HOFFEN
food expert

FRYTOWNICA BEZTŁUSZCZOWA | AIR FRYER

INSTRUKCJA | INSTRUCTION MANUAL

FRYTOWNICA BEZTŁUSZCZOWA
Model: AF-0439

(Ilustracje i kolory produktu w niniejszej instrukcji mogą się różnić od oryginału)

SPIS TREŚCI

1. UŻYCIE ZGODNIE Z PRZEZNACZENIEM 4
2. DANE TECHNICZNE 4
3. ZASADY BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA 4
4. OBJAŚNIENIE SYMBOLI 7
5. BUDOWA 8
6. ZAWARTOŚĆ ZESTAWU 10
7. UŻYTKOWANIE 11
8. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA 14
9. NAPRAWA 15
10.ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW 15
11. PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT 15
12. UTYLIZACJA 16
13. DEKLARACJA CE 16
14. GWARANCJA 16

1. UŻYCIE ZGODNIE Z PRZEZNACZENIEM

Urządzenie służy do duszenia, smażenia produktów spożywczych, takich jak frytki, ryby, mięso, warzywa.
Przestrzeganie instrukcji jest niezbędne do bezpiecznej instalacji i użytkowania urządzenia.
Urządzenie przeznaczone jest do prywatnego użytku wewnątrz pomieszczeń i nie może być używane do celów komercyjnych.

2. DANE TECHNICZNE

Nr partii	POJM200439
Model	AF-0439
Zasilanie	220 – 240 V~, 50/60 Hz
Moc	1500 W
Pojemność misy	3,6 l
Pojemność kosza	2,8 l
Zakres regulacji czasu pracy	1 min – 60 min (regulacja co 1 min.)
Zakres regulacji temperatury	80°C - 200° C (regulacja co 5°C)

3. ZASADY BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA

1. Urządzenie może być używane przez dzieci starsze niż 8 lat i osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub osoby o braku doświadczenia i wiedzy, jeśli pozostają one pod nadzorem lub korzystają z urządzenia bezpiecznie, zgodnie z instrukcją obsługi oraz rozumieją zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie może być wykonywana przez dzieci, chyba że ukończyły one 8 lat lub pozostają pod opieką osoby dorosłej.
2. Trzymaj urządzenie jak i jego przewód z wtyczką poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
3. Części urządzenia mające kontakt z żywnością powinny

zostać wyczyszczone zgodnie z punktem **8 Czyszczenie i konserwacja.**

4. Temperatura dostępnych powierzchni obudowy urządzenia może być wysoka podczas jego obsługi.
5. Uwaga! Ryzyko oparzenia!

Podczas użytkowania niektóre powierzchnie: misa i kosz oraz wnęka w korpusie, do której wsuwa się misę z koszem, nagrzewają się szczególnie mocno. Nie dotykaj gorących powierzchni i uważaj na parę wydobywającą się z urządzenia. Aby wyciągnąć misę z urządzenia, chwytaj tylko za uchwyt!

6. Regularnie sprawdzać przewód zasilający czy nie jest uszkodzony. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia lub obrażenia.
7. Urządzenie nie jest przystosowane do obsługi za pomocą zewnętrznego czasomierza lub systemu zdalnego sterowania.
8. Nieprzestrzeganie ostrzeżeń i informacji zawartych w instrukcji może prowadzić do obrażeń ciała.
9. Element grzejny urządzenia może przez dłuższy czas pozostać nagrzany.
10. Przed użyciem należy przeczytać całą instrukcję a zwłaszcza zasady bezpiecznego użytkowania.
11. Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka sieciowego należy upewnić się, czy wartość napięcia w gniazdku odpowiada wartości napięcia zasilającego urządzenia.
12. Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, nie zanurzać wtyczki, przewodu sieciowego lub urządzenia w wodzie lub innych płynach.
13. Wewnątrz misy można umieszczać papier do pieczenia.
14. Nie przewieszać przewodu sieciowego przez kant stołu czy zlewu.
15. Nie używaj przedłużacza. Jeżeli jesteś gotów ponieść odpowiedzialność za takie działanie, używaj wyłącznie przedłużacza w dobrym stanie, z uziemieniem i odpowiedniego do zasilania urządzenia.

16. Przewód sieciowy nie powinien swobodnie zwisać ani dotykać gorących powierzchni.
17. Ustaw urządzenie z dala od innych nagrzewających się urządzeń kuchennych takich jak piecyk, kuchenka elektryczna, palnik gazowy itp.
18. Nie zanurzać urządzenia w wodzie lub innych płynach.
19. **Uwaga !** Gorąca para może się wydobywać przez otwór wylotu.
20. Nie zakrywać otworu wylotu podczas pracy urządzenia.
21. Nie nakrywać urządzenia, gdy jest ono uruchomione, bądź gorące.
22. Aby uniknąć ryzyka pożaru lub porażenia prądem, nie wystawiać urządzenia na deszcz ani wilgoć.
23. Urządzenie tylko do użytku wewnątrz pomieszczeń.
24. Należy użytkować urządzenie na płaskiej, stabilnej i suchej powierzchni, odpornej na działanie wysokich temperatur.
25. Zachować ostrożność podczas użycia.
26. Jeżeli przekazujemy urządzenie osobie trzeciej, musimy przekazać wraz z nim tę instrukcję obsługi.
27. Nie należy zostawiać urządzenia bez nadzoru, należy wyłączać urządzenie zawsze, gdy go nie używasz lub przed czyszczeniem.
28. Nigdy nie ciągnij za przewód sieciowy, aby odłączyć wtyczkę od gniazdka sieciowego, zamiast tego chwyć wtyczkę i wyciągnij ją z gniazdka.
29. W przypadku zalania wodą lub innym płynem wewnętrznych lub zewnętrznych elementów elektrycznych urządzenia, przed ponownym włączeniem należy dokładnie je osuszyć.
30. Nie używaj urządzenia, jeżeli wykazuje ono jakiekolwiek oznaki uszkodzenia przewodu zasilającego lub jeżeli urządzenie zostało upuszczone na podłogę.
31. Po użyciu zawsze wyciągaj wtyczkę z gniazdka; a także w przypadku jakiegokolwiek niewłaściwego działania.
32. Nie wkładaj żadnej metalowej folii do wnętrza urządzenia, może to spowodować porażenie elektryczne.
33. Temperatura otoczenia podczas pracy urządzenia musi znajdować się w przedziale od 15˚C do 34˚C.
34. Zachowaj instrukcję oraz jeśli to możliwe opakowanie.
35. Elektroniczna wersja instrukcji obsługi dostępna jest pod adresem http://instrukcje.vershold.com

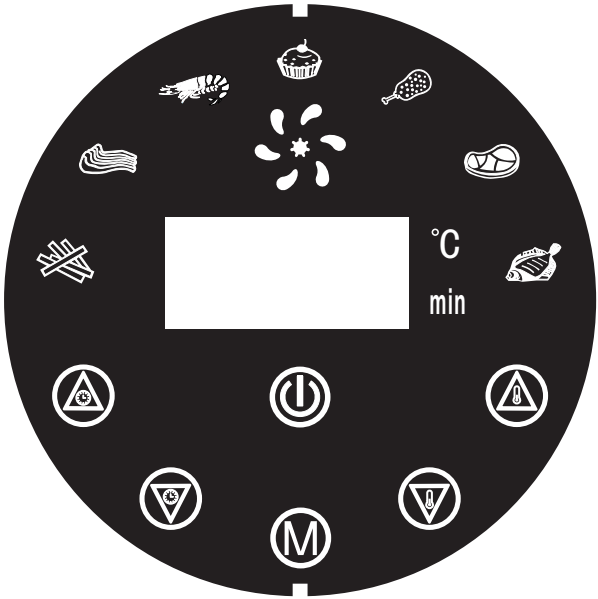
4. OBJAŚNIENIE SYMBOLI

	Przeczytaj instrukcję.
	Produkt zgodny z wymaganiami dyrektyw Unii Europejskiej.
	Wyrób przystosowany do kontaktu z żywnością
	Utylizacja urządzeń elektrycznych i elektronicznych – patrz punkt UTYLIZACJA w niniejszej instrukcji.
	Urządzenie do użytku wewnętrznego.
	Należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
	Znak towarowy, który oznacza, że producent wniósł wkład finansowy w budowę i funkcjonowanie systemu odzysku i recyklingu odpadów opakowaniowych.
	Oznaczenie materiału, z którego wykonane jest opakowanie – tektura falista.
	Uwaga! Gorąca powierzchnia. Ryzyko oparzenia.

Widok ogólny

1. Wyświetlacz wraz z panelem sterowania
2. Kosz
3. Osłona bezpieczeństwa przycisku zwalniającego misę
4. Misa
5. Uchwyt kosza (w zestawie kosz-misa)
6. Otwór wylotowy (odprowadzanie pary)
7. Przewód zasilający z wtyczką

Panel sterowania



	Włącznik / wyłącznik (stand-by)
	Regulacja czasu w górę
	Regulacja czasu w dół
	Regulacja temperatury w górę
	Regulacja temperatury w dół
	Przełacznik trybu pracy (zapisane programy)
°C	Wskaźnik ustawionych / ustawianych stopni temperatury

	Wskaźnik minut ustawionego czasu pracy
	Wskaźnik uruchomienia wewnętrznego wentylatora
	Wskaźnik uruchomienia elementów grzejnych
	Uruchomiony program frytki (200 ° C / 15 min)
	Uruchomiony program kotlet (180 ° C / 25 min)
	Uruchomiony program krewetki (160 ° C / 20 min)
	Uruchomiony program ciasto (160 ° C / 30 min)
	Uruchomiony program kurczak (200 ° C / 20 min)
	Uruchomiony program stek (180 ° C / 20 min)
	Uruchomiony program ryba (160 ° C / 20 min)
	Brak ikony program domyślny (180 ° C / 15 min)

6. ZAWARTOŚĆ ZESTAWU

1. 1 x Frytownica beztłuszczowa z przewodem sieciowym
2. 1 x Kosz
3. 1 x Misa
4. 1 x Instrukcja obsługi

Otwórz opakowanie i ostrożnie wyjmij urządzenie. Sprawdź, czy zestaw jest kompletny i bez uszkodzeń. Upewnij się, że części z tworzyw sztucznych nie

są pęknięte, a przewód sieciowy nie jest uszkodzony. Jeśli stwierdzisz, że brakuje części bądź są uszkodzone, nie używaj urządzenia, lecz skontaktuj się ze sprzedawcą. Zachowaj opakowanie lub zutylizuj zgodnie z lokalnymi przepisami.

Uwaga! Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.). Niebezpieczeństwo uduszenia!

7. UŻYTKOWANIE

7.1 Przed użyciem

Przed pierwszym użyciem należy przemyć powierzchnie wewnętrzne zwilżoną ściereczką lub gąbką, a następnie wytrzeć do sucha papierowym ręcznikiem. Kosz i misę należy umyć zgodnie z punktem 8. Czyszczenie i konserwacja.

Uwaga!

Podczas pierwszego nagrzewania czy użycia może pojawić się smużka dymu lub pary. Jest to zjawisko normalne podczas „wygrzewania się" nowych elementów wewnętrznych.

Uwaga! Niniejsza instrukcja nie zawiera przepisów kulinarnych.

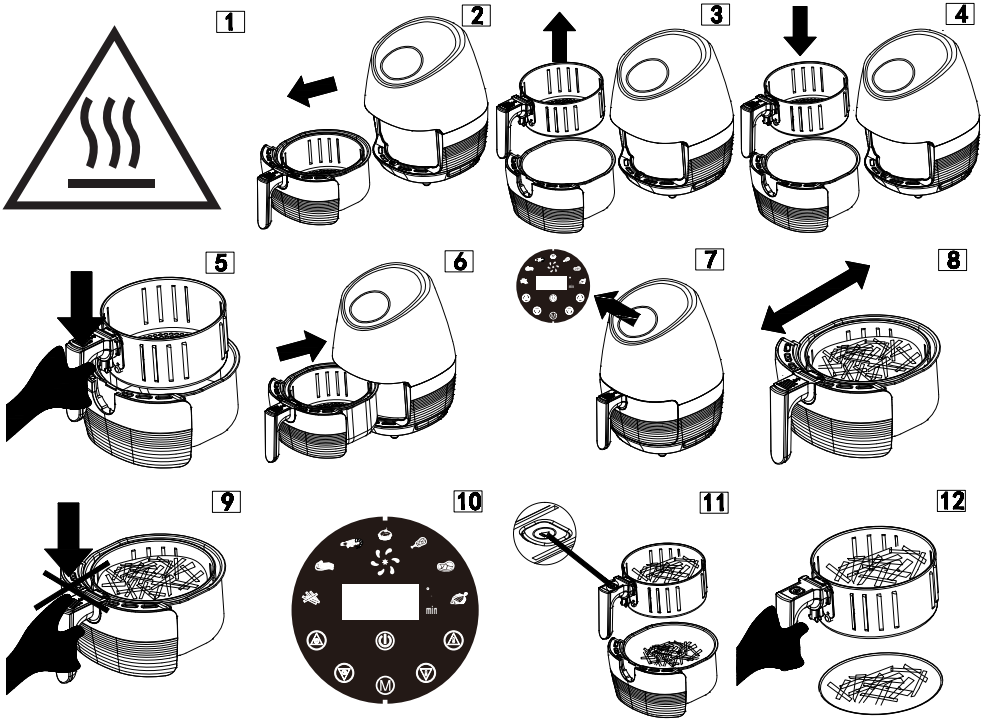
1. Wyjmij urządzenie z opakowania oraz zdejmij folię z panelu sterującego (jeżeli jest).
2. Rozwiń przewód sieciowy i ustaw urządzenie na suchej, płaskiej i stabilnej powierzchni, odpornej na wysokie temperatury. Powierzchnie urządzenia oznaczone symbolem trójkąta (misa, kosz wnęka w korpusie), nagrzewają się szczególnie mocno. (Patrz rysunek 1)

UWAGA! Gorące powierzchnie! Ryzyko oparzenia!

3. Wyczyść wszystkie elementy urządzenia według punktu **8 Czyszczenie i konserwacja.**

7.2 Wyjmowanie / wkładanie zestawu misy i kosza

1. Aby wysunąć misę, wraz z zainstalowanym w niej koszem, z korpusu urządzenia należy chwycić za uchwyt i pociągnąć do siebie. (Patrz rysunek 2)
2. Następnie przesuń przycisk zwalniający misę maksymalnie do przodu, aż pojawi się przycisk zwalniający kosz (Patrz rysunek 5). Mocno wciśnij przycisk zwalniający kosz z misy równocześnie podnosząc za uchwyt do góry (Patrz rysunek 3).
3. Aby włożyć kosz do misy, włóż uchwyt w wgłębienie w misie, równocześnie wciskając przycisk zwalniający kosz z misy, do momentu usłyszenia charakterystycznego odgłosu kliknięcia (Patrz rysunek 4 i 5).
4. Umieść misę w korpusie urządzenia i dociśnij (Patrz rysunek 6).



7.3 Użycie

Wstępne rozgrzewanie

1. Przygotuj pożywienie, które ma być przygotowywane w urządzeniu.
2. Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej. Po podłączeniu przewodu zasilającego do gniazdka na wyświetlaczu urządzenia pojawi się panel sterujący na chwilę a następnie przycisk włącznika .

   Uwaga! Sprawdź parametry sieci zasilającej. Upewnij się, że odpowiadają tym umieszczonym na tabliczce znamionowej urządzenia lub w niniejszej instrukcji obsługi.

   Uwaga! Gniazdo zasilające musi być wyposażone w bolec uziemienia ochronnego oraz musi być łatwo dostępne w czasie instalowania jak i użytkowania urządzenia.

   Uwaga! Gniazdo zasilające nie może znajdować się nad, ani bezpośrednio za urządzeniem. Para wydostająca się z otworu wylotowego nie może być skierowana w kierunku gniazd, aparatury elektrycznej lub innych urządzeń elektrycznych.

3. Przed przystąpieniem do procesu smażenia/ opiekania zaleca się rozgrzanie urządzenia przez czas około 3-5 minut. W tym celu:
   a) Jeśli panel sterowania wygasł i świeci się tylko przycisk , naciśnij przycisk włączania/wyłączania/gotowości do pracy , aby ponownie uruchomić panel sterowania.
   b) Naciśnij dotykowy przycisk włączania/wyłączania/gotowości do pracy). Ikony na panelu sterowania zostaną podświetlone.
   c) Wybierz czas podgrzewania (3-5 minut) oraz temperaturę (zgodną z potrzebną do przyrządzenia pożywienia), naciskając przycisk zwiększania lub zmniejszania czasu i temperatury do momentu uzyskania pożądanej wartości.
   d) Ponownie naciśnij dotykowy przycisk włączania/wyłączania/gotowości do pracy , aby rozpocząć rozgrzewanie.
   e) Po upłynięciu wybranego czasu urządzenie się wyłączy oraz zasygnalizuje koniec pracy sygnałem dźwiękowym.

Właściwe smażenie/ opiekanie

Uwaga!
Podczas pracy wskaźnik uruchomienia elementów grzejnych może się wyłączać i włączać – jest to zjawisko normalne, świadczące o działaniu termostatu utrzymującego temperaturę na stałym poziomie.
Po wstępnym rozgrzaniu urządzenia, przystąp do właściwego smażenia/ opiekania.

1. Napełnij misę zgodnie z opisem w punkcie 7.2 Wyjmowanie/wkładanie zestawu misy i kosza i włóż pożywienie do kosza, a następnie umieść element z powrotem w korpusie.
2. Naciśnij dotykowy przycisk włączania/wyłączania/gotowości do pracy .
3. Wybierz jeden z automatycznych programów naciskając przycisk . Każde naciśnięcie przycisku przechodzi do następnego programu automatycznego. Na wyświetlaczu pojawi się ikona, który program aktualnie jest wybrany. Przed uruchomieniem programu, można go zmodyfikować dostosowując czas i temperaturę. W tym celu naciskaj odpowiednie przyciski do ustawienia czasu i temperatury.

Uwaga! Po naciśnięciu i przytrzymaniu przycisku zwiększenia lub zmniejszenia można zwiększyć, lub zmniejszyć czas szybciej.

4. Następnie naciśnij ponownie dotykowy przycisk włączania/wyłączania/

gotowości do pracy aby rozpocząć pracę właściwą. Wskaźnik wentylatora zapali się, a wskaźnik pracy będzie świecić ciągle sygnalizując pracę urządzenia.

Uwaga! Niektóre potrawy wymagają przemieszania, dlatego można wyjąć misę potrząsnąć zawartością lub użyć drewnianej łopatki by przemieszać zawartość. Następnie z powrotem umieścić misę w korpusie. Czas odliczania ulegnie zastopowaniu, w momencie wyjęcia misy. Ikony na panelu zgasną. Wznowienie odliczania zacznie się w chwili umieszczenia misy w korpusie.

5. Zaleca się sprawdzanie czy potrawa jest gotowa. Wyjmij misę i sprawdź, a następnie z powrotem włóż misę. Jeśli potrawa wymaga przedłużenia/skrócenia czasu, temperatury przygotowania zmień go używając przycisków zwiększania/zmniejszania czasu pracy, zwiększania/zmniejszania temperatury.
6. Po upływie wybranego czasu pracy urządzenia, wyłączy się ono automatycznie. Urządzenie zasygnalizuje koniec pracy sygnałem dźwiękowym.

Uwaga! Urządzenie można także w każdej chwili wyłączyć ręcznie wciskając przycisk Wentylator będzie działać do schłodzenia urządzenia.

7. Wyjmij misę zgodnie z opisem w punkcie 7.2 Wyjmowanie / wkładanie zestawu misy i kosza.
8. Wyjmij kosz z misy i zgodnie z opisem w punkcie 7.2 Wyjmowanie / wkładanie zestawu misa i kosza.
9. Przełóż zawartość na talerz.
10. Odłącz urządzenie od źródła zasilania.

Uwaga! Jeśli frytkownica beztłuszczowa rozpoczyna pracę na zimno, należy zwiększyć czas gotowania o ok. 3 minuty.

Uwaga! Gdy używasz składników, które rosną (np. Ciasta, quiche lub babeczki), kosz nie powinien być wypełniony więcej niż w połowie.

8. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

8.1 Główne zasady

Właściwe i regularne czyszczenie zapewnia bezpieczeństwo użytkowania oraz przedłuża żywotność urządzenia.

Ostrzeżenie! Wyłącz urządzenie, odłącz od zasilania i pozostaw do ostygnięcia przed wykonaniem czyszczenia i konserwacji w celu uniknięcia porażenia prądem elektrycznym i oparzenia.

a) Obudowę urządzenia czyścimy suchą szmatką
b) Misę i kosz można myć w ciepłej wodzie z dodatkiem delikatnego detergentu. Pozostawić do całkowitego wyschnięcia.

Uwaga! Nie stosować do czyszczenia żadnych silnych środków chemicznych, alkalicznych, ściernych lub dezynfekujących, gdyż mogą szkodliwie wpływać na powierzchnię urządzenia.
Uwaga! Nie zanurzać obudowy urządzenia w wodzie lub innych płynach.

9. NAPRAWA

Urządzenie nie zawiera części serwisowanych przez użytkownika. Nie naprawiaj urządzenia samodzielnie. Zawsze zlecaj naprawę fachowcowi.
Jeśli przewód sieciowy jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, serwisanta lub odpowiednio wykwalifikowaną osobę.

10.ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Nr.	Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
1	Ikony na panelu sterowania nie podświetlają się.	Przewód sieciowy jest źle podłączony. Przycisk nie został wciśnięty. Kontrolka jest uszkodzona.	Dociśnij przewód sieciowy do urządzenia i gniazdka elektrycznego. Wciśnij przycisk Dostarcz urządzenie do sprzedawcy.
2	Urządzenie nie włącza się	Przewód sieciowy jest źle podłączony. Uszkodzenie wewnętrzne	Dociśnij przewód sieciowy do urządzenia i gniazdka elektrycznego. Dostarcz urządzenie do sprzedawcy.
3	Produkty nie są ugotowane	Zbyt duża ilość produktów Ustawiona temperatura pracy zbyt niska Za krótki czas pracy	Odłóż część zawartości Ustaw temperaturę na wyższą. Ustaw dłuższy czas pracy

11. PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

1. Urządzenie należy czyścić zgodnie z opisem i pozostawić do całkowitego wyschnięcia. Zalecane jest przechowywanie urządzenia w oryginalnym opakowaniu.
2. Zawsze przechowuj urządzenie w suchym wentylowanym miejscu, niedostępnym dla dzieci.
3. Chronić urządzenie przed wibracjami i wstrząsami podczas transportu.

12. UTYLIZACJA

Materiały z opakowania nadają się w 100 % do wykorzystania jako surowiec wtórny i są oznakowane symbolem recyklingu. Utylizacji opakowania należy dokonać zgodnie z przepisami lokalnymi.
Materiały z opakowania należy zabezpieczyć przed dziećmi, gdyż stanowią źródło zagrożenia.

Właściwa utylizacja urządzenia:

1. Zgodnie z dyrektywą WEEE 2012/19/UE symbolem przekreślonego kołowego kontenera na odpady (jak obok) oznacza się wszelkie urządzenia elektryczne i elektroniczne podlegające selektywnej zbiórce.
2. Po zakończeniu okresu użytkowania nie wolno usuwać niniejszego produktu poprzez normalne odpady komunalne, lecz należy go oddać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Informuje o tym symbol kołowego kontenera, umieszczony na produkcie, instrukcji obsługi lub opakowaniu.
3. Zastosowane w urządzeniu tworzywa nadają się do powtórnego użycia zgodnie z ich oznaczeniem. Dzięki powtórnemu użyciu, wykorzystaniu materiałów lub innym formom wykorzystania zużytych urządzeń wnoszą Państwo istotny wkład w ochronę naszego środowiska.
4. Informacji o właściwym punkcie usuwania zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych udzieli Państwu administracja gminna lub sprzedawca urządzenia.

13. DEKLARACJA CE

Urządzenie zostało zaprojektowane, wyprodukowane i wprowadzone na rynek zgodnie z wymaganiami Dyrektyw „Nowego Podejścia"i dlatego wyrób został oznakowany znakiem CE oraz została wystawiona dla niego deklaracja zgodności udostępniana organom nadzorującym rynek.

14. GWARANCJA

W celu reklamacji produktu należy dostarczyć urządzenie do Punktu Obsługi Klienta w dowolnym sklepie sieci Biedronka.
Wszystkie pytania i problemy związane z funkcjonowaniem wyrobu, zgłoszeniem reklamacji można kierować na poniższy adres e-mail:

infolinia@vershold.com

lub kontaktować się telefonicznie: +48 667 090 903

Informacje o statusie naprawy można uzyskać kontaktując się z serwisem.

Serwis gwarancyjny i pogwarancyjny urządzeń prowadzi firma QUADRA-NET Sp. z o.o.

- tel. 61/853 44 44

  tel. kom. 664 44 88 00
- email: infolinia@quadra-net.com

  www: www.quadra-net.pl

Twoja opinia jest dla nas ważna. Oceń nasz produkt pod adresem:

www.vershold.com/opinie

Producent (Gwarant):
VERSHOLD POLAND Sp. z o.o.
ul. Żwirki i Wigury 16A
02-092 Warszawa, Polska

Wyprodukowano w Chinach

Karta gwarancyjna

1. Stempel .....
2. Data sprzedaży .....
3. Podpis .....
4. Nazwa sprzętu .....
5. Model sprzętu .....
6. Nr seryjny lub nr partii .....

Ogólne warunki gwarancji

1. Gwarant niniejszego produktu gwarantuje, że w okresie 24 miesięcy od daty zakupu produktu, potwierdzonej prawidłowo wypełnioną kartą gwarancyjną, produkt będzie, wedle uznania Gwaranta, podlegał:
   a) bezpłatnej naprawie przez Gwaranta, z zastrzeżeniem, że zdemontowane, uszkodzone lub wadliwe części produktu w celu zapewnienia bezpieczeństwa Klienta stają się własnością Gwaranta,
   b) b) wymianie produktu na nowy w miejscu zakupu produktu, w związku z czym uszkodzony lub wadliwy produkt staje się własnością Gwaranta,
   c) zwrotowi w zamian za zwrot ceny za zakupiony produkt, w związku z czym uszkodzony lub wadliwy produkt staje się własnością Gwaranta.

2. Za produkt uszkodzony uważa się taki produkt, który nie spełnia funkcji określonych w instrukcji obsługi, a przyczyną tego stanu jest wewnętrzna właściwość urządzenia.
3. Uprawniony do gwarancji jest zobowiązany dostarczyć urządzenie do Punktu Obsługi Klienta w danym sklepie w celu reklamacji sprzętu. Przy realizacji uprawnień z tytułu gwarancji należy okazać prawidłowo wypełnioną kartę gwarancyjną lub paragon/fakturę zakupu oraz wskazać możliwie dokładny opis wady urządzenia, w szczególności zewnętrzne objawy wady urządzenia.
4. 4. Karta gwarancyjna bez pieczątki, daty sprzedaży, podpisu sprzedawcy jest nieważna.
5. Gwarancja nie obejmuje produktów z uszkodzeniami mechanicznymi nie powstałymi z winy producenta lub dystrybutora, a w szczególności z powodu wadliwego użytkowania lub wynikłymi w następstwie działania siły wyższej.
6. Gwarancją nie są objęte produkty, w których usunięta została plomba zabezpieczająca, chyba, że dokonał tego uprawniony pracownik serwisu.
7. Punkt naprawczy dołoży wszelkich starań, aby dokonać naprawy w terminie 21 dni. Termin ten może ulec przedłużeniu do 1 miesiąca w przypadku zaistnienia potrzeby zakupu części zapasowych, którymi nie dysponuje aktualnie punkt naprawczy.
8. Zaleca się reklamowanie sprzętu kompletnego celem usprawnienia działań serwisowych.
9. Niniejsza gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej zgodnie z postanowieniami Kodeksu Cywilnego z dnia 23 kwietnia 1964 roku (Dz.U.2014.121).
10. Terytorialny zasięg ochrony gwarancyjnej: terytorium Rzeczpospolitej Polskiej.

AIR FRYER

Model: AF-0439

(The drawings and colors in this manual may differ from the actual product)

TABLE OF CONTENTS

1 INTENDED USE 21
2 TECHNICAL SPECIFICATION 21
3 SAFETY INSTRUCTIONS 21
4 EXPLANATION OF SYMBOLS 24
5 PRODUCT OVERVIEW 25
6 SET CONTENTS 27
7 USE 28
8 CLEANING AND CARE 31
9 REPAIR 32
10 TROUBLESHOOTING 32
11 STORAGE AND TRANSPORT 32
12 DISPOSAL 32
13 CE DECLARATION 33
14 WARRANTY 33

1 INTENDED USE

The appliance is intended for braising and frying foodstuffs such as French fries, fish, meat, and vegetables.
To ensure safe installation and operation of the appliance, follow the instructions included in this manual.
The appliance is intended for private indoor use only; it may not be used for commercial purposes.

2 TECHNICAL SPECIFICATION

Lot No.	POJM200439
Model	AF-0439
Power supply	220 – 240 V~, 50/60 Hz
Power rating	1500 W
Pan capacity	3,6 l
Basket capacity	2,8 l
Cooking time adjustment range	1 min – 60 min (in 1-min steps)
Temperature adjustment range	80°C - 200° C (in 5°C steps)

3 SAFETY INSTRUCTIONS

1. The appliance can be used by children older than 8 years old and persons with limited physical, sensory or mental capacity, as well as persons lacking the necessary experience and knowledge, provided they are under adult supervision or use the appliance safely, in accordance with the manual and with an understanding of the risks involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and care of the appliance cannot be performed by children, unless they are 8 years old or older, or are under adult supervision.
2. Keep the appliance, its power cord and power plug away from children younger than 8.
3. To clean the parts which come into contact with food, follow

the instructions in section 8 Cleaning and care.

4. The temperature of the exterior surfaces of the appliance in use may become high.
5. Caution! Risk of burns!

During appliance operation, some of its parts become particularly hot, e.g. the pan and the basket, and the cavity in the appliance body into which they are inserted. Do not touch hot surfaces and keep away from steam coming out of the appliance. To remove the pan from the appliance, hold by the handle only!

6. Regularly inspect the power cord for damage. If the power cord is damaged, have it replaced by the manufacturer, an authorized customer service center, or other qualified personnel to prevent any risk of injury.
7. The appliance cannot be used with an external clock or a remote control unit.
8. Failure to comply with the instructions and warnings included in the manual may lead to injury.
9. The heating element of the appliance retains heat for a long time after cooking.
10. Before use, read the manual carefully, paying particular attention to these safety instructions.
11. Before connecting the appliance to a mains outlet, make sure its voltage matches the voltage parameters of the appliance.
12. To prevent electric shock, never submerge the plug, power cord, or the appliance in water or other liquids.
13. You can use baking parchment inside the pan.
14. Never hang the power cord over the edge of a table or a sink.
15. Do not use any extension cord. If you are ready to bear the responsibility for doing so, only use an extension cord in good condition, suitable for powering the appliance, and with grounding.
16. The power cord should not hang loosely or touch hot surfaces.
17. Keep the appliance away from other hot kitchen equipment such as ovens, electric cookers or gas burners, etc.
18. Never submerge the appliance in water or other liquids.
19. **Warning!** Hot steam may escape through the steam outlet.

20. Do not cover the steam outlet while the appliance is in use.
21. Never cover the appliance when it is in use or heated.
22. To prevent the risk of fire and electrocution, never expose the appliance to rain or humidity.
23. This appliance is intended for indoor use only.
24. Use the appliance on a flat, stable and dry surface which is resistant to high temperatures.
25. Exercise caution while using the appliance.
26. If the appliance is passed on to another user, it must be accompanied by this manual.
27. Never leave the appliance unattended; always unplug it when it is not in use or before cleaning.
28. To unplug the appliance, never pull on the power cord. Instead, hold the power plug and disconnect it from the mains outlet.
29. Should the interior or exterior electrical parts become flooded with water or any other liquid, dry them out completely before further use.
30. Do not use the appliance if it shows any signs of damage to the power cord or after it has been dropped on the floor.
31. Always unplug the appliance after use and in the case of any malfunction.
32. To prevent electrical shock, do not insert metal foil into the appliance.
33. The ambient temperature during the appliance's operating time should not be lower than 15°C or higher than 34°C.
34. Keep this manual and, if possible, the packaging.
35. In order to obtain an electronic copy of this manual, visit:

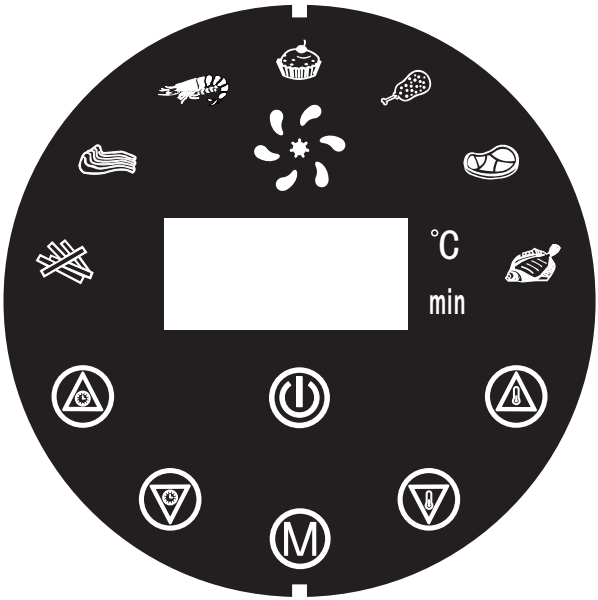
http://instrukcje.vershold.com.

4 EXPLANATION OF SYMBOLS

	Please read this manual
	The product complies with the applicable directives of the European Union
	Product approved for food contact.
	Instructions for the disposal of electric and electronic devices: see the DISPOSAL section of this manual.
	The appliance is intended for indoor use only.
	The appliance must be unplugged when not in use
	Trademark indicating that the manufacturer has made a financial contribution to the development and operation of a packaging materials recovery and recycling system.
	Designation of the packaging material – corrugated cardboard.
	Caution! Hot surface. Risk of burns.

General view

1. Display with control panel
2. Basket
3. Pan release button safety cap
4. Pan
5. Basket handle (in the basket-pan set)
6. Outlet (steam vent)
7. Power cord



	On/Off (stand-by) touch button
	Time adjustment up
	Time adjustment down
	Temperature control up
	Temperature control down
	Operating mode (pre-recorded programs) switch button
°C	Set temperature / temperature being set indicator - degrees

min	Set operating time indicator - minutes
	Internal fan activation indicator
	Heating elements activation indicator
	French fries program (200 ° C / 15 min) activated
	Chop program (180 ° C / 25 min) activated
	Shrimps program (160 ° C / 20 min) activated
	Cake program (160 ° C / 30 min) activated
	Chicken program (200 ° C / 20 min) activated
	Steak program (180 ° C / 20 min) activated
	Fish program (160 ° C / 20 min) activated
	No icon, default program (180°C/15 min) activated

6 SET CONTENTS

1. 1 x Air fryer with power cord
2. 1 x Basket
3. 1 x Pan
4. 1 x User manual

Open the packaging and carefully take out the appliance. Make sure the set is complete and its components are undamaged. Check that the plastic parts are

intact and the power cord is undamaged. If any part is damaged or missing, contact the dealer and do not use the product. Keep the package or recycle it in accordance with the local regulations.

Caution! For safety, keep the packaging parts (plastic bags, cardboard boxes, Styrofoam etc.) out of children's reach. Risk of suffocation!

7 USE

7.1 Before use

Before first use, wipe the appliance's internal surfaces with a damp cloth or a sponge, and then wipe them dry with a paper towel. Wash the basket and the pan as described in section 8. Cleaning and care.

Attention!

When the appliance is heated or used for the first time, a trail of smoke or steam may appear. This is a normal phenomenon which occurs when new internal components are preheated.

Note! This user manual does not contain any recipes.

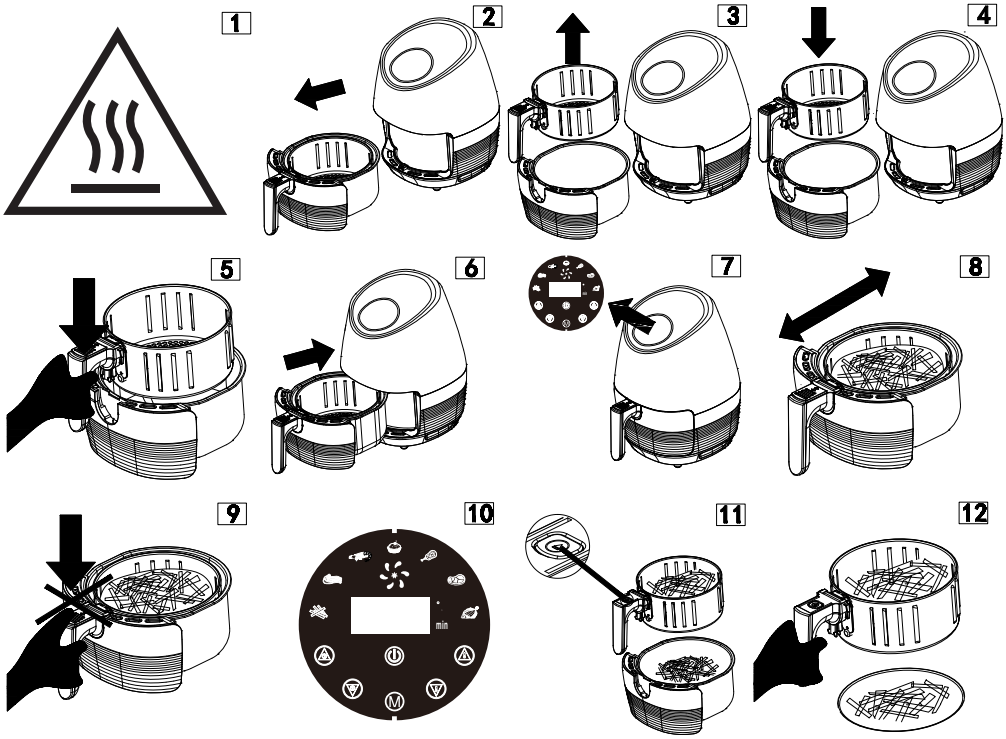
1. Remove the appliance from the packaging and get rid of the protective film on the control panel (if applicable).
2. Unwind the power cord and place the appliance on a dry, flat and stable surface, resistant to high temperatures. Appliance surfaces marked with the triangle symbol (pan, basket, cavity in the body) become particularly hot. (see Fig. 1).

CAUTION! Hot surfaces! Risk of burns!

3. Clean all the elements of the appliance in accordance with the instructions in section 8 Cleaning and care.

7.2 Removing/inserting the pan and basket set

1. To remove the pan with the installed basket from the appliance body, grab the handle and pull. (see Fig. 2).
2. Next, slide the pan release button fully to the front until the basket release button is visible (see Fig. 5). Firmly press the release button disengaging the basket from the pan while lifting the handle up (see Fig. 3).
3. To insert the basket into the pan, place the basket handle into the indentation in the pan, simultaneously pressing the release button disengaging the basket from the pan, until it clicks into place (see Figures 4 and 5).
4. Replace the pan inside the appliance body and press it down (see Fig. 6).



7.3 Use

Preheating

1. Prepare the food to be cooked in the appliance.
2. Connect the appliance to a mains outlet. When the power cord plug is inserted into a mains outlet, the control panel will become visible on the display of the appliance for moment, then ⏻.
   Attention! Check the mains parameters. Make sure they match those specified on the rating plate of the appliance or in this user manual.
   Note! The mains outlet must be provided with an earth pin, and must be easily accessible during both installation and use of the appliance.
   Note! The mains outlet must not be situated above or directly behind the appliance. The steam coming out of the outlet must not be directed towards mains outlets, electrical devices, or other electrical appliances.
3. It is recommended to heat up the appliance for approx. 3-5 minutes before starting the frying/grilling process. To do so:

a) If the control panel has gone out and only the button is illuminated, press the ON/OFF/stand-by button to re-activate the control panel.
b) Press the ON/OFF/stand-by touch button). The control panel icons will light up.
c) Select the heating time (3-5 minutes) and temperature (as required for preparing your food) by pressing the buttons for increasing/decreasing the time and temperature until you reach the required setting.
d) Press again the ON/OFF/stand-by touch button to start heating up the appliance.
e) After the selected heating time is over, the appliance will turn off and beep to indicate the end of the operation.

Proper frying/grilling

Note!
During appliance operation, the heating elements activation indicator may go on and off. This is a normal phenomenon indicating that the thermostat, which serves to maintain the desired temperature, is working properly.
After the appliance is pre-heated, start the proper frying/grilling process.

1. Fill the pan by following the instructions in section 7.2 Removing/inserting the pan and basket set, place the food in the basket, and then replace the component in the appliance body.
2. Press the ON/OFF/stand-by touch button).
3. Select one of the automatic programs by pressing the button. Each time you press the button, you will move to the next automatic program. An icon indicating the currently selected program will be shown on the display. Before activating a program, you may modify it by adjusting the time and temperature. To do so, press suitable buttons for setting the time and temperature.
   Note! To accelerate the change of time, press and hold the up or down button.
4. Then press the ON/OFF/stand-by touch button again to start frying. The fan indicator will light up, and the In use indicator will glow continuously indicating that the appliance is in use.
   Note! Some foods require stirring, so you can take out the pan and shake its contents or use a wooden spatula to mix them. Afterwards, replace the pan. The countdown timer is stopped whenever the pan is removed. The icons on the panel will go out. The countdown will restart when the pan is replaced in the appliance.

5. Always check if your food is ready. Remove the pan and check its contents, then replace the pan. If the food needs to be fried for a longer/shorter period of time or at a higher/lower temperature, use the touch buttons for increasing/decreasing the cooking time or the buttons for increasing/decreasing the temperature.
6. After the selected cooking time ends, the appliance will switch off automatically. The appliance will indicate the end of operation by beeping.
   Note! You can switch off the appliance manually at any point by pressing the button. The fan will continue working until the appliance has cooled down.
7. Remove the pan by following the instructions in section 7.2 Removing / inserting the pan and basket set.
8. Remove the basket from the pan by following the instructions in section 7.2 Removing / inserting the pan and basket set.
9. Transfer the contents of the pan to a plate.
10. Disconnect the appliance from the power source.

Note! If the air fryer is cold at the beginning of operation, increase the frying time by approx. 3 minutes.
Note! If you use ingredients that rise (e.g. for cake, quiche or muffins), the basket should be no more than half-filled.

8 CLEANING AND CARE

8.1 General rules

Correct and regular cleaning will improve the safety and extend the lifespan of the appliance.

Caution! To avoid electrical shock or burns, turn the appliance off, unplug it from the mains outlet and leave it to cool down before cleaning and maintenance.

a) Wipe the body of the fryer with a dry cloth.

b) Clean the pan and the basket in warm water with a mild detergent. Leave to dry.

Warning! Do not use any strong chemical, alkaline, abrasive or disinfecting agents for cleaning the appliance as they could damage its surface.
Warning! Never submerge the appliance body in water or other liquids.

9 REPAIR

The appliance contains no user-serviceable parts. Do not attempt to repair it on your own. Always have the appliance repaired by a professional.
If the power cord is damaged, have it replaced by the manufacturer, a service center representative or a properly qualified individual.

10 TROUBLESHOOTING

Nr.	Problem	Cause	Solution
1	The control panel icons do not light up.	The power cord has not been connected correctly. The button has not been pressed. Damaged LED.	Securely connect the power cord to the appliance and the mains outlet. Press the button Deliver the appliance to the vendor.
2	The appliance will not turn on	Excessive volume of food Too low cooking temperature Too short cooking time	Remove some of the contents Set the cooking temperature to a higher value Set a longer cooking time
3	The food is not cooked	Excessive volume of food Too low cooking temperature Too short cooking time	Remove some of the contents Set the cooking temperature to a higher value Set a longer cooking time

11 STORAGE AND TRANSPORT

1. Clean the appliance as instructed above and leave it to dry. It is recommended that the appliance be stored in its original packaging.
2. Always store the appliance in a dry and well-ventilated room, away from the reach of children.
3. During transport, protect the appliance against vibration and shock.

12 DISPOSAL

The packaging materials are 100% recyclable and are marked with a recycling symbol. The packaging should be recycled in accordance with local regulations.

The packaging materials should be kept away from children, as these materials could pose a hazard.

Correct disposal of the appliance:

1. According to the WEEE Directive 2012/19/UE, the crossed-out wheelie bin symbol (shown on the left) is used for labelling all electric and electronic devices requiring segregation.
2. After the end of its service life, this product cannot be disposed of as normal municipal waste; instead, it must be turned over to an electrical and electronic equipment collection and recycling point. The crossed-out wheelie bin symbol placed on the product, user manual or the packaging communicates this requirement.
3. The materials contained in the appliance can be recycled in accordance with the specific marking. Thanks to recycling, re-use of materials or other forms of utilizing used equipment you make a significant contribution to the protection of our natural environment.
4. Information on electrical and electronic devices collection points is available from local government agencies or from the dealer.

13 CE DECLARATION

This appliance has been designed, manufactured and marketed in accordance with the requirements of the New Approach Directives. Therefore, the product has been marked with the CE mark and a declaration of conformity has been issued for it, which is made available to market regulators.

14 WARRANTY

To submit a complaint in relation to the appliance, deliver it to a Customer Service Point at any Biedronka store.

Should you have any questions and issues related to product operation or submitting a complaint, send them to the following e-mail address:

- infolinia@vershold.com
- or contact us by phone at: +48 667 090 903

Contact the customer service to obtain information regarding the status of the repair job.

Warranty and post-warranty technical support service is provided by

QUADRA-NET Sp. z o.o.:

- phone number 61/853 44 44 mobile phone number 664 44 88 00
- e-mail: infolinia@quadra-net.com

www: www.quadra-net.pl

Your opinion is important to us. Evaluate our product at: www.vershold.com/opinie

Manufacturer (Warrantor)

VERSHOLD POLAND Sp. z o.o.

ul. Żwirki i Wigury 16A

02-092 Warsaw, Poland

Made in China

Warranty card

1. Stamp .....
2. Date of purchase .....
3. Signature .....
4. Appliance name .....
5. Appliance model .....
6. Serial No. or lot No. .....

Warranty terms and conditions

1. The Warrantor of this product grants a 24-month warranty valid from the purchase date, subject to presenting a properly filled-out warranty card. Under this Warranty, the product shall be, at the Warrantor's discretion:
   a) repaired free-of-charge by the Warrantor, provided that any disassembled, damaged or faulty parts of the product, in the interest of the Client's safety, shall become the property of the Warrantor,
   b) exchanged for a new product at the place of purchase; as a result, the damaged or faulty product shall become the property of the Warrantor,
   c) subject to return with a refund of the purchase price; as a result, the damaged or faulty product shall become the property of the Warrantor.

2. A faulty/damaged product means a product failing to provide the features described in the user manual due to intrinsic properties of the appliance.
3. The Beneficiary under the warranty shall deliver the appliance to the Customer Service Point at a given store in order to submit a complaint about the appliance. When exercising your warranty rights, present proof of purchase (receipt, invoice) and describe the defect in as much detail as possible, including in particular external manifestations.
4. A warranty card without a stamp, purchase date and a signature of the vendor is invalid.
5. The warranty excludes products with physical damage other than that caused by the manufacturer or distributor, including specifically any damage resulting from incorrect usage or force majeure.
6. The warranty does not cover products whose protective seal has been removed, unless such a removal was done by an authorised service technician.
7. The authorised repair facility shall make every effort to complete the repair within 21 days. This deadline may be extended to 1 month, should the repair require a purchase of replacement parts which are not accessible onsite.
8. It is recommended that the entire product be turned over upon submission of a complaint, so as to facilitate service operations.
9. This warranty for the sold consumer product does not exclude, restrict or suspend any rights of the Buyer stemming from warranty regulations covering defects in goods sold pursuant to the Civil Code of 23 April 1964 (Journal of Laws Dz.U.2014.121).
10. The warranty shall be applicable within the territory of the Republic of Poland.