

KOLIBER



**HOME
&
COOK**



FRYMAX™ X-1400-W

Premium Line

DE	HEISSLUFTFRITTEUSE BEDIENUNGSANLEITUNG & GARANTIE	2-7
EN	AIR FRYER INSTRUCTION MANUAL & WARRANTY	8-13
PL	FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA INSTRUKCJA OBSŁUGI & GWARANCJA	14-19

Model: KH-AF453514D-X-1

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wenn Sie sich an unsere nachfolgenden Hinweise halten, werden Sie viele Jahre Spaß an Ihrem Gerät haben. Bitte lesen Sie daher sorgfältig alle nachfolgenden Anwendungs- und Sicherheitshinweise.

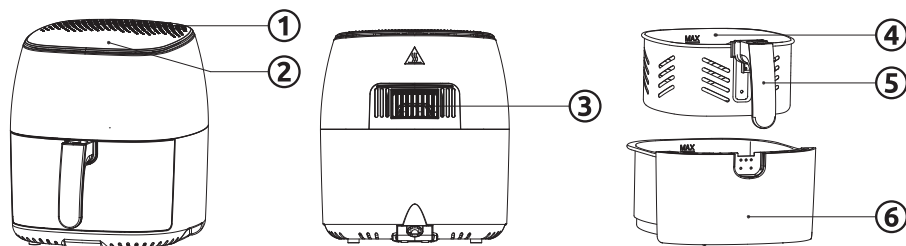
SICHERHEITSHINWEISE

1. Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch gründlich durch und heben Sie diese auf.
2. Setzen Sie das Gerät weder extremer Hitze (über 30°C) noch Kälte (unter 5°C) aus, vermeiden Sie auch direktes Sonnenlicht und Staub.
3. Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Es ist nicht für den kommerziellen oder gewerblichen Gebrauch bestimmt.
4. Bevor Sie das Produkt an das Stromnetz anschließen, überprüfen Sie bitte, ob die bereitgestellte Leistung mit der Nennleistung des Produkts übereinstimmt.
5. Vor der Anwendung oder Reinigung des Geräts muss diesem 30 Minuten Zeit zum Abkühlen gegeben werden.
6. Tauchen Sie elektrische Teile des Geräts während des Reinigens oder des Betriebs nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie das Gerät nie unter fließendes Wasser.
7. Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts nur im ausgeschalteten Zustand.
8. Das Netzkabel darf nicht in Kontakt kommen mit heißen Oberflächen.
9. Das Netzkabel darf nicht geknickt, umwickelt oder in Kontakt mit scharfen Kanten kommen, da dies zur Beschädigung der Isolierung des Kabels führen kann.
10. Ziehen Sie den Netzstecker nur direkt am Stecker aus der Steckdose, ziehen Sie nie am Kabel selbst.
11. Wenn das Netzkabel oder das Gehäuse des Gerätes beschädigt ist, darf das Gerät nicht benutzt werden. Ein beschädigtes Netzkabel oder Gerätegehäuse darf nur vom Hersteller, einer von ihm beauftragten Werkstatt oder einem qualifizierten Fachmann ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
12. Fassen Sie Gerät, Netzkabel und -stecker nie mit nassen Händen an. Es besteht sonst die Gefahr eines elektrischen Schlags.
13. Sie dürfen keine Verlängerungskabel verwenden.
14. Wenn Sie Ihr Gerät über einen längeren Zeitraum nicht nutzen, müssen Sie es vom Stromnetz trennen. Nur wenn Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose ziehen ist es vollständig stromfrei.
15. Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Innenräumen, niemals im Freien.
16. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile, rutschfeste, hitzebeständige und trockene Oberfläche. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung rund um das Gerät.
17. Der Abstand zwischen Geräte-Rückseite und Wand sollte mindestens 10 cm, nach oben mindestens 10 cm und seitlich jeweils 5 cm betragen. Daher darf das Gerät z.B. nicht in Schränke o.Ä. gestellt werden. Andernfalls ist keine ausreichende Belüftung möglich und es könnte einen Brand verursachen oder beschädigt werden.
18. Stellen Sie das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von Wasser auf, z.B. an Spülbecken, Waschwannen oder in feuchten Kellerräumen. Andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlags.
19. Lassen Sie keine Flüssigkeiten in das Gerätegehäuse gelangen. Darüber hinaus dürfen Sie keine mit Flüssigkeiten gefüllten Gegenstände auf dem Gerät abstellen. Es besteht Brandgefahr und Gefahr eines elektrischen Schlags! Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Netzsteckdose und lassen Sie es reparieren.
20. Es dürfen sich während des Betriebs keine leicht brennbaren Materialien in unmittelbarer Umgebung der Heißluftfritteuse befinden (z.B. Geschirrhandtuch, Topflappen etc.). Trocknen Sie niemals Textilien oder Gegenstände auf, über oder im Gerät. Es besteht Brandgefahr!
21. Das Gerät heizt sich während des Betriebs auf. Um Verbrennungen zu vermeiden, berühren Sie niemals die Heißluftöffnung während des Betriebs oder bevor das Gerät abgekühlt ist. Fassen Sie während des Betriebs nicht in den Garraum. Warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist.
22. Die Lufteinlass- und -auslassöffnung nicht abdecken, während das Gerät in Betrieb ist.

ACHTUNG: Gießen Sie niemals Öl in die Frittierschublade, da dies einen Brand verursachen kann!

23. Vor der Montage/Demontage und/oder Reinigung des Gerätes, stellen Sie stets sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist und der Netzstecker von der Stromzufuhr getrennt wurde.
24. Halten Sie Kinder in sicherer Entfernung, während das Gerät arbeitet.
25. Während des Frittierens tritt heiße Luft aus den Abluftöffnungen aus. Halten Sie Hände und Gesicht fern von den Abluftöffnungen. Seien Sie vorsichtig mit heißer Luft, wenn Sie das Gerät öffnen und den Korb aus dem Gerät entfernen.
26. Wenn Rauch aus dem Gerät austritt, ziehen Sie sofort den Netzstecker. Warten Sie, bis kein Rauch mehr austritt, bevor Sie den Korb entfernen.
27. Überschreiten Sie nicht die maximale Zutatenmenge, die auf dem Korb der Heißluftfritteuse angegeben ist.
28. Das Gerät darf ohne Aufsicht nicht durch Kinder oder Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten benutzt werden.
29. Die Verwendung von Zubehör und Geräteteilen, die nicht ausdrücklich vom Hersteller empfohlen werden, kann zu Verletzungen oder Schäden führen und resultiert im Verlust der Garantie.
30. Benutzen Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Unsachgemäßer Gebrauch könnte zu Gefährdungen wie elektrischem Stromschlag oder Verletzungen führen.

TEILEBEZEICHNUNG



① Lufteinlassöffnung

② Bedienfeld

③ Heißluftauslass

④ Frittierkorb

⑤ Griff

⑥ Frittierschublade

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH


1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, Etiketten und Aufkleber vom Gerät und die Schutzhüllenfolie auf dem Bedienfeld (2).
2. Reinigen Sie die Heißluftfritteuse vor dem ersten Gebrauch innen und außen mit einem warmen, feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel. Waschen Sie den Frittierkorb (4) und die Frittierschublade (6) von Hand.
3. Vor dem ersten Garen die Heißluftfritteuse 3-5 Minuten vorheizen, damit der Ölschutzanstrich des Herstellers abbrennen kann.
4. Reinigen Sie die Heißluftfritteuse nach dem Einbrennzyklus mit einem warmen, feuchten Tuch.

ACHTUNG: Bei der ersten Verwendung kann die Heißluftfritteuse einen unangenehmen Geruch oder etwas Rauch erzeugen. Dies ist ganz normal und stellt sich mit dem Betrieb von selbst ein.




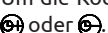




ACHTUNG: Diese Heißluftfritteuse gart mit Heißluft. Füllen Sie die Frittierschublade (6) nicht mit Öl oder Frittierfett. Stellen Sie keine Gegenstände auf die Heißluftfritteuse. Dies stört den Luftstrom und beeinträchtigt das Garergebnis.

INBETRIEBNAHME



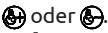






Mit der Heißluftfritteuse können verschiedene Arten von Speisen zubereitet werden.

1. Schließen Sie die Heißluftfritteuse an eine geerdete Steckdose an.
2. Die Heißluftfritteuse gibt einen Signalton von sich.
3. Das Bedienfeld (2) leuchtet auf und erlischt dann. Nur das Schaltflächensymbol  bleibt dauerhaft beleuchtet.
4. Die Heißluftfritteuse befindet sich jetzt im Schlafmodus.
5. Ziehen Sie die Frittierschublade (6) vorsichtig aus der Heißluftfritteuse heraus.
6. Geben Sie die Lebensmittelzutaten in den Frittierkorb (4).
7. Schieben Sie die Frittierschublade (6) zurück in die Heißluftfritteuse.




OPTION 1: MANUELLER BETRIEB






8. Schalten Sie nun die Heißluftfritteuse ein, indem Sie die Taste  drücken. Das Bedienfeld (2) leuchtet auf.
9. Um die richtige Temperatur von 80 °C bis 200 °C manuell einzustellen, drücken Sie die Taste  oder .
10. Um die Kochzeit von 1 Minute bis 60 Minuten manuell einzustellen, drücken Sie die Taste  oder .
11. Übernehmen Sie nun die gewählten Einstellungen durch Drücken der Taste . Der Garvorgang beginnt und das Symbol  mit dem Symbol  wird angezeigt.

OPTION 2: VOREINSTELLUNGEN

12. Schalten Sie nun die Heißluftfritteuse ein, indem Sie die Taste  drücken. Das Bedienfeld (2) leuchtet auf.
13. Wählen Sie den entsprechenden Modus auf dem Bedienfeld (2) entsprechend den Lebensmittelzutaten, indem Sie auf die Taste  drücken. Bitte überprüfen Sie die Konfiguration der unten aufgeführten voreingestellten Modi.
14. Um die voreingestellte Temperatur zu ändern, drücken Sie die Taste  oder .
15. Um die voreingestellte Garzeit zu ändern, drücken Sie die Taste  oder .
16. Das Symbol des ausgewählten Modus beginnt zu blinken. Akzeptieren Sie dann den gewählten Modus durch Drücken der Taste . Der Garvorgang beginnt und das Symbol  mit dem Symbol  wird angezeigt.

VOREINSTELLUNGEN

	Modus (Zutat)	Voreingestellte Garzeit (min.)	Voreingestellte Temperatur (°C)	Einstellbarer Garzeitbereich (min.)	Einstellbarer Temperaturbereich (°C)
	Pommes Frites	20	200	1 - 60	80 - 200
	Hähnchenschenkel	25	180	1 - 60	80 - 200
	Garnelen	20	160	1 - 60	80 - 200



	Kuchen	25	160	1 - 60	80 - 200
	Rindersteak	20	160	1 - 60	80 - 200
	Fisch	20	180	1 - 60	80 - 200
	Spare Ribs	15	200	1 - 60	80 - 200
	Warmhalten	120	90	1 - 120	60 - 90

ACHTUNG: Verwenden Sie die Heißluftfritteuse nicht, bevor Sie die Zutaten hineingegeben haben.

ACHTUNG: Berühren Sie die Frittierschublade (6) während und einige Zeit nach der Verwendung der Heißluftfritteuse nicht, da sie sehr heiß wird. Halten Sie die Frittierschublade (6) sowie den Frittierkorb (4) immer am Griff (5).

ACHTUNG: Einige Zutaten müssen nach der Hälfte des Kochvorgangs geschüttelt oder gedreht werden.

- Zum Schütteln der Zutaten die Frittierschublade (6) am Griff (5) herausziehen und leicht schütteln.
- Zum Wenden der Zutaten die Frittierschublade (6) am Griff (5) herausziehen und den Frittierkorb (4) auf der stabilen und hitzebeständigen Unterlage abstellen. Drehen Sie die Zutaten mit einer Lebensmittelzange. Greifen Sie die Frittierschublade (6) am Griff (5) und schieben Sie sie zurück in die Heißluftfritteuse.

- Die Heißluftfritteuse kehrt in den Schlafmodus zurück, wenn innerhalb von 1 Minute keine Aktion erfolgt.
- Der Garvorgang stoppt jedes Mal, wenn die Frittierschublade (6) herausgezogen wird.
- Die fünf Signaltöne des Timers bedeuten, dass die Garzeit abgelaufen ist.
- Ziehen Sie die Frittierschublade (6) am Griff (5) heraus und stellen Sie sie auf einer stabilen und hitzebeständigen Unterlage ab.
- Überprüfen Sie, ob das Essen gar ist.
- Trennen Sie den Frittierkorb (4) von der Frittierschublade (6), indem Sie den Entriegelungsknopf am Griff (5) drücken und heben Sie den Frittierkorb (4) an, indem Sie den Griff (5) halten.
- Sie können die Speisen in der Heißluftfritteuse lassen und die entsprechende Taste  drücken, um diese bis zu 2 Stunden bei 60-90°C warm zu halten.
- Um die Heißluftfritteuse auszuschalten, drücken Sie die Taste .

ACHTUNG: Drehen Sie den Frittierkorb (4) nicht auf den Kopf, da überschüssiges Öl, das sich am Boden der Frittierschublade (6) angesammelt hat, ausläuft.

REINIGUNG

- Reinigen Sie das Produkt nach jedem Gebrauch.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Produkt abkühlen.

ACHTUNG: Reinigen Sie die Heißluftfritteuse niemals, wenn sie heiß ist!

- Ziehen Sie die Frittierschublade (6) heraus, um die Heißluftfritteuse schneller abkühlen zu lassen.
- Die Innenflächen der Frittierschublade (6) und des Frittierkorbs (4) sind alle mit einer Antihaftbeschichtung versehen.

ACHTUNG: Verwenden Sie zum Reinigen keine Küchenwerkzeuge aus Metall oder scheuernde Reinigungsmittel. Dadurch wird die Antihaftbeschichtung beschädigt!

- Reinigen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch.
- Spülen Sie das heiße Wasser mit Reinigungsmittel in die Frittierschublade (6). Setzen Sie den Frittierkorb (4) in die Frittierschublade (6) und lassen Sie ihn bis zu 10 Minuten einweichen.
- Sie können zur Reinigung einen nicht-scheuernden Schwamm verwenden.
- Gießen Sie das Schmutzwasser aus und spülen Sie die Frittierschublade (6) und den Frittierkorb (4) unter fließendem Wasser aus.
- Reinigen Sie die Kammer der Heißluftfritteuse mit heißem Wasser und einem nicht-scheuernden Schwamm. Wischen Sie anschließend nach der Reinigung die Kammer mit einem trockenen, weichen Tuch ab.
- Verwenden Sie eine Reinigungsbürste, um die Heizkomponenten zu reinigen. Wischen Sie alle verbleibenden Essensreste weg.

FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	SOLUTION
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht	Stecken Sie den Stecker in eine geerdete Steckdose.
Das Essen wird nicht gleichmäßig gegart	Wenn einige Lebensmittelzutaten aufliegen oder sich mit anderen verbinden (z. B. Pommes), müssen sie während des Garvorgangs geschüttelt oder gewendet werden.
Das Essen ist ungekocht	1) Geben Sie die Lebensmittelzutaten in kleinen Portionen in den Frittierkorb (4), damit die heiße Luft gleichmäßig verteilt werden kann. 2) Stellen Sie die Temperatur ein. 3) Stellen Sie die Uhrzeit entsprechend ein
Aus der Heißluftfritteuse kommt weißer Rauch	1) Die Frittierschublade (6) weist Öl- oder Fettrückstände auf. Reinigen Sie die Frittierschublade (6) nach jedem Gebrauch. 2) Die Lebensmittelzutaten haben einen vergleichsweise hohen Öl- oder Fettgehalt. Wischen Sie sie ab, um überschüssiges Öl zu entfernen.
Die Pommes sind nicht knusprig	1) Schneiden Sie die rohen Kartoffeln in kleinere Größen. 2) Achten Sie darauf, die rohen Kartoffelstäbchen richtig zu trocknen, bevor Sie Öl darauf sprühen. 3) Die rohen Kartoffelsticks können knuspriger gemacht werden, indem man ihnen vor dem Kochen eine kleine Menge Öl hinzufügt.

ENTSORGUNG

Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass Elektrogeräte in der EU nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen.

Benutzen Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme in ihrer Gemeinde oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde.

TECHNICAL DATA

Stromversorgung	220-240V ~ 50/60Hz
Leistungsaufnahme	1400W
Fassungsvermögen der Frittierschubblade	4.5 L
Fassungsvermögen der Frittierkorb	3.5 L

GEWÄHRLEISTUNG • GARANTIE

Wir gewährleisten, dass alle Koliber Produkte zum Zeitpunkt des Kaufs frei von Mängeln sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitgehender Ansprüche und innerhalb der gesetzlichen Frist kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte technische Eingriffe von Dritten führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs. Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transports.

Die gesetzliche Garantiezeit beträgt 36 Monate für Verbraucher und 12 Monate für gewerbliche Kunden und beginnt mit dem Kaufdatum. Für den Nachweis des Kaufdatums bitte unbedingt den Kaufbeleg aufbewahren. Im Garantiefall entstehen Ihnen für die Durchführung der Reparatur keine Kosten. Die Garantie erlischt bei Beschädigung, Veränderungen oder zweckwidriger Verwendung des Geräts, sofern diese außerhalb des Verantwortungsbereichs des Garantiegebers liegen.

Bitte bewahren Sie die Originalverpackung für eine eventuelle Reparaturrücksendung auf. Reparierte oder ausgetauschte Komponenten unterliegen generell der Restgarantielaufzeit des Geräts.

Thank you for choosing our product. This appliance has been designed and manufactured to high standards of engineering and with proper use and care, as described in this leaflet, will give you years of useful service. Please read these instructions carefully.

SAFETY INSTRUCTIONS

1. Read instructions carefully before using this device & keep them for future reference.
2. Do not operate in extreme heat (over 30 °C) or cold conditions (under 5°C), avoid direct exposition to sunlight and dust.
3. This device is intended for household use only and not for commercial or industrial use.
4. Before connecting the product with the electric power, please check if the power provided is in accordance with the rated power of the product.
5. Before treating or cleaning the product, it must be given 30 minutes for cooling down.
6. Do not immerse electric parts in water or other liquids while cleaning. Never hold the appliance under running water.
7. Do not remove the plug from the power outlet until the appliance has switched off.
8. Do not allow the cord to come in contact with hot surfaces.
9. Do not twist, kink or wrap the cord around the appliance, as this may cause the insulation to weaken and split.
10. Do not remove the plug from the power outlet by pulling the cord, always grip the plug.
11. In case of damaged power supply cord and/or device body, further usage is strictly forbidden. In order to avoid danger, replacement must be performed by the manufacturer or its service department or similar qualified technicians.
12. Never touch the device, power cord or plug with wet hands. There is a risk of electric shock.
13. Do not use extension cables.
14. If you do not use your device for a longer time you must disconnect it from the power supply. Only when you pull out the plug from the power socket, the device is completely off.
15. Only use in dry indoor spaces, do not use outdoors.
16. Before using, put this device on a stable, even, skid proof, thermal proof and dry surface. Make sure there is enough ventilation around the device.
17. The distance between the backside of the device and any wall should be at least 10 cm, upwards at least 10 cm and sideways at least 10 cm. Do not put the device in any cabinet or similar units. It may result in insufficient ventilation and thus leading to fire or damage of the appliance.
18. Do not place the appliance near water e.g. sinks, washing tubs or damp cellars. Otherwise there is a risk of electric shock.
19. Do not let any liquids get inside the device. Do not place any objects filled with liquids on top of the appliance. There is a risk of fire or electric shock. If liquid is poured into the appliance, immediately unplug the device from the power socket and contact service for repair.
20. Do not place any easily flammable materials near to the device (e.g. dishcloth, pot cloth etc.). Never dry textiles or other objects over, on or in the appliance. Otherwise there is a risk of fire!
21. This device heats up when in use. To avoid burns, do not touch heating elements during operation or before the device has cooled down. Do not reach inside the device during operation. Wait until device has cooled down.
22. Do not cover air inlet and outlet opening while the device is working.

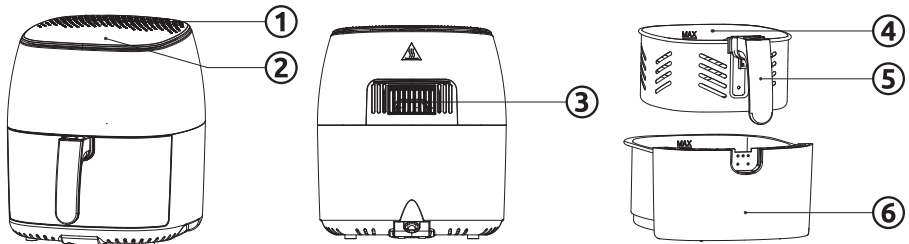
WARNING: Never pour oil into the air fryer drawer, as it may cause fire!

23. Whenever the device is left unattended, disconnect it from the power source before assembling, disassembling or cleaning.
24. Keep children at a safe distance while the device is working.
25. During the frying, hot air comes out of the exhaust vents. Keep your hands and face away from the exhaust vents. Be careful with hot air when opening the device and removing the basket from the device.
26. If smoke comes out from the device, unplug it immediately. Wait until smoke stops coming

out before removing the basket.

27. Do not exceed the maximum ingredients content indicated on the air fryer basket.
28. This appliance is not intended for use or cleaning by young children or infirm people without supervision.
29. The use of any accessory or attachment not explicitly recommended by the manufacturer may cause fire, electrical shock, injury or damages and voids the warranty.
30. Use the device only as described in this manual. Any other improper use may cause electric shock or injury. In case of improper use or wrong operation, we do not accept any liability for resulting damages.

PARTS LIST



- | | |
|------------------|-----------------|
| ① Air inlet | ④ Fryer basket |
| ② Control panel | ⑤ Basket handle |
| ③ Hot air outlet | ⑥ Fryer drawer |

BEFORE THE FIRST USE

1. Remove all the packing materials, labels and stickers from the device and the protective film from the control panel (2).
2. Before initial use clean the air fryer inside and outside with a warm, moist cloth and mild detergent. Hand wash the fryer basket (4) and the fryer drawer (6).
3. Before first cooking, preheat the air fryer for a 3-5 minutes to allow the air fryer to burn off the manufacturer's protective coating of oil.
4. Clean the air fryer with warm, moist cloth after burn-in cycle.

WARNING: During first use the air fryer may generate unpleasant smell or some smoke. It's normal and temporary situation.

WARNING: This air fryer cooks using hot air. Do not fill the fryer drawer (6) with oil or frying fat. Do not put anything on top of the air fryer. This disrupts the airflow and affects the cooking results.









OPERATING INSTRUCTIONS

The air fryer can be used to prepare different types of food.










1. Plug the air fryer into the grounded wall socket.
2. The air fryer will make a beeping sound.
3. The control panel (2) will light up and then turn off. Only the ⏻ button icon will remain illuminated.
4. The air fryer is now in sleep mode.
5. Pull out the fryer drawer (6) carefully from the air fryer.

6. Put the food ingredients into the frying basket (4).
7. Slide the fryer drawer (6) back into the air fryer.









OPTION 1: MANUAL MODE

8. Now turn on the air fryer by pressing the  button. The control panel (2) will light up.
9. To set the right temperature from 80°C up to 200°C manually press the  or  button.
10. To set the cooking time from 1 minute up to 60 minutes manually press the  or  button.
11. Now accept chosen settings by pressing the  button. The cooking will start and the  icon with the  icon will appear.

OPTION 2: PRESET MODES

12. Now turn on the air fryer by pressing the  button. The control panel (2) will light up.
13. Choose the right mode on the control panel (2) accordingly to the food ingredients by pressing the  button. Please check the configuration of preset modes listed below.
14. To change the default temperature press the  or  button.
15. To change the default cooking time press the  or  button.
16. The icon of the selected mode will start flashing. Then accept the chosen mode by pressing the  button. Cooking will start and the  icon with the  icon will appear.

PRESET MODES



Mode (ingredient)		Default cooking time (min.)	Default temperature (°C)	Adjustable cooking time range (min.)	Adjustable temperature range (°C)
	Fries	20	200	1 - 60	80 - 200
	Drumstick	25	180	1 - 60	80 - 200
	Shrimp	20	160	1 - 60	80 - 200
	Cake	25	160	1 - 60	80 - 200
	Beef steak	20	160	1 - 60	80 - 200
	Fish	20	180	1 - 60	80 - 200
	Rib	15	200	1 - 60	80 - 200
	Keep warm	120	90	1 - 120	60 - 90

WARNING: Do not use the air fryer before putting in the ingredients.

WARNING: Do not touch the frying drawer (6) while using and some time after using air fryer, as it gets very hot. Always hold the frying drawer (6) or frying basket (4) by the handle (5).

WARNING: Some ingredients require shaking or rotating halfway through the cooking process.

- To shake the ingredients pull out the fryer drawer (6) by the handle (5) and gently shake it.
- To rotate the ingredients pull out the fryer drawer (6) by the handle (5) and put the fryer pot aside on the stable and heat-resistant surface. Rotate the ingredients by using food tongs. Grab the fryer drawer (6) by the handle (5) and slide back into the air fryer.

17. The air fryer will return to the sleep mode if no action is made within 1 min.
18. The cooking process stops each time the fryer drawer (6) pulls out.
19. The five beep signals of the timer means that the cooking time has elapsed.
20. Pull out the fryer drawer (6) by the handle (5) and put the fryer drawer (6) aside on the stable and heat-resistant surface.
21. Check if the food is cooked.
22. Detach the fryer basket (4) from the fryer drawer (6) by pressing release button on the handle (5) and lift up the fryer basket (4) by holding the handle (5).
23. You can leave the food in the air fryer and choose the  button to keep food warm at 60°C - 90°C for up to 2 hours.
24. To switch off the air fryer press the  button.

WARNING: Do not turn the fryer basket (4) upside down because any excess oil that has been collected on the bottom of the fryer drawer (6) will leak.

CARE & CLEANING

1. Clean the product each time after using.
2. Pull out the plug from the power socket
3. Let the product cool down.

WARNING: Never clean the air fryer when it's hot!

4. Pull out the fryer drawer (6) to cool down air fryer faster.
5. The inner surface of the fryer drawer (6) and the fryer basket (4) are all covered with non-sticking coating.

WARNING: Do not use metal kitchen tools to do the cleaning or abrasive cleaning materials. This will damage the non-sticking coating!

6. Use moist cloth to clean the housing.
7. Pur the hot water with detergent to fryer drawer (6). Put the fryer basket (4) into the fryer drawer (6) and let it soak up to 10 minutes.
8. You can use non-abrasive sponge to clean it.
9. Pour out the dirty water and rinse the fryer drawer (6) and fryer basket (4) under running water.
10. Clean the air fryer chamber with hot water and non-abrasive sponge. After cleaning wipe it with a dry soft cloth.
11. Use cleaning brush to clean the heating components. Swipe away any remaining food residuals.

TROUBLESHOOTING

ISSUE	SOLUTION
The air fryer doesn't work	Insert the plug into the grounded power socket.
Food is not cooked evenly	If some food ingredients lay on the top or join together with others (e.g. fries), then they must be shaken or overturned in the cooking process.
Food is uncooked	1) Put the food ingredients into the fryer basket (4) in small batches so that hot air can be evenly distributed. 2) Adjust the temperature. 3) Set the time accordingly.
White smoke coming out of the air fryer	1) The fryer drawer (6) has oil or fat residue. Clean the fryer drawer (6) after each use. 2) The food ingredients have comparatively high oil or fat content. Wipe them down to remove excess oil.
The fries are not crisp	1) Cut the raw potatoes into smaller sizes. 2) Make sure to dry the raw potato sticks correctly before misting oil to them. 3) The raw potato sticks can be made more crisp by adding small amount of oil to them before cooking.

DISPOSAL



Correct product disposal:

This mark means that electrical appliances in the EU must not be disposed of with normal household waste.

Please use the return and collection systems in your community or contact the company where the product was purchased.

TECHNICAL DATA

Power supply	220-240V ~ 50/60Hz
Power consumption	1400W
Fryer drawer capacity	4.5 L
Fryer basket capacity	3.5 L

WARRANTY

We ensure that all Koliber products are free of defects at the time of purchase. In case of any production or material defects, the product will be replaced or repaired free of charge within the statutory period, without prejudice to extensive claims. A warranty claim by the buyer does not apply if caused by improper handling, overloading or installation errors. Without our written approval, technical interventions by third parties will lead to the immediate expiration of the warranty claim. The customer must present the original purchase document in order to assert the claim and bears the costs and the risk of the transport in the warranty period.

The guarantee period is 36 months for consumers and 12 months for commercial customers and it starts with the date of purchase. Please keep the purchase document for proof of the purchase date. No costs will be incurred for claiming your warranty. However, the warranty will be rendered void if the device is damaged, altered or misused. Please keep the original packaging for possible repairs.

Repaired or replaced components are subject to the remaining warranty period of the device.

Dziękujemy za zakup naszego produktu. Urządzenie zostało zaprojektowane i wykonane zgodnie z wysokimi standardami. Prawidłowe użytkowanie i konserwacja opisana w tej instrukcji zapewni bezproblemową pracę urządzenia. Prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi.

BEZPIECZEŃSTWO

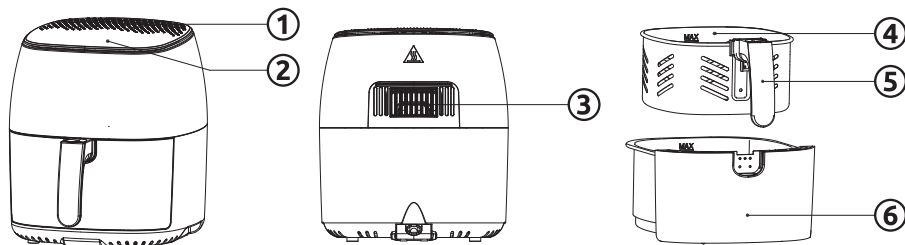
1. Przed pierwszym użyciem dokładnie przeczytaj poniższe instrukcje i stosuj się do nich w przyszłości.
2. Nie wystawiaj urządzenia na działanie zbyt wysokich (powyżej 30°C) lub zbyt niskich temperatur (poniżej 5°C). Należy unikać wystawiania go na bezpośrednie działanie promieni słonecznych oraz kurzu.
3. Używaj urządzenia zgodnie z jego przeznaczeniem i wyłącznie do użytku prywatnego. Nie jest przeznaczony do zastosowań komercyjnych lub przemysłowych.
4. Przed podłączeniem produktu do zasilania należy sprawdzić, czy parametry napięcia w sieci elektrycznej są zgodne z wartościami podanymi na tabliczce znamionowej produktu.
5. Należy odczekać 30 minut po wyłączeniu przed przenoszeniem lub czyszczeniem urządzenia.
6. Podczas czyszczenia nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie lub innych cieczach. Nigdy nie myj urządzenia pod bieżącą wodą.
7. Wymij wtyczkę zasilania dopiero po wyłączeniu urządzenia.
8. Przewód zasilający nie może być zbyt blisko gorących powierzchni lub ich dotykać.
9. Przewód zasilający nie może być zgięty lub dotykać ostrych krawędzi, ponieważ może to spowodować uszkodzenie izolacji kabla.
10. Wtyczkę należy wyciągnąć chwytając ją przy gniazdku. Nigdy nie ciągnij bezpośrednio za przewód zasilający.
11. Jeśli przewód zasilający lub obudowa urządzenia są uszkodzone, nie należy korzystać z urządzenia. W celu uniknięcia ewentualnego niebezpieczeństwa uszkodzony kabel zasilający może być wymieniony wyłącznie przez producenta, wyznaczony serwis lub wykwalifikowanego technika.
12. Nie dotykaj przewodu oraz wtyczki mokrymi dłońmi. Może to skutkować porażeniem prądem.
13. Nie stosuj przedłużaczy kabla.
14. Jeżeli nie korzystasz z urządzenia przez dłuższy czas, odłącz go od zasilania. Tylko wtedy urządzenie jest całkowicie wyłączone.
15. Korzystaj z urządzenia tylko w suchych pomieszczeniach, nigdy na zewnątrz.
16. Ustaw urządzenie na suchej, płaskiej, stabilnej i antypoślizgowej powierzchni.
17. Zachowaj 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu urządzenia, 10 cm wolnej przestrzeni od góry oraz po 10 cm z lewej i prawej strony urządzenia. Nie umieszczaj urządzenia w zamkniętej przestrzeni. Może to powodować problemy z wentylacją i w konsekwencji doprowadzić do pożaru lub uszkodzenia urządzenia.
18. Nie trzymaj urządzenia w pobliżu wody np. zlewu, wanny, wilgotnej piwnicy. Może to doprowadzić do porażenia prądem.
19. Nie pozwól dostać się płynom do wnętrza obudowy. Nie umieszczaj żadnych przedmiotów wypełnionych płynem na urządzeniu. Może to doprowadzić do pożaru lub porażenia prądem. Jeżeli płyn dostanie się do wnętrza urządzenia natychmiast odłącz je z sieci.
20. Nigdy nie umieszczaj elementów łatwopalnych w pobliżu urządzenia (np. szmatki, kubki tekturowe, itp.). Nigdy nie susz mokrych tkanin lub innych elementów na urządzeniu. Może to wywołać pożar!
21. Urządzenie nagrzewa się podczas pracy. W celu uniknięcia poparzeń nie dotykaj gorących elementów urządzenia. Poczekaj aż urządzenie ostygnie.
22. Nie zakrywaj wlotu i wylotu powietrza podczas pracy urządzenia.

UWAGA: Nigdy nie wlewaj oleju bezpośrednio do szuflady frytownicy, ponieważ może to spowodować pożar!

23. Zawsze gdy pozostawiasz urządzenie bez nadzoru, przed montażem, demontażem lub czyszczeniem odłącz je od źródła zasilania
24. Trzymaj dzieci w bezpiecznej odległości podczas pracy urządzenia.
25. Podczas smażenia z otworu wylotowego wydobywa się gorące powietrze. Trzymaj ręce i twarz z dala od kratki wylotowej. Uważaj na gorące powietrze podczas otwierania

- urządzenia i wyjmowania kosza z urządzenia.
26. Jeśli z urządzenia wydobywa się dym, należy je natychmiast odłączyć. Zanim wyjmiesz kosz poczekaj, aż dym przestanie się wydobywać.
 27. Nie przekraczaj zaznaczonej maksymalnej dopuszczalnej objętości składników w koszyku.
 28. Dzieci lub osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych nie mogą korzystać z urządzenia bez nadzoru.
 29. Stosowanie akcesoriów i części, które nie są określone przez producenta, może spowodować uszkodzenia i w konsekwencji utratę gwarancji.
 30. Wykorzystuj opisywane urządzenie wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem i w sposób opisany w niniejszej instrukcji. Niewłaściwe użytkowanie może doprowadzić do niebezpieczeństwa w postaci porażenia prądem lub zranienia.

LISTA CZĘŚCI



① Wlot powietrza

② Panel sterujący

③ Wylot gorącego powietrza

④ Koszyk

⑤ Uchwyt koszyka

⑥ Szuflada

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM


1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, etykiety i naklejki z urządzenia oraz folię ochronną z panelu sterowania (2).
2. Przed pierwszym użyciem wyczyść frytkownicę wewnątrz i na zewnątrz ciepłą, wilgotną ściereczką i łagodnym detergentem. Umyj ręcznie koszyk (4) i szufladę (6).
3. Przed pierwszym smażeniem rozgrzej frytkownicę przez 3-5 minut, aby umożliwić wypalenie ochronnej warstwy oleju i pozostałości poprodukcyjnych.
4. Po zakończeniu cyklu wypalania frytkownicę należy wyczyścić ciepłą, wilgotną ściereczką.

UWAGA: Podczas pierwszego użycia frytkownica może wydzielać nieprzyjemny zapach lub trochę dymu. To normalna i tymczasowa sytuacja.

UWAGA: Frytkownica gotuje przy użyciu gorącego powietrza. Nie napętniaj szuflady (6) olejem lub tłuszczem do smażenia. Nie kładź niczego na frytkownicy. Zakłóca to przepływ powietrza i wpływa na rezultat gotowania.









OBŚŁUGA

Frytkownica może być używana do przygotowywania różnych rodzajów żywności.










1. Podłącz frytkownicę do uziemionego gniazdka.
2. Frytkownica wyda sygnał dźwiękowy.
3. Panel sterowania (2) zaświeci się, a następnie wyłączy. Tylko ikona przycisku  pozostanie podświetlona.
4. Frytkownica jest teraz w trybie uśpienia.

5. Ostrożnie wysuń szufladę (6) z frytkownicy.
6. Włóż składniki do koszyka (4).
7. Wsuń szufladę (6) z powrotem do frytkownicy.









OPCJA 1: TRYB RĘCZNY

8. Włącz frytkownicę, naciskając przycisk . Panel sterowania (2) zaświeci się.
9. Aby ręcznie ustawić odpowiednią temperaturę od 80°C do 200°C naciśnij przycisk  lub .
10. Aby ręcznie ustawić czas gotowania od 1 minuty do 60 minut naciśnij przycisk  lub .
11. Zaakceptuj wybrane ustawienia naciskając przycisk . Rozpocznie się proces gotowania, a ikony  oraz  pojawią się na wyświetlaczu.

OPCJA 2: TRYBY ZAPROGRAMOWANE

12. Włącz frytkownicę, naciskając przycisk . Panel sterowania (2) zaświeci się.
13. Wybierz dobrany do składników odpowiedni tryb pracy na panelu sterowania (2) naciskając przycisk . Sprawdź konfigurację zaprogramowanych trybów w tabeli poniżej.
14. Aby zmienić domyślną temperaturę naciśnij przycisk  lub .
15. Aby zmienić domyślny czas gotowania naciśnij przycisk  lub .
16. Zaakceptuj wybrane ustawienia naciskając przycisk . Rozpocznie się proces gotowania, a ikony  oraz  pojawią się na wyświetlaczu.

ZAPROGRAMOWANE TRYBY PRACY



Tryb (składnik)		Domyślny czas pracy (min.)	Domyślna temperatura (°C)	Regulowany zakres czasu pracy (min.)	Regulowany zakres temperatury (°C)
	Frytki	20	200	1 - 60	80 - 200
	Podudzie	25	180	1 - 60	80 - 200
	Krewetki	20	160	1 - 60	80 - 200
	Ciasto	25	160	1 - 60	80 - 200
	Stek	20	160	1 - 60	80 - 200
	Ryba	20	180	1 - 60	80 - 200
	Żeberka	15	200	1 - 60	80 - 200
	Utrzymanie temperatury	120	90	1 - 120	60 - 90

UWAGA: Nie uruchamiaj frytkownicy przed włożeniem składników.

UWAGA: Nie dotykaj szuflady (6) w trakcie użytkowania i jakiś czas po użyciu frytkownicy, ponieważ robi się bardzo gorąca. Szufladę (6) lub koszyk (4) zawsze trzymaj za uchwyt (5).

UWAGA: Niektóre składniki wymagają wstrząśnięcia lub obrócenia w połowie procesu gotowania.

- Aby wstrząsnąć składnikami wyciągnij szufladę (6) za uchwyt (5) i delikatnie nią potrząśnij.
- Aby obrócić składniki wyciągnij szufladę (6) za uchwyt (5) i odstaw szufladę na stabilną i odporną na ciepło powierzchnię. Obróć składniki za pomocą szczypiec. Chwyć szufladę (6) za uchwyt (5) i wsuń z powrotem do frytkownicy.

17. Frytkownica powróci do trybu uśpienia jeśli w ciągu 1 minuty nie zostanie wykonana żadna czynność.
18. Proces gotowania zatrzymuje się automatycznie za każdym razem, gdy szuflada (6) jest wysuwana.
19. Pięć sygnałów dźwiękowych timera oznacza, że upłynął czas gotowania.
20. Wyciągnij szufladę (6) za uchwyt (5) i odłóż szufladę (6) na bok na stabilnej i odpornej na ciepło powierzchni.
21. Sprawdź czy jedzenie jest ugotowane.
22. Odłącz koszyk (4) od szuflady (6), naciskając przycisk zwalnający na uchwycie (5) i podnieś koszyk (4), trzymając za uchwyt (5).
23. Możesz zostawić jedzenie we frytkownicy i wybrać przycisk , aby do 2 godzin utrzymać temperaturę w przedziale 60°C - 90°C.
24. Aby wyłączyć frytkownicę naciśnij przycisk .

UWAGA: Nie odwracaj koszyka (4) do góry nogami, ponieważ nadmiar oleju, który zebrał się na dnie szuflady (6) wycieknie.

KONSERWACJA & CZYSZCZENIE

1. Produkt należy czyścić każdorazowo po użyciu.
2. Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od źródła zasilania.
3. Odczekaj do jego całkowitego wystudzenia.

UWAGA: Nigdy nie czyść frytkownicy gdy jest gorąca!

4. Aby szybciej schłodzić frytkownicę wyciągnij szufladę (6).
5. Wewnętrzna powierzchnia szuflady (6) i koszyka (4) są pokryte nieprzywierającą powłoką.

UWAGA: Nie używaj metalowych narzędzi kuchennych ani ściernych materiałów do czyszczenia. Spowoduje to uszkodzenie nieprzywierającej powłoki!

6. Do czyszczenia obudowy używaj wilgotnej szmatki.
7. Wlej gorącą wodę z detergentem do szuflady (6). Włóż koszyk (4) do szuflady (6) i pozostaw na 10 minut.
8. Do czyszczenia można użyć miękkiej gąbki.
9. Wylej brudną wodę i optucz szufladę (6) oraz koszyk (4) pod bieżącą wodą.
10. Wyczyść komorę frytkownicy miękką wilgotną gąbką. Po wyczyszczeniu wytrzyj suchą, miękką szmatką.
11. Używaj szczoteczki do czyszczenia elementów grzewczych. Usuń wszelkie pozostałości jedzenia.

MOŻLIWE PROBLEMY I ROZWIĄZANIA

PROBLEM	ROZWIĄZANIE
Frytkownica nie działa	Podłącz urządzenie do uziemionego gniazdka elektrycznego.
Potrawa nie jest ugotowana równomiernie	Jeśli niektóre składniki żywności leżą na wierzchu lub łączą się z innymi (np. frytki), należy je w trakcie gotowania wstrząsnąć lub przewrócić.
Potrawa jest niedogotowana	1) Włóż składniki do koszyka (4) małymi partiami, aby równomiernie rozprowadzić gorące powietrze. 2) Dostosuj temperaturę. 3) Ustaw odpowiednio czas.
Biały dym wydobywający się z frytkownicy	1) W szufladzie (6) pozostały resztki oleju lub tłuszczu. Wyczyść szufladę (6) po każdym użyciu. 2) Składniki mają stosunkowo wysoką zawartość oleju lub tłuszczu. Wytrzyj je, aby usunąć nadmiar oleju.
Frytki nie są chrupiące	1) Pokrój surowe ziemniaki na mniejsze kawałki. 2) Upewnij się, że surowe frytki zostały prawidłowo wysuszone przed rozpyleniem na nich oleju. 3) Surowe frytki mogą być bardziej chrupiące po dodaniu do nich niewielkiej ilości oleju przed gotowaniem.

UTYLIZACJA



Prawidłowa utylizacja produktu:

Znak ten oznacza, że w UE nie należy wyrzucać urządzeń elektrycznych wraz ze zwykłymi odpadami komunalnymi.

Proszę używać systemów odbioru i zwrotu w swojej społeczności lub skontaktować się z placówką, w której produkt został zakupiony.

DANE TECHNICZNE

Zasilanie	220-240V ~ 50/60Hz
Moc	1400W
Pojemność szuflady	4.5 L
Pojemność koszyka	3.5 L

GWARANCJA

1. KOLIBER Sp. z o.o. z siedzibą w Białymstoku przy Al. Jana Pawła II 59B/49 zwany dalej Gwarantem zapewnia, że wszystkie produkty marki Koliber w chwili zakupu są wolne od wad.
2. Gwarancja obowiązuje wyłącznie na terytorium Rzeczypospolitej Polski i wyłącznie z dowodem zakupu.
3. Okres gwarancji wynosi 36 miesięcy dla konsumentów, 12 miesięcy dla klientów komercyjnych i rozpoczyna się od daty zakupu.
4. W przypadku wystąpienia wad produkcyjnych lub materiałowych produkt zostanie naprawiony bez ponoszenia dodatkowych kosztów. Wady usuwane będą w terminie do 21 dni roboczych od przyjęcia urządzenia do serwisu. W przypadku konieczności sprowadzenia części zamiennych, termin powyższy może ulec przedłużeniu o kolejne 30 dni.
5. Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.
6. Postanowieniami niniejszej gwarancji dalej idące roszczenia odszkodowawcze są wyłączone, chyba, że wynikają one z bezwzględnie obowiązujących przepisów prawa. Gwarant nie odpowiada za szkody i straty powstałe w wyniku niemożności korzystania z urządzenia będącego w naprawie.
7. Gwarancja nie ma zastosowania, jeżeli uszkodzenie zostało spowodowane winą użytkownika, niewłaściwą obsługą, w szczególności przetądowaniem, przegrzaniem lub złym montażem.
8. W każdym przypadku gwarancji nie podlegają: uszkodzenia wynikłe na skutek osadzania się kamienia z wody lub niewłaściwej pielęgnacji; elektryczne materiały eksploatacyjne typu żarówki, świetlówki etc.; części ulegające zużyciu (np. ruchome uszczelki, elementy ślizgowe itp.).
9. Naprawa w nieautoryzowanym serwisie bez pisemnej zgody naszej firmy skutkować będzie utratą gwarancji. Gwarancja jest nieważna w przypadku uszkodzenia, modyfikacji lub niewłaściwego użytkowania urządzenia.
10. Sprzęt należy dostarczyć w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz protokołem reklamacji w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. Ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

