

Webber+

AIR FRYER

FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA

AF800UNO



PL

INSTRUKCJA OBSŁUGI

ENG

USER MANUAL



INDEX

I.	Wskazówki bezpieczeństwa	5
II.	Specyfikacja techniczna	6
III.	Opis produktu	7
IV.	Pierwsze uruchomienie	9
V.	Mocowanie uchwyty pojemnika	12
VI.	Dedykowana aplikacja	13
VII.	Ustawienia	16
VIII.	Czyszczenie i konserwacja	18
IX.	Rozwiązywanie problemów	19
X.	Warunki gwarancji	20

Dziękujemy za zakup frytkownicy beztłuszczowej AF800^{UNO}.
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.

I. WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

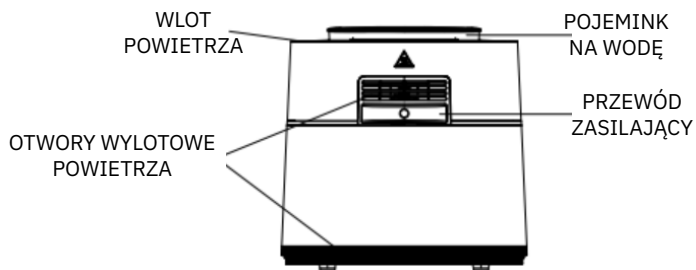
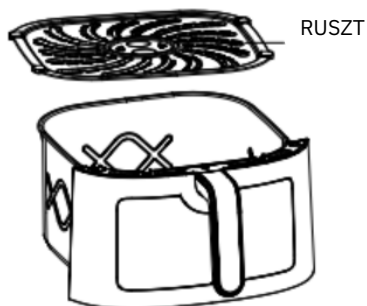
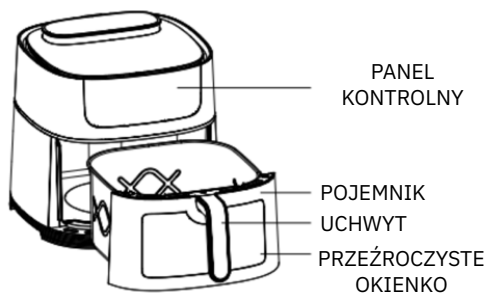
1. Przed uruchomieniem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję.
2. Instrukcję należy zachować. Producent nie odpowiada za szkody powstałe w wyniku użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem lub niewłaściwej obsługi.
3. Ostrzeżenia i ważne informacje o bezpieczeństwie zawarte w niniejszej 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 podłączać urządzenia ani nie obsługiwać 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 zastony.
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 wyjmujesz ruszt z urządzenia. Podczas użytkowania wszystkie dostępne powierzchnie mogą się nagrząć.
17. Jeśli zauważysz, że z urządzenia wydobywa się ciemny dym, natychmiast je odłącz od zasilania. Poczekaj, 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 należy umieszczać urządzeń na gorącym gazie lub palniku elektrycznym ani w pobliżu nich, ani w nagrzanym piekarniku.
23. Nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas jego pracy.
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 przełącznik 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	AF800 ^{UNO}
Napięcie	220-240 V ~ 50/60 Hz
Moc	1800 W
Pojemność zbiornika	8 L
Temperatura	80-200°C
Timer	0-60 min.
Wymiary	400 x 321,5 x 320,5 mm
Masa netto	5,7 kg

III. OPIS PRODUKTU



OPIS PANELU KONTROLNEGO



Dostępnych jest 8 funkcji: kurczak, stek, ryba, ciasto, pizza, kielbasa, frytki i bekon.

USTAWIENIA FABRYCZNE DLA DANEGO MENU

Menu	Ikona	Temperatura (°C)	Czas (min)	Obrócenie potrawy	Gotowanie na parze (opcjonalne)
Fabryczne	–	185	15	✓	✓
Kurczak	–	200	23	✓	✓
Stek	–	200	12	✓	✓
Ryba	–	195	10	✓	✓
Ciasto	–	160	30	–	–
Pizza	–	185	8	–	–
Kielbasa	–	185	8	✓	✓
Frytki	–	200	23	✓	✓
Bekon	–	175	12	✓	✓
Zakres temp.	80~200	–	–	–	–
Zakres czasu	1~60 min	–	–	–	–

IV. PIERWSZE URUCHOMIENIE

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 napętniaj go olejem ani tłuszczem do smażenia, ponieważ urządzenie działa na gorące powietrze.

AUTOMATYCZNE WYŁĄCZANIE

Urządzenie ma wbudowany timer, który automatycznie wyłączy urządzenie, gdy odliczanie osiągnie zero. Możesz ręcznie wyłączyć urządzenie, naciskając przycisk wyłączania, co spowoduje automatyczne wyłączenie urządzenia po 20 sekundach.

KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

1. Umieść urządzenie na stabilnej, poziomej i równej powierzchni, która jest również odporna na wysoką temperaturę.
2. Podłącz wtyczkę do uziemionego gniazdka ściennego.
3. Ostrożnie wyjmij pojemnik z urządzenia.
4. Umieść ruszt na spodzie pojemnika.
5. Włóż składniki na ruszt. Nigdy nie używaj pojemnika bez rusztu.
6. Włóż pojemnik do urządzenia.
7. Nie przekraczaj wskazania MAX, ponieważ może to wpłynąć na jakość przyrządzania potraw.
8. **UWAGA:** Nie należy dotykać pojemnika podczas i krótko po użyciu, ponieważ jest on gorący. Trzymaj pojemnik tylko za uchwyt.
5. Nie napętniaj pojemnika olejem ani żadną inną cieczą.
6. Włączanie/wyłączanie za pomocą dotknięcia palcem.
7. Naciśnij palcem menu, aby wybrać funkcje (łącznie 8 funkcji).

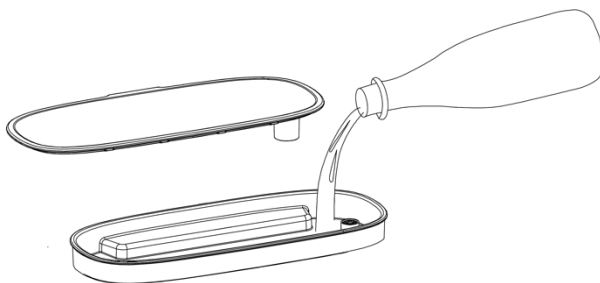
WYBÓR FUNKCJI MENU

1. Po naciśnięciu przycisku menu możesz wybrać interesujący Cię wariant. Po wybraniu funkcji należy nacisnąć przycisk Start/Pauza , aby rozpocząć gotowanie.
2. Podczas gotowania, jeśli chcesz zmienić czas lub temperaturę, naciśnij przycisk .
3. Czas/temperatura. Gdy na ekranie pojawi się godzina, naciśnij przycisk +/- , aby zwiększyć/zmniejszyć czas o 1 minutę za każdym naciśnięciem. Gdy na ekranie pojawi się temperatura, naciśnij przycisk +/- , aby zwiększyć/zmniejszyć temperaturę o 5 stopni za każdym razem.
4. Przycisk Start/Pauza  : podczas procesu smażenia na gorącym powietrzu będzie świecić dioda LED, a po naciśnięciu tego przycisku dioda LED będzie migać. W tym przypadku przycisk ten pełni funkcję pauzy. W stanie pauzy możesz zmienić menu, aby wybrać inne ustawienia wstępne. Następnie, naciskając ponownie ten przycisk, urządzenie będzie kontynuować gotowanie. W tym przypadku przycisk ten pełni funkcję ponownego uruchomienia.
5. Przycisk menu umożliwia wybór różnych funkcji gotowania. Po wybraniu menu naciśnij przycisk start. Gdy w trakcie gotowania, na przykład, chcesz zmienić frytki na ciasto, najpierw naciśnij przycisk pauzy, a następnie dotknij przycisku menu ciasta, aby przełączyć się na inną funkcję gotowania.
6. **UWAGA:** Gdy urządzenie jest w trybie gotowania, długie naciśnięcie przycisku menu przez 7 sekund spowoduje jego zresetowanie i powrót do trybu początkowego.
7. Przycisk podświetlenia: dotknięcie przycisku  włączy wewnętrzne podświetlenie, ponowne dotknięcie tego przycisku wyłączy je. Światło automatycznie wyłączy się po 20 sekundach.
8. Wskaźnik obracania potrawy: wskaźnik wstrząsania (**SHAKE**) zaświeci się, gdy cykl gotowania osiągnie połowę. Ten czas w połowie pozwala na wstrząśnięcie lub odwrócenie żywności w urządzeniu, co pomaga zapewnić równomierne gotowanie.
9. **UWAGA:** Jeśli nie usuniesz pojemnika i nie potrząsniesz jedzeniem, dioda świetlna na panelu sterowania będzie nadal świecić.
10. Niektóre składniki wymagają wstrząsania w połowie czasu przygotowania (patrz sekcja Ustawienia). Wyciągnij pojemnik z urządzenia za uchwyt i potrząśnij nim. Następnie wsuń pojemnik spowrotem do urządzenia.
11. Po zakończeniu gotowania urządzenie uruchomi automatyczny dzwonek gotowości. Gdy usłyszysz dzwonek 5 razy, oznacza to, że cykl gotowania został zakończony. Wyciągnij pojemnik z urządzenia i umieść go na żaroodpornym podłożu.

12. **UWAGA:** Po upływie tego czasu element grzejny przestaje działać, ale wentylator będzie działał przez około 20 sekund, aby usunąć gorące powietrze w celu zapewnienia bezpieczeństwa. Wreszcie, dzwonek z minutnikiem zadzwoni 5 razy jako alarm końcowy.
13. Sprawdź, czy składniki są gotowe.
14. **UWAGA:** Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, po prostu wsuń pojemnik z powrotem do urządzenia. Naciśnij pokrętło sterujące temperaturą, aby ustawić temperaturę, a następnie naciśnij przycisk sterujący minutnikiem, aby ustawić czas. Następnie naciśnij przycisk Start, aby uruchomić urządzenie.
15. Aby wyjąć składniki (np. wołowinę, kurczaka, mięso, jakiejkolwiek składniki z oryginalnym olejem, które mają nadmiar oleju z innych składników zebranych na dnie pojemnika), należy użyć szczypiec, aby wyjmować składniki pojedynczo.
16. **UWAGA:** Jeśli chcesz odwrócić pojemnik, bądź ostrożny, ponieważ olej zebrany na dnie pojemnika wyleje się na składniki.
17. Aby usunąć składniki jak (np. frytki, warzywa lub składniki bez nadmiaru oleju), należy wyjąć pojemnik i przesypać składniki do naczynia.
18. Gdy porcja składników jest gotowa, urządzenie jest natychmiast gotowe do przygotowania kolejnej porcji.

FUNKCJA GOTOWANIA NA PARZE

Funkcja ta podczas gotowania rozpyla na jedzenie krople wody, aby zachować soczystość i wilgotność potrawy. Ta funkcja jest głównie używana do gotowania owoców morza, warzyw, kurczaka, pierogów, które mogą wyschnąć lub nawet się przypalić w normalnym trybie urządzenia.



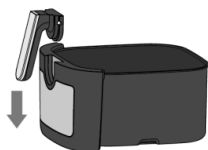
1. **UWAGA:** Przed użyciem funkcji gotowania z użyciem pary należy napełnić zbiornik na wodę.
2. Napełnianie wodą zbiornika na wodę: wyjąć zbiornik na wodę z urządzenia, otworzyć pokrywę, wlać odpowiednią ilość wody do zbiornika. Następnie zamknąć pokrywę i umieścić zbiornik na produkcie.
3. Do gotowania należy używać czystej wody. Nie wody z kranu.
4. **UWAGA:** Nie nalewać wody bezpośrednio na górną część produktu, aby uniknąć dostania się wody do środka.
5. **UWAGA:** Pojemność zbiornika na wodę wynosi 200 ml, nie należy go więc napełniać zbyt dużą ilością wody.
6. Wyciągnij pojemnik, a następnie włóż jedzenie do środka.
7. Rozłóż jedzenie jak najszerzej, aby lepiej się upiekło.
8. Wybierz żądaną funkcję kulinarną lub ustaw bezpośrednio temperaturę/czas.
9. Naciśnij przycisk,  aby aktywować funkcję gotowania na parze (ikona miga, gdy jest aktywna.)
10. **UWAGA:** nie ma funkcji gotowania na parze dla trybu Pizza, Pieczenia ani Osuszanie.
11. Naciśnij przycisk start,  aby rozpocząć gotowanie. Podczas gotowania krople wody będą automatycznie rozpylane na jedzenie.
12. Funkcja gotowania na parze powinna być wybrana od początku. Po uruchomieniu urządzenia nie można jej już ponownie aktywować.

V. MOCOWANIE UCHWYTU POJEMNIKA

MONTOWANIE UCHWYTU

Rączka pojemnika może być rozmontowana w opakowaniu urządzenia. Aby przymocować uchwyt pojemnika:

1. Usuwamy etykietę papierową. Wyjmujemy pojemnik z urządzenia.
2. Przesuwamy punkt mocowania na uchwycie w dół obudowy, aż zatrzaśnie się na miejscu.



3. Uchwyt pojemnika powinien być zaczepiony na miejscu i nie powinien się odcepić, gdy jest zablokowany.

USUWANIE UCHWYTU

1. Użyj narzędzia, takiego jak śrubokręt, aby podnieść silikon na uchwycie pojemnika.
2. Ustaw śrubokręt na otwór i naciśnij, a następnie przechyl go do wewnątrz.
3. Chwyć uchwyt ręką i wyciągnij go. Gotowe.



VI. DEDYKOWANA APLIKACJA



Aby obsługiwać Air Fryer przez swojego smartphona, musisz najpierw pobrać aplikację TUYA, za pośrednictwem APPSTORE lub GOOGLE STORE lub zeskanować kod QR znajdujący się w dalszej części instrukcji, w sekcji dane połączenia z Wi-Fi.

1. Zainstaluj aplikację TUYA na swoim smartfonie za pośrednictwem systemu Android lub iOS.
2. Utwórz konto. Więcej informacji można znaleźć w sekcji Dane połączenia z Wi-Fi.
3. Połącz urządzenie z aplikacją TUYA na swoim smartfonie. Gdy urządzenie zostanie włączone po raz pierwszy, może automatycznie przejść w tryb parowania, w którym sygnał Wi-Fi miga powoli (co 2 sekundy).
4. Jeśli dioda sygnalizująca sygnał Wi-Fi jest wyłączona, należy przycisnąć i przytrzymać ikonę Wi-Fi, usłyszysz trzy sygnały dźwiękowe. Oznacza to, że urządzenie jest w trybie parowania Wi-Fi,

a dioda połączenia będzie powoli migać z częstotliwością co 2 sekundy.

5. Ponownie przytrzymaj ikonę przez 3 sekundy Wi-Fi, a usłyszysz 1 sygnał dźwiękowy, a następnie ikona będzie migła bardzo szybko (miga co 0,25 sekundy), co oznacza, że telefon może teraz połączyć się z Wi-Fi. (Pamiętaj, aby włączyć Bluetooth w swoim smartfonie). Gdy połączenie Wi-Fi zostanie nawiązane, ikona Wi-Fi zaświeci się i przestanie migać.
6. W aplikacji TUYA naciśnij Dodaj urządzenie, a na ekranie telefonu komórkowego pojawi się okno aktualizacji do zainstalowania urządzenia. Używanie aplikacji TUYA app.
7. Urządzenie można obsługiwać ręcznie za pomocą wbudowanych elementów sterujących lub za pomocą smartfona. Przed rozpoczęciem upewnij się, że aplikacja TUYA Wi-Fi została pobrana.

DANE POŁĄCZENIA Z WI-FI

1. Aplikacja TUYA może być aktualizowana w sklepie App Store i jest dostosowana do najnowszych wersji systemu iOS i systemu Android.
2. Nie ponosimy odpowiedzialności za jakiegokolwiek problemy wynikające z niezgodności.
3. Podczas łączenia upewnij się, że urządzenie mobilne lub tablet jest połączone z siecią, którą chcesz skonfigurować.
4. Upewnij się, że połączenie Wi-Fi na Twoim urządzeniu działa poprawnie i że możesz się ponownie połączyć z Twoją siecią automatycznie.
5. Podczas pierwszego podłączania zaleca się, aby frytkownica i urządzenie były w tym samym pomieszczeniu a telefon komórkowy lub tablet będzie znajdował się w odległości mniejszej niż jeden metr od routera.
6. Po zainstalowaniu urządzenia można umieścić je w odległości do 50 metrów od routera.
7. Odległość ta może być zmieniana przez różne warunki panujące w miejscu, w którym się znajdujemy a urządzenie i zakres odległości od sieci, do której łączy się urządzenie.
8. Nie ponosimy odpowiedzialności za problemy spowodowane połączeniem internetowym, Wi-Fi, routerem lub innymi aspektami połączenia. Prosimy o kontakt z dostawcą mediów celu uzyskania dalszych informacji.

ZAINSTALUJ APLIKACJĘ

1. Podłącz urządzenie i naciśnij przycisk zasilania.
2. Wyszukaj aplikację TUYA w Apple Store lub Google Play lub zeskanuj kod QR ze strony obok.



3. Pobierz i zainstaluj aplikację na swoim telefonie komórkowym lub tablecie.
4. Ikona aplikacji pojawi się na ekranie telefonu lub tabletu po zakończeniu instalacji.



Po zakończeniu instalacji należy utworzyć konto.

UŻYCIE AIR FRYERA Z WI-FI

1. Kliknij Dodaj urządzenie, kliknij zidentyfikowane urządzenie, a po nawiązaniu połączenia kliknij Zakończ.
2. Wykonaj powiązane operacje na smartfonie.
3. Naciśnij Menu, aby wybrać ustawienia wstępne.
4. Naciśnij + lub -, aby ustawić czas i temperaturę.
5. Naciśnij przycisk Light, aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie wewnętrzne.

DANE DO LOGOWANIA

Urządzenie jest kompatybilne z systemami oprogramowania: IOS i Android. Akceptowane wersje oprogramowania to iOS 11.0 i nowsze oraz Android 5 i nowsze.

ZASTRZEŻENIE: Ze względu na szczególne przypadki podczas korzystania z aplikacji, wyraźnie stwierdzamy, co następuje:

1. Nie wszystkie systemy Android i iOS są kompatybilne z aplikacją. Nie ponosimy odpowiedzialności za jakiegokolwiek problemy wynikające z niezgodności.
2. Rekomendowane jest szyfrowanie WPA-PSK/WPA2-PSK.
3. Z powodu różnych warunków sieciowych, czasami pierwsze żądanie może się zdezaktualizować, dlatego konieczne jest ponowne skonfigurowanie sieci.
4. Ze względu na różne warunki sieciowe, proces sprawdzania i instalacji aplikacji

może czasami się zawiesić. W takim przypadku nie martw się, postępuj zgodnie z instrukcjami instalacji i spróbuj ponownie.

5. **UWAGA:** konieczne jest zablokowanie wszystkich innych sieci bezprzewodowych i upewnienie się, że telefon komórkowy lub urządzenie typu tablet jest połączone z siecią, którą chcesz skonfigurować. Ponadto upewnij się, że połączenie Wi-Fi na Twoim urządzeniu działa poprawnie i że może ono automatycznie ponownie połączyć się z siecią.

UWAGA: Podczas pierwszego podłączania urządzenia do lokalnej sieci Wi-Fi zaleca się, aby zarówno air fryer, jak i telefon komórkowy lub tablet, którego będziesz używać, znajdowały się w odległości mniejszej niż 1 metr od modemu-routera. Po zainstalowaniu możesz umieścić frytkownicę na odległość do 50 metrów od modemu-routera. Odległość ta może być zmieniana przez różne warunki w miejscu, w którym znajduje się urządzenie, a także przez zasięg sieci bezprzewodowej, z której korzystasz.

UWAGA: Firma nie ponosi odpowiedzialności za problemy spowodowane połączeniem internetowym, routerem Wi-Fi lub innymi urządzeniami inteligentnymi. W celu uzyskania dalszej pomocy skontaktuj się z dostawcą usług.

VII. USTAWIENIA

Tabela na następnej stronie pomoże Ci wybrać podstawowe ustawienia dla składników.

UWAGA: Należy pamiętać, że te ustawienia są wskazówkami. Ponieważ składniki różnią się pochodzeniem, wielkością, kształtem i marką, nie możemy zagwarantować najlepszego ustawienia dla Twoich składników.

Ponieważ technologia Rapid Air natychmiast podgrzewa powietrze wewnątrz urządzenia, krótkie wyjęcie pojemnika z urządzenia podczas smażenia na gorącym powietrzu prawie nie zakłóca procesu.

	Min-Max (g)	Czas (Min)	Temp (°C)	Obracanie potrawy	Wskazówki
Frytki cienkie – mrożone	300-700	9-16	200	✓	–
Frytki grube – mrożone	300-700	11-20	200	✓	–
Domowe frytki (8x8mm)	300-800	10-16	200	✓	Dodaj 1/2 łyżki oleju
Domowe frytki – tódeczki	300-800	18-22	180	✓	Dodaj 1/2 łyżki oleju
Domowe frytki – kostki	300-750	12-18	180	✓	Dodaj 1/2 łyżki oleju
	250	15-18	180	✓	–
Zapiekanka ziemniaczana	500	15-18	200	✓	–
Stek	100-500	8-12	180	–	–
Kotlety mięsne	100-500	10-14	180	–	–
Hamburger	100-500	7-14	180	–	–
Parówka w cieście	100-500	13-15	200	–	–
Pączki	100-500	18-22	180	–	–
Pierś z kurczaka	100-500	10-15	180	–	–
Przekąski					
Sajgonki/ krokiety	100-400	8-10	200	✓	–
Mrożone nuggetsy	100-500	6-10	200	✓	–
Mrożone paluszki rybne	100-400	6-10	200	–	–
Mrożone w panierce	100-400	8-10	180	–	–
Nadziewane warzywa	100-400	1-10	160	–	–
Ciasto	300	20-25	160	–	–
Tarta	400	20-22	180	–	–
Muffinki	300	15-18	200	–	–
Słodkie przekąski	400	1-20	160	–	–

WSKAZÓWKI

1. Małe składniki wymagają zwykle nieco krótszego czasu przygotowania niż składniki większe.
2. Większa ilość składników wymaga nieco dłuższego czasu przygotowania, mniej-

sza ilość składników wymaga tylko nieco krótszego czasu przygotowania.

3. Wstrząsanie mniejszymi składnikami w połowie czasu przygotowania optymalizuje wynik i może pomóc zapobiec niejednakowemu smażeniu składników.
4. Dodaj trochę oleju do surowych ziemniaków i smaź składniki przez kilka minut, aby uzyskać chrupiący efekt.
5. Nie przygotowywuj w urządzeniu bardzo tłustych składników, takich jak tłusta kiełbasa.
6. Zapiekanki można przygotować w piekarniku, a także w air fryerze.
7. Optymalna ilość do przygotowania chrupiących frytek to 500 gramów.
8. Użyj gotowej masy, aby szybko i łatwo przygotować przekąski. Wstępnie przygotowane ciasto wymaga krótszego czasu przygotowania niż ciasto domowe.
9. Proszę umieścić foremkę do pieczenia lub naczynie do pieczenia w pojemniku urządzenia, jeśli chcą Państwo upiec ciasto, zapiekanekę, smażyć delikatne składniki lub składniki z nadzieniem.
10. Można również użyć air fryera do podgrzania składników. Aby podgrzać składniki, ustaw temperaturę na 150°C na maksymalnie 10 minut.

PRZYGOTOWYWANIE DOMOWYCH FRYTEK

1. Obierz ziemniaki i pokrój je w kształt frytek.
2. Dokładnie umyj pokrojone ziemniaki i 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. Smaź frytki zgodnie z instrukcją w tym rozdziale.

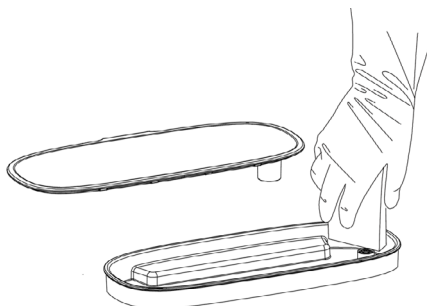
VIII. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Czyść urządzenie po każdym użyciu.
2. Wyjmij wtyczkę z gniazdka, aby urządzenie ostygło.
3. Nie czyść pojemnika, półki ani wnętrza urządzenia metalowymi przyborami kuchennymi ani ścierniwem, ponieważ może to uszkodzić powłokę nieprzyswierającą.
4. **UWAGA:** Aby frytkownica szybciej ostygła, należy usunąć pojemnik.

5. Wyczyść zewnętrzną część urządzenia wilgotną szmatką.
6. Wyczyść pojemnik i kratkę gorącą wodą, płynem do mycia naczyń i miękką gąbką. Możesz usunąć pozostały brud, stosując płyn odtłuszczający.
7. **UWAGA:** Pojemnik i półka są odporne na działanie zmywarki.
8. Jeśli brud przywarł do stojaka lub dna pojemnika, napełnij pojemnik gorącą wodą z płynem do mycia naczyń. Włóż kratkę do pojemnika i pozwól jej moczyć się przez około 10 minut.
9. Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i miękką gąbką.
10. Wyczyść element grzejny szczotką czyszczącą, aby usunąć wszelkie resztki jedzenia.

CZYSZCZENIE ZBIORNIKA NA WODĘ

Po pewnym okresie użytkowania wewnątrz zbiornika mogą się pojawić bakterie. Proszę regularnie czyścić zbiornik. Wystarczy otworzyć pokrywę zbiornika i przepłukać go pod bieżącą wodą lub wyczyścić wilgotną szmatką.



PRZECHOWYWANIE

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

IX. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Air fryer nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone do prądu.	Włóż wtyczkę do uziemionego gniazdka ściennego.
	Nie naciśnięto przycisku start.	Naciśnij przycisk start/power po ustawieniu temperatury i czasu lub wybierz szybki przepis.
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 jest zbyt niska.	Ustaw temperaturę 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 urządzenia.	W pojemniku jest za dużo składników.	Nie wypełniaj pojemnika powyżej wskazania MAX.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Włożono zbyt tłuste składniki.	Gdy smażyysz 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.

X. 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 i użytkowanie sprzętu 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	25
II.	Specification of components	26
III.	Product description	27
IV.	First use	29
V.	Attaching the fry basket handle	33
VI.	Connect your device to the TUYA app	34
VII.	Settings	37
VIII.	Cleaning and maintenance	39
IX.	Troubleshooting	40
X.	Warranty conditions	41

Thank you for purchasing the Air Fryer AF800^{UNO}.
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

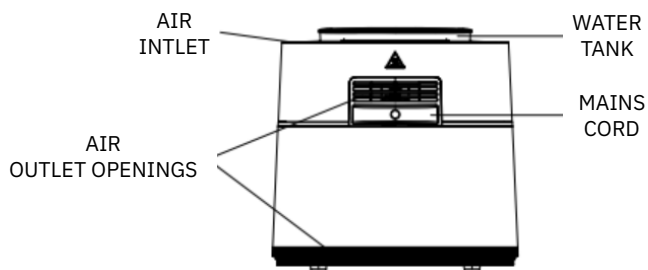
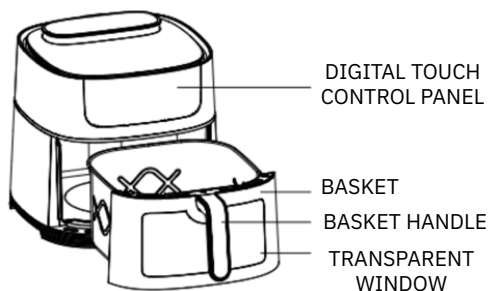
1. Please read the instructions for use carefully before use.
2. Do not continue to use the air fryer if it is not functioning properly or has been damaged.
3. Alteration of built-in safety appliances is strictly prohibited.
4. No contact with high-temperature parts of the machine.
5. Children under 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.

20. 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.
21. Ensure that appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
22. 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.
23. 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.)
24. The appliance needs approximately 30 minutes to cool down before it is safe to handle or clean.
25. Do not immerse the housing in water or rinse under the tap due to the multi-electrical and heating components.
26. Do not let liquid enter the appliance to prevent electric shock or short-circuit.
27. Keep all ingredients in the basket to prevent any contact from heating elements.
28. Do not cover the air inlet and the air outlet when the appliance is working.
29. Filling the basket with oil may cause a fire hazard.
30. Do not touch the inside of the appliance while it is operating.

II. SPECIFICATION OF COMPONENTS

Model	AF800 ^{UNO}
Voltage	220-240 V ~ 50/60 Hz
Power	1800 W
Capacity with rack	8 L
Adjustable temperature	80-200°C
Timer	0-60 min.
Dimensions	400 x 321.5 x 320.5 mm
Net weight	5,7 kg

III. PRODUCT DESCRIPTION



CONTROL PANEL PRESENTATION



NOTE: 8 functions are provided: Chicken leg, Steak, Fish, Cake, Pizza, Sausage, Fries, and Bacon. You can use choose different cooking food you like.

MENU PRESETTING:

Menu	Icon button	Default temperature (°C)	Default time (min)	Shake	Soft cooking (optional)
Default	–	185	15	✓	✓
Chicken leg	–	200	23	✓	✓
Steak	–	200	12	✓	✓
Fish	–	195	10	✓	✓
Cake	–	160	30	–	–
Pizza	–	185	8	–	–
Sausage	–	185	8	✓	✓
Fries	–	200	23	✓	✓
Bacon	–	175	12	✓	✓
Temp range	80~200 °C	–	–	–	–
Time range	1~60 min	–	–	–	–

IV. FIRST USE

1. Remove all packaging materials and stickers or labels.
2. Clean the basket and rack with hot water, with some washing liquid and a non-abrasive sponge. These parts are safe to be cleaned in dishwasher.
3. Wipe inside and outside of the appliance with a clear cloth. And there is no need to fill the basket with oil and frying fat as the appliance works on hot air.

AUTOMATIC SWITCH-OFF

The appliance has a built-in timer, it will automatically shut down the appliance when count down reaches zero. You can manually switch off the appliance by pressing off button, it will automatically shut down the appliance in 20 seconds.

USING THE APPLIANCE

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the basket out of the air fryer.
3. Place the ingredients in the basket.
4. Slide the basket into the air fryer.
5. **NOTE:** Do not exceed the MAX indication (see section “settings” in this chapter), as it may affect the cooking quality of the food.
6. **CAUTION:** Do not touch the basket during and in short-time after use, as it gets very hot. Only hold the basket by the handle.
7. Do not fill the basket with oil or any other liquid.
8. Finger touch Power on/off.
9. Finger touch Menu to choose functions (totally 8 functions).

CHOOSE MENU FUNCTION

After touching menu button, you can choose menu you like. After choosing the function, please finger Start/Pause button  to start cooking.

ADJUST TEMPERATURE/TIME

During the cooking process, if you want to adjust time or temperature, kindly press the Time/Temperature button  first. When the display on screen shows time, then press the +/- button to increase/decrease 1 minute per a press. When the display on screen shows the temperature, then press +/- button to increase/decrease 5 degree per a press.

PAUSE

Start/Pause button  : During the hot air frying process, the LED lamp will be running, then if press this button, the LED lamp will be blinks. Here, this button acts as pause function. In the pause state, you can change menu to choose other presetting. Then, you press this button again, the air fryer will continue cooking. Here, this button acts as re-start function.

CHANGE COOKING FUNCTION

Menu button choose different cooking functions. After you choose the menu, press the start button. When during the cooking period, for example, you want to change chips to cake, then first press the Pause button , then touching cake menu button to switch to different cooking function.

NOTE: When the appliance is under cooking mode, if long press this menu button for 7 seconds, this appliance will be reset and back to the initial mode.

LIGHT BUTTON

Touch this button , the inside light will be on; Touch this button again and the light will be off. The light will automatically turn off 20 seconds later.

SHAKE

Shake indicator ( **SHAKE**): The shake indicator will illuminate when the cooking cycle has reached its halfway point. This halfway time gives you the opportunity to shake or flip your food in appliance, which helps ensure even cooking.

NOTE: If you do not remove the basket and shake the food, the shake light on the control panel will remain illuminated.

Some ingredients require to shake halfway during the preparation time (see section 'settings' in this chapter). By this way, pull the basket out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the basket back into the air fryer.

AUTO FINISH BELL

Machine will have Auto ready bell after cooking. When you hear bell for 5 times, this means the cooking cycle is finished. Pull the basket out of the appliance and place it on the heat-resistant holder.

NOTE: After the time ends, the heating element stops working, but the fan will continue to run about 20 seconds to blow away the hot air as safety. Finally, the timer bell will ring for 5 times as the ending alarm.

CHECK IF THE INGREDIENTS ARE READY

NOTE: If the ingredients are not ready yet, simply slide the basket back into the appliance. Press the temperature control knob to adjust Temperature setting and press the Timer control button to adjust time setting. And then press the Start button to run the appliance.

REMOVE INGREDIENTS

To remove ingredients, (e.g. beef, chicken, meat, any ingredients with original oil and will have excess oil from ingredients collected on the bottom of the basket), please use tongs to pick ingredients one by one.

NOTE: Be careful if you want to turn the basket over, the oil collected on the bottom of the basket will leak onto the ingredients.

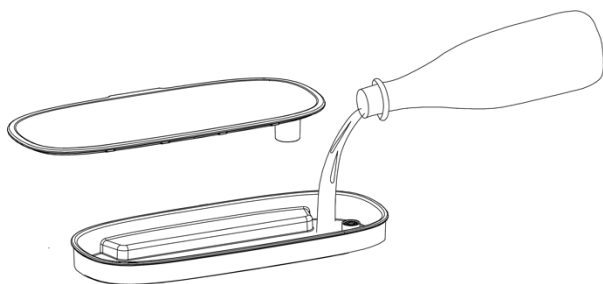
To remove ingredients (e.g. chips, vegetable or ingredients with no excess oil from the ingredients), please turn off the basket, and pour ingredients to tableware.

Tip: To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the basket by a pair of tongs.

When a batch of ingredients is ready, the fryer is instantly ready for preparing another batch.

SOFT COOKING FUNCTION

Soft cooking function will spray water drop onto the food during cooking, to reserve juicy and keep the food moist. This function is mainly used for cooking seafood, vegetable, chicken, dumplings which may get too dry or even burn under normal air fryer mode.



1. Water filling in the water tank: Remove the water tank from the machine, open the lid of the water tank, add enough water into the water tank. Then put back the lid and place the water tank on to the product.

NOTE: Please use pure water for cooking. No tap water.

NOTE: Do not pour water directly onto the top of the product, so as to avoid water entering the inside of the product.

NOTE: Please fill up the water tank before use the soft cooking function.

NOTE: The water tank capacity is 200 ml, please don't fill too much water.

2. Put in the food: Pull out the basket, then put the food inside. Slide the basket back to the product.

NOTE: Please spread the food as much as possible to get a better cooking.

3. Setting the function: Select the wanted cooking recipe or set the temperature/time directly.

Press the button  to active soft cooking function. (The icon will flash when it is active.)

NOTE: There is no soft cooking function for Pizza, Bake or Dehydrate mode.

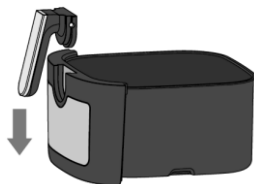
Press start button  to start the cooking. The water drop will be sprayed onto the food automaticly during cooking.

NOTE: The soft cooking function should be selected from the beginning. Once you run the air fryer, it can't be activited any more.

V. ATTACHING THE FRY BASKET HANDLE

The fry basket handle might come disassembled in your appliance's packaging. To attach the fry basket handle:

- Remove the paper label. Pull the fry basket out of the appliance.
- Slide the attachment point on the handle downward until it clicks into place.



- The fry basket handle should lock into place and should not detach once it is locked into place.

REMOVING THE FRY BASKET HANDLE

To remove the fry basket handle:

1. Use a tool, such as a screwdriver, to lift the silicone on the fry basket handle.
2. Align the tool with the hole and push down, then tilt the tool inward.
3. Grab the handle with your hand and pull it out. Done.



VI. CONNECT YOUR DEVICE TO THE TUYA APP

1. Install the TUYA app on your smartphone via Android or IOS.
2. Create an account. For more information, see the „Login Details” section.

3. Pair the Air Fryer with the TUYA app on your smartphone. When the device is first turned on, it may automatically enter pairing mode that the WIFI signal lighting is slowly flashing (flash every 2 seconds). If the WIFI signal lighting is off, then you need to long press the WIFI icon , you will hear 3 beep sounds. Here, it means air fryer has entered Wi-Fi pairing mode, and the lighting will slowly flash every 2 seconds. Long press the Wi-Fi icon and you will hear 1 beep sound, then the light signal lighting will flash very fast (flash every 0.25 seconds), which means your phone can link this Wi-Fi function now. (Remember to open the Bluetooth in your smartphone). When Wi-Fi is connected, the Wi-Fi lighting will be illuminated and stop flashing.



4. In the TUYA app, press „Add device” and an up-date window will appear on your mobile phone screen to install your device.

LOGIN DETAILS

The device is only compatible with software systems: IOS and Android. The software versions that are accepted are IOS 11.0 and above and Android 5 and above.

Disclaimer: Due to the special cases during the use of the application, we expressly state the following:

1. Not all Android and IOS systems are compatible with the app. We bear no responsibility for any matter as a result of incompatibility.
2. WPA-PSK / WPA2-PSK encryption is recommended.
3. Due to different network conditions, sometimes one request may time out, therefore it is necessary to do the network configuration again.

4. Due to different network conditions, sometimes the app checking and installation process may time out. In this case, don't worry, follow the installation instructions and try again.
5. Caution: It is necessary to block any other wireless network and make sure that the mobile phone or tablet device is connected to the network you want to set up. Additionally, make sure that your device's Wi-Fi connection is working properly and that it can reconnect to your network automatically.

IMPORTANT NOTE

During the first installation of the device with the local wireless Wi-Fi network of the area, it is recommended that both the Air Fryer device and the mobile phone or tablet you will use are at a distance of less than one meter from the modem-router. After installation you can place the Air Fryer at a distance of up to 50 meters from the modem-router. This distance can be affected by different conditions in the location of the device and also by the range of the wireless network used. The Company bears no responsibility for problems caused by the Internet connection, the Wi-Fi router or other smart devices. Please contact your provider for further assistance.

USING THE TUYA APP

The air fryer can be operated manually with its built-in controls, or you can use a Smartphone to control it. Before you start, make sure the TUYA Wi-Fi app is downloaded.

WI-FI CONNECTION DETAILS

The TUYA app can be updated from the App Store and is adapted to the latest IOS and Android systems.

- We bear no responsibility for any matter as a result of incompatibility.
- When connecting, make sure the mobile or tablet device is connected to the network you want to set up.
- Make sure your device's WIFI connection is working properly and can reconnect to your network automatically.
- When connecting for the first time, it is recommended that the air fryer and the mobile phone or tablet you will be at a distance less than one meter from the router.
- After installation you can place the appliance at up to 50 meters from the router.

- This distance can be affected by different conditions in the location of the device and by the range of the of the network to which the connection has been made.
- We bear no responsibility for problems caused by the Internet connection, Wi-Fi router or other smart devices. Please contact the provider for further information.

INSTALL APPLICATION

1. Plug in the appliance and press the power button.
2. Search for TUYA app on Apple Store or Google Play or scan the QR code below.



3. Download and install the app on your mobile phone or tablet.
4. The app icon will appear on your phone or tablet screen when the installation is complete.



5. After the installation is complete, the Create Account process should be performed. To create an account.

USE OF AIR FRYER WITH WIFI

1. Click Add Device, click the identified device, and click Finish after connection.
2. Perform related operations in the smartphone.
 - Press Menu to select the pre-set of your choice.
 - Press + or – to set the time and temperature.
 - Press Light to turn the interior light on or off.

VII. SETTINGS

This table below will help you to select the basic settings for the ingredients.

NOTE: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Because the Rapid Air technology reheats the air inside the appliance instantly, pull the basket briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

	Min-Max (g)	Time (Min)	Temp (°C)	Shake	Remark
Thin frozen fries	300-700	9-16	200	✓	–
Thick frozen fries	300-700	11-20	200	✓	–
Home made fries (8x8mm)	300-800	10-16	200	✓	Add 1/2 tbsp of oil
Home made potato wedges	300-800	18-22	180	✓	Add 1/2 tbsp of oil
Home made potato cubes	300-750	12-18	180	✓	Add 1/2 tbsp of oil
	250	15-18	180	✓	–
Potato gratin	500	15-18	200	✓	–
Steak	100-500	8-12	180	–	–
Meat chops	100-500	10-14	180	–	–
Hamburger	100-500	7-14	180	–	–
Sausage roll	100-500	13-15	200	–	–
Drumsticks	100-500	18-22	180	–	–
Chicken breast	100-500	10-15	180	–	–
Snacks					
Spring rolls	100-400	8-10	200	✓	–
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	✓	–
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200	–	–
Frozen bread crumbed	100-400	8-10	180	–	–
Stuffed vegetables	100-400	1-10	160	–	–
Cake	300	20-25	160	–	–
Quiche	400	20-22	180	–	–
Muffins	300	15-18	200	–	–
Sweet snacks	400	1-20	160	–	–

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. The optimal amount for prepare crispy fries is 500 grams.
8. Use pre-made dough to get snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
9. 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.
10. 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.

VIII. CLEANING AND MAINTENANCE

1. Clean the appliance after every use.
2. Do not clean the basket, the rack and the inside of the appliance by metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials, as this may damage the non-stick coating of them. Remove the mains plug from the wall socket to make the appliance cool down.
3. Remove the basket to let the fryer cool down more quickly.
4. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
5. Clean the basket and rack with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. You can remove any remaining dirt by degreasing liquid.

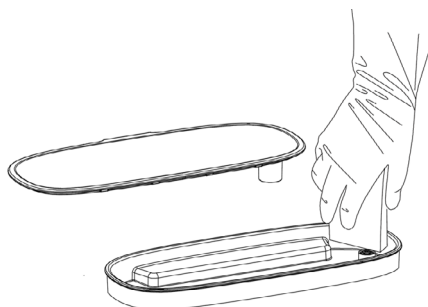
NOTE: The basket and rack are dishwasher-proof.

TIP: If dirt is stuck to the rack or the bottom of the basket, fill the basket with hot water with some washing-up liquid. Put the rack in the basket and let them soak for about 10 minutes.

Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

WATER TANK CLEANING

After a period of use, the inside of the tank may breed bacteria. Please clean the tank regularly. Just open the lid of the tank and rinse it under the current or clean it with a damp cloth.



STORAGE

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

IX. 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 is too low.	Set the temperature to the required Temperature setting.
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



RoHS



Webber⁺



METREX

ul. Grunwaldzka 229
60-179 Poznań
Polska



follow us

Webber+



WEBBER.COM.PL

WEBBERPLUS.COM

