

Webber+

AIR FRYER

FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA

AF938 EINS



PL

INSTRUKCJA OBSŁUGI

ENG

USER MANUAL



INDEX

I.	Wskazówki bezpieczeństwa	5
II.	Specyfikacja techniczna	6
III.	Opis produktu	7
IV.	Uruchamianie urządzenia	9
V.	Dedykowana aplikacja	14
VI.	Czyszczenie i konserwacja	15
VII.	Rozwiązywanie problemów	17
VIII.	Warunki gwarancji	18

Dziękujemy za zakup frytkownicy beztłuszczowej AF938^{EINS}.
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

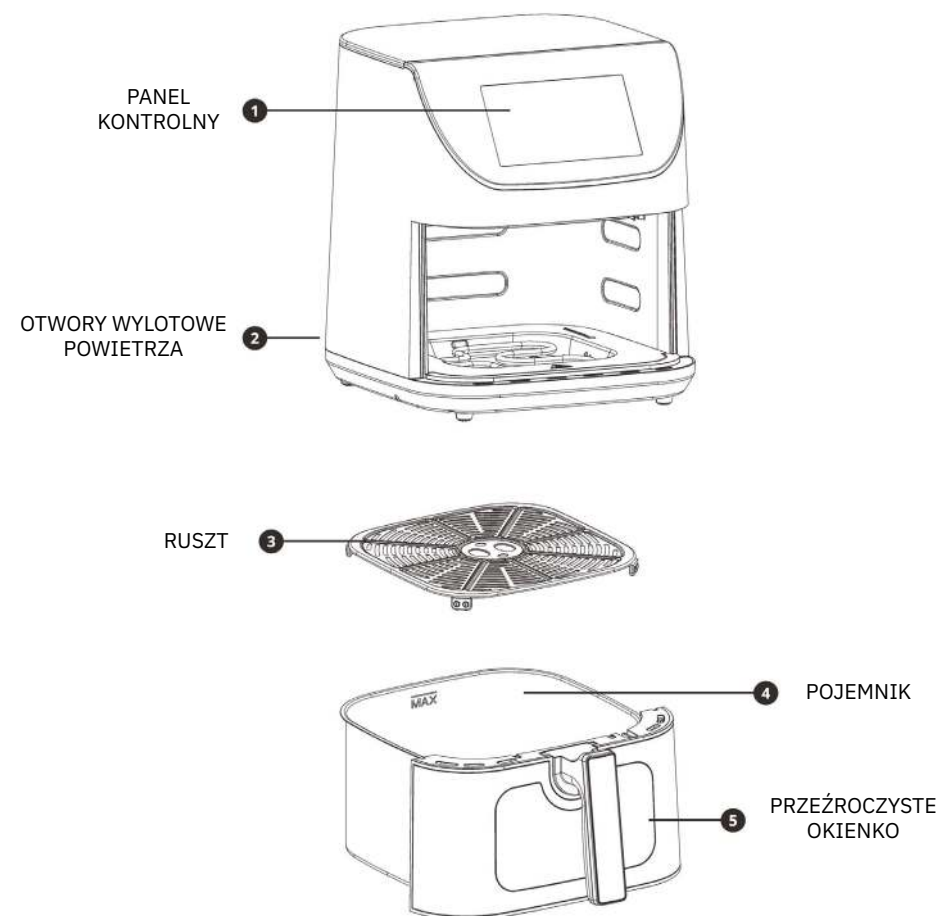
1. Przed uruchomieniem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję.
2. Instrukcję należy zachować. Producent nie odpowiada za szkody powstałe w wyniku użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem lub niewłaściwej obsługi.
3. Ostrzeżenia i ważne informacje o bezpieczeństwie zawarte w niniejszej 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 podłączaj urządzenia ani nie obsługiwaj panelu sterowania mokrymi rękami.
11. Zawsze upewnij się, że wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka.
12. Nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego włącznika czasowego.
13. Po dłuższym czasie nieużywania produktu, należy go wyczyścić.
14. Nie stawiać urządzenia na lub w pobliżu materiałów palnych, takich jak obrus czy zastół.
15. Nie stawiać niczego na urządzeniu.
16. Podczas smażenia gorącym powietrzem 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 nagrzać.
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 urządzenia na gorącym gazie lub palniku elektrycznym ani w pobliżu nich, ani w nagrzanym piekarniku.
23. Nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas jego pracy.
24. Zawsze wkładaj składniki do smażenia do wyjętego pojemnika, aby zapobiec ich kontaktowi z elementami grzejnymi.
25. 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.
26. Przed wykonaniem prac konserwacyjnych zawsze wyłączaj główny przełącznik i odłączaj urządzenie od zasilania.
27. Urządzenie potrzebuje około 30 minut na ostygnięcie, zanim będzie można bezpiecznie z nim pracować lub je wyczyścić.
28. Używaj tylko oryginalnych części urządzenia.
29. 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.
30. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
31. Trzymaj dzieci poniżej 8 roku życia z dala od tego urządzenia i przewodu zasilania.

II. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Model	AF938 ^{EINS}
Napięcie	220-240 V, ~ 50/60 Hz
Moc	2200 W
Pojemność zbiornika	8 l
Temperatura	40-200°C
Timer	0-120 min.
Wymiary	414 x 310 x 348 mm
Masa netto	6,1 kg

III. OPIS PRODUKTU

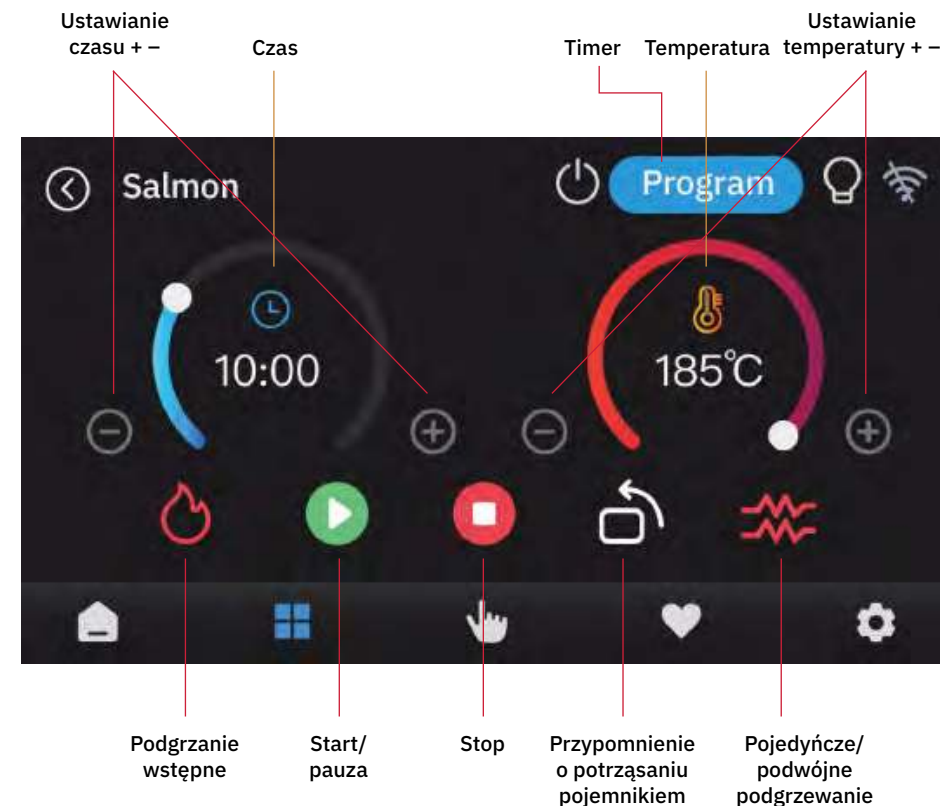


OPIS PANELU KONTROLNEGO



SPIS PROGRAMÓW AUTOMATYCZNYCH

- | | |
|-------------------------------|----------------------|
| 1. Odmrażanie | 6. Kurczak |
| 2. Dehydratacja (odwadnianie) | 7. Stek |
| 3. Pizza | 8. Frytki |
| 4. Ciasto | 9. Owoce morza |
| 5. Grill | 10. Podgrzanie dania |



IV. URUCHAMIANIE URZĄDZENIA

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Otwórz opakowanie i upewnij się, że towar nie jest uszkodzony. W razie wątpliwości nie używaj sprzętu i skontaktuj się z dostawcą.
2. Umyj pojemnik i ruszt gorącą wodą z płynem do mycia naczyń i miękką gąbką.
3. Wyczyść wnętrze i zewnętrzną część urządzenia czystą szmatką. **UWAGA:** Nie napełniaj pojemników olejem ani tłuszczem do smażenia, ponieważ urządzenie działa na gorące powietrze.

4. Urządzenie zawiera funkcję grzania. Powierzchnie, również inne niż powierzchnie funkcjonalne, mogą osiągać wysokie temperatury. Ponieważ różne osoby inaczej odczuwają temperaturę, należy korzystać z tego urządzenia z uwagą. Urządzenia należy dotykać tylko za pomocą przeznaczonych do tego uchwytów i powierzchni chwytnych, z zastosowaniem ochrony przed ciepłem, takiej jak rękawice lub podobne. Powierzchnie inne niż powierzchnie przeznaczone do chwytania powinny mieć wystarczająco dużo czasu na ostygnięcie przed dotknięciem.
5. Podczas pierwszego nagrzewania urządzenia może wydobywać się lekka para lub zapach. To normalne w przypadku wielu urządzeń grzewczych. Nie wpływa to na bezpieczeństwo urządzenia.
6. Umieść urządzenie na stabilnej, poziomej i płaskiej powierzchni, która jest również odporna na działanie ciepła.
7. Umieść wyjmowany pojemnik w urządzeniu we właściwy sposób.
8. Nie kładź niczego na urządzeniu ani nie stawiaj za nim bezpośrednio przy wylocie powietrza oraz na górnej części która może się nagrzewać. Zaburza to przepływ powietrza i wpływa na poprawną pracę urządzenia oraz cały proces i końcowy efekt smażenia.

UŻYCIE AIR-FRYERA

1. Podłącz przewód zasilania do uziemionego i sprawnego gniazdka ściennego.
2. Naciśnij ikonę „Włącz/wyłącz zasilanie”, aby włączyć urządzenie.
3. Wybierz ikonę na panelu która odpowiada Twoim potrzebom: przepisy automatyczne, programy automatyczne, ręczne ustawienia gotowania lub lista ulubionych przepisów. Możesz również uzyskać dostęp do menu ustawień.
4. Aby rozpocząć gotowanie, umieść składniki w pojemniku.
5. UWAGA: Nie dotykaj pojemnika podczas używania ani po użyciu, ponieważ bardzo się nagrzewa. Zawsze trzymaj pojemnik za uchwyt.
6. Włóż pojemnik z powrotem do frytkownicy, upewniając się, że jest prawidłowo wyrównany z prowadnicami i wsunięty do końca.
7. Uwaga: urządzenie automatycznie wyłączy się po kilku minutach bezczynności.
8. Aby ponownie je włączyć, naciśnij ikonę włączania/wyłączania zasilania.
9. Po zakończeniu gotowania, jeśli włączone jest funkcja sygnałów dźwiękowych, usłyszysz 5 sygnałów dźwiękowych oraz komunikat na wyświetlaczu. Jeżeli dźwięk jest wyłączony, tylko informację o zakończeniu czasu na wyświetlaczu.

10. Sprawdź, czy składniki są całkowicie ugotowane. Jeśli nie są jeszcze gotowe, po prostu wsuń kosz z powrotem do urządzenia i ustaw czas w ręcznych ustawieniach gotowania, dodając kilka minut.
11. Aby wyjąć składniki (np. frytki), wyciągnij koszyk i umieść go na odpornej na ciepło powierzchni, a następnie opróżnij koszyk do miski lub na talerz.
12. UWAGA: Nie odwracaj koszyka do góry nogami, gdy ruszt jest jeszcze w środku, ponieważ nadmiar tłuszczu może się wylać na jedzenie. Para może również wydostawać się w zależności od użytych składników.
13. Jeśli jest taka potrzeba, frytownica jest natychmiast gotowa na kolejną porcję jedzenia.
14. Możesz ręcznie wyłączyć urządzenie, naciskając i przytrzymując przez 3 sekundy ikonę włączania/wyłączania zasilania na panelu sterowania.

MENU Z GOTOWYMI PRZEPISAMI

1. Uzyskaj dostęp do wstępnie zaprogramowanych przepisów, które ułatwią Ci przygotowanie potraw.
2. Naciśnij ikonę automatycznych przepisów na panelu sterowania na stronie głównej i wybierz jeden z dostępnych przepisów, które są skategoryzowane według celów kulinarnych. Panel sterowania wyświetli dostępne przepisy.
3. Po wybraniu konkretnego przepisu na ekranie panelu sterowania pojawią się szczegółowe informacje, w tym lista składników i kroki przygotowywania. Naciśnij ikonę kroków przygotowywania, aby wyświetlić instrukcje krok po kroku.
4. Postępuj zgodnie z instrukcjami, aby kontynuować przepis. Proces gotowania rozpocznie się automatycznie. Możesz zmienić ustawienia wstępne czasu i temperatury w dowolnym momencie podczas procesu gotowania bez przerywania go.
5. Urządzenie umożliwia również zapisywanie ulubionych przepisów i dostęp do nich za pomocą ikony listy ulubionych.

PROGRAMY AUTOMATYCZNE

Szybki i wygodny dostęp do gotowych programów dla wygody i oszczędności czasu. Naciśnij ikonę automatycznych programów na panelu sterowania na stronie głównej i wybierz jeden z 10 wstępnie ustawionych programów dostępnych dla różnych celów i przepisów.

Ustawiony program	Ikonka	Czas	Temperatura °C	Wstępne podgrzanie	Przypomnienie o potrząsaniu	Nagrzewanie 2 grzałki
Odmrażanie		5 min	150	–	–	✓
Dehydracja		8 h	60	–	–	✓
Pizza		9 min	185	✓	–	✓
Ciasto		25 min	160	–	–	✓
Owoce morza		15 min	190	✓	✓	✓
Kurczak		20 min	200	✓	✓	✓
Stek		13 min	180	✓	✓	✓
Frytki		20 min	200	✓	✓	✓
Ryba		15 min	190	✓	✓	✓
Podgrzanie dania		5 min	120	–	–	✓

RĘCZNE USTAWIANIE PARAMETRÓW PRACY

Naciśnij ikonę ręcznego ustawiania parametrów pracy na panelu sterowania. Pojawi się podmenu z ikonami umożliwiającymi ustawienie czasu, temperatury oraz sterowanie funkcjami gotowania, takimi jak start, pauza, stop, przypomnienie o potrząsaniu/obracaniu oraz wybór pojedynczego lub podwójnego wstępnego podgrzewania. Możesz je dostosować do swoich preferencji.

1. Użyj ikonki w kształcie koła lub „+” oraz „–” do ustawienia czasu gotowania (od 0 do 120 minut).
2. Użyj ikonki w kształcie koła lub „+” i „–” do ustawienia temperatury (40 do 200°C).
3. Naciśnij przycisk timera, aby zaplanować rozpoczęcie gotowania w wybranym czasie.

4. Naciśnij ikonę start/pauza, aby rozpocząć lub wstrzymać proces gotowania.
5. Naciśnij ikonę pauza, aby zatrzymać proces gotowania. Proces zatrzyma się całkowicie po około 5 sekundach. Możesz zmienić te ustawienia w dowolnym momencie podczas procesu gotowania bez przerywania go. Naciśnij ikonę pauza, aby całkowicie zakończyć proces gotowania.

FUNKCJA WSTĘPNEGO NAGRZEWANIA

Jeśli zaczynasz od zimnego urządzenia, naciśnij ikonę funkcji nagrzewania przed naciśnięciem ikony start/pauza, aby uzyskać lepsze wyniki. Ekran poinformuje Cię, kiedy należy umieścić jedzenie w koszyku. Następnie proces gotowania rozpocznie się automatycznie.

FUNKCJA PRZYPOMINAJĄCA O OBRÓCENIU/WSTRZĄŚNIECIU SKŁADNIKÓW

Niektóre składniki wymagają wstrząśnięcia lub obrócenia w połowie czasu przygotowywania. Gdy nadejdzie czas na wymieszanie składników, na ekranie pojawi się ikona przypominająca o wymieszaniu składników, aby zapewnić równomierne przyrządzenie. Aby wymieszać składniki: wyciągnij pojemnik za uchwyt, delikatnie potrząśnij nim i wsuń go z powrotem do frytkownicy, aby wznowić gotowanie.

PODŚWIETLENIE WŁĄCZ/WYŁĄCZ

Naciśnij tę ikonkę, aby włączyć lub wyłączyć światło wewnątrz urządzenia.

LISTA ULUBIONYCH PRZEPISÓW

Naciśnij ikonę ulubionych przepisów, aby zapisać przepis na swojej liście ulubionych, aby w przyszłości móc szybko i łatwo do niego wrócić. Dzięki temu możesz wygodnie znaleźć i wybrać swoje ulubione przepisy, nie musząc za każdym razem przeglądać całej listy.

USTAWIENIA

Naciśnij ikonę ustawień, aby dostosować ustawienia urządzenia i spersonalizować swoje doświadczenia kulinarne, możesz zmieniać: jasność ekranu, ustawienia dźwięku, wybór języka oraz zresetować ustawienia Wi-Fi.

V. DEDYKOWANA APLIKACJA

Aby obsługiwać air fryer przez swojego smartfona, musisz najpierw pobrać aplikację TUYA, za pośrednictwem APPSTORE lub GOOGLE STORE lub zeskanować poniższy kod QR.



1. Zainstaluj aplikację TUYA na swoim smartfonie za pośrednictwem systemu Android lub iOS.
2. Utwórz konto lub zaloguj się jeżeli masz już swoje konto.
3. Połącz urządzenie z aplikacją TUYA na swoim smartfonie. Gdy urządzenie zostanie włączone po raz pierwszy, może automatycznie przejść w tryb parowania.
4. Jeżeli urządzenie było wcześniej sparowane (ikonka Wi-Fi nie jest przekreślona) a chcesz połączyć go z innym telefonem, wejdź najpierw w ustawienia, reset, zresetuj ustawienia. Poczekać kilka sekund, ikonka Wi-Fi będzie przekreślona – co znaczy że nie jest już sparowana z żadnym urządzeniem. Możesz jeszcze raz włączyć wyszukiwanie urządzenia w aplikacji.
5. W aplikacji TUYA naciśnij Dodaj urządzenie, a na ekranie telefonu komórkowego pojawi się okno aktualizacji do zainstalowania urządzenia.

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. Rekomendowane jest szyfrowanie WPA-PSK/WPA2-PSK.
6. Podczas pierwszego podłączania zaleca się, aby air fryer i telefon były w tym samym pomieszczeniu a telefon komórkowy lub tablet będzie znajdował się w odległości mniejszej niż jeden metr od routera.
7. Po zainstalowaniu urządzenia można umieścić je w odległości do 50 metrów od routera.
8. 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.
9. 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.

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.

VI. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed czyszczeniem upewnij się, że frytownica jest odłączona od zasilania i ostudzona.
2. Użyj czystej, suchej szmatki, aby wytrzeć wnętrze. Unikaj używania mokrego ręcznika, aby zapobiec dostaniu się wody do wnętrza urządzenia.
3. UWAGA: Nie używaj środków ściernych ani szorstkich gąbek.
4. Ostrożnie wytrzyj zewnętrzną część wilgotną szmatką lub ręcznikiem papierowym.
5. Nigdy nie zanurzaj urządzenia ani jego wtyczki w wodzie ani w żadnym innym płynie.
6. Przed dłuższym przechowywaniem należy dokładnie wysuszyć wszystkie części.
7. Przechowuj urządzenie w chłodnym, suchym miejscu.
8. Ruszt można myć w zmywarce.

VII. 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 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.
	Ustawiony czas jest zbyt krótki.	Ustaw czas wg tabeli ustawień temperatury.
	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 zakończeniu pieczenia.	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.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Włożono zbyt tłuste składniki.	Gdy smażysz tłuste składniki w urządzeniu, duża ilość oleju wycieka do pojemnika. Olej wytwarza dym, a pojemnik może się nagrzewać bardziej niż zwykle. To nie wpływa na urządzenie ani na końcowy efekt.
	Pojemnik nadal zawiera resztki tłuszczu z poprzedniego użycia.	Biały dym jest spowodowany nagrzewaniem się tłuszczu w pojemniku. Upewnij się, że czyścisz pojemnik po każdym użyciu.
Świeże frytki smażą się nierówno.	Nie użyłeś odpowiedniego rodzaju ziemniaków.	Użyj świeżych ziemniaków odpowiedniego rodzaju do pieczenia.
	Nie umyłeś odpowiednio pokrojonych ziemniaków przed smażeniem.	Należy dokładnie wypłukać i osuszyć frytki przed pieczeniem, aby usunąć skrobię z ich powierzchni.
Surowe frytki nie są chrupiące po pieczeniu.	Chrupiące frytki zależą od ilości oleju i wody w nich zawartej.	Przed dodaniem oleju upewnij się, że dokładnie wysuszyłeś frytki ziemniaczane.
		Pokrój mniejsze plasterki ziemniaków, aby uzyskać chrupiący efekt.
		Dodaj nieco więcej oleju, aby uzyskać chrupiący rezultat.

VIII. WARUNKI GWARANCJI

- 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 użytkownika sprzętu zgodnie z tą instrukcją.
- 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.
- Reklamującemu przysługuje prawo do wymiany sprzętu na nowy, jeżeli:
 - w okresie gwarancji zakład usługowy dokona 4 napraw, a sprzęt będzie wykazywał wady uniemożliwiające używanie go zgodnie z przeznaczeniem,
 - zakład serwisowy stwierdzi na piśmie, że usunięcie wady jest niemożliwe,
 - naprawa nie jest wykonana w terminie określonym w pkt. 1 lub w innym terminie uzgodnionym na piśmie z reklamującym.
- Koszty naprawy lub wymiany, w tym w szczególności koszty opłat pocztowych, przewozu, robocizny i materiałów, ponosi zakład serwisowy.
- Reklamujący udostępnia zakładowi serwisowemu towar podlegający naprawie lub wymianie. Przedsiębiorca odbiera od konsumenta towar na swój koszt.
- Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z przepisów Ustawy z dnia 30.05.2014 r. 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.webberplus.com

**INDEX**

I.	Warnings	21
II.	Specification of components	22
III.	Product description	23
IV.	Starting up the device	25
V.	Dedicated app	30
VI.	Cleaning and maintenance	31
VII.	Troubleshooting	32
VIII.	Warranty conditions	33

Thank you for purchasing the Air Fryer AF938^{EINS}.
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

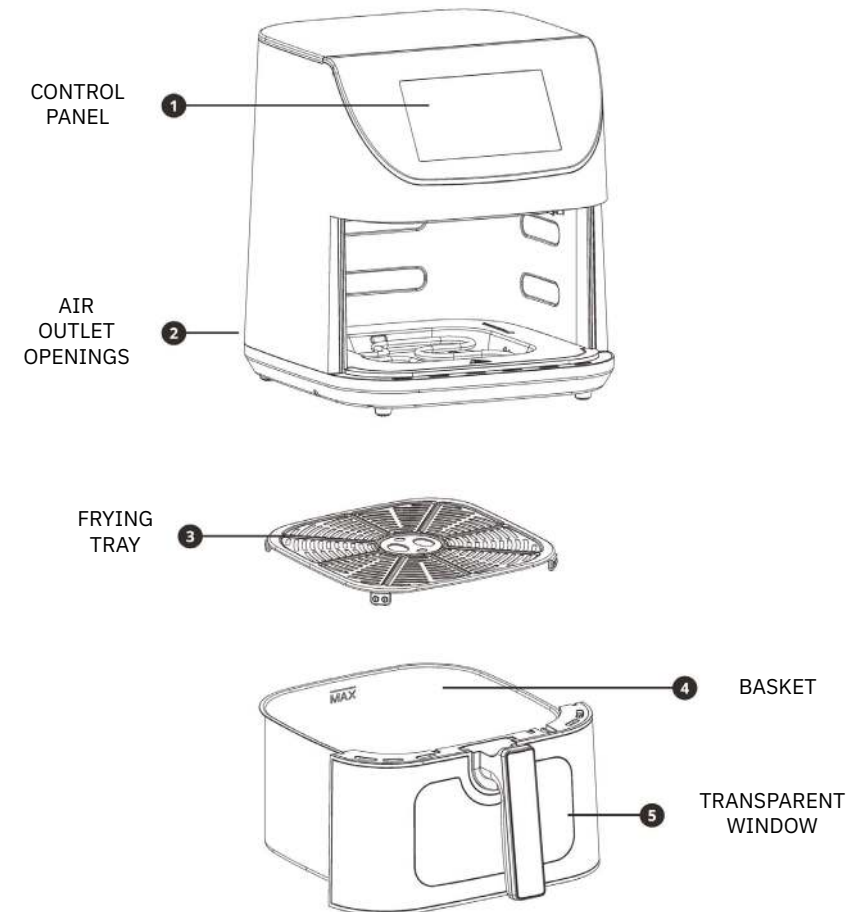
1. Please read this manual carefully before operating the device.
2. Keep this manual for future reference. The manufacturer is not liable for damage resulting from improper use or incorrect operation.
3. The warnings and important safety information contained in this manual do not cover all possible conditions or situations that may occur. The user is responsible for careful and prudent handling of the device during maintenance and operation.
4. Do not use the product if it is not working properly or has been damaged.
5. Avoid contact with hot and moving parts.
6. Install the product in a location where it can be easily cared for and maintained.
7. Comply with the relevant voltage directives and national or local safety regulations. The voltage must comply with the description on the device's rating plate.
8. To avoid danger, avoid spilling water on the power connector.
9. Do not connect the device or operate the control panel with wet hands.
10. Always ensure that the plug is properly inserted into the socket.
11. Do not connect the device to an external timer switch.
12. After a long period of non-use, clean the product.
13. Do not place the device on or near flammable materials such as tablecloths or curtains.
14. Do not place anything on the device.
15. During hot air frying, hot steam escapes through the exhaust vents. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and exhaust vents. Also, be careful of the hot stream of steam and air when removing the rack from the appliance. All accessible surfaces may become hot during use.
16. If you notice dark smoke coming from the appliance, disconnect it from the power supply immediately. Wait until the smoke stops before removing the container from the appliance.
17. Make sure that the appliance is placed on a horizontal, level and stable surface.
18. For use in private households only.
19. Do not cover the air inlet and outlet when the appliance is in operation.
20. Filling the container with oil may cause a fire hazard.

21. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
22. Do not touch the inside of the appliance while it is in operation.
23. Always place the ingredients to be fried in the removed container to prevent them from coming into contact with the heating elements.
24. Do not place the appliance against a wall or other appliance. Leave at least 10 cm of free space at the back and sides and 10 cm of free space above the appliance.
25. Always turn off the main switch and disconnect the appliance from the power supply before performing maintenance work.
26. The appliance needs about 30 minutes to cool down before it is safe to work with or clean it.
27. Use only original appliance parts.
28. Children under the age of 8 and persons with physical, sensory or mental disabilities, or who do not have sufficient experience, must be supervised or instructed in safety by a person responsible for their safety and must be aware of the risks involved before using the product.
29. Cleaning and maintenance must not be carried out by children without supervision.
30. Keep children under 8 years of age away from this appliance and the power cord.

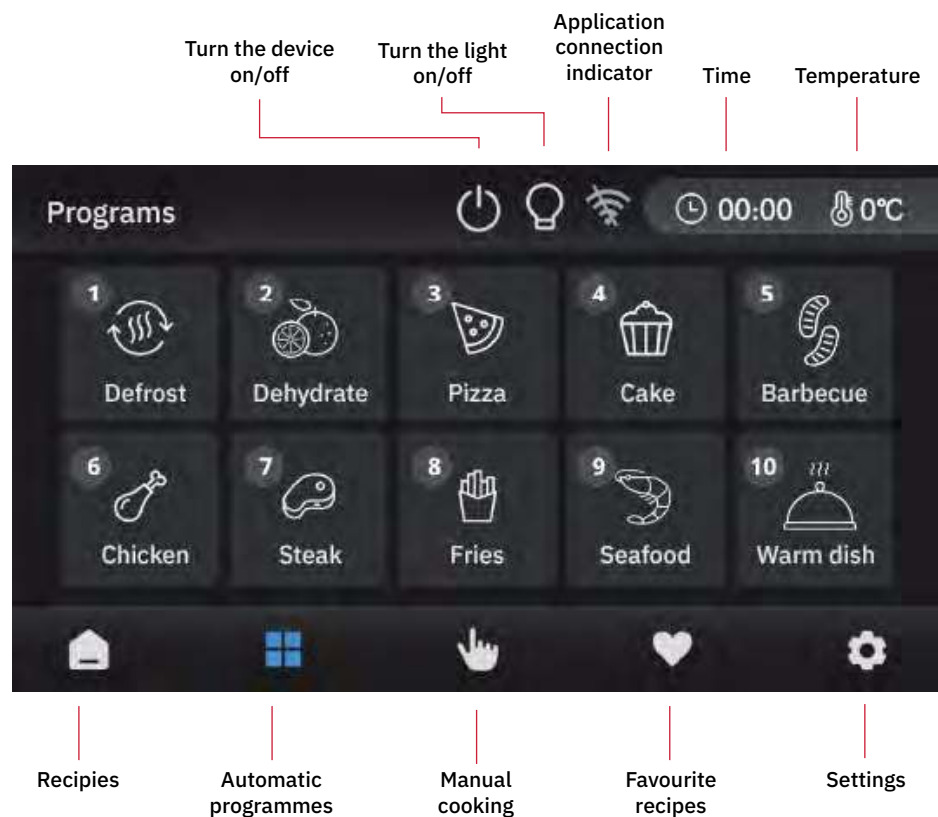
II. SPECIFICATION OF COMPONENTS

Model	AF938 ^{EINS}
Voltage	220-240 V ~ 50/60 Hz
Power	2200 W
Capacity with rack	8 l
Adjustable temperature	40-200°C
Timer	0-120 min.
Dimensions	414 x 310 x 348 mm
Net weight	6,1 kg

III. PRODUCT DESCRIPTION



DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL



LIST OF AUTOMATIC PROGRAMMES

- | | |
|--------------|---------------|
| 1. Defrost | 6. Chicken |
| 2. Dehydrate | 7. Steak |
| 3. Pizza | 8. Fries |
| 4. Cake | 9. Seafood |
| 5. Barbecue | 10. Warm dish |



IV. STARTING UP THE DEVICE

BEFORE FIRST USE

1. Open the package and make sure that the goods are not damaged. If in doubt, do not use the equipment and contact the supplier.
2. Wash the containers and rack with hot water, washing-up liquid and a soft sponge.
3. Clean the inside and outside of the appliance with a clean cloth. NOTE: Do not fill the containers with oil or cooking fat, as the appliance operates with hot air.
4. The device has a heating function. Surfaces, including non-functional surfaces,

may reach high temperatures. As different people perceive temperature differently, use this device with caution. Only touch the device using the designated handles and gripping surfaces, and use heat protection such as gloves or similar. Surfaces other than those intended for gripping should be allowed sufficient time to cool down before touching them.

5. During the first heating cycle, the appliance may emit a slight amount of steam or odour. This is normal for many heating appliances. It does not affect the safety of the appliance.
6. Place the device on a stable, horizontal and flat surface that is also resistant to heat.
7. Place the removable container in the device correctly.
8. Do not place anything on the appliance or behind it directly at the air outlet or on the top, which may become hot. This disrupts the air flow and affects the proper operation of the appliance, the entire process and the final frying result.

USE OF AN AIR FRYER

1. Connect the power cord to a grounded and functional wall socket.
2. Press the 'Power on/off' icon to turn on the device.
3. Select the icon on the panel that suits your needs: automatic recipes, automatic programmes, manual cooking or a list of favourite recipes. You can also access the settings menu.
4. To start cooking, place the ingredients in the container.
5. CAUTION: Do not touch the container during or after use, as it becomes very hot. Always hold the container by the handle.
6. Put the container back into the fryer, making sure it is properly aligned with the guides and pushed in all the way.
7. Note: The device will automatically turn off after a few minutes of inactivity.
8. To turn them back on, press the power on/off icon.
9. When cooking is complete, if the audible signal function is enabled, you will hear 5 beeps and a message will appear on the display. If the sound is disabled, only the end of time message will appear on the display.
10. Check that the ingredients are fully cooked. If they are not ready yet, simply slide the basket back into the appliance and set the time, adding a few minutes.
11. To remove ingredients (e.g. chips), pull out the basket and place it on a heat-resistant surface, then empty the basket into a bowl or onto a plate.

12. NOTE: Do not turn the basket upside down while the rack is still inside, as excess fat may spill onto the food. Steam may also escape depending on the ingredients used.

13. If necessary, the fryer is immediately ready for the next batch of food.

14. You can manually turn off the device by pressing and holding the power on/off icon on the control panel for 3 seconds.

MENU WITH READY-MADE RECIPES

1. Access a wide range of pre-programmed recipes that will make it easier for you to prepare your meals.
2. Tap the automatic recipes icon on the control panel on the home page and select one of the available recipes, which are categorised according to culinary goals. The control panel will display the available recipes.
3. After selecting a specific recipe, detailed information will appear on the control panel screen, including a list of ingredients and preparation steps. Press the preparation steps icon to view step-by-step instructions.
4. Follow the instructions to continue with the recipe. The cooking process will start automatically. You can change the preset time and temperature settings at any time during the cooking process without interrupting it.
5. The device also allows you to save your favourite recipes and access them using the favourites list icon.

AUTOMATIC PROGRAMMES

Quick and convenient access to ready-made programmes for convenience and time savings. Press the automatic programmes icon on the control panel on the home page and select one of the 10 preset programmes available for various purposes and recipes.

Preset program	Icon	Time	Temperature °C	Preheat	Shake reminder	Double heating
Defrost		5 min	150	–	–	✓
Dehydrate		8 h	60	–	–	✓
Pizza		9 min	185	✓	–	✓
Cake		25 min	160	–	–	✓
Barbecue		15 min	190	✓	✓	✓
Chicken		20 min	200	✓	✓	✓
Stek		13 min	180	✓	✓	✓
Fries		20 min	200	✓	✓	✓
Seafood		15 min	190	✓	✓	✓
Warm dish		5 min	120	–	–	✓

MANUAL COOKING

Press the manual settings icon on the control panel. A submenu will appear with icons allowing you to set the time, temperature and control cooking functions such as start, pause, stop, shake/turn reminder and single or double preheating selection. You can adjust these to your preferences.

1. Use the circle-shaped icons or the '+' and '-' icons to set the cooking time (from 0 to 120 minutes).
2. Use the circle-shaped icons or the '+' and '-' icons to set the temperature (40 to 200°C).
3. Press the timer button to schedule cooking to start at a selected time.
4. Press the start/pause icon to start or pause the cooking process.

5. Press the pause icon to pause the cooking process. The process will stop completely after approximately 5 seconds. You can change these settings at any time during the cooking process without interrupting it. Press the pause icon to completely stop the cooking process.

PREHEATING FUNCTION

If you are starting with a cold appliance, press the heating function icon before pressing the start/pause icon for better results. The screen will inform you when to place the food in the basket. The cooking process will then start automatically.

FUNCTION REMINDING YOU TO TURN/SHAKE THE INGREDIENTS

Some ingredients require shaking or turning halfway through the cooking time. When it is time to mix the ingredients, an icon will appear on the screen reminding you to mix the ingredients to ensure even cooking. To mix the ingredients: pull out the container by the handle, gently shake it, and slide it back into the fryer to resume cooking.

BACKLIGHT ON/OFF

Press this icon to turn the light inside the device on or off.

LIST OF FAVOURITE RECIPES

Tap the favourite recipes icon to save a recipe to your favourites list so you can quickly and easily return to it in the future. This allows you to conveniently find and select your favourite recipes without having to browse through the entire list each time.

SETTINGS

Tap the settings icon to adjust the device settings and personalise your cooking experience. You can change the screen brightness, sound settings, language selection, and reset the Wi-Fi settings.

V. DEDICATED APP

To operate the air fryer via your smartphone, you must first download the TUYA app from the APP STORE or GOOGLE STORE, or scan the QR code below.



1. Install the TUYA app on your smartphone via Android or iOS.
2. Create an account or log in if you already have an account.
3. Connect the device to the TUYA app on your smartphone. When the device is turned on for the first time, it may automatically enter pairing mode.
4. If the device has been paired before (the Wi-Fi icon is not crossed out) and you want to connect it to another phone, first go to settings, reset, reset settings. Wait a few seconds, the Wi-Fi icon will be crossed out – which means that it is no longer paired with any device. You can turn on device search in the app again.
5. In the TUYA app, press Add Device, and a window will appear on your mobile phone screen prompting you to install the device.

WI-FI CONNECTION DETAILS

1. The TUYA app can be updated in the App Store and is compatible with the latest versions of iOS and Android.
2. We are not responsible for any problems arising from non-compliance.
3. When connecting, make sure that your mobile device or tablet is connected to the network you want to configure.
4. Ensure that the Wi-Fi connection on your device is functioning properly and that you can reconnect to your network automatically.

5. Encryption WPA-PSK/WPA2-PSK is recommended.
6. When connecting for the first time, it is recommended that the air fryer and phone are in the same room and that the mobile phone or tablet is less than one metre away from the router.
7. Once installed, the device can be placed up to 50 metres away from the router.
8. This distance may vary depending on the conditions at your location, the device, and the range of the network to which the device is connected.
9. We are not responsible for problems caused by your internet connection, Wi-Fi, router, or other aspects of your connection. Please contact your media provider for further information.

USING A WI-FI-ENABLED AIR FRYER

1. Click Add Device, click the identified device, and once connected, click Finish.
2. Perform related operations on your smartphone.
3. Press Menu to select the presets.
4. Press + or – to set the time and temperature.
5. Press the Light button to turn the interior lighting on or off.

VI. CLEANING AND MAINTENANCE

1. Before cleaning, make sure that the deep fryer is unplugged and has cooled down.
2. Use a clean, dry cloth to wipe the interior. Avoid using a wet towel to prevent water from getting inside the device.
3. NOTE: Don't use abrasive cleaners or sponges.
4. Carefully wipe the outside with a damp cloth or paper towel.
5. Never immerse the device or its plug in water or any other liquid.
6. Before long-term storage, dry all parts thoroughly.
7. Store the device in a cool, dry place.
8. The frying tray is dishwasher safe.

VII. 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 crispier result.

VIII. WARRANTY CONDITIONS

- 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.
- 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.
- 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.
- The complaining party has the right to replace the equipment with a new one if:
 - 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,
 - the authorized service facility states in writing that it is impossible to remove the defect,
 - the repair is not completed within the deadline specified in point. 1 or on another date agreed in writing with the complaining party.
- The costs of repair or replacement, including in particular the costs of postage, transportation, labor and materials, are borne by the service facility.
- 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.
- 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.webberplus.com



Webber+



METREX

ul. Grunwaldzka 229
60-179 Poznań
Polska



follow us

Webber+



WEBBER.COM.PL

WEBBERPLUS.COM

