

HOFFEN
food expert



FRYTOWNICA BEZTŁUSZCZOWA | AIR FRYER
INSTRUKCJA OBSŁUGI | INSTRUCTION MANUAL



FRYTOWNICA BEZTŁUSZCZOWA

Model: AF-1275

(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.....	10
8. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	13
9. NAPRAWA	14
10. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	14
11. PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT.....	14
12. UTYLIZACJA	15
13. DEKLARACJA CE	15
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	POJM210275
Model	AF-1275
Zasilanie	220 – 240 V~, 50/60 Hz
Moc	1300 W
Pojemność	2,5 l
Zakres czasu pracy:	1 min – 60 min
Zakres temperatury:	80°C - 200° C (temperatura zmienia się 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 Czystczenie i konserwacja**.
4. Temperatura dostępnych powierzchni obudowy urządzenia może być wysoka podczas jego obsługi.
5. 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.
6. Urządzenie nie jest przystosowane do obsługi za pomocą zewnętrznego czasomierza lub systemu zdalnego sterowania.
7. Nieprzestrzeganie ostrzeżeń i informacji zawartych w instrukcji może prowadzić do obrażeń ciała.
8. Element grzejny urządzenia może przez dłuższy czas pozostać nagrzany.
9. Przed użyciem należy przeczytać całą instrukcję a zwłaszcza zasady bezpiecznego użytkowania.
10. Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka sieciowego należy upewnić się, czy wartość napięcia w gniazdku odpowiada wartości napięcia zasilającego urządzenia.
11. Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, nie zanurzać wtyczki, przewodu sieciowego lub urządzenia w wodzie lub innych płynach.
12. Wewnątrz miski można umieszczać papier do pieczenia.
13. Nie przewieszaj przewodu sieciowego przez kant stołu czy zlewu.
14. Nie używaj przedłużacza. Jeżeli jesteś gotów ponieść odpowiedzialność za takie działanie, używaj wyłącznie przedłużacza w dobrym stanie, z uziemieniem i odpowiedniego do zasilania urządzenia.
15. Przewód sieciowy nie powinien swobodnie zwisać ani dotykać gorących powierzchni.
16. Ustaw urządzenie z dala od innych nagrzewających się urządzeń kuchennych takich jak piecyk, kuchenka elektryczna, palnik gazowy itp.
17. Nie zanurzać urządzenia w wodzie lub innych płynach
18. **Uwaga!** Gorąca para może się wydobywać przez otwór wylotu.

19. Nie zakrywać otworu wlotu podczas pracy urządzenia.
20. Nie nakrywać urządzenia, gdy jest ono uruchomione, bądź gorące.
21. Aby uniknąć ryzyka pożaru lub porażenia prądem, nie wystawiać urządzenia na deszcz ani wilgoć.
22. Urządzenie tylko do użytku wewnątrz pomieszczeń.
23. Należy użytkować urządzenie na płaskiej, stabilnej i suchej powierzchni, odpornej na działanie wysokich temperatur.
24. Zachować ostrożność podczas użycia.
25. Jeżeli przekazujemy urządzenie osobie trzeciej, musimy przekazać wraz z nim tę instrukcję obsługi.
26. Nie należy zostawiać urządzenia bez nadzoru, należy wyłączać urządzenie zawsze, gdy go nie używasz lub przed czyszczeniem.
27. Nigdy nie ciągnij za przewód sieciowy, aby odłączyć wtyczkę od gniazdka sieciowego, zamiast tego chwyć wtyczkę i wyciągnij ją z gniazdka.
28. W przypadku zalania wodą zewnętrznych elementów elektrycznych urządzenia, przed ponownym włączeniem należy dokładnie je osuszyć.
29. Nie używaj urządzenia, jeżeli wykazuje ono jakiegokolwiek oznaki uszkodzenia przewodu zasilającego lub jeżeli urządzenie zostało upuszczone na podłogę.
30. Po użyciu zawsze wyciągaj wtyczkę z gniazdka; a także w przypadku jakiegokolwiek niewłaściwego działania.
31. Nie wkładaj żadnej metalowej folii do wnętrza urządzenia, może to spowodować porażenie elektryczne.
32. Temperatura otoczenia podczas pracy urządzenia musi znajdować się w przedziale od 15°C do 34°C.
33. Zachowaj instrukcję oraz jeśli to możliwe opakowanie.
34. Elektroniczna wersja instrukcji obsługi dostępna jest pod adresem instrukcje.vershold.com.

4. OBJAŚNIENIE SYMBOLI



Przeczytaj instrukcję.



Produkt zgodny z wymaganiami dyrektyw Unii Europejskiej.



Uwaga! Gorąca powierzchnia. Ryzyko poparzenia.



Wyrób przystosowany do kontaktu z żywnością.



Utylizacja urządzeń elektrycznych i elektronicznych – patrz punkt UTYLIZACJA w niniejszej instrukcji.



Urządzenie do użytku wewnątrz pomieszczeń.



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.



Segreguj odpady - oznakowanie wskazujące potrzebę segregacji odpadów.



Opakowanie papier - oznaczenie pojemnika, do którego powinien trafić odpad.

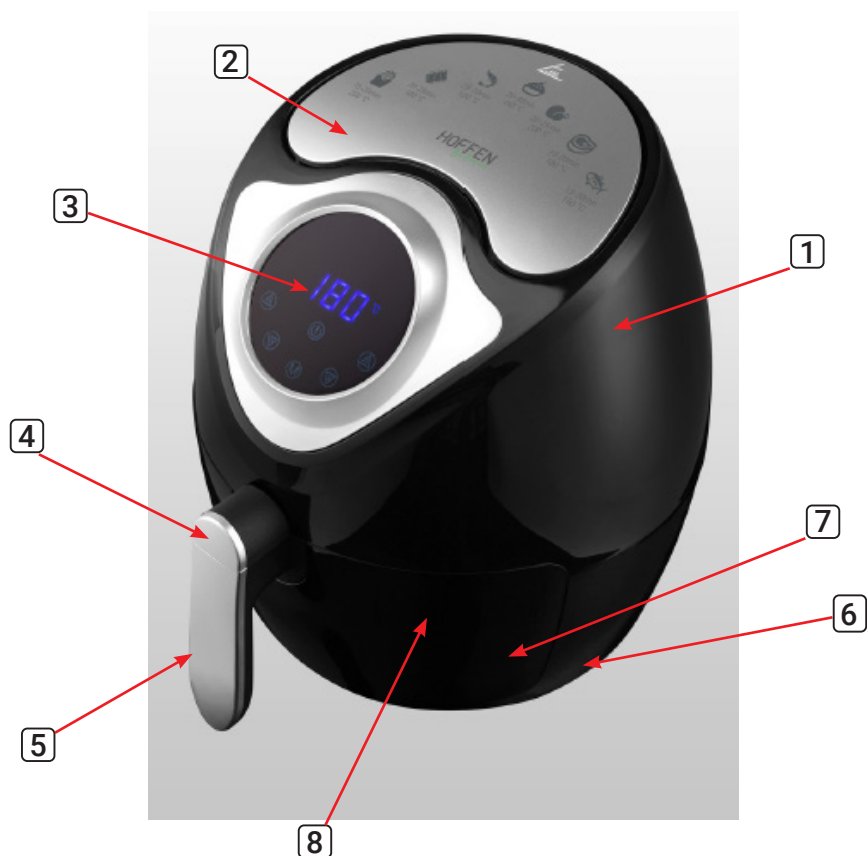


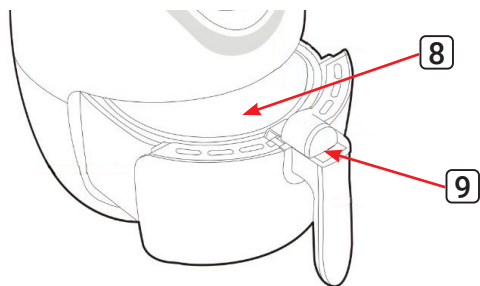
Oznaczenie pojemnika, do którego powinien trafić odpad - plastik.



Oznaczenie pojemnika, do którego powinien trafić odpad - odpady zmieszane.

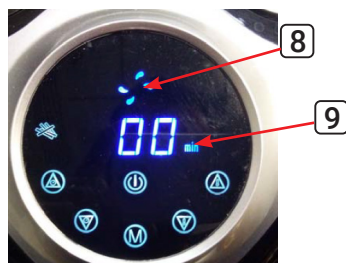
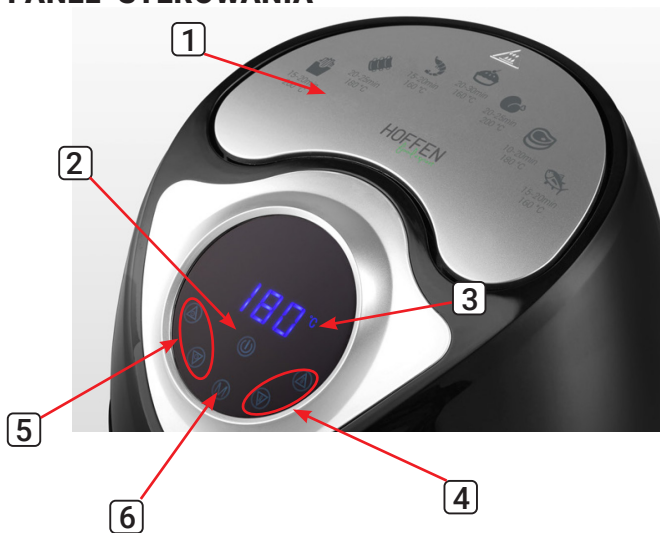
5. BUDOWA





1. Korpus
2. Ogólny opis dotyczący gotowania potraw
3. Wyświetlacz wraz z panelem sterowania
4. Przycisk zwalniający misę
5. Uchwyt
6. Wgłębienia ułatwiające przenoszenie (słabo widoczne na zdjęciu)
7. Misa
8. Kosz – niewidoczny, w środku misy
9. Przycisk zwalniający kosz z misy

PANEL STEROWANIA



1. Ogólny opis dotyczący gotowania potraw
2. Dotykowy przycisk włączania/wyłączania/gotowości do pracy ON/OFF
3. Wskaźnik jednostki temperatury
4. Dotykowe przyciski zwiększania/zmniejszania temperatury
5. Dotykowe przyciski zwiększania/zmniejszania czasu pracy
6. Dotykowy przycisk wyboru rodzaju ustawień (programu)
7. Wskaźnik pracy wentylatora termoobiegu - grzanie (z kropką w środku)
8. Wskaźnik wygaszania pracy wentylatora (bez kropki w środku)
9. Wskaźnik jednostki czasu

6. ZAWARTOŚĆ ZESTAWU

Ilość	Element
1	Frytownica beztłuszczowa
1	Kosz
1	Misa
1	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

Uwaga! Niniejsza instrukcja nie zawiera przepisów kulinarnych.

1. Wyjmij urządzenie z opakowania oraz zdejmij folię z panelu sterującego.
2. Rozwiń przewód sieciowy i ustaw urządzenie na suchej, płaskiej i stabilnej powierzchni, odpornej na wysokie temperatury.
3. Wyczyść wszystkie elementy urządzenia według punktu **8 Czystczenie i konserwacja**.

7.2 Wyjmowanie/wkładanie misy i kosza

1. Aby wyjąć misę z korpusu urządzenia złap za uchwyt i naciśnij przycisk zwalniający misę. Wsuń misę.
2. Następnie przesuń przycisk zwalniający misę maksymalnie do przodu, aż pojawi się przycisk zwalniający kosz. Mocno wciśnij przycisk zwalniający kosz z misy równocześnie podnosząc za uchwyt do góry.
3. Aby włożyć kosz do misy, włóż uchwyt we wgłębienie w misie, równocześnie wciskając przycisk zwalniający kosz z misy, do momentu usłyszenia charakterystycznego odgłosu kliknięcia.
4. Umieść misę w korpusie urządzenia i dociśnij.

7.3 Użycie

1. Przygotuj pożywienie, które ma być przygotowywane w urządzeniu.
2. Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej. Sprawdź parametry, aby odpowiadały tym umieszczonym na tabliczce znamionowej urządzenia lub w niniejszej instrukcji obsługi.
3. Zaleca się rozgrzanie urządzenia przez czas około 3-5 minut.
 - a) Naciśnij dotykowy przycisk włączania/wyłączania/gotowości do pracy **ON/OFF**. Ikony na panelu sterowania zostaną podświetlone.
 - b) Wybierz czas podgrzania (3-5 minut) naciskając przycisk zwiększania lub zmniejszania temperatury do momentu uzyskania pożądanej wartości.
 - c) Ponownie naciśnij dotykowy przycisk włączania/wyłączania/gotowości do pracy **ON/OFF**, aby rozpocząć rozgrzewanie.
 - d) Po upływie wybranego czasu urządzenie wyłączy funkcję grzania (zniknie symbol czerwonej kropki z wnętrza symbolu wentylatora). Uruchomi się funkcja schładzania (symbol wentylatora bez czerwonej kropki). Po zakończeniu funkcji schładzania urządzenie wyłączy się.
4. Następnie wyjmij misę zgodnie z opisem w punkcie **7.2 Wyjmowanie/wkładanie misy i kosza** i włóż pożywienie do kosza, a następnie umieść ją z powrotem w korpusie.
5. Naciśnij dotykowy przycisk włączania/wyłączania/gotowości do pracy **ON/OFF**. Ikony na panelu sterowania zostaną podświetlone.
6. Wybierz pożądany czas pracy za pomocą dotykowego przycisku zwiększania lub zmniejszania czasu pracy.
7. Wybierz pożądaną temperaturę za pomocą dotykowego przycisku zwiększania lub zmniejszania temperatury.
8. Następnie naciśnij ponownie dotykowy przycisk włączania/wyłączania/gotowości do pracy **ON/OFF** aby rozpocząć pracę właściwą. Wskaźnik wentylatora zapali się, a wskaźnik pracy będzie migać sygnalizując pracę urządzenia.

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




9. 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.

10. Po upłygnięciu wybranego czasu urządzenie wyłączy funkcję grzania (zniknie symbol czerwonej kropki z wnętrza symbolu wentylatora). Uruchomi się funkcja schładzania (symbol wentylatora bez czerwonej kropki). Po zakończeniu funkcji schładzania urządzenie wyłączy się.

Uwaga! Urządzenie można także w każdej chwili wyłączyć ręcznie wciskając przycisk **ON/OFF**. Przycisk **ON/OFF** zacznie się świecić na panelu sterowania, a wentylator będzie działać jeszcze przez około 20 sekund. Urządzenie zasygnalizuje koniec pracy pięciokrotnym sygnałem dźwiękowym.

1. Wyjmij misę zgodnie z opisem w punkcie 7.2 **Wyjmowanie / wkładanie misa i kosza**.
2. Wyjmij kosz z misy i zgodnie z opisem w punkcie 7.2 **Wyjmowanie / wkładanie misa i kosza**.
3. Przełóż zawartość na talerz.

	Rodzaj produktu	Przewidywany czas przygotowania (min)	Temperatura (°C)	Uwagi
 Frytki 15 - 20 min; 200 °C				
3	Frytki	15 - 20	200	Zamocz frytki w wodzie, dodaj ½ łyżeczki oleju, odsącz i włóż do urządzenia
 Żeberka 20 - 25 min; 180°C				
4	Żeberka	20 - 25	180	W zależności od upodobań
 Drób 20 - 25 min; 200°C				
6	Drób	20 - 25	200	Dodaj ½ łyżeczki oleju



Stek 10 - 20 min; 180°C

8	Stek	10 - 20	180	
---	------	---------	-----	--



Krewetki 15 - 20 min; 160 °C

10	Krewetki	15 - 20	160	
----	----------	---------	-----	--



Ryby 15 - 20 min; 160 °C

12	Ryby	15 - 20	160	
----	------	---------	-----	--



Ciasto 20 - 30 min; 160 °C

14	Ciasto	20 - 30	160	
----	--------	---------	-----	--

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.

- Obudowę urządzenia czyszcimy suchą szmatką
- Misę i kosz można myć w ciepłej wodzie z dodatkiem delikatnego detergentu. Pozostawiamy do 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.	Dociśnij przewód sieciowy do urządzenia i gniazdka elektrycznego.
		Przycisk ON/OFF nie został wciśnięty.	Wciśnij przycisk ON/OFF
		Kontrolka jest uszkodzona.	Dostarcz urządzenie do sprzedawcy.
2	Urządzenie nie włącza się	Przewód sieciowy jest źle podłączony.	Dociśnij przewód sieciowy do urządzenia i gniazdka elektrycznego.
		Uszkodzenie wewnętrzne.	Dostarcz urządzenie do sprzedawcy.
3	Produkty nie są ugotowane.	Zbyt duża ilość produktów.	Odłóż część zawartości.
		Ustawiona temperatura pracy zbyt niska.	Ustaw temperaturę na wyższą.
		Za krótki czas pracy.	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.

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 36 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) 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. Karta gwarancyjna bez pieczętka, 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 Rzeczypospolitej Polskiej.



AIR FRYER
Model: AF-1275

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



TABLE OF CONTENTS

1. INTENDED USE	20
2. TECHNICAL SPECIFICATION	20
3. SAFETY INSTRUCTIONS	20
4. EXPLANATION OF SYMBOLS	22
5. PRODUCT OVERVIEW	24
6. SET CONTENTS	26
7. USE	26
8. CLEANING AND CARE	29
9. REPAIR	30
10. TROUBLESHOOTING	30
11. STORAGE AND TRANSPORT	30
12. DISPOSAL	31
13. CE DECLARATION	31
14. WARRANTY	32

1. INTENDED USE

The appliance is intended for braising and frying foodstuffs such as French fries, fish, meat, or 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 number	POJM210275
Model	AF-1275
Power supply	220 – 240 V~, 50/60 Hz
Power	1300W
Volume	2.5 l
Cooking time range:	1 min - 60 min
Temperature range:	80°C - 200°C (temperature adjustment at every 5 °C)

3. SAFETY INSTRUCTIONS

1. The device can be used by children older than 8 years old and people with limited physical, sensory or mental capacity, as well as people lacking the necessary experience and knowledge, provided they are under adult supervision or use the device safely, in accordance with the manual and with an understanding of the risks involved. Cleaning and maintenance of the device cannot be performed by children, unless they are 8 years old or older, or are under adult supervision.
2. Keep the appliance and its power cord 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 Maintenance**.

4. The temperature of the exterior surfaces of the appliance in use may become high.
5. 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.
6. The appliance cannot be used with an external clock or a remote control unit.
7. Failure to comply with the instructions and warnings included in the manual may lead to injury.
8. The heating element of the appliance retains heat for a long period of time after cooking.
9. Before use, read the manual carefully, with particular attention paid to the safety instructions.
10. Before connecting the appliance to a mains outlet, make sure its voltage matches the voltage parameters of the appliance.
11. To prevent electric shock, never submerge the plug, power cord, or the appliance in water or other liquids.
12. You can put some butter paper inside the bowl.
13. Never hang the power cord over a table edge or a sink.
14. Do not use an 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.
15. The power cord should not hang loosely or touch hot surfaces.
16. Keep the appliance away from other hot kitchen equipment such as ovens, electric cookers or gas burners, etc.
17. Never submerge the appliance in water or other liquids.
- 18. Warning!** Hot steam may escape through the steam outlet.
19. Do not cover the steam outlet while the appliance is in use.
20. Never cover the appliance when it is in use or heated.
21. To prevent the risk of fire and electrocution, never expose the appliance to rain or humidity.
22. The appliance is intended for indoor use only.

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

4. EXPLANATION OF SYMBOLS



Please read this manual



The product complies with the applicable directives of the European Union



Attention! Hot surface. Risk of burns.



Product approved for contact with food



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.



Segregation sign - Labeling indicating the need for waste segregation.



Paper waste - Designation of the container to which the waste should go.

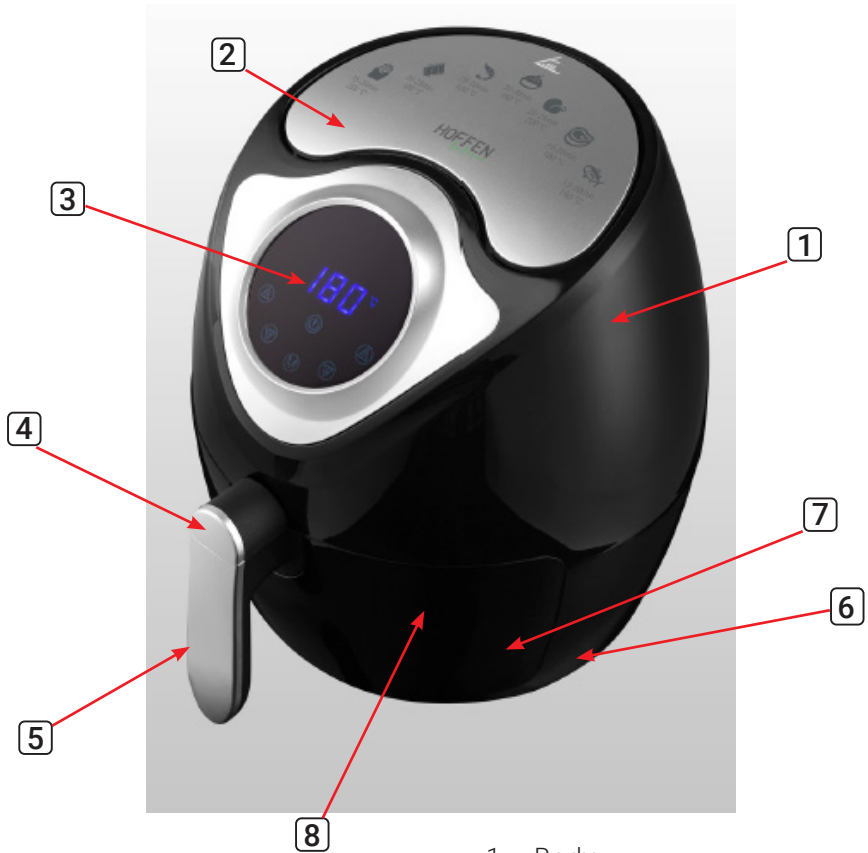


Designation of the relevant waste bin – plastic.

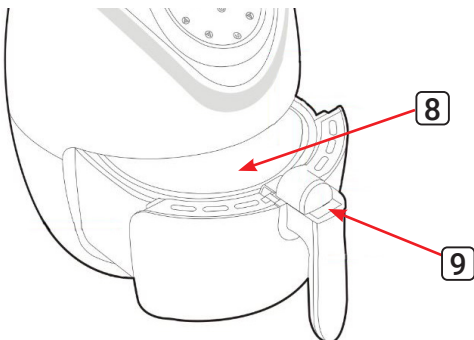


Designation of the relevant waste bin – mixed waste.

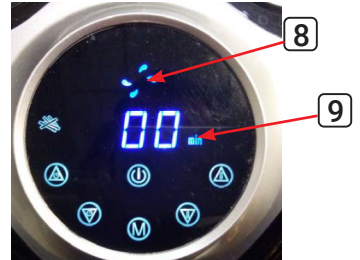
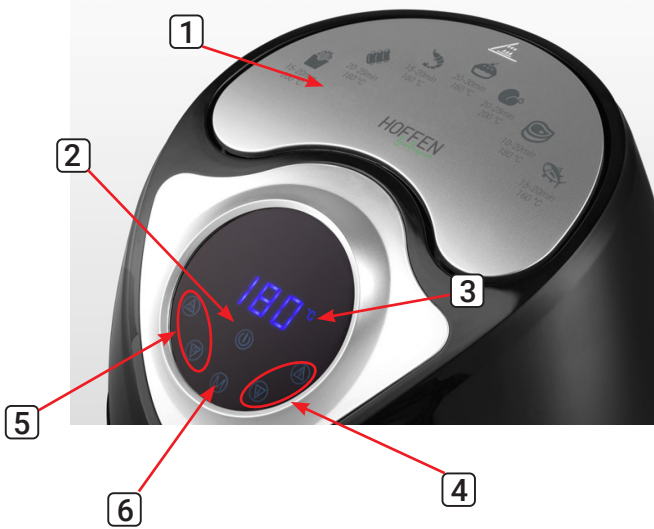
5. PRODUCT OVERVIEW



1. Body
2. General reference with cooking times
3. Display with control panel
4. Pot release button
5. Handle
6. Indentations for easy portability (barely visible on the drawing)
7. Pot
8. Basket – not visible, located inside the pot
9. Release button disengaging the basket from the pot



DISPLAY PANEL



1. General reference with cooking times
2. Touch ON/OFF button for turning the appliance on/off/standby
3. Temperature unit LED
4. Touch buttons for increasing/decreasing the temperature
5. Touch buttons for increasing/decreasing the cooking time
6. Settings touch button (program)
7. Fan LED (with dot inside)
8. Fan off LED (no dot inside)
9. Time unit LED

6. SET CONTENTS

Qty	Item
1	Air fryer
1	Basket
1	Pot
1	User's 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

Note! This user's manual does not contain any recipes.

1. Remove the appliance from the packaging and get rid of the protective film on the control panel.
2. Unwind the power cord and place the appliance on a dry, flat and stable surface, resistant to high temperatures.
3. Clean all the elements of the appliance in accordance with the instructions in section 8 **Cleaning and care**.

7.2 Removing/inserting the frying pan and basket

1. To remove the pot from the body of the appliance, grab the handle and press the pot release button. Remove the pot.
2. Next, slide the pot release button fully to the front until the basket release button is visible. Firmly press the release button disengaging the basket from the pot while lifting the handle up.
3. To insert the basket into the pot, place the basket handle into the indentation in the pot, simultaneously pressing the release button disengaging the basket from the pot, until it clicks into place.
4. Replace the pot inside the appliance body and press it down.

7.3 Use

1. Prepare the food to be cooked in the appliance.
2. Connect the appliance to a mains outlet. Make sure its parameters match those indicated on the appliance's rating plate or in this user manual.
3. It is recommended to heat up the appliance for approx. 3-5 minutes.
 - a) Press the ON/OFF touch button to turn the appliance on/off or into standby mode. The control panel LEDs will light up.
 - b) Select the heating time (3-5 minutes) by pressing the buttons for increasing/decreasing the temperature, until you reach a required setting.
 - c) Press again the ON/OFF touch button to turn the appliance on/off or into standby mode, and start heating up the appliance.
 - d) After the selected time has expired, the device will turn off the heating function (the red dot symbol will disappear from the inside of the fan symbol). The cooling function will start (fan symbol without a red dot). After finishing the cooling function, the device will turn off.
4. Remove the pot by following the instructions in section **7.2 Removing / inserting the pot and the basket**, place the food in the basket, and then replace the pot in the appliance.
5. Press the **ON/OFF** touch button to turn the appliance on/off or into standby mode. The control panel LEDs will light up.
6. Select the required cooking time by pressing the touch buttons for increasing/decreasing the cooking time.
7. Select the required cooking temperature by pressing the touch buttons for increasing/decreasing the temperature.
8. Then press the **ON/OFF** touch button again to turn the appliance on/off or into standby mode, and start frying. The fan LED will light up and the In use LED will flash, indicating that the appliance is in use.




Note! Some foods require stirring, so you can take out the pot and shake its contents or use a wooden spatula to mix them. Afterwards, replace the pot. The countdown timer is stopped whenever the pot is removed. The countdown will restart when the pot is replaced in the appliance.

9. Always check if your food is ready. Remove the pot and check its contents, then replace the pot. 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.

10. After the selected cooking time ends, the appliance will switch off automatically. The ON/OFF button lights up, and the appliance will indicate the end of operation by beeping five times.




Note! The appliance can be switched off manually at any time by pressing the **ON/OFF** button. The **ON/OFF** button lights up on the control panel and the fan will continue working for approx. 20 seconds. The appliance will indicate the end of operation by beeping five times.

1. Remove the frying pan as described in section **7.2 Remove / insert the frying pan and basket**.
2. Remove the basket from the pan by following the instructions in section **7.2 Removing / inserting the frying pan**.
3. Transfer the contents of the pan to a plate.

	Foodstuff type	Estimated cooking time (min)	Temperature (°C)	Notes
 French fries 15 - 20 min; 200 °C				
3	French fries	15 - 20	200	Soak the fries in water, add half a teaspoon of oil, drain and place in the appliance.
 Ribs 20 - 25 min; 180°C				
4	Ribs	20 - 25	180	Depending on your preferences
 Poultry 20 - 25 min; 200°C				
6	Poultry	20 - 25	200	Add ½ teaspoon of oil



Steak 10 - 20 min; 180°C

8	Steak	10 - 20	180	
 Prawns 15 - 20 min; 160 °C				
10	Prawns	15 - 20	160	
 Fish 15 - 20 min; 160 °C				
12	Fish	15 - 20	160	
 Cakes 20 - 30 min; 160 °C				
14	Cake	20 - 30	160	

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 pot 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, an authorised customer service centre, or other qualified personnel.

10. TROUBLESHOOTING

No	Problem	Cause	Solution
1	The control panel LEDs do not light up.	The power cord has not been connected correctly.	Securely connect the power cord to the mains outlet.
		The ON / OFF button has not been pressed.	Press the ON / OFF button
		Damaged LED.	Deliver the appliance to the vendor.
2	The appliance does not turn on.	The power cord has not been connected correctly.	Securely connect the power cord to the mains outlet.
		Interior failure	Deliver the appliance to the vendor.
2	The food is not cooked.	Excessive volume of food.	Remove some of the contents
		Too low cooking temperature	Set the cooking temperature to a higher value
		Too short cooking time	Set a longer cooking time

11. STORAGE AND TRANSPORT



1. Clean the appliance as instructed above and leave 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/EU), the crossed-out wheelie bin symbol (shown on the side) is used to label all electric and electronic devices requiring segregation.  
2. After the end of its useful lifetime, this product may not be disposed of as normal municipal waste – instead, it must be turned over to an electric and electronic equipment collection and recycling point. That is indicated by the crossed-out wheelie bin symbol placed on the product itself, in the user manual or on the packaging.
3. The materials incorporated in the appliance can be recycled in accordance with their relevant markings. 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 the nearest waste electric and electronic equipment collection location can be obtained from local government authorities or from the vendor of the appliance.

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 no. 61/853 44 44

mobile no. 664 44 88 00

e-mail: **infolinia@quadra-net.com**

URL: **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 36-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.

HOFFEN
food expert