

HOFFEN



FRYTOWNICA BEZTŁUSZCZOWA Z POKRĘTŁAMI

FAT-FREE FRYER WITH KNOBS



INSTRUKCJA OBSŁUGI | INSTRUCTION MANUAL

FRYTOWNICA BEZTŁUSZCZOWA Z POKRĘTLAMI

Model: AF-2358



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



SPIS TREŚCI

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

1 UŻYCIĘ ZGODNIE Z PRZEZNACZENIEM

Urządzenie służy do pieczenia, duszenia i smażenia produktów spożywczych, takich jak frytki, ryby, mięso, warzywa lub ciasto.

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	POJM220358
Model	AF-2358
Zasilanie	220 – 240 V~, 50/60 Hz
Moc	1000 W
Pojemność	1,8 l
Zakres czasu pracy:	1 min – 60 min
Zakres temperatury:	80°C - 200°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 i 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.  **Uwaga, gorąca powierzchnia!** Powierzchnie urządzenia mogą się nagrzewać podczas użytkowania.

5. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
6. Urządzenie nie jest przystosowane do obsługi za pomocą zewnętrznego czasomierza lub systemu zdalnego sterowania.
7. To urządzenie jest przeznaczone do użytku prywatnego i podobnych zastosowań, takich jak:
 - kuchnie pracownicze w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy;
 - gospodarstwach agroturystycznych;
 - w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkaniowych;
 - środowiskach typu „bed and breakfast”.
8. Przed użyciem należy przeczytać całą instrukcję a zwłaszcza zasady bezpiecznego użytkowania.
9. Nieprzestrzeganie ostrzeżeń i informacji zawartych w instrukcji może prowadzić do obrażeń ciała.
10. Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka sieciowego należy upewnić się, czy wartość napięcia w gniazdku odpowiada wartości napięcia zasilającego urządzenia. Gniazdko sieciowe musi być wyposażone w bolec uziemienia ochronnego.
11. Nie używaj przedłużacza. Jeżeli jesteś gotów ponieść odpowiedzialność za takie działanie, używaj wyłącznie przedłużacza w dobrym stanie, z uziemieniem i odpowiedniego do zasilania urządzenia.
12. Jeśli obwód elektryczny jest przeciążony innymi urządzeniami, urządzenie może nie działać prawidłowo. Frytownica powinna być obsługiwana na oddzielnym obwodzie elektrycznym od innych urządzeń.
13. Urządzenie tylko do użytku wewnątrz pomieszczeń.
14. Aby uniknąć ryzyka pożaru lub porażenia prądem, nie wystawiać urządzenia na deszcz ani wilgoć.
15. Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, nie zanurzaj wtyczki, przewodu sieciowego lub urządzenia w wodzie lub innych płynach.
16. W przypadku zalania wodą zewnętrznych elementów elektrycznych urządzenia, przed ponownym włączeniem należy dokładnie je osuszyć.
17. Nie używaj urządzenia, jeżeli wykazuje ono jakiegokolwiek oznaki uszkodzenia przewodu zasilającego lub jeżeli urządzenie zostało upuszczone na podłogę.
18. Urządzenie należy użytkować na płaskiej, stabilnej i suchej powierzchni, odpornej na działanie wysokich temperatur.
19. Ustaw urządzenie z dala od innych nagrzewających się urządzeń kuchennych takich jak piecyk, kuchenka elektryczna, palnik gazowy itp.

20. Temperatura otoczenia podczas pracy urządzenia musi znajdować się w przedziale od 15°C do 25°C.
21. Nie przewieszaj przewodu sieciowego przez kant stołu czy zlewu.
22. Przewód sieciowy nie powinien swobodnie zwisać ani dotykać gorących powierzchni.
23. Nigdy nie ciągnij za przewód sieciowy, aby odłączyć wtyczkę od gniazdka sieciowego, zamiast tego chwyć wtyczkę i wyciągnij ją z gniazdka.
24. **Uwaga!** Podczas pracy, z odpowietrznika uwalniana jest gorąca para. Trzymaj ręce i twarz z dala od otworu wentylacyjnego.
25. Nie zakrywać otworu wentylacyjnego podczas pracy urządzenia.
26. Nie nakrywać urządzenia, gdy jest ono uruchomione, bądź gorące.
27. Należy zachować ostrożność podczas użytkowania, w szczególności podczas przenoszenia frytownicy zawierającej gorący olej lub inną gorącą żywność. Zachowaj szczególną ostrożność podczas wyjmowania szuflady z żywnością i wylewania gorącego oleju.
28. Nigdy nie napełniać miski powyżej poziomu maksymalnego oznaczonego na wewnętrznej stronie miski jako MAX.
29. Element grzejny urządzenia może przez dłuższy czas pozostać nagrany.
30. Nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru. Wyłącz urządzenie i odłącz od zasilania zawsze, gdy go nie używasz lub przed czyszczeniem.
31. Po użyciu zawsze wyciągaj wtyczkę z gniazdka, a także w przypadku jakiegokolwiek niewłaściwego działania.
32. **UWAGA!** Wewnątrz miski, na kratce frytownicy można użyć papieru do pieczenia, folii aluminiowej lub foremek do pieczenia, ale należy zachować szczególną ostrożność. Nie zakrywaj całej dolnej części kratki. Powietrze powinno mieć dobrą cyrkulację wewnątrz miski. Ponadto na papierze/folii aluminiowej powinno być wystarczająco dużo produktów, aby pozostał/pozostała na swoim miejscu. W przeciwnym razie silny przepływ powietrza spowoduje zassanie papieru/folii do elementów grzejnych, co może spowodować pożar.
33. Zachowaj instrukcję oraz jeśli to możliwe opakowanie.
34. Jeżeli przekazujemy urządzenie osobie trzeciej, musimy przekazać wraz z nim tę instrukcję obsługi.
35. 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! Powierzchnie urządzenia mogą się nagrzewać podczas użytkowania.



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.



Oznaczenie pojemnika, do którego powinien trafić karton – PAPIER.



Oznaczenie pojemnika, do którego powinna trafić folia – PLASTIK/METAL.



Oznaczenie pojemnika, do którego powinien trafić papierowy wypełniacz - PAPIER

Symbole w wydruku monochromatycznym tylko poglądowo

5 BUDOWA



1. Ogólny opis dotyczący gotowania potraw
2. Pokrętko regulacji temperatury
3. Lampka kontrolna
4. Pokrętko ustawienia czasu-timer
5. Korpus urządzenia
6. Uchwyt / rączka
7. Misa / szuflada na żywność
8. Kratka / ruszt / sitko odprowadzające tłuszcz
9. Wgłębienia ułatwiające przenoszenie (na spodzie urządzenia)
10. Przewód zasilający z wtyczką

6 ZAWARTOŚĆ ZESTAWU

Ilość	Element
1	Frytownica beztłuszczowa z pokrętkami wraz z szufladą na żywność
1	Kratka / ruszt / sitko odprowadzające tłuszcz
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 pierwszym użyciem:

Ostrożnie rozpakuj frytownicę i usuń wszystkie materiały opakowaniowe.

Wyciągnij misę / szufladę na żywność z frytownicy za pomocą uchwyty. Wyjmij kratkę do gotowania.

Umyj szufladę i kratkę na żywność w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń czystą, miękką gąbką lub ściereczką. Wypłucz i dokładnie wysusz przed użyciem.

Obudowę frytownicy z zewnątrz i wewnątrz przetrzyj wilgotną ściereczką.

UWAGA! Zanim postawisz frytownicę na stół lub blat, upewnij się, że jego powierzchnia jest odporna na działanie wysokich temperatur. Nie stawiaj frytownicy na delikatnej powierzchni, która może ulec uszkodzeniu lub stopieniu pod wpływem ciepła. Jeśli masz wątpliwości co do powierzchni – podემij odpowiednie środki ostrożności i zabezpiecz powierzchnię podkładką odporną na działanie wysokich temperatur.

Nie ustawiaj frytownicy przy ścianie lub innych urządzeniach. Zostaw co najmniej 10 cm przestrzeni z tyłu, po bokach i nad frytownicą. Nie zakrywaj otworu wentylacyjnego, który znajduje się z tyłu frytownicy.

To urządzenie powinno być jedynym urządzeniem obsługiwany w jednym obwodzie elektrycznym.

7.2 Wymywanie/wkładanie misy i kratki:

1. Aby wyjąć misę z korpusu urządzenia przytrzymaj korpus urządzenia jedną ręką, a drugą złap za uchwyt szuflady na żywność i energicznie pociągnij.

2. Włóż kratkę do misy.

Uwaga! Zachowaj ostrożność podczas wkładania kratki, aby nie zarysować powierzchni misy. Najlepiej jest włożyć kratkę pod skosem zaczynając od strony uchwyty. Kratka jest dopasowana kształtem do misy, więc powinno się ją w ten sposób bardzo łatwo dać osunąć na dno.

3. Umieść misę w korpusie urządzenia i dociśnij.



7.3 Ważne wskazówki dotyczące gotowania/smażenia/pieczenia:

- Nie wlewaj do misy oleju, ani żadnego innego tłuszczu, ani wody do gotowania.
- Aby zapewnić optymalną wydajność gotowania, zawsze podgrzewaj wstępnie frytownicę. Jeśli nie chcesz podgrzewać wstępnie – dodaj do czasu gotowania kilka minut na rozgrzanie urządzenia.
- Niektóre potrawy wymagają przemieszania, dlatego można wyjąć misę w trakcie cyklu i potrząsnąć zawartością lub użyć drewnianej łydki, by przemieszać zawartość. Następnie należy z powrotem umieścić misę w korpusie. Czas odliczania zostanie zatrzymany w momencie wyjęcia misy. Wznowienie odliczania zacznie się w chwili umieszczenia misy w korpusie.
- Aby bezpiecznie wyjąć duże lub kruche produkty spożywcze z gorącej szuflady na żywność używaj odpornych na ciepło szczypiec nylonowych lub silikonowych.
- **Uwaga!** Nigdy nie używaj metalowych narzędzi, aby nie zarysować misy.
- Mniejsze ilości smażone są bardziej równomiernie niż większe.
- Nie gotuj, nie smaż w tej frytownicy bardzo tłustych potraw.
- Podczas przygotowywania tłustych składników z urządzenia może wydobywać się biały dym. Nie ma to jednak wpływu na działanie urządzenia ani efekt końcowy. Biały dym może powstać również wtedy, gdy frytownica nie zostanie odpowiednio wyczyszczona lub jeśli na patelni pozostanie olej.
- Przekąski, które można piec w piekarniku, można również piec w tej frytownicy.
- Możesz również używać tej frytownicy do podgrzewania potraw. Ustaw wówczas frytownicę na 150°C na 10 minut.
- Składniki, które mogą być gotowane w tej samej temperaturze, można umieścić razem w misie i razem podgrzać lub ugotować.
- Produkty mrożone nie muszą być wcześniej rozmrażane, ale zaleca się rozmrożenie niektórych mrożonych produktów przed gotowaniem, aby skrócić czas gotowania.
- Gotowe ciasto wymaga krótszego czasu pieczenia niż ciasto domowe.
- Do przygotowywania ciast, quiche, kruchych potraw lub potraw z płynnym środkiem użyj foremek do pieczenia.

- W celu uzyskania najlepszych rezultatów, do pieczenia zalecane są małe silikonowe foremki do pieczenia.
- Foremki nie powinny być wypełnione powyżej 2/3 swojej wysokości.
- Na kratce frytownicy można użyć papieru do pieczenia, folii aluminiowej lub foremek do pieczenia, ale należy zachować szczególną ostrożność. Nie zakrywaj całej dolnej części kratki. Powietrze powinno mieć dobrą cyrkulację wewnątrz miski. Ponadto na papierze powinno być wystarczająco dużo produktów, aby pozostał na swoim miejscu. W przeciwnym razie silny przepływ powietrza spowoduje zassanie papieru do elementów grzejnych, co może spowodować pożar.
- Po wyłączeniu timera i zakończeniu cyklu gotowania zaleca się wyczyścić urządzenie zgodnie z punktem **8 Czyszczenie i konserwacja**.
- W przypadku frytek przygotowywanych domowym sposobem (nie kupionych - wstępnie przygotowanych) - włóż świeże, surowe frytki do wody na 30 minut przed smażeniem, aby zmyć skrobię z ziemniaków. Następnie dokładnie je wysusz. Aby uzyskać bardziej chrupiący efekt, możesz dodać łyżkę stołową oleju, na przykład oliwy z oliwek, oleju słonecznikowego lub oleju rzepakowego. Dobrze wymieszaj ten olej z surowymi frytkami przed umieszczeniem frytek na kratce. Zawsze upewnij się, że na kratce lub w misie nie ma nadmiernej ilości oleju. Nie używaj zbyt dużo oleju. Wtedy frytki staną się mniej chrupiące i tłuste. Cieńsze frytki będą bardziej chrupiące niż grubsze.

7.4 Użycie:

1. Przygotuj pożywienie, które ma być przygotowywane w urządzeniu.
2. Umieść urządzenie na płaskiej, stabilnej i odpornej na ciepło powierzchni. Upewnij się, że wokół urządzenia jest co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni.
UWAGA! Aby zapobiec ryzyku zniszczenia wykończenia blatu, stołu lub innych powierzchni, należy umieścić żaroodporne podkładki ochronne pomiędzy obudową frytownicy a powierzchnią blatu lub stołu. Niezastosowanie się do tego może spowodować pojawienie się skazy, plamy lub trwałego zaciemnienia powierzchni.
3. Ustaw timer i regulator temperatury na „0”.
4. Podłącz urządzenie do gniazdka sieci elektrycznej zgodnego z oznaczeniami na produkcie i w niniejszej instrukcji.
5. Sprawdź, czy kratka jest włożona do frytownicy. Jeśli nie - wsuń kratkę na miejsce, tak aby znajdowała się poziomo na dole.
Uwaga! Nigdy nie używaj miski bez kratki wewnątrz.
6. Jeśli podgrzewasz frytownicę, wsuń pustą misę z kratką do korpusu frytownicy i ustaw pokrętko temperatury na 200°C a minutnik na 5–10 min. Zaświeci się kontrolka zasilania i urządzenie rozpocznie wstępne nagrzewanie. Po zakończeniu cyklu frytownica zostanie wstępnie podgrzana.
7. Ostrożnie wyciągnij szufladę na żywność z frytownicy za pomocą uchwyty.
OSTRZEŻENIE! Jeśli nagrzałeś frytownicę, nie dotykaj miski ani kratki na żywność, ponieważ będą gorące.



8. Włóż składniki do miski. Nie wypełniaj miski ponad poziom oznaczony na wewnętrznej stronie miski jako MAX, aby nie dotykały one elementów grzewczych, które znajdują się w środku urządzenia na górze. Upewnij się, że składniki nie wystają ponad ten poziom.
9. Włóż misę z powrotem do frytownicy i ustaw żadaną temperaturę oraz czas. Po wybraniu czasu proces nagrzewania rozpocznie się i zaświeci się dioda kontrolna zasilania.
Uwaga! Możesz już na początku umieścić misę z potrawą wewnątrz zimnej frytownicy, zamiast czekać, aż frytownica się rozgrzeje. W takim przypadku dodaj kilka minut do całkowitego czasu przygotowywania składników.
10. Podczas smażenia/pieczenia kontrolka temperatury może się regularnie włączać i wyłączać. Oznacza to, że frytownica kontroluje utrzymanie ustawionej temperatury.
11. Po upływie ustawionego czasu słychać dźwięk dzwonka. Frytownica wyłączy się automatycznie. Możesz również ręcznie ustawić pokrętkę timera na 0, jeśli składniki są gotowe przed upływem ustawionego czasu. Frytownica zostanie wtedy również wyłączona.
12. Wyjmij misę z frytownicy i umieść ją na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę, aby przełożyć potrawę na talerz.
13. Nadmiar oleju zostanie zebrany na dnie miski, który należy wylać po jej ostygnięciu.
14. Odłącz urządzenie od zasilania i pozostaw do ostygnięcia przed czyszczeniem i przechowywaniem.

7.5 Ustawienia gotowania/smażenia/pieczenia:

- Poniższa tabela pomoże Ci wybrać podstawowe ustawienie dla niektórych Twoich ulubionych potraw.
- **UWAGA!** Ustawienia są tylko wskazówkami ogólnymi. Ponieważ żywność różni się pochodzeniem, rozmiarem i kształtem nie możemy zagwarantować najlepszych ustawień dla wszystkich potraw.

Produkt	Czas (min.)	Temp. (°C)	Dodatkowe informacje
Domowe frytki z świeżych ziemniaków	15-20	200	w zależności od grubości i preferencji zrumienienia; przemieszać w trakcie cyklu
Cienkie mrożone frytki	15	200	
Grube mrożone frytki	20	200	
Chleb tostowy	2-4	180	
Pizza	7-15	180	
Hamburger-mięso	10-15	180	obrócić w trakcie cyklu
Ryba-filet	15-20	190	można użyć folii aluminiowej
Krewetki	10-15	170	przemieszać w trakcie cyklu

Pierś z kurczaka	15-20	180	obrócić w trakcie cyklu
Szaszłyki	10-15	200	w zależności od rodzaju mięsa oraz wielkości kawałków; obracać w trakcie cyklu
Udka drobiowe	20-25	180	obrócić w trakcie cyklu
Mięso w kawałku typu stek	20-25	180	obrócić w trakcie cyklu
Żeberka jagnięce lub wieprzowe	20-25	200	w zależności od rodzaju i grubości mięsa; jeśli po ustawionym maksymalnym czasie mięso nie jest gotowe - należy dodać więcej czasu i włączyć ponownie; obrócić w trakcie cyklu,
Kurczak cały lub duże kawałki	20-30	180	jeśli po ustawionym maksymalnym czasie mięso nie jest gotowe - należy dodać więcej czasu i włączyć ponownie; obrócić w trakcie cyklu,
Ciasteczka	10-15	180	Użyć foremki do ciasta
Babeczki	20-25	160	
Ciasto	20-30	160	

8 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Poza procedurami pielęgnacji i czyszczenia wymienionymi w niniejszej instrukcji, nie jest konieczne żadne inne serwisowanie lub konserwacja tego urządzenia.

Wyczyść frytownicę po każdym użyciu.

UWAGA! Wyłącz urządzenie i odłącz od zasilania, oraz upewnij się, że urządzenie ostygło przez co najmniej 30 minut przed czyszczeniem.

(Możesz wyjąć misę na żywność i kratkę z korpusu frytownicy, aby urządzenie ostygło szybciej.

UWAGA! Aby uniknąć porażenia prądem, nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani korpusu urządzenia w wodzie ani innej cieczy.

CZYSZCZENIE MISEY NA ŻYWNOSĆ I KRATKI DO GOTOWANIA:

Umyj misę na żywność i wyjmowaną kratkę ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń za pomocą czystej, miękkiej gąbki lub ściereczki. Dokładnie opłucz i osusz przed ponownym użyciem.

Nigdy nie używaj metalowych przyborów ani ostrych lub ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę nieprzywierającą.

Jeśli jedzenie przywarło do misy lub kratki, napełnij misę wodą z płynem do naczyń i pozostaw do namoczenia na 10 minut, a następnie umyj misę na żywność i wyjmowaną kratkę ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń za pomocą czystej, miękkiej gąbki lub ściereczki. Dokładnie opłucz i osusz przed ponownym użyciem.

CZYSZCZENIE KORPUSU FRYTOWNICY:

Wytrzyj wewnętrzną i zewnętrzną obudowę wilgotną ściereczką. Usuń wszystkie pozostałości płynem odtłuszczającym.

Przechowuj frytownicę, gdy jest odłączona od zasilania, a wszystkie jej części są czyste i suche.

9 NAPRAWA

Urządzenie nie zawiera części serwisowanych przez użytkownika. Nie naprawiaj urządzenia samodzielnie. Zawsze zlecaj naprawę fachowcom.

Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.

10 PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT


1. Zawsze przechowuj urządzenie w suchym wentylowanym miejscu, niedostępnym dla dzieci.
2. Chronić urządzenie przed wibracjami i wstrząsami podczas transportu.

11 UTYLIZACJA

Materiały z opakowania należy zabezpieczyć przed dziećmi, gdyż stanowią źródło zagrożenia.

Utylizacji opakowania należy dokonać zgodnie z przepisami lokalnymi.

Właściwa utylizacja urządzenia:

1. Zgodnie z dyrektywą WEEE 2012/19/UE symbolem przekreślonego kołowego kontenera na odpady oznacza się wszelkie urządzenia elektryczne i elektroniczne podlegające selektywnej zbiórce. 
2. Po zakończeniu użytkowania nie wolno usuwać niniejszego produktu razem z odpadami komunalnymi, lecz należy go oddać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych.
3. Składniki niebezpieczne znajdujące się w sprzęcie elektronicznym i elektrycznym wpływają negatywnie na środowisko i zdrowie ludzi.
4. 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.
5. Informacji o właściwym punkcie usuwania zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych udzieli Państwu administracja gminna lub sprzedawca urządzenia.

12 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 rynku.

13 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 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 dokładnie opis wady urządzenia, w szczególności zewnętrzne objawy wady urządzenia.
4. Karta gwarancyjna bez pieczętki, 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.

FAT-FREE FRYER WITH KNOBS

Model: AF-2358



(The pictures and colors of the product in this manual may differ from the original)



TABLE OF CONTENTS

1	INTENDED USE	18
2	SPECIFICATIONS	18
3	SAFETY INSTRUCTIONS	18
4	EXPLANATION OF SYMBOLS	20
5	OVERVIEW	22
6	SET CONTENTS	23
7	OPERATION	23
8	CLEANING AND MAINTENANCE	27
9	REPAIR	27
10	STORAGE AND TRANSPORT	27
11	DISPOSAL	28
12	CE DECLARATION	28
13	WARRANTY	28

1 INTENDED USE

The device is used for baking, stewing and frying food products such as chips, fish, meat, vegetables and cake.

Compliance with the instructions is necessary for the safe installation and use of the device.

The device is intended for private indoor use and must not be used for commercial purposes.

2 SPECIFICATIONS

Lot number	POJM220358
Model	AF-2358
Power supply	220 – 240 V~, 50/60 Hz
Power rating	1000 W
Capacity	1,8 l
Cooking time range	1 min – 60 min
Temperature range	80°C - 200°C

3 SAFETY INSTRUCTIONS

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
2. Keep the device and its power cord out of the reach of children under 8 years of age.
3. Parts of the equipment which come into contact with food should be cleaned as described in section "8. Cleaning and maintenance".

4.



Caution, hot surface! The surfaces of the appliance are liable to get hot during use.

5. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service provider or a qualified person to avoid danger.
6. The device is not designed to be operated using an external timer or a remote control system.
7. This device is intended for private use and similar applications such as:
 - employee kitchens in shops, offices and other working environments;
 - farms;
 - hotels, motels and other residential environments;
 - “bed and breakfast” establishments.
8. Before using the product, read the whole manual and especially the safety instructions.
9. Failure to comply with the warnings and information contained in the instructions can lead to personal injury.
10. Before connecting the device to the mains, make sure that its voltage matches the voltage of the device. The socket outlet must be equipped with a protective earth pin.
11. Do not use an extension cord. If you are willing to take responsibility for doing so, use only an extension cord in good condition, with grounding, and suitable to the power of the appliance.
12. If the mains circuit is overloaded by other devices, this device may not work properly. The fryer should be connected to a separate electrical circuit.
13. The device is intended for indoor use only.
14. To avoid the risk of fire or electric shock, do not expose the device to rain or moisture.
15. To prevent electric shock, do not immerse the power cord, the plug or the body of the device in water or other liquids.
16. In the case of flooding of the external electrical components of the device, dry it thoroughly before turning it back on.
17. Do not use the device if the power cord shows any signs of damage or if the device has been dropped on the floor.
18. The device should be used on a flat, stable and dry surface resistant to high temperatures.
19. Place the device away from other heated kitchen appliances such as an oven, hot plate, gas burner, etc.
20. The ambient temperature during the operation of the device must be between 15°C and 25°C.
21. Do not hang the power cord over the edge of a table or sink.
22. The power cord should not hang freely or touch hot surfaces.
23. Never pull the power cord to unplug the device – grab the plug and pull it out of the mains socket.

24. **Caution!** During operation, hot steam is released from the vent. Keep your hands and face away from the vent.
25. Do not cover the ventilation hole during the operation of the device.
26. Do not cover the device when it is running or hot.
27. Care should be taken during use, especially when handling the fryer containing hot oil or other hot food. Take special care when removing the food drawer and disposing of hot oil.
28. Never fill the bowl above the maximum level marked on the inside of the bowl.
29. The heating element of the device can remain hot for a long time.
30. Do not leave the device unattended. Turn it off and unplug it before putting it away or cleaning.
31. Pull the plug out of the mains socket after each use, as well as in the case of any improper operation.
32. **CAUTION!** You may lay baking paper, aluminum foil or baking casts inside the bowl, on the grate, but special care should be taken. Do not cover the entire lower part of the grate. Air should circulate freely inside the bowl. In addition, there should be enough products on the paper or aluminum sheet to ensure that the sheet stays in place. Otherwise, the strong air flow will suck the sheet in, close to the heating elements, which may cause a fire.
33. Keep the instructions and, if possible, the packaging.
34. If the device is passed on to a new owner, this manual must be attached.
35. An electronic version of this manual is available at instrucje.vershold.com.

4 EXPLANATION OF SYMBOLS



Read this manual.



The product complies with EU directives.



Caution, hot surface! The surfaces of the appliance are liable to get hot during use.



Product approved for contact with food.



Disposal of waste electrical and electronic equipment - see the DISPOSAL section of this manual.



Product for indoor use.



The appliance must be unplugged when not in use.



The manufacturer has contributed to the development and operation of the packaging material recovery and recycling system.



Designation of the packaging material – corrugated cardboard.



Sort your waste – symbol indicating the necessity to sort waste.



Symbol of the relevant waste bin for the box – PAPER.



Symbol of the relevant waste bin for the foil – PLASTIC/METAL.



Symbol of the relevant waste bin for the paper filling - PAPER.

Symbols in monochromatic print only for illustrative purposes.

5 OVERVIEW



1. General description of the cooking programs
2. Temperature control knob
3. Indicator light
4. Timer setting knob
5. Device body
6. Handle
7. Food bowl / drawer
8. Grill / grate / fat-draining strainer
9. Recesses for easy carrying (at the bottom of the device)
10. Power cord with plug

6 SET CONTENTS

Qty	Item
1	Fat-free fryer with knobs and with food drawer
1	Grill / grate / fat-draining strainer
1	Instruction manual

Open the package and carefully remove the device. Check that the product is complete and undamaged. Make sure the plastic parts are not cracked and the power cord is not damaged. If any part is missing or damaged, do not use the device but contact the seller. Keep the packaging or dispose of it in accordance with local regulations.



Caution! For the safety of children, please do not leave parts of the packaging lying around (plastic bags, cardboard boxes, polystyrene foam, etc.). Danger of suffocation!

7 OPERATION

7.1 Before the first use:

Carefully unpack the fryer and remove all the shipping materials.

Pull the food bowl or drawer out of the fryer using the handle. Remove the cooking grate. Wash the drawer and grate in warm water with dishwashing liquid using a clean soft sponge or cloth. Rinse and dry thoroughly before use.

Wipe the fryer body from the outside and inside with a damp cloth.

CAUTION! Before you place the fryer on a table or countertop, make sure that its surface is resistant to heat. Do not place the fryer on a fragile surface that could be damaged or melted by heat. If you have doubts about the surface, take appropriate precautions and protect the surface with a heat-resistant pad.

Do not place the fryer close to a wall or any other device. Leave at least 10 cm of space around and above the fryer. Do not cover the vent located on the back.

This device should be the only electrical load connected to the mains circuit.

7.2 Removing and inserting the bowl and grate:

1. To remove the bowl from the fryer, hold the body of the device with one hand, and with the other grab the handle of the food drawer and pull it strongly.
2. Insert the grate into the bowl.

Caution! Be careful when inserting the grate so as not to scratch the surface of the bowl. It is best to insert the grate at a slant starting from the side of the handle. The grate is shaped to fit the bowl, so it should be very easy to slide it to the bottom.

3. Place the bowl in the body of the device and press.



7.3 Important cooking / frying / baking tips:

- Do not pour oil or any other fat or water into the bowl.
- For optimal cooking performance, always preheat the fryer. If you do not want to preheat, add a few minutes to the cooking time to warm up the device.
- Some food requires stirring, so you can remove the bowl during the cycle and shake the content, or use a wooden spatula to mix it. Then you need to put the bowl back into the fryer. The countdown time will be stopped when the bowl is removed. The countdown will resume when the bowl is placed in the back.
- To safely remove large or fragile food from the hot food drawer use heat-resistant nylon or silicone pliers.
- **Caution!** Never use metal tools so as not to scratch the bowl.
- Small amounts are fried more evenly than large portions.
- Do not cook or fry very fatty food in the fryer.
- When preparing fatty ingredients, white smoke may come out of the device. However, this does not affect the operation of the device or the final result. White smoke can also appear if the fryer has not been properly cleaned or if oil remains in the bowl.
- Snacks that can be fried in an oven can also be prepared in the fryer.
- You can also use the fryer to reheat your food. Set the fryer to 10 minutes and 150°C.
- Ingredients that can be cooked at the same temperature can be placed together in the bowl and heated or cooked together.
- Frozen products do not need to be thawed beforehand but it is recommended to thaw certain products to shorten the cooking time.
- Ready-made dough requires a shorter baking time than homemade dough.
- Use baking molds when preparing cakes, quiches, crispy foods or products with liquid stuffing.
- Small silicone baking molds are recommended for the best results.
- Molds should not be filled above 2/3 of their height.
- You may lay baking paper, aluminum foil or baking molds inside the bowl, on the grate, but special care should be taken. Do not cover the entire lower part of the grate. Air should circulate freely inside the bowl. In addition, there should be enough products on the paper or aluminum sheet to ensure that the sheet stays in place. Otherwise, the strong air flow will suck the sheet in, close to the heating elements, which may cause a fire.

- After turning off the timer and ending the cooking cycle, it is recommended to clean the fryer as described in point **8 Cleaning and maintenance**.
- For homemade fries (not pre-processed), place fresh raw fries in water 30 minutes before frying to wash off the starch from the surface. Then dry them thoroughly. For a crunchier effect, you may add a tablespoon of olive, sunflower, rapeseed or other oil. Mix this oil well with the raw fries before placing them on the grate. Always make sure that there is no excess oil on the grate or in the bowl. Do not use too much oil. If you do, the fries will be greasy and less crispy. Thin fries will be crunchier than thick fries.

7.4 Use:

1. Prepare the food to be fried in the device.
2. Place the device on a flat, stable and heat-resistant surface. Make sure there is at least 10 cm of free space around the device.

CAUTION! To prevent the risk of damage to the tabletop, table or other surface, place heat-resistant protective pads between the fryer body and the surface. Failure to do so may result in the appearance of a blemish, stain or permanent darkening of the surface.

3. Set the timer and temperature controller to "0".
4. Plug the device into a mains compatible with the specifications of the device (provided on the product and in this manual).
5. Check that the grate is inserted into the fryer. If not, insert it so that it is lying horizontally at the bottom.

Caution! Never use the bowl without the grate inside.

6. To pre-heat the fryer, insert the empty bowl with the grate into the fryer and set the temperature to 200°C and the timer to 5-10 minutes. The power indicator will light up and the device will start pre-heating. At the end of the cycle, the fryer will be ready.
7. Carefully pull the food drawer out of the fryer using the handle. **WARNING!** If you have pre-heated the fryer, do not touch the bowl or the food grate – they will be hot.
8. Put the ingredients into the bowl. Do not fill the bowl above the maximum level marked on the inside so that the food is not touching the heating elements located above, in the center. Make sure the ingredients are not protruding above this level.
9. Put the bowl back into the fryer and set the desired temperature and time. After selecting the time, the heating process will start and the power indicator will light up.



Caution! You can place the bowl inside the cold fryer at the beginning, instead of waiting for the fryer to warm up. In this case, add a few minutes to the total preparation time.

10. The temperature light will turn on and off regularly during the frying or baking. This intermittent operation ensures the maintenance of the set temperature.

11. After the set time has passed, you will hear a sound. The fryer will turn off automatically. You can also manually set the timer knob to 0 if the ingredients are ready before the set time has elapsed. The fryer will then also turn off.
12. Remove the bowl from the fryer and place it on a heat-resistant surface to transfer the food to plates.
13. Excess oil will drip to the bottom of the bowl. It has to be disposed of once it gets cool.
14. Unplug the device and leave it to cool before cleaning and storage.

7.5 Cooking / frying / baking settings:

- The table below will help you choose the basic setting for some of your favorite foods.
- **Caution!** These settings are general guidelines only. Since food differs in origin, size and shape, they may not be optimal in every instance.

Product	Time (min.)	Temp. (°C)	Remark
Homemade fries from fresh potatoes	15-20	200	Depending on the thickness and preference of browning; mix during the cycle
Thin frozen fries	15	200	
Thick frozen fries	20	200	
Toast bread	2-4	180	
Pizza	7-15	180	
Hamburgers -meat	10-15	180	Turn over during the cycle
Fish fillet	15-20	190	You may use aluminum foil
Shrimps	10-15	170	Mix during the cycle
Chicken breasts	15-20	180	Turn over during the cycle
Shish kebab	10-15	200	Depending on the type of meat and the size of the pieces; turn over during the cycle
Chicken legs	20-25	180	Turn over during the cycle
Meat in steak-type piece	20-25	180	Turn over during the cycle
Lamb or pork ribs	20-25	200	Depending on the type and thickness of meat; if the meat is not ready after the set maximum time, you need to fry or cook it longer; turn over during the cycle
Whole chicken or large pieces	20-30	180	If the meat is not ready after the set maximum time, you need to fry or cook it longer; turn over during the cycle

Cookies	10-15	180	Use baking molds
Muffins	20-25	160	
Dough	20-30	160	

8 CLEANING AND MAINTENANCE

Apart from the care and cleaning procedures described in this manual, no other servicing or maintenance of the device is necessary.

Clean the fryer after each use.

CAUTION! Turn off the device, unplug it and make sure it has cooled for at least 30 minutes before cleaning.

(You may remove the bowl and grate from the fryer to shorten the cooling time.)

CAUTION! To avoid electric shock, do not immerse the power cord, plug or body of the device in water or any other liquid.

CLEANING THE FOOD BOWL AND COOKING GRATE

Wash the food bowl and the removable grate with warm water and dishwashing liquid using a clean soft sponge or cloth. Rinse and dry thoroughly before re-use.

Never use metal utensils or sharp or abrasive cleaners, as they can damage the non-stick coating.

If food has stuck to the bowl or grate, fill the bowl with water with dishwashing liquid and leave to soak for 10 minutes, then wash the food bowl and grate with warm water with dishwashing liquid using a clean soft sponge or cloth. Rinse and dry thoroughly before re-use.

CLEANING THE BODY OF THE FRYER

Wipe the inside and outside of the body with a damp cloth. Remove all residues with a degreasing agent.

Store the fryer unplugged, with all its parts clean and dry.

9 REPAIR

The device does not contain any user-serviceable parts. Do not repair the device yourself. Have a professional do it.

If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service provider or a qualified person to avoid hazard.

10 STORAGE AND TRANSPORT

1. Always store the device in a dry ventilated place, inaccessible to children.
2. Protect the device from vibrations and shocks during transport.

11 DISPOSAL

Keep the packaging materials out of children's reach, as the materials can pose a hazard. The packaging should be disposed of in accordance with local regulations.

Proper disposal of the device:

1. According to the WEEE Directive 2012/19/EU, the crossed-out wheellie bin symbol is used to label all electric and electronic devices requiring segregation.
2. Do not dispose of the spent product with domestic waste: hand it over to an electric and electronic device collection and recycling centre.
3. Hazardous components in electronic and electrical equipment have a negative impact on the environment and human health.
4. Plastics contained in the device can be recycled in accordance with the specific marking. By recycling materials and spent equipment you will help to protect the environment.
5. Information on electric and electronic devices collection centres is available from local government agencies or from the vendor.



12 CE DECLARATION

The device was designed, manufactured and placed on the market in accordance with the requirements of the New Approach Directives and, therefore, the product has been labeled with the "CE" symbol and a declaration of conformity was issued for it and made available to the relevant authorities.

13 WARRANTY

In order to file a claim in relation to the product, **return it to the Customer Service Point in any Biedronka chain 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.....

General terms and conditions of the warranty

1. The Guarantor of this product guarantees that, within 36 months from the date of purchase of the product, confirmed by a properly completed warranty card, the product will, at the guarantor's discretion, be subject to:
 - a) free repair by the Guarantor (the title to all dismantled, damaged or defective parts of the product will return to the Guarantor to ensure the Customer's safety);
 - b) replacement of the product with a new one at the place of purchase of the product (the title to the damaged or defective product will return to the Guarantor);
 - c) return of the product against the refund of its price (the title to the returned product will return to the Guarantor).
2. A product is considered to be defective when it does not perform the functions specified in the instruction manual, and the cause of this condition is an internal property of the product.
3. In order to file a complaint about the product, the person entitled to the warranty is required to deliver the product to the Customer Service Point at the store in which the product was purchased. When exercising the warranty rights, a correctly filled in warranty card or purchase receipt / invoice should be presented and a description of the device and the defect (as accurate as possible) should be provided.
4. A warranty card without a stamp, date of sale or signature of the seller is invalid.
5. The warranty does not cover products with mechanical damage not caused by the fault of the manufacturer or distributor, in particular due to misuse or resulting from force majeure.
6. The warranty does not cover products in which the security seal has been removed, unless an authorized service employee removed the seal.
7. The repair shop will make every effort to complete the repair within 21 days. This period may be extended to 1 month if there is a need to purchase spare parts that are not currently available on site.
8. It is recommended to return the whole product to facilitate service work.
9. This warranty for the consumer goods does not exclude, limit or suspend the buyer's rights under the regulations the Polish Civil Code of 23/04.1964 (Journal of Laws 2014.121) on the warranty for defects.
10. The warranty is valid in Poland.

HOFFEN



hoffen.com.pl



#spryniezhoffen