

Webber+

AIR FRYER

FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA

AF901DEUX



PL

INSTRUKCJA OBSŁUGI

ENG

USER MANUAL



Dziękujemy za zakup frytkownicy beztłuszczowej AF901^{DEUX}.
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	7
V.	Czyszczenie i konserwacja	12
VI.	Rozwiązywanie problemów	13
VII.	Warunki gwarancji	14
	 MANUAL	16

I. WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

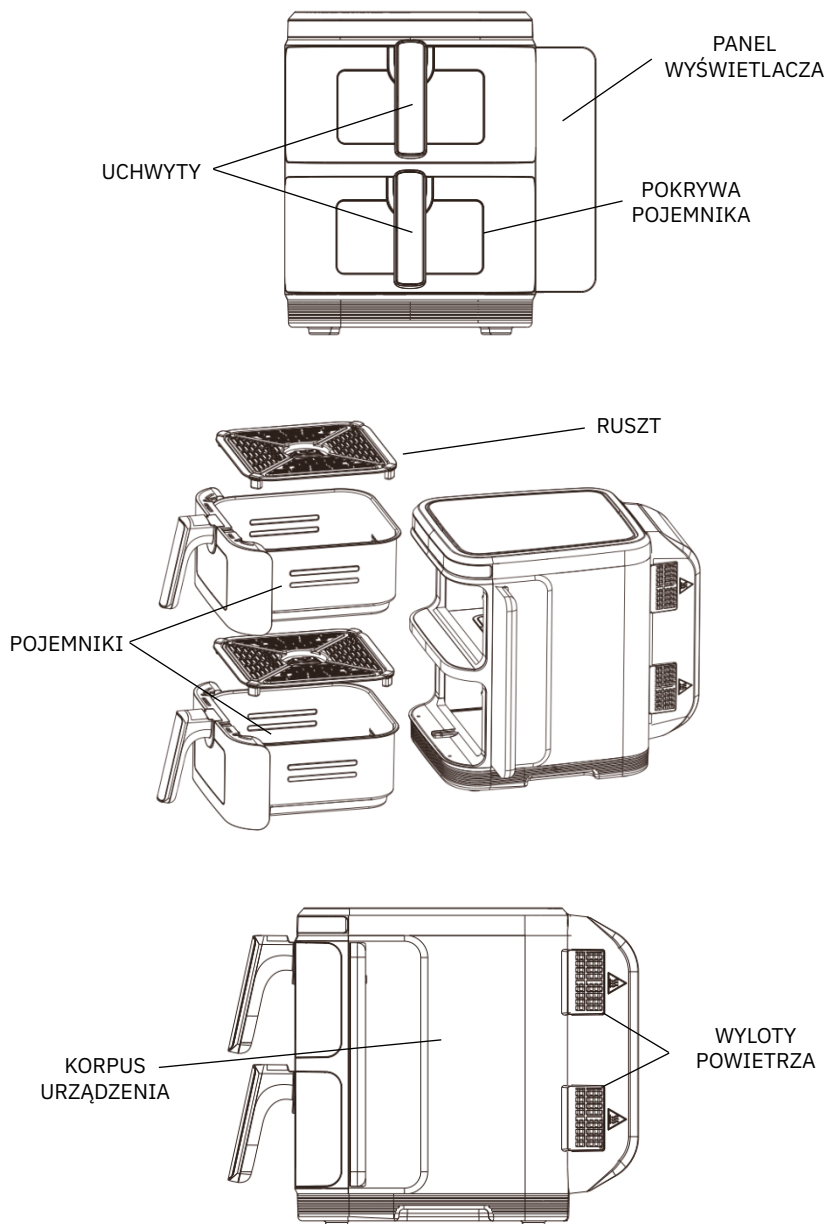
1. Przed uruchomieniem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję.
2. Instrukcję należy zachować. Producent nie odpowiada za szkody powstałe w wyniku użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem lub niewłaściwej obsługi.
3. Ostrzeżenia i ważne informacje o bezpieczeństwie zawarte w niniejszej 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 zastół.
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 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 zastanijaj 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 urządzeń na gorącym gazie lub palniku elektrycznym ani w pobliżu nich, ani w nagrzanym piekarniku.
24. Nie stawiać urządzeń 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	AF901 ^{DEUX}
Napięcie	220-240 V ~ 50/60 Hz
Moc	2800 W
Pojemność zbiorników	11 L (5,5 L + 5,5 L)
Zakres temperatur	80-200 °C
Timer	0-60 min.
Wymiary	443 x 286 x 354.5 mm
Masa netto	8,8 kg

III. OPIS PRODUKTU



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. Włóż składniki na ruszt. Nigdy nie używaj pojemnika bez rusztu.
10. Włóż pojemnik ze składnikami z powrotem do urządzenia.
11. Należy dokładnie wyrównać wsuwanie zgodnie z prowadnicami w korpusie urządzenia.
12. **UWAGA:** Dodaj 3 minuty do łącznego czasu przygotowania, gdy zaczniesz smażyć a urządzenie jest jeszcze zimne. Tyle czasu trwa osiągnięcie pełnej temperatury.
13. **UWAGA:** Nie dotykaj pojemnika podczas i po użyciu, ponieważ się nagrzewa. Zawsze trzymaj pojemnik za uchwyt.

OPIS PANELU KONTROLNEGO

- Po włączeniu urządzenia wszystkie wskaźniki i diody cyfrowe zaświecą się na 1 sekundę, a następnie zgasną. W tym samym czasie zadzwoni sygnał i zaświeci się lampka zasilania. Na ekranie **1** oraz **2** wyświetli się: ----.
- Wybierz pojemnik **1** lub **2** zgodnie ze swoimi potrzebami. Wybierz **1** jego kontrolka będzie migała. Wyświetlacz powiązany z tym pojemnikiem zaświeci się i wyświetli domyślne menu 180°C/15min. Temperatura i czas są wyświetlane naprzemiennie. Drugi ekran nieużywanego pojemnika wyświetla: ----.
- Naciśnij przycisk funkcji menu, aby wybrać program gotowania, odpowiedni wskaźnik menu będzie migał, wyświetlacz pokaże temperaturę wybranego menu po 3 sekundach, temperatura i czas są wyświetlane naprzemiennie.
- Jeżeli chcesz zmienić temperaturę lub czas, możesz zmienić je dla obu pojemników na raz klikając lub wybrać najpierw numer pojemnika **1** lub **2** (aby ustawić dla każdego pojemnika osobno), następnie wciśnij przycisk . Odpowiednie wskaźniki czasu lub temperatury zaświecą się przy ekranie wyświetlacza. Naciśnij **+** lub **-** aby dostosować temperaturę i czas. Po zakończeniu regulacji naciśnij przycisk wznów aby uruchomić program z Twoimi ustawieniami, urządzenie przejdzie w tryb pracy, wyświetlacz pokaże na przemian temperaturę i czas, po zakończeniu pracy nie będzie można ponownie wybrać przycisku menu.
- Wybierając pojemnik **2**, powtórz kroki 3 i 4.
- Naciśnij przycisk pauzy podczas pracy urządzenia, Air fryer zatrzyma nagrzewanie w obu pojemnikach, wentylator przestanie pracować po 60



sekundach aby pozbyć się nadmiaru gorącego powietrza. Jeśli chcesz zatrzymać grzanie tylko w jednym pojemniku należy najpierw nacisnąć numer pojemnika i wtedy pauzę.

7. Naciśnięcie przycisku zasilania  podczas pracy urządzenia przez 2 sekundy spowoduje, że anulujesz programy w obu pojemnikach, ekrany wyświetlą OFF. Jeśli chcesz wyłączyć tylko jeden tryb pojemnika, naciśnij numer danego pojemnika następnie naciśnij i przytrzymaj przycisk zasilania przez 2 sekundy.
8. Sygnał dźwiękowy ma 6 różnych sygnałów dźwiękowych: obsługa przycisków krótkie naciśnięcie – krótki sygnał, długie naciśnięcie – długi sygnał, odpowiedni ekran jest wyłączony, odpowiedni wskaźnik jest wyłączony, funkcja TURN, wyłączenie urządzenia.
9. Funkcja pamięci w urządzeniu: Na przykład podczas korzystania z urządzenia  gdzie używane było ostatnio menu skrzydełek kurczaka. Po użyciu urządzenia gdy zasilanie nie zostanie odłączone, przy następnym użyciu po wybraniu pojemnika , zostanie automatycznie wybrane menu skrzydełek kurczaka. Funkcja pamięci znikna po 1 godzinie przerwy w zasilaniu.
10. Funkcja synchronicznego zakończenia: Po włączeniu, wybierz pojemnik  i  te pojemniki różnią się czasem gotowania, naciśnij przycisk MATCH, a wyświetlacz SYNC pozostanie włączony, naciśnij przycisk , pojemnik z dłuższym czasem pracy zacznie działać, pojemnik z krótszym czasem pracy pokaże HOLD, zacznie działać, gdy oba pojemniki osiągną ten sam czas, będą działać synchronicznie.
11. Funkcja kopiowania menu: Po włączeniu, ustawieniu temperatury/czasu jednego pojemnika, naciśnij przycisk MATCH, wyświetlacz MATCH pozostanie włączony, drugi nieustawiony pojemnik skopiuje tę samą funkcję menu z ustawionym i naciśnij przycisk , oba pojemniki będą działać w tym samym trybie menu. Gdy zaczną działać, wyświetlacz kopiowania wyłączy się.
12. Funkcja wstrząsania: należy wyciągnąć pojemnik i potrząsnąć w celu równomiernego pieczenia składników, sygnał zadzwoni 5 razy w połowie czasu pieczenia, wyświetlacz pokaże TURN. Ustawienia zostaną zachowane przez około 10 minut po wyjęciu pojemnika z urządzenia.
13. Po zakończeniu pieczenia sprawdź, czy składniki są gotowe.
14. Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, wsuń pojemnik z powrotem do urządzenia i ustaw minutnik na kilka dodatkowych minut.
15. Aby usunąć składniki (np. frytki), wyciągnij pojemnik z urządzenia, wysyp składniki i umieść go na żaroodpornym podłożu lub podkładce.

16. 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.
17. Pojemnik i składniki są gorące, w zależności od stopnia nagrzania z pojemnika może wydostawać się para.
18. Wyjmij pojemnik i wysyp jego zawartość do miski lub na talerz.

USTAWIENIA FABRYCZNE DLA DANEGO MENU

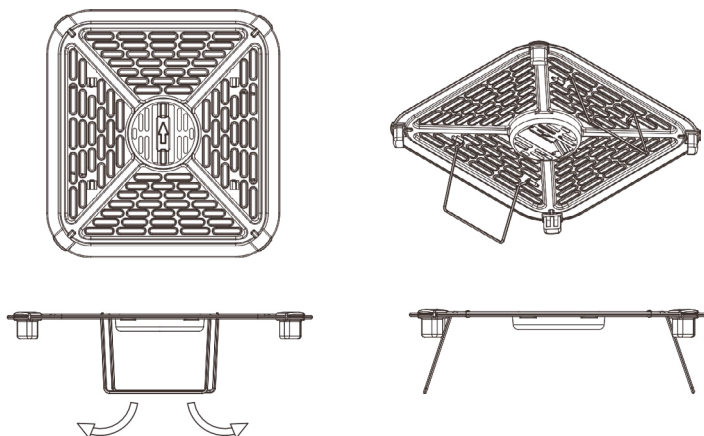
Dostępnych jest 10 funkcji: frytki, warzywa, kurczak, skrzydełka z kurczaka, ryba, krewetki, stek, pizza, ciasto, odmrażanie. Poniższa tabela pomoże Ci wybrać podstawowe ustawienia dla różnych składników.

Funkcja menu	Min-max ilość (g)	Czas (min)	Temperatura (°C)	Obracanie
Mrożone frytki	200-400	24	200	✓
Warzywa	100-400	10	160	✓
Kurczak	600-800	45	200	✓
Skrzydełka kurczaka	200-600	22	200	✓
Ryba	200-500	18	200	✓
Krewetki	200-400	14	200	✓
Stek	100-600	25	200	✓
Pizza	100-400	12	180	–
Ciasto	200-500	17	170	–
Odmrażanie	100-500	5	80	✓

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.

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 również 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.
9. Nóżki rusztu są składane, rozłóż je np. gdy pieczesz frytki – aby osiągnąć idealną wydajność pieczenia lub jeśli chcesz by jedzenie było bardziej chrupiące i smaczne, aby upiekło się szybciej.



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, ponieważ 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. **WSKAZÓWKA:** Jeśli brud przywarł, napełnij zbiornik gorącą wodą z płynem do mycia naczyń. Włóż ruszt do garnka i pozwól, aby garnek z rusztem 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 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 pojemnik. 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 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 wyptukać 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 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 (przebiecia 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	20
V.	Cleaning and maintenance	24
VI.	Troubleshooting	25
VII.	Warranty conditions	26

Thank you for purchasing the Air Fryer AF901^{DEUX}.
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

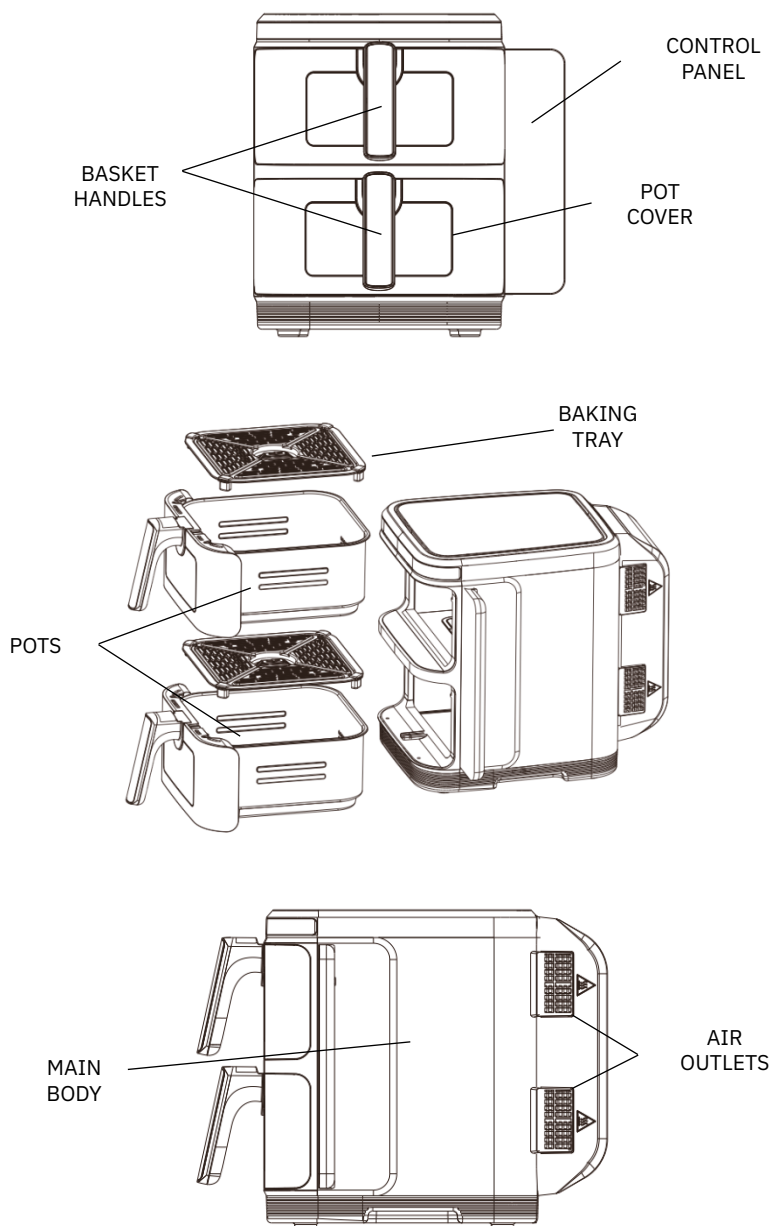
1. Please read the instructions for use carefully before use.
2. Do not continue to use the Air fryer if it is not functioning properly or has been damaged.
3. Alteration of built-in safety appliances is strictly prohibited.
4. No contact with high-temperature parts of the machine.
5. Children under 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	AF901 ^{DEUX}
Voltage	220-240 V ~ 50/60 Hz
Power	2800 W
Capacity	11 L (5,5 L + 5,5 L)
Adjustable temperature	80-200 °C
Timer	0-60 min.
Dimensions	443 x 286 x 354.5 mm
Net weight	8,8 kg

III. PRODUCT DESCRIPTION



IV. FIRST USE

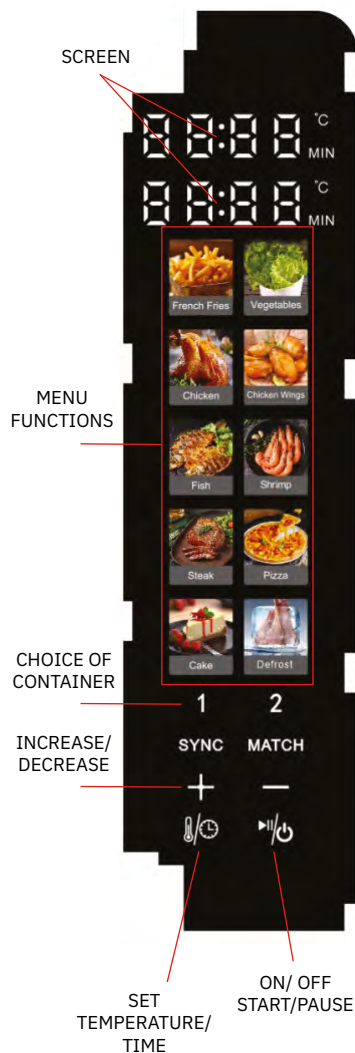
This Air fryer provides an easy and healthy way to prepare your favorite ingredients. With its hot, high-speed air circulation and top griddle, it can prepare many dishes. In addition, our Air Fryer heats food on all sides, and most ingredients do not require oil.

UWAGA: 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. Before use, check that 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.

CONTROL PANEL INSTRUCTIONS

1. When the device is turned on, all indicators and digital LEDs will light up for 1 second and then go out. At the same time, the signal  will ring and light up. The screen **1** and **2** will display: ----.
2. Choose container **1** or **2** according to your needs. Choose **1**. Its indicator light will flash. The display associated with this container will light up and display the default 180°C/15min menu. Temperature and time are displayed alternately. The second screen of the unused container displays: ----.
3. Press the menu function button to select a cooking program, the corresponding menu indicator will flash, the display will show the temperature of the selected menu after 3 seconds, the temperature and time are displayed alternately.
4. If you want to change the temperature or time, you can change them for both containers at once by clicking  or you can first choose container **1** or **2** (to set for each container separately), then press the button . The corresponding time or temperature indicators will light up next to the display screen. Press **+** or **-** to adjust temperature or time. When the adjustment is complete, press the start button  to start the program with your settings, the device will enter the operation mode, the display will show alternately the temperature and time, once the operation is completed, the menu button cannot be selected again.
5. Choosing container **2**, repeat steps 3 i 4.
6. Press pause  during the operation of the device, Air fryer will stop heating in both containers, the fan will stop working after 60 seconds to get rid of excess hot air. If you want to stop heating in only one container, first press the container number and then pause.



7. Pressing button  while the machine is running for 2 seconds will cancel programs in both containers, the screens will display OFF. If you want to turn off only one container mode, press the number of this container then press and hold the power button for 2 seconds.
8. The beeper has 6 different beeps: button operation short press – short beep, long press – long beep, the corresponding screen is off, the corresponding indicator is off, TURN function, turn off the device.
9. Memory function on the device: For example, when using the device  here the menu of chicken wings was used last. After using the Air fryer when the power is not disconnected, next time you use it after selecting a container , chicken wings menu will be automatically selected. The memory function disappears after 1 hour of power interruption.
10. Synchronous termination function: When turned on, select the pojemink  and  these containers differ in cooking time, press the MATCH button while the SYNC display remains on, press the , the container with the longer time will start working, the container with the shorter time will show HOLD, it will start working, when both pots reach the same time, they will work synchronously.
11. Menu copy function: After turn on, set temperature/time of one container, press MATCH button, MATCH display will stay on, the other unset container will copy the same menu function with the set one and press the button , both containers will operate in the same menu mode. When they start working, the copy display will turn off.
12. TURN function: take out the container and shake or turn the ingredients to evenly bake, the signal will ring 5 times halfway through the baking time, the display will show TURN. The settings will be retained for about 10 minutes after removing the container from the appliance.
13. When the baking is done, check that the ingredients are ready.
14. If the ingredients are not yet ready, slide the container back into the machine and set the timer for a few extra minutes.
15. To remove ingredients (e.g., French fries), remove the container from the device, pour out the ingredients and place it on a heatproof base or pad.
16. Do not turn the container upside down while the grate is still attached to it, as excess oil that has collected at the bottom of the pot will spill over the ingredients.
17. The container and ingredients are hot, depending on the degree of heat, steam may escape from the container.
18. Remove the container and spill its contents into a bowl or on a plate.

FACTORY SETTINGS FOR THE MENU

There are 10 functions available: fries, vegetables, chicken, chicken wings, fish, shrimp, steak, pizza, pie, defrost. Table below will help you choose settings for different ingredients.

Menu functions	Min-max amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake ✓
Frozen french fries	200-400	24	200	✓
Vegetables	100-400	10	160	✓
Chicken	600-800	45	200	✓
Chicken wings	200-600	22	200	✓
Fish	200-500	18	200	✓
Shrimp	200-400	14	200	✓
Steak	100-600	25	200	
Pizza	100-400	12	180	–
Cake	200-500	17	170	✓
Defrost	100-500	5	80	

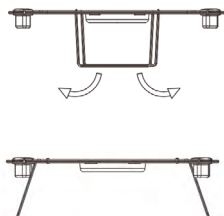
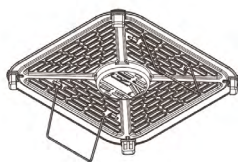
Please note that these settings are only guidelines because ingredients vary in origin, size, shape, and brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

TIPS

1. Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger.
2. Larger ingredients require a slightly longer preparation time, smaller ingredients require a slightly shorter preparation time.
3. Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the final result and can help prevent ingredients from frying unevenly.
4. Add 1/2 tsp. of oil to raw potatoes for a crispy result.
5. Do not prepare very fatty ingredients, such as fatty sausages, in the Air fryer.
6. Snacks that can be prepared in the oven can also be prepared in the Air fryer.
7. If you want to bake a cake or bake something, or if you want to fry tender or stuffed ingredients with something, place an additional baking pan or some kind of

baking dish in the basket of the Air fryer.

8. You can also use the appliance to just reheat a dish. To reheat the ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.
9. The tray legs are collapsible, unfold them, for example, when you bake French fries – to achieve the ideal baking performance or if you want the food to be crispier and tastier to bake faster



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

