences for the environment and human health that could otherwise be caused by inappropriate disposal of the product.

Recycling materials helps preserve natural resources. For detailed information about recycling this product, please contact your local authority, waste disposal service or the store where you purchased the product.

Manufacturer:

METREX

ul. Grunwaldzka 229

60-179 Poznań, PL

www.webber.com.pl

Webber+



METREX
ul. Grunwaldzka 229
60-179 Poznań
Polska



follow us

Webber+



WEBBER.COM.PL | WEBBERPLUS.COM

