

MANUEL



PROLINE AFD62B

NOTICE D'UTILISATION



[Tous nos Tutos vidéo](#)



[Darty.com](#)



[Tous nos magasins](#)



[Communauté SAV Darty](#)

PROLINE

FRITEUSE SANS HUILE AIRFRYER

AFD62B



MANUEL D'UTILISATION HANDLEIDING

FR

NL

ES

PT

EN

TABLE DES MATIÈRES

	MISES EN GARDE IMPORTANTES.....	p. 02
	INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ	p. 04
	DESCRIPTION DU PRODUIT.....	p. 06
	PANNEAU DE COMMANDE.....	p. 07
	AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	p. 08
	FONCTIONNEMENT.....	p. 09
	NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	p. 17
	SPÉCIFICATIONS.....	p. 18
	GUIDE DE DÉPANNAGE.....	p. 19
	MISE AU REBUT.....	p. 21

FR

NL

ES

PT

EN

01

MISES EN GARDE IMPORTANTES

**MERCI DE BIEN VOULOIR LIRE LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET DE LES
CONSERVER POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.**

AVERTISSEMENTS

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
 - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
 - les fermes;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - les environnements de type chambre d'hôtes.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- La surface extérieure peut devenir chaude lorsque l'appareil

fonctionne.

- Ne pas placer l'appareil près de ou sur une gazinière ou une plaque chauffante, ne le posez pas sur un four ou un mini-four.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser la poignée lorsque vous déplacez l'appareil.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous dans la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN" en page 17-18.



- **Attention, surface très chaude**
Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation.

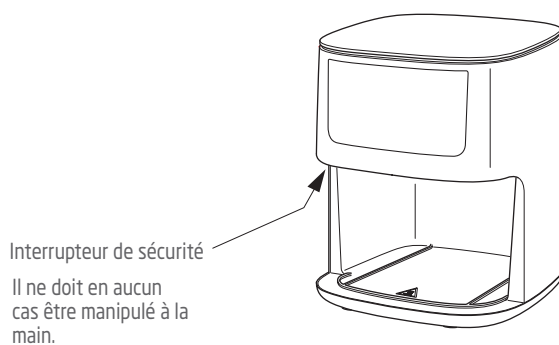
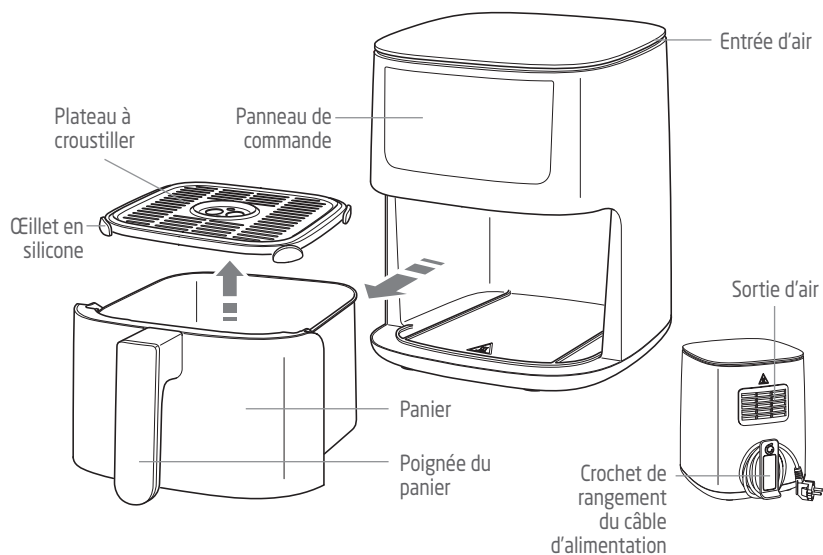
INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ

- Afin de vous prémunir contre les risques d'incendie, de choc électrique et de blessure, n'immergez pas le câble d'alimentation, les fiches ou toute partie du four dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des risques ou des blessures.
- Débranchez la fiche de la prise secteur lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de la nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant d'ajouter ou d'enlever des accessoires et avant de le nettoyer.
- Ne branchez pas l'appareil et ne touchez pas au panneau de commande avec les mains mouillées.
- Mettez toujours les aliments à frire sur le plateau à croustiller dans le panier pour éviter qu'ils n'entrent en contact avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas les ouvertures d'entrée et de sortie d'air pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface plane, stable et sèche.
- Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation en plein air.
- N'utilisez pas cet appareil pour une utilisation autre que celle pour laquelle il a été conçu.
- Ne remplissez pas le panier avec de l'huile, car cela pourrait entraîner un risque d'incendie.
- Les aliments trop volumineux et les ustensiles métalliques ne doivent pas être insérés dans l'appareil, car ils pourraient créer un incendie ou un risque de choc électrique.
- Un incendie peut se produire si l'appareil est couvert ou s'il est en contact avec des matériaux inflammables, notamment des rideaux, des draperies, des murs et autres, lorsqu'il fonctionne. Ne placez aucun objet sur ou contre l'appareil lorsqu'il est en

marche. Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés de l'appareil.

- Ne placez aucun des matériaux suivants dans l'appareil : papier, carton, plastique, etc.
- Ne couvrez aucune partie de cet appareil avec une feuille d'aluminium. Cela risquerait de provoquer une surchauffe de l'appareil.
- Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les ouvertures de sortie d'air. Gardez les mains et le visage à une distance sécuritaire de la vapeur et des ouvertures de sortie d'air. Prenez garde à la vapeur et à l'air chaud lorsque vous retirez le panier de l'appareil.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il présente un dysfonctionnement ou s'il est endommagé de quelque manière que ce soit. Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée sombre sortir de l'appareil.
- Attendez que l'émission de fumée s'arrête avant de retirer le panier de l'appareil.

👁 DESCRIPTION DU PRODUIT



PANNEAU DE COMMANDE



M1

Voyants lumineux
des mémoires 1 et 2

Icônes des menus préréglés					
					
Frites	Bacon	Poulet	Steak	Gâteau	Fonction de maintien au chaud
					
Poisson	Aliments surgelés	Crevettes	Pain	Tofu	Légumes



Voyant lumineux de
fonctionnement du ventilateur

SHAKE

Voyant lumineux pour secouer les
aliments



Bouton d'augmentation
de température



Bouton d'augmentation
de minuteur



Bouton de diminution de
température



Bouton de diminution de
minuteur

MENU

Bouton de menu



Bouton de
démarrage différé



Bouton Marche / Arrêt,
Marche / Pause

MEMORY

Bouton de fonction
de mémoire

SHAKE

Bouton de secouage
des aliments

FR

NL

ES

PT

EN

07

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Retirez tous les matériaux d'emballage. Retirez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil.

Faites glisser le panier, placez-le sur une surface plane et sortez le plateau. Nettoyez le panier et le plateau à croustiller dans de l'eau chaude savonneuse avec un chiffon doux ou une éponge non abrasive. Rincez et séchez soigneusement.

Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon légèrement humidifié.

Risque de dommage ! Le ventilateur et l'élément chauffant sont situés en haut à l'intérieur de l'appareil. Essuyez soigneusement cette zone.

Si nécessaire, appuyez sur les œilletons en silicone retirés pour les placer sur la plaque à croustiller.

FONCTIONNEMENT

1. Placez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.
2. Placez le plateau à croustiller dans le panier et mettez les ingrédients dans le panier.
 - **REMARQUE :** Ne remplissez pas trop le panier. Assurez-vous que les ingrédients ne dépassent pas le repère MAX indiqué dans le panier.
 - Lorsque vous préparez des aliments individuels, répartissez-les le plus loin possible les uns des autres afin que l'air chaud puisse circuler uniformément autour d'eux. Cela garantit une cuisson homogène des aliments.
3. Remettez le panier dans l'appareil en le faisant glisser jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
 - **REMARQUE :** L'appareil ne fonctionnera pas à moins que le panier ne soit correctement inséré.
4. Branchez l'appareil.
 - Tous les symboles sur l'écran s'allument brièvement et vous pouvez entendre 2 bips sonores courts. Le  voyant reste allumé.
5. Touch  to switch on the appliance.
 - La durée et la température de cuisson clignotent alternativement sur l'écran.
 - Si aucune opération n'est effectuée pendant un certain temps, l'appareil se met en mode de veille Appuyez à nouveau sur  pour mettre l'appareil en marche.
6. L'appareil dispose d'un mode de cuisson manuel et de 11 programmes de cuisson prédéfinis.

Vous pouvez appuyer plusieurs fois sur **MENU** pour sélectionner un programme de cuisson prédéfini.

 - L'indicateur lumineux du programme de cuisson prédéfini sélectionné clignote. La température de cuisson et la durée du programme de cuisson sélectionné clignotent alternativement sur l'écran.

Tableau de cuisson pour les préréglages			
Programme	Symbole	Temps de cuisson par défaut (minutes)	Température par défaut
Frites congelées		20	200°C
Poisson		10	180°C
Bacon		10	180°C
Aliments surgelés		15	180°C
Poulet		20	180°C
Crevettes		12	180°C
Steak		12	180°C
Pain		15	160°C
Gâteau		30	160°C
Tofu		15	160°C
Légumes		15	160°C

En option, vous pouvez personnaliser la température et la durée de cuisson. Vous pouvez le faire à tout moment pendant la cuisson

- a. Appuyez plusieurs fois sur le bouton  **+** ou **-** pour modifier la température entre 60 °C et 200 °C.
Vous pouvez augmenter ou diminuer la température à des intervalles de 5°C en maintenant enfoncé le bouton **+** ou **-** pour un réglage rapide. Relâchez le bouton lorsque la température souhaitée est affichée.
- b. Appuyez plusieurs fois sur le bouton  **+** ou **-** pour modifier l'heure entre 1 minute et 60 minutes.
Vous pouvez augmenter ou diminuer la durée à des intervalles de 1 minute en maintenant enfoncé le bouton **+** ou **-** pour un réglage rapide. Relâchez le bouton lorsque la durée souhaitée est affichée.
7. Appuyez sur  pour démarrer le processus de cuisson.
 - Le voyant « Ventilateur en marche »  clignote sur l'écran.
 - Si vous souhaitez interrompre le processus de chauffage, appuyez sur  pendant le fonctionnement. Le processus de chauffage est interrompu ; la durée est arrêtée et le voyant lumineux  clignote. Pendant ce temps, le ventilateur continue de fonctionner pendant quelques secondes.
Pour poursuivre le processus de cuisson, appuyez à nouveau sur .
 - Si vous souhaitez contrôler le processus de cuisson, ajouter ou retirer des ingrédients, vous pouvez retirer le panier de l'appareil pendant le fonctionnement. Cela désactive le ventilateur et l'élément chauffant ; l'heure est arrêtée et le  le voyant clignotera. Remettez le panier dans l'appareil pour continuer le processus de cuisson.

Secouer les aliments :

Certains ingrédients doivent être secoués ou retournés à mi-chemin de la cuisson pour assurer une cuisson uniforme.

Appuyez sur **SHAKE** avant ou après le début du programme. Le voyant lumineux **SHAKE** s'allume.

Pendant la cuisson, le **SHAKE** voyant lumineux clignotera sur l'écran après avoir atteint la moitié (un tiers et deux tiers pour le programme « Frites ») de la durée de cuisson et l'appareil émettra un bip sonore pour rappeler de secouer ou de retourner les aliments.

- a. Pour secouer les ingrédients, retirez le panier de l'appareil et secouez-le au-dessus de l'évier.
 - La fonction SHAKE (SECOUER) est désactivée et le **SHAKE** voyant s'éteint.
 - Avec le programme « Frites », la fonction **SHAKE** (SECOUER) est désactivée après deux rappels (au tiers et aux deux tiers de la durée de cuisson) puis retirez le panier.
- b. L'appareil interrompt automatiquement la cuisson.
- c. Remettez le panier dans l'appareil en le faisant glisser jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- d. La cuisson reprendra automatiquement.

Ce qu'il faut secouer :

Les petits aliments empilés auront généralement besoin d'être secoués, comme les frites ou les nuggets.

Vous pouvez retourner d'autres aliments, tels que le steak, pour assurer un brunissement uniforme.

8. Lorsque le processus de cuisson est terminé, l'appareil émet plusieurs bips.
 - L'appareil s'arrête de chauffer et se met en mode de veille.
 - Si vous souhaitez terminer le processus de cuisson avant la fin de la durée, appuyez de manière prolongée  pendant environ 3 secondes. Le ventilateur continue de fonctionner pendant un certain temps après l'arrêt de l'appareil.

REMARQUE :

Si vous faites cuire plusieurs fournées d'ingrédients gras (par exemple, des pilons, des saucisses ou des hamburgers), un excès d'huile ou de graisse peut s'accumuler dans le panier. Versez l'huile / la graisse après chaque fournée.

9. Retirez le panier de l'appareil et placez-le sur une surface résistante à la chaleur.
 - Si les ingrédients ne sont pas prêts, remettez le panier dans l'appareil et réglez le minuteur pour quelques minutes supplémentaires.

ATTENTION !

Le panier et le contenu du panier sont chauds pendant le processus de cuisson. Après le processus de cuisson, la vapeur peut s'échapper du panier, selon le type

d'ingrédients cuits dans le panier.

Pour retirer les gros ingrédients individuels ou délicats du panier, ne le faites pas basculer. Utilisez une paire de pinces pour sortir les ingrédients hors du panier.

Ne touchez pas la surface externe du panier pendant l'utilisation ou lorsqu'il est retiré de l'appareil directement après la cuisson, car la surface devient très chaude. Tenez le panier uniquement par la poignée.

10. Videz le contenu du panier dans un bol ou sur une assiette.

Fonction de mémoire pour la présélection manuelle de la durée de cuisson et de la température

La fonction mémoire permet de mémoriser deux programmes individuels de durée de cuisson et de température.

1. Appuyez sur .
 - La durée et la température de cuisson clignotent alternativement sur l'écran.
2. Appuyez sur **MEMORY** une fois pour la mémoire **M1** et deux fois pour la mémoire **M2**.
 - Si les mémoires sont vides, l'écran affiche 15 minutes à 180°C.
3. Appuyez plusieurs fois sur le bouton **+** ou **-** pour régler la température et la durée souhaitées.
4. Appuyez sur le bouton **MEMORY** et maintenez-le enfoncé pendant environ 3 secondes pour enregistrer le réglage dans la mémoire sélectionnée.

Activation de la mémoire

1. Après la mise en marche, appuyez sur **MEMORY** une fois pour la mémoire **M1** et deux fois pour la mémoire **M2**.
2. Appuyez sur  pour démarrer la cuisson.

Fonction de démarrage différé

AVERTISSEMENT !

- N'utilisez pas cette fonction si vous avez l'intention de préparer des aliments périssables (par exemple, de la viande ou du poisson).

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsque vous utilisez cette fonction.

1. Préparez les aliments à cuire, glissez le panier complètement dans l'appareil.
2. Réglez la température et la durée ou sélectionnez le programme souhaité.
3. Appuyez sur . L'écran affiche 90 min (« 90 » clignote sur l'écran).
4. Appuyez plusieurs fois sur le bouton **+** ou **-** pour sélectionner la durée de démarrage différé souhaitée : 10->20->30->60->90->120->150->180 minutes.
5. Appuyez sur  pour démarrer la minuterie.
 - Le voyant lumineux  clignote et la durée restante s'affiche à l'écran.
6. Le processus de cuisson démarre une fois que les minutes programmées se sont écoulées.

REMARQUE :

Si vous souhaitez modifier l'heure de démarrage différé lorsque la fonction est activée, appuyez deux fois sur . L'écran affichera 90 minutes. Réglez la nouvelle durée différée souhaitée et démarrez le processus de cuisson.

Fonction de maintien au chaud

Une fois le programme sélectionné terminé, vous pouvez démarrer la fonction de maintien au chaud.

Dans la fonction de maintien au chaud, vous ne pouvez modifier que la durée ; la température est préréglée à 60 °C et ne peut pas être modifiée.

1. Touchez  et appuyez plusieurs fois sur **MENU** pour sélectionner la fonction maintien au chaud jusqu'à ce que le voyant  clignote sur l'écran.
2. Si nécessaire, appuyez plusieurs fois sur le bouton  **+** ou **-** pour conserver les aliments cuits pendant un certain temps (1 à 60 minutes).
3. Appuyez sur  pour lancer la fonction de maintien au chaud.
 - La durée de maintien au chaud peut également être modifiée dans les 60 minutes qui suivent le début du programme.
4. Une fois le temps écoulé, l'appareil émet un signal sonore et passe en mode de veille.

Recommandation pour le temps de cuisson, la température et les quantités

Recommandations concernant les temps de cuisson, les températures et les

quantités Les durées, températures et quantités indiquées ci-dessous ne sont que des valeurs approximatives.

Pommes de terre / frites	Quantité (g)	Durée (min)	Température	Tourner / secouer	Informations complémentaires :
Galettes de pommes de terre frites	200	15 -18	180°C	Non	
Frites minces surgelées	300 - 400	18 - 25	200°C	Oui	
Frites surgelées épaisses	300 - 400	20 - 25	200°C	Oui	
Frites crues (8 x 8 mm)	300 - 400	20 - 25	200°C	Oui	Ajoutez 1/2 cuillère à soupe d'huile.
Gratin de pommes de terre	500	20 - 25	200°C	Oui	Utilisez un récipient approprié.
Pain	350 - 1100	15 -55	120°C - 160°C	Non	Utilisez un récipient approprié.

REMARQUE : Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre crues pour éviter qu'elles ne collent entre elles et pour les rendre plus croustillantes. Ajoutez l'huile après avoir coupé les pommes de terre et avant de les placer dans le panier. En remuant ensuite, vous répartirez l'huile sur les surfaces coupées. Égouttez l'excès d'huile avant de placer les pommes de terre dans le panier.

Viandes, volailles et fruits de mer	Quantité (g)	Durée (min)	Température	Informations complémentaires :
Poisson	100 - 400	10 -18	180°C	
Crevettes	100 - 400	8 -15	180°C	
Steak	100 - 350	12 -20	180°C - 200°C	Préchauffage
Côtes de porc	100 - 400	10 -15	180°C - 200°C	Préchauffage
Cuisses de poulet	100 - 500	20 -25	180°C	
Blanc de poulet	100 - 500	20 -25	180°C	
Croquettes de poulet, surgelées	100 - 500	15 -20	200°C	Tourner / secouer

FR

NL

ES

PT

EN

15

REMARQUE : Évitez de cuire des aliments à très forte teneur en matières grasses. Notez que la cuisson de gros morceaux prend plus de temps que celle de deux petits morceaux, par exemple. Retournez les petits morceaux pendant la cuisson pour obtenir une cuisson homogène.

Dessert / Légumes	Quantité (g)	Durée (min)	Température	Tourner / secouer	Informations complémentaires :
Gâteau	300	30	120°C - 160°C	Non	Utilisez un récipient approprié.
Muffins	300	15	160°C	Non	
Rouleaux de printemps	100 - 400	8 -10	200°C	Oui	
Légumes bouillis	100 - 400	15 -20	160°C	Oui	Ajoutez 1/2 cuillère à soupe d'huile.
Fromage pané	100 - 400	8 -10	180°C	Non	
Tofu	200- 400	15 -25	200°C	Non	

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Éteignez et débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation pour éviter une accumulation de graisse et éviter les odeurs désagréables.

IMPORTANT : N'immergez pas l'appareil, la prise ou le câble d'alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide.

Surfaces extérieures

Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon ou une éponge humide. Séchez soigneusement.

Panier et plateau à croustiller

Lorsque l'appareil est suffisamment frais pour être touché en toute sécurité, saisissez la poignée du panier pour le retirer du boîtier de l'appareil.

Retirez le plateau à croustiller du panier. Jetez les miettes.

Nettoyez le panier et le plateau à croustiller avec un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse.

- Pour les graisses tenaces, laissez tremper dans de l'eau savonneuse tiède à chaude pendant 1 heure avant de les nettoyer. Utilisez une éponge ou une brosse de nettoyage souple pour enlever les taches.

Rincez et séchez soigneusement. N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs ou chimiques.

Nettoyage de l'intérieur de l'appareil

Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec un chiffon légèrement humide et séchez-le avec un chiffon doux et sec. Si nécessaire, brossez légèrement l'élément chauffant pour enlever les résidus alimentaires qui y sont attachés.

Les surfaces en contact avec les aliments doivent être nettoyées régulièrement pour éviter la contamination croisée des différents

types d'aliments. Il est conseillé d'utiliser un chiffon humide pour nettoyer les surfaces entrant en contact avec les aliments. Les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire doivent toujours être respectées à tout moment pour éviter les risques d'intoxication alimentaire ou de contamination croisée.

Séchez soigneusement toutes les pièces et surfaces avant de les utiliser.

Assurez-vous que toutes les pièces et surfaces sont complètement sèches avant de brancher l'appareil.

SPÉCIFICATIONS

Tension nominale : 220-240 V~ 50 Hz
1700W

La consommation d'électricité en mode arrêt : <0,4 W

Le laps de temps après lequel l'équipement passe automatiquement en mode arrêt : 15 minutes si vous retirez le panier à friture ou mettez en pause le programme en cours alors que l'appareil fonctionne normalement.

✕ GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Cause possible et solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché à une prise d'alimentation. - Branchez la fiche sur le réseau électrique.
	Le bouton  n'est pas activé. - Appuyez sur le bouton.
	Le panier n'est pas complètement inséré. - Poussez le panier dans l'appareil.
	La protection contre la surchauffe est déclenchée. - Débranchez l'appareil. N'utilisez pas l'appareil. Contactez le centre de service.
Les ingrédients frits ne sont pas cuits.	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop importante. - Mettez de plus petites quantités d'ingrédients dans le panier pour une friture plus homogène.
	La température réglée est trop basse. - Appuyez plusieurs fois sur le  bouton pour augmenter la température de cuisson.
	La durée de cuisson est trop court. - Appuyez plusieurs fois sur le bouton  pour augmenter la durée de cuisson.
Les ingrédients sont frits de manière inégale.	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à mi-cuisson. - Sortez le panier et secouez-le pendant la cuisson.
Le panier ne s'insère pas correctement dans l'appareil	Le panier est trop rempli. - Ne remplissez pas le panier au-delà de la ligne MAX.
De la vapeur s'échappe de l'appareil.	Ceci est normal pendant le processus de cuisson.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras. - Lorsque vous faites frire des ingrédients gras, une grande quantité d'huile s'écoule dans le panier. L'huile produit de la fumée blanche et le panier peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ni le résultat de la cuisson.
	Le panier contient encore des résidus de graisse provenant de l'utilisation précédente. - La fumée blanche est causée par l'échauffement de la graisse dans le panier. Veillez à nettoyer correctement le panier après chaque utilisation.

FR

NL

ES

PT

EN

19

**L'appareil
continue de
fonctionner après
que le panier a
été retiré.**

Interrupteur de sécurité ou autre composant défectueux
- Débranchez l'appareil. N'utilisez pas l'appareil. Contactez le
centre de service.

MISE AU REBUT



■ En tant que distributeur responsable, nous accordons une grande importance à la protection de l'environnement.

Nous vous encourageons à respecter les procédures correctes de mise au rebut de votre appareil, des piles et des éléments d'emballage. Cela aidera à préserver les ressources naturelles et à garantir qu'il soit recyclé d'une manière respectueuse de la santé et de l'environnement.

Vous devez jeter ce produit et son emballage selon les lois et les règles locales. Puisque ce produit contient des composants électroniques et parfois des piles, le produit et ses accessoires doivent être jetés séparément des déchets domestiques lorsque le produit est en fin de vie.

Pour plus de renseignements sur les procédures de mise au rebut et de recyclage, contactez les autorités de votre commune.

Apportez l'appareil à un point de collecte local pour qu'il soit recyclé. Certains centres acceptent les produits gratuitement.

Hotline Darty France

Quels que soient votre panne et le lieu d'achat de votre produit en France, avant de vous déplacer en magasin Darty, appelez le 0 978 970 970 (prix d'un appel local) 7j/7 et 24h/24.

Hotline Vanden Borre

Le service après-vente est joignable au +32 2 334 00 00, du lundi au samedi de 8h à 18h.

Hotline Fnac France

Quels que soient votre panne et le lieu d'achat de votre produit en France, avant de vous déplacer en magasin Fnac, appelez le 0 969 324 334 du lundi au samedi (8h30-21h00) et le dimanche et jours fériés (10h00-18h00).
(prix d'un appel local)

FR

NL

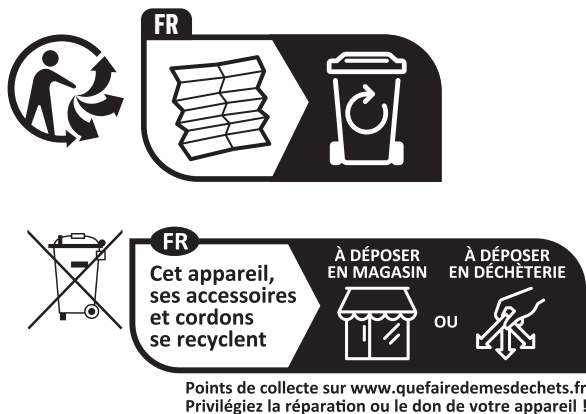
ES

PT

EN

21

En raison des mises au point et améliorations constamment apportées à nos produits, de petites incohérences peuvent apparaître dans ces instructions. Veuillez nous excuser pour la gêne occasionnée.



Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavours, 94200 Ivry-sur-Seine, France 18/07/2025
Ets.Darty@fnacdarty.com

INHOUDSOPGAVE

	BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES.....	p. 24
	VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	p. 26
	PRODUCTOVERZICHT.....	p. 28
	BEDIENINGSPANEEL.....	p. 29
	VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....	p. 30
	WERKING.....	p. 31
	REINIGING EN ONDERHOUD.....	p. 39
	SPECIFICATIES.....	p. 40
	PROBLEEMOPLOSSING.....	p. 41
	VERWIJDERING.....	p. 43

FR

NL

ES

PT

EN

23

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

**LEES DE VOLGENDE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES AANDACHTIG
DOOR VOORDAT U HET APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT EN
BEWAAR ZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.**

WAARSCHUWINGEN

- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en gebruik in andere vergelijkbare omgevingen, zoals:
 - personeelskeukens in winkels, kantoren en
 - andere werkomgevingen;
 - door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
 - bed-and-breakfasts.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet dit worden vervangen door de fabrikant, een servicecentrum of een gekwalificeerd vakman om gevaren te voorkomen.
- Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en als zij de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging of onderhoud mag niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt met een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.
- De oppervlakken van het apparaat kunnen tijdens gebruik heet worden.
- De buitenkant van het apparaat kan tijdens gebruik heet worden.
- Plaats het apparaat niet in of in de buurt van gaskachels of elektrische kachels of een verwarmde oven of mini-oven.
- Raak het hete oppervlak niet aan. Gebruik het handvat om het

product te verplaatsen.

- Voor meer informatie over het reinigen van de oppervlakken die in contact komen met levensmiddelen, zie het hoofdstuk 'REINIGING EN ONDERHOUD' op pagina 39-40 van de gebruiksaanwijzing.



- **Voorzichtig: Heet oppervlak.**
De oppervlakken kunnen tijdens het gebruik heet worden.

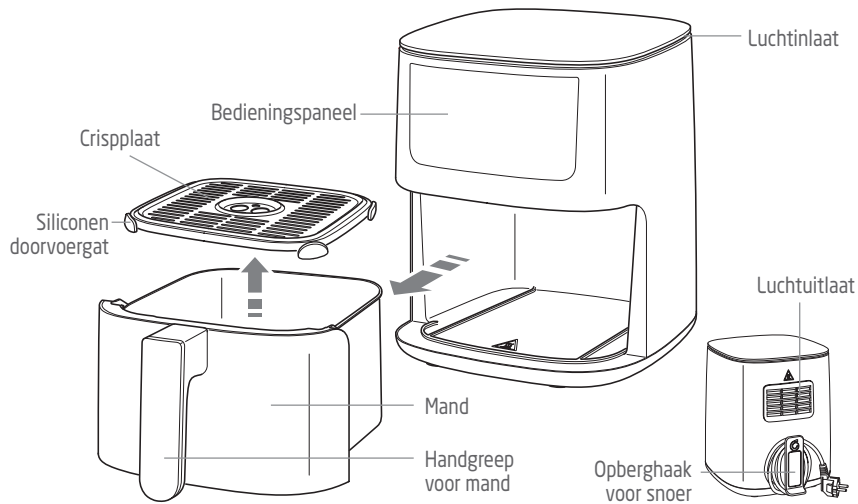
VEILIGHEIDSINFORMATIE

- Om het risico op brand, elektrische schokken of persoonlijk letsel te voorkomen, dompel het snoer, de stekker of een ander onderdeel van het apparaat niet in water of een andere vloeistof.
- Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel hangen of in contact komen met hete oppervlakken.
- Het gebruik van accessoires die niet worden aanbevolen door de fabrikant kan gevaar of letsel veroorzaken.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt en voor reiniging. Laat het apparaat afkoelen voordat u onderdelen aanbrengt of afhaalt en voor reiniging.
- Sluit het apparaat niet aan en bedien het bedieningspaneel niet met natte handen.
- Leg de te frituren levensmiddelen altijd op de crispplaat in de mand om te voorkomen dat deze in contact komen met de verwarmingselementen.
- Bedek de luchtinlaat- en de luchtuitlaatopening niet terwijl het apparaat in werking is.
- Gebruik het apparaat alleen op een vlak, stabiel en droog oppervlak.
- Raak de binnenkant van het apparaat niet aan als het in werking is.
- Laat dit apparaat niet zonder toezicht achter wanneer in werking.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Niet voor gebruik buitenshuis.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het beoogde doeleinde.
- Vul de mand niet met olie, dit kan brandgevaar opleveren.
- Te grote levensmiddelen en metalen keukengerei mogen niet in het apparaat worden aangebracht, dit kan brand of gevaar voor elektrische schokken veroorzaken.
- Brand kan ontstaan als het apparaat wordt bedekt door ontvlambare materialen, zoals gordijnen, stoffen, wanden en dergelijke of deze aanraakt. Leg geen voorwerpen op het

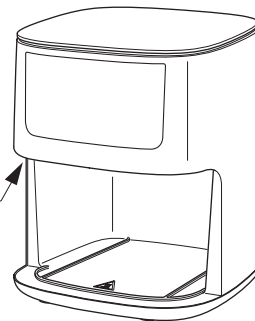
apparaat of zorg dat deze het apparaat niet aanraken wanneer in werking. Zorg voor een vrije ruimte van minstens 10 cm aan de achterkant en zijkant van het apparaat.

- Doe geen enkele van de volgende materialen in het apparaat: papier, karton, plastic, etc.
- Bedek geen enkel deel van dit apparaat met aluminiumfolie. Dit kan oververhitting van het apparaat veroorzaken.
- Bij het frituren met hete lucht komt hete stoom vrij via de luchtuitlaatopeningen. Houd de handen en het gezicht op een veilige afstand van de stoom en van de luchtuitlaatopeningen. Pas ook op voor hete stoom en lucht wanneer u de mand uit het apparaat haalt.
- Gebruik het apparaat niet in geval van een storing of beschadiging. Haal onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als u donkere rook uit het apparaat ziet komen.
- Wacht tot de rookontwikkeling is gestopt voordat u de mand uit het apparaat haalt.

👁️ PRODUCTOVERZICHT



Veiligheidsschakelaar
Het mag op geen enkele manier worden gemanipuleerd.



BEDIENINGSPANEEL



M1
M2 Geheugen 1 en 2
indicatielampjes

Menupictogrammen					
Friet	Spek	Kip	Steak	Cake	Warmhoudfunctie
Vis	Bevroren etenswaren	Garnalen	Brood	Tofu	Groenten



Ventilatorindicatie

SHAKE Schudindicatie



Temperatuur verhogen knop



Timer verhogen knop



Temperatuur verlagen knop



Timer verlagen knop

MENU



Menuknop Knop voor uitgestelde start



Aan/uit-knop,
Start/Pauze knop

MEMORY

Geheugenfunctieknop

SHAKE

Schudfunctie

FR

NL

ES

PT

EN

29

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Verwijder al het verpakkingsmateriaal. Verwijder eventuele stickers of etiketten van het apparaat.

Schuif de mand eruit, plaats deze op een vlak oppervlak en neem de crispplaat. Reinig zowel de mand als de crispplaat in een warm sopje met een zachte doek of niet-schurende spons. Spoel en veeg de onderdelen grondig droog

Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat schoon met een licht bevochtigde doek.

Gevaar voor schade! De ventilator en het verwarmingselement bevinden zich bovenaan in het apparaat. Veeg dit gebied heel voorzichtig schoon. Druk indien nodig de verwijderde siliconen ringen aan.

WERKING

1. Plaats het apparaat op een stabiel, vlak en warmtebestendig oppervlak.
2. Plaats de crispplaat in de mand en doe de ingrediënten in de mand.
 - **OPMERKING:** Vul de mand niet te veel. De vulling van het mandje mag de MAX-markering niet overschrijden.
 - Bij het bereiden van individuele etenswaren, verdeel ze zo ver mogelijk uit elkaar, zodat de hete lucht gelijkmatig om hen heen kan stromen. Dit zorgt ervoor de etenswaren gelijkmatig gaar worden.
3. Schuif de mand terug in het apparaat totdat deze vastklikt.
 - **OPMERKING:** Het apparaat werkt alleen als de mand juist is geplaatst.
4. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
 - Alle symbolen op het display lichten kort op en u hoort 2 korte piepjes. Het  indicatielampje blijft branden.
5. Druk op  om het apparaat in te schakelen.
 - De bereidingstijd en temperatuur knipperen afwisselend op het display.
 - Het apparaat word na enige tijd van inactiviteit automatisch uitgeschakeld. Druk opnieuw op  om het apparaat in te schakelen.
6. Het apparaat heeft een handmatig bakproces en 11 vooraf ingestelde bakprogramma's.

U kunt op de knop **MENU** herhaaldelijk drukken om ingesteld bakprogramma te kiezen.

 - Het controlelampje van het geselecteerde vooraf ingestelde bakprogramma knippert. De temperatuur en bereidingstijd van het geselecteerde programma knipperen afwisselend op het display.

Baktabel voor de vooraf ingestelde bakprogramma's			
Vooraf ingesteld programma	Symbool	Standaard baktijd (minuten)	Standaard temperatuur
Bevroren friet		20	200°C
Vis		10	180°C
Spek		10	180°C
Bevroren etenswaren		15	180°C
Kip		20	180°C
Garnalen		12	180°C
Steak		12	180°C
Brood		15	160°C
Cake		30	160°C
Tofu		15	160°C
Groenten		15	160°C

U kunt de baktemperatuur en -tijd indien gewenst aanpassen. U kunt dit op elk moment doen tijdens het bakproces.

- a. Druk herhaaldelijk op de  **+** of **−** knop om de temperatuur tussen 60°C en 200°C in te stellen.
De temperatuur wordt in stappen van 5°C verhoogd of verlaagd of houd de **+** of **−** knop ingedrukt om de instelling snel te wijzigen. Laat de knop los wanneer de gewenste temperatuur wordt weergegeven.
- b. Druk herhaaldelijk op de  **+** of **−** knop om de tijd tussen 1 minuut en 60 minuten in te stellen.
De tijd wordt in stappen van 1 minuut verhoogd of verlaagd of houd de **+** of **−** knop ingedrukt om de instelling snel te wijzigen. Laat de knop los wanneer de gewenste tijd wordt weergegeven.
7. Druk op  om het bakproces te starten.
 - Het ventilatorlampje  knippert op het scherm.
 - Als u het bereiden wilt onderbreken, drukt u op . Het bereiden wordt onderbroken; de tijd wordt gestopt en het  indicatielampje gaat knipperen. Gedurende deze tijd blijft de ventilator enkele seconden werken.
Om verder te gaan met bereiden drukt u opnieuw op .
 - Als u de etenswaren wilt controleren, ingrediënten wilt toevoegen of verwijderen, kunt u het mandje tijdens het gebruik uit het apparaat trekken. Hierdoor worden de ventilator en het verwarmingselement uitgeschakeld. de tijd wordt gestopt en het  ndicatielampje gaat knipperen. Schuif de mand terug in het apparaat om door te gaan.

Voedsel schudden:

Sommige ingrediënten moeten halverwege het bakproces worden geschud of omgedraaid om gelijkmatige bakprestaties te krijgen.

Druk op **SHAKE** voor of nadat het programma is gestart. Het controlelampje **SHAKE** brandt.

Tijdens het bereiden knippert het indicatielampje **SHAKE** op het display na het bereiken van de helft (een derde en twee derde voor "Fries" programma) van de bereidingstijd en het apparaat piept als herinnering om de etenswaren te schudden of om te draaien.

- a. Om de ingrediënten te schudden, haal de mand uit het apparaat en schud deze boven de gootsteen.
 - De SHAKE-functie wordt gedeactiveerd en het indicatielampje **SHAKE** gaat uit.
 - Met het programma "Fries" wordt de SHAKE-functie na twee herinneringen (tot een derde en twee derde van de bereidingstijd) gedeactiveerd en vervolgens uit de mand getrokken.
- b. Het apparaat zal het bakproces automatisch pauzeren.
- c. Schuif de mand terug in het apparaat totdat deze vastklikt.
- d. Het bakproces wordt automatisch hervat.

Wat schudden:

Kleine gestapelde levensmiddelen moeten meestal worden geschud, zoals friet of nuggets.

U kunt andere levensmiddelen, zoals biefstuk, omdraaien voor een gelijkmatige bruining.

8. U hoort aan het einde van het bakproces enkele geluidssignalen.
 - Het apparaat stopt met verwarmen en gaat in de stand-bystand.
 - Als u het bereiden wilt beëindigen voordat de tijd is verstreken, houdt u  ongeveer 3 seconden ingedrukt. De ventilator blijft nog enige tijd werken nadat het apparaat is uitgeschakeld.

OPMERKING:

Als u meerdere partijen vette ingrediënten bakt (zoals drumsticks, worsten of hamburgers), kan er zich overtollige olie of vet in de mand ophopen. Giet de olie/ het vet af na elke bakbeurt weg.

9. Haal de mand uit het apparaat en plaats deze op een hittebestendig oppervlak.
 - Als de ingrediënten niet klaar zijn, breng de mandje terug in het apparaat aan en stel de timer nog enkele minuten in.

LET OP !

De mand en de inhoud van de mand zijn heet tijdens het bakproces. Na het bakproces kan er stoom uit de mand ontsnappen, dit is afhankelijk van het soort ingrediënten dat in de mand wordt gebakken.

Om grote individuele of delicate ingrediënten uit de mand te halen, kantel de mand niet. Gebruik een tang om de ingrediënten uit de mand te halen.

Raak de buitenkant van de mand niet aan tijdens het gebruik of wanneer verwijderd uit het apparaat direct na het bakproces, deze is zeer heet. Houd de mand alleen bij de handgreep vast.

10. Leeg de inhoud van de mand in een kom of op een bord.

Geheugenfunctie voor handmatige voorkeuze van bereidingstijd en temperatuur

Met de geheugenfunctie kunt u twee afzonderlijke programma's voor de bereidingstijd en de temperatuur opslaan.

1. Druk op .
 - De bereidingstijd en temperatuur knipperen afwisselend op het display.
2. Druk eenmaal op **MEMORY** voor geheugen **M1** en tweemaal voor geheugen **M2**.
 - Als de geheugens leeg zijn, toont het display 15 minuten bij 180°C.
3. Druk herhaaldelijk op **+** of **-** om de gewenste temperatuur en tijd in te stellen.
4. Houd **MEMORY** ongeveer 3 seconden ingedrukt om de instelling op te slaan in het geselecteerde geheugen.

Geheugen activeren

1. Druk na het inschakelen eenmaal op **MEMORY** voor geheugen **M1** en tweemaal voor geheugen **M2**.
2. Druk op  om het bakken te starten.

Uitgestelde startfunctie

WAARSCHUWING!

- Gebruik deze functie niet als u bederfelijk etenswaren wilt bereiden (bijvoorbeeld vlees of vis).
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter wanneer u deze functie gebruikt.

1. Bereid de etenswaren voor, schuif de mand volledig in het apparaat.

FR

NL

ES

PT

EN

35

2. Stel de temperatuur en tijd in of selecteer het gewenste programma.
3. Druk op . Het scherm geeft 90 min weer ("90" knippert op het scherm).
4. Druk herhaaldelijk op **+** of **-** om de gewenste uitgestelde starttijd te selecteren: 10->20->30->60->90->120->150->180 minuten.
5. Druk op  om de timer te starten.
 - Het indicatielampje  knippert en de resterende tijd wordt op het display weergegeven.
6. Het bereiden begint na het verstrijken van de ingestelde minuten.

OPMERKING:

Als u de uitgestelde starttijd wilt wijzigen wanneer de functie is geactiveerd, drukt u tweemaal op . Het display toont 90 min. Stel de nieuwe vereiste uitgestelde tijd in en start het apparaat.

Warmhoudfunctie

Nadat het geselecteerde programma is voltooid, kunt u de warmhoudfunctie starten.

In de warmhoudfunctie kunt u alleen de tijd wijzigen, de temperatuur is vooraf ingesteld op 60 °C en kan niet worden gewijzigd.

1. Druk op  en druk herhaaldelijk op **MENU** om de warmhoudfunctie te selecteren totdat het indicatielampje  op het display knippert.
2. Druk indien nodig herhaaldelijk op  **+** of **-** aan om de bereide etenswaren gedurende een bepaalde tijd (1-60 minuten) te bewaren.
3. Druk op  om de warmhoudfunctie te starten.
 - De warmhoudtijd kan ook worden gewijzigd binnen 60 minuten nadat het programma is gestart.
4. Het apparaat gaat in stand-by zodra de ingestelde tijd is verstreken.

Aanbeveling voor bereidingstijd, temperatuur en hoeveelheden

Onderstaande tijden, temperaturen en hoeveelheden zijn slechts indicatieve waarden. Ze kunnen in meer of mindere mate variëren, afhankelijk van de aard van de etenswaren

Aardappelen/ frietjes	Hoeveelheid (g)	Tijd (min)	Temperatuur	Draaien/ schudden	Aanvullende informatie
Gebakken aardappelcakes	200	15 - 18	180°C	Nee	
Dunne bevroren chips	300 - 400	18 - 25	200°C	Ja	
Dikke bevroren chips	300 - 400	20 - 25	200°C	Ja	
Rauwe frietjes (8 x 8 mm)	300 - 400	20 - 25	200°C	Ja	Voeg 1/2 eetlepel olie toe.
Aardappelgratin	500	20 - 25	200°C	Ja	Gebruik een geschikte doos.
Brood	350 - 1100	15 - 55	120°C - 160°C	Nee	Gebruik een geschikte doos.

OPMERKING: Voeg een beetje olie toe aan rauwe aardappelen om te voorkomen dat ze aan elkaar plakken en om ze knapperig te maken. Voeg de olie toe nadat de aardappelen zijn gesneden en voordat ze worden gebakken. Zorg dat de olie goed verdeeld is. Giet overtollige olie af voordat u de aardappelen in de mand legt.

Vlees, gevogelte en zeevruchten	Hoeveelheid (g)	Tijd (min)	Temperatuur	Aanvullende informatie
Vis	100 - 400	10 - 18	180°C	
Garnalen	100 - 400	8 - 15	180°C	
Steak	100 - 350	12 - 20	180°C - 200°C	Voorverwarmen
Varkenskotelet	100 - 400	10 - 15	180°C - 200°C	Voorverwarmen
Kippenpoten	100 - 500	20 - 25	180°C	
Kipfilet	100 - 500	20 - 25	180°C	
Kipnuggets, bevroren	100 - 500	15 - 20	200°C	draaien/schudden

FR

NL

ES

PT

EN

37

OPMERKING: Vermijd het bereiden van etenswaren met een zeer hoog vetgehalte. Merk op dat grote stukken langer duren dan bijvoorbeeld twee kleinere stukken. Draai kleinere stukken tijdens het bereiden om een gelijkmatige gaarheid te bereiken.

Dessert / groenten	Hoeveelheid (g)	Tijd (min)	Temperatuur	Draaien/ schudden	Aanvullende informatie
Cake	300	30	120°C - 160°C	Nee	Gebruik een geschikte doos.
Muffins	300	15	160°C	Nee	
Loempia's, klein	100 - 400	8 -10	200°C	Ja	
Gekookte groenten	100 - 400	15 -20	160°C	Ja	Voeg 1/2 eetlepel toe Olie
Gepaneerde kaas	100 - 400	8 -10	180°C	Nee	
Tofu	200- 400	15 -25	200°C	Nee	



REINIGING EN ONDERHOUD

Schakel het apparaat uit, trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt.

Reinig het apparaat na elk gebruik om ophoping van vet te voorkomen en onaangename geuren te vermijden.

BELANGRIJK: Dompel het apparaat, het snoer of de stekker niet in water of een andere vloeistof.

Buitenkant

Maak de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek of spons. Veeg grondig droog.

Mand en crispplaat

Wanneer het apparaat voldoende is afgekoeld om het veilig aan te raken, neem de handgreep vast om de mand uit het apparaat te trekken.

Haal de crispplaat uit de mand. Gooi de kruimels weg.

Maak zowel de mand als de crispplaat schoon met een doek in een warm sopje.

- Voor hardnekkig vetresten, laat 1 uur weken in een warm tot heet sopje alvorens te reinigen. Gebruik een spons of een zachte borstel om vlekken te verwijderen.

Spoel en veeg de onderdelen grondig droog. Gebruik nooit schurende of chemische reinigingsmiddelen.

De binnenkant van het apparaat reinigen

Reinig de binnenkant van het apparaat met een licht bevochtigde doek en veeg het droog het met een zachte, droge doek. Indien nodig, veeg het verwarmingselement voorzichtig schoon met een borstel om aangekoekte etensresten te verwijderen.

Oppervlakken die in contact komen met voedsel moeten regelmatig worden schoongemaakt om kruisverontreiniging door verschillende soorten voedsel te voorkomen; het gebruik van een vochtige doek is

FR

NL

ES

PT

EN

39

aan te bevelen bij oppervlakken die in contact komen met voedsel.
Voer de juiste praktijken voor voedingshygiëne op elke moment uit
om een mogelijke voedselvergiftiging of kruisverontreiniging te
vermijden.

Veeg alle onderdelen en oppervlakken voor gebruik grondig droog.
Zorg dat alle onderdelen en oppervlakken volledig droog zijn voordat
de stekker in het stopcontact wordt gestoken.

SPECIFICATIES

Voeding: 220-240 V~ 50 Hz
1700W

Het elektriciteitsverbruik op de uitstand: <0,4W

De periode waarna de apparatuur automatisch overschakelt op de uitstand: 15
minuten als u het frituurmandje eruit haalt of het huidige programma pauzeert
terwijl het apparaat normaal werkt.

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak en oplossing
Het apparaat werkt niet.	De stekker van het apparaat zit niet in het stopcontact. - Sluit de stekker aan op het stopcontact.
	De knop  is niet geactiveerd. - Druk op de knop.
	De mand is niet volledig geplaatst. - Duw de mand in het apparaat.
	Oververhittingsbeveiliging wordt geactiveerd. - Haal de stekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat niet. Neem contact op met het servicecentrum
De ingrediënten zijn niet gaar.	De hoeveelheid ingrediënten in het mandje is te veel. - Doe kleinere hoeveelheden ingrediënten in het mandje voor gelijkmatiger frituren.
	De ingestelde temperatuur is te laag. - Druk herhaaldelijk op  om de temperatuur te verhogen.
	De bereidingstijd is te kort. - Druk herhaaldelijk op  om de bereidingstijd te verlengen.
De ingrediënten worden ongelijkmatig gebakken.	Bepaalde soorten ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud. - Haal het mandje eruit en schud de inhoud.
Ik kan het mandje niet goed in het apparaat schuiven	Het mandje is te vol. - Vul het mandje niet verder dan de MAX-lijn.
Er komt stoom uit het apparaat.	Dit is normaal.
Er komt witte rook uit het apparaat.	Dit komt door vette ingrediënten. - Als u vette gerechten in het apparaat bakt, lekt er een grote hoeveelheid olie in het mandje. De olie produceert witte rook en het mandje kan warmer worden dan normaal. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat.
	Het mandje bevat nog vetresten van eerder gebruik. - Witte rook wordt veroorzaakt door het opwarmen van vet in de mand. Zorg ervoor dat u de mand na elk gebruik goed reinigt.

FR

NL

ES

PT

EN

41

Het apparaat blijft werken nadat de mand is verwijderd.

Defecte veiligheidsschakelaar of ander onderdeel

- Haal de stekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat niet. Neem contact op met het servicecentrum

VERWIJDERING



Als verantwoordelijke handelaar dragen we zorg voor het milieu. We moedigen u aan om de juiste verwijderingsprocedure voor uw apparaat en verpakkingsmateriaal te volgen. Dit draagt bij tot het behoud van de natuurlijke rijkdommen door deze te recycleren zodat zowel de menselijke gezondheid en het milieu worden beschermd.

Gooi dit apparaat en de verpakking weg in overeenstemming met de geldende wetgeving en voorschriften.

Aangezien dit apparaat elektronische componenten bevat moet het apparaat en toebehoren aan het einde van hun levensduur afzonderlijk van het huisafval worden weggegooid.

Neem contact op met uw gemeente voor informatie over afdanking en recycling. Lever het apparaat in bij het inzamelpunt van uw gemeente voor recycling. Bij sommige inzamelpunten kunt u het apparaat gratis inleveren.

Hotline Vanden Borre

Dienst naverkoop is bereikbaar op tel.nr. +32 2 334 00 00, van maandag tot zaterdag 8u - 18u.

We verontschuldigen ons voor enig ongemak veroorzaakt door kleine inconsistenties in deze gebruikershandleiding, die kunnen ontstaan door productverbetering of -ontwikkeling.

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavoirs, 94200 Ivry-sur-Seine, France 18/07/2025
Ets.Darty@fnacdarty.com

FR

NL

ES

PT

EN

43

ÍNDICE DE MATERIAS

	MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES.....	p. 45
	INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	p. 47
	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	p. 49
	PANEL DE CONTROL.....	p. 50
	ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ.....	p. 51
	MODO DE EMPLEO.....	p. 52
	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	p. 60
	ESPECIFICACIONES.....	p. 61
	RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	p. 62
	ELIMINACIÓN.....	p. 64

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA DETENIDAMENTE ESTAS ADVERTENCIAS Y LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL APARATO Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.

ADVERTENCIAS

- Este aparato ha sido diseñado para utilizarse en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
 - Cocinas para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales.
 - Casas rurales.
 - Para uso de la clientela en hoteles, hostales y otros entornos de tipo residencial.
 - Establecimientos de tipo cama y desayuno.
- Si el cable de alimentación se daña, deberá reemplazarlo el fabricante, su agente de servicios, o alguna persona con una cualificación similar con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Este aparato podrá ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con minusvalías físicas, sensoriales o mentales, o que no cuenten con la experiencia y los conocimientos necesarios, siempre que estén supervisados o hayan sido instruidos sobre el uso seguro del aparato y entiendan los peligros que conlleva. No permita que los niños jueguen con el aparato. Las tareas de limpieza y mantenimiento a cargo del usuario no podrán ser realizadas por niños, salvo que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Este aparato no ha sido diseñado para ser utilizado de forma conjunta con un temporizador externo o un sistema de control a distancia independiente.
- Las superficies accesibles del aparato pueden alcanzar temperaturas elevadas cuando está en funcionamiento.
- La superficie externa puede alcanzar temperaturas elevadas cuando el aparato está en funcionamiento.

FR

NL

ES

PT

EN

45

- No coloque el aparato sobre o cerca de fogones de gas o eléctricos calientes, ni permita que entre en contacto con un horno o minihorno caliente.
- No toque las superficies calientes. Utilice el asa para mover el producto.
- La información sobre la limpieza de las superficies en contacto con los alimentos se encuentra en el apartado "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO" de la página 60-61 del manual.



-  Precaución: Superficie caliente.
Las superficies del aparato pueden calentarse durante su uso.

INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

- Para protegerse contra el fuego, las descargas eléctricas y las lesiones personales, no sumerja el cable, los enchufes ni ninguna de las partes del aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- No deje el cable colgando por el borde de la mesa o la encimera ni en contacto con superficies calientes.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante podría dar lugar a lesiones o situaciones de peligro.
- Desenchufe siempre el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso o antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas, o antes de limpiarlo.
- No enchufe el aparato ni opere el panel de control con las manos mojadas.
- Coloque siempre los alimentos a freír en la bandeja para dorar de la cesta para evitar que entren en contacto con los elementos calefactores.
- No cubra las aberturas de entrada y salida de aire mientras el aparato está funcionando.
- Utilice siempre el aparato sobre una superficie plana, estable y seca.
- No toque el interior del aparato mientras está en funcionamiento.
- No deje el aparato desatendido cuando esté funcionando.
- Se deberá vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- No utilice en exteriores.
- No utilice este aparato para fines distintos al previsto.
- No llene la cesta con aceite ya que esto puede presentar un riesgo de incendio.
- No se deben introducir alimentos de gran tamaño ni utensilios metálicos en el aparato, ya que pueden provocar un incendio o riesgo de descarga eléctrica.
- Puede producirse un incendio si el aparato está cubierto o en contacto con materiales inflamables, como cortinas, tapices, paredes y similares, cuando está en funcionamiento. No guarde ningún objeto encima del aparato ni ponga objetos en contacto

FR

NL

ES

PT

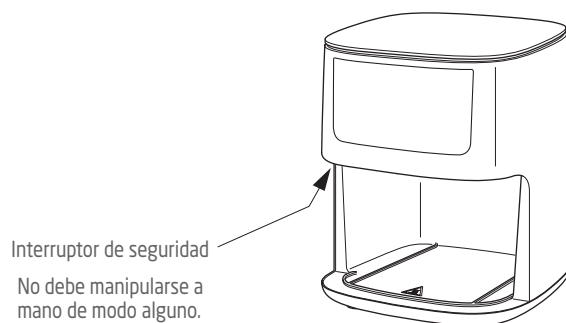
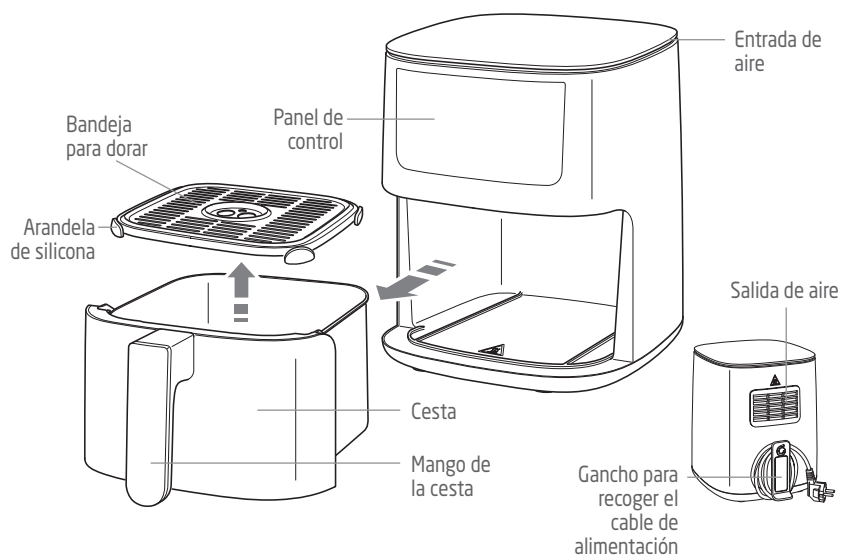
EN

47

con el mismo cuando esté en funcionamiento. Deje como mínimo 10 cm de espacio libre en la parte posterior y lateral del aparato.

- No coloque ninguno de los siguientes materiales en el aparato: papel, cartón, plástico y similares.
- No cubra ninguna parte de este aparato con papel de aluminio. Esto provocará el sobrecalentamiento del aparato.
- Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. Además, tenga cuidado con el vapor y el aire caliente cuando retire la cesta del aparato.
- No use el aparato si presenta un funcionamiento defectuoso o si está dañado de alguna manera. Desenchufe inmediatamente el aparato si ve que sale humo oscuro de su interior.
- Espere a que cese la emisión de humo antes de retirar la cesta del aparato.

👁 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



FR

NL

ES

PT

EN

49

PANEL DE CONTROL



M1
Indicadores luminosos
M2 de las memorias 1 y 2

Iconos de menú preestablecidos					
					
Patatas fritas	Beicon	Pollo	Filete de carne	Pastel	Función de conservación del calor
					
Pescado	Comida congelada	Gambas	Pan	Tofu	Verduras



Indicador luminoso de ventilador encendido

SHAKE Indicador luminoso de agitación



Botón de aumento de temperatura



Botón de aumento de temporizador



Botón de disminución de temperatura



Botón de disminución de temporizador

MENU

Botón del menú



Botón de inicio diferido



Botón de encendido/apagado, Inicio/Pausa

MEMORY

Botón de función de memoria

SHAKE

Botón de función de agitación



ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

Retire todo el material de embalaje. Retire cualquier adhesivo o etiqueta del aparato.

Deslice hacia afuera la cesta, colóquela sobre una superficie plana y saque la bandeja para dorar del interior de la cesta. Limpie tanto la cesta como la bandeja para dorar con agua tibia y jabón usando un paño suave o una esponja no abrasiva. Enjuague y seque bien.

Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño ligeramente humedecido.

¡Riesgo de daños! El ventilador y la resistencia están situados en la parte superior del interior del aparato. Limpie esta zona con mucho cuidado. Si es necesario, presione los ojales de silicona retirados sobre la bandeja para crujientes.

FR

NL

ES

PT

EN

51

MODO DE EMPLEO

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, nivelada y resistente al calor.
2. Coloque la bandeja para dorar en la cesta y coloque los ingredientes en ella.
 - **NOTA:** No llene la cesta en exceso. Asegúrese de que los ingredientes no excedan la marca MAX en la cesta.
 - Cuando prepare ingredientes individuales, distribúyalos lo más separados posible para que el aire caliente pueda fluir uniformemente a su alrededor. Esto garantiza que los alimentos se cocinen uniformemente.
3. Vuelva a deslizar la cesta en el aparato hasta que encaje en su lugar.
 - **NOTA:** El aparato no funcionará a menos que la cesta esté correctamente insertada.
4. Enchufe el aparato.
 - Todos los símbolos de la pantalla se iluminan brevemente y se oyen 2 pitidos cortos. El indicador luminoso  permanece encendido.
5. Pulse  para encender el aparato.
 - El tiempo de cocción y la temperatura parpadearán alternativamente en la pantalla.
 - Si no hay ninguna operación durante un tiempo, el aparato entrará en el estado de espera. Toque  de nuevo para encender el aparato.
6. El aparato tiene un modo de cocción manual y 11 programas de cocción preestablecidos.

Puede pulsar repetidamente el botón **MENU** para seleccionar un programa de cocción predeterminado.

 - La luz indicadora del programa de cocción predeterminado seleccionado parpadeará. La temperatura de cocción y el tiempo del programa de cocción seleccionado parpadearán alternativamente en la pantalla.

Tabla de cocción para programas predeterminados			
Predeterminado	Símbolo	Tiempo de cocción predeterminado (minutos)	Temperatura predeterminada
Patatas congeladas		20	200°C
Pescado		10	180°C
Beicon		10	180°C
Comida congelada		15	180°C
Pollo		20	180°C
Gambas		12	180°C
Filete de carne		12	180°C
Pan		15	160°C
Pastel		30	160°C
Tofu		15	160°C
Verduras		15	160°C

FR

NL

ES

PT

EN

53

Opcionalmente, puede personalizar la temperatura y el tiempo de cocción. Puede hacer esto en cualquier momento durante la cocción.

- a. Presione repetidamente el botón  **+** o **-** para cambiar la temperatura entre 60°C y 200°C.
Puede aumentar o disminuir la temperatura en intervalos de 5°C manteniendo presionado el botón **+** o **-** para un ajuste rápido. Suelte el botón cuando se muestre la temperatura deseada.
- b. Presione repetidamente el botón  **+** o **-** para cambiar el tiempo entre 1 minuto y 60 minutos.
Puede aumentar o disminuir el tiempo en intervalos de 1 minuto manteniendo presionado el botón **+** o **-** para un ajuste rápido. Suelte el botón cuando se muestre el tiempo deseado.
7. Pulse  para iniciar el proceso de cocción.
 - El indicador luminoso de ventilador encendido  parpadeará en la pantalla.
 - Si desea interrumpir el proceso de calentamiento, toque  durante el funcionamiento. El proceso de calentamiento se interrumpe; el tiempo se detiene y el indicador luminoso  parpadeará. Durante este tiempo, el ventilador sigue funcionando durante unos segundos.
Para continuar el proceso de cocción, toque  de nuevo.
 - Si desea controlar el proceso de cocción, añadir o retirar ingredientes, puede sacar la cesta del aparato durante el funcionamiento. Esto desactiva el ventilador y la resistencia, el tiempo se detiene y el indicador luminoso  parpadeará. Vuelva a introducir la cesta en el aparato para continuar el proceso de cocción.

Agitar la comida:

Es necesario agitar o voltear algunos ingredientes a la mitad del proceso de cocción para garantizar una cocción uniforme.

Toque **SHAKE** antes o después de iniciar el programa. El indicador luminoso **SHAKE** se encenderá.

Durante la cocción, el indicador luminoso **SHAKE** parpadeará en la pantalla después de alcanzar la mitad (un tercio y dos tercios para el programa "Patatas fritas") del tiempo de cocción y el aparato emitirá un pitido como recordatorio para agitar o

dar la vuelta a los alimentos.

- a. Para agitar los ingredientes, retire la cesta del aparato y agítela sobre el fregadero.
 - La función SHAKE (agitar) se desactiva y el indicador luminoso SHAKE se apagará.
 - Con el programa "Patatas fritas", la función SHAKE (agitar) se desactiva después de dos avisos (al alcanzar un tercio y dos tercios del tiempo de cocción) y, a continuación, saque la cesta.
- b. El aparato pausará la cocción automáticamente.
- c. Vuelva a deslizar la cesta en el aparato hasta que encaje en su lugar.
- d. La cocción se reanudará automáticamente.

Qué agitar:

Los alimentos pequeños que están amontonados generalmente necesitarán sacudirse, como las patatas fritas o los nuggets.

Puede voltear otros alimentos, como el bistec, para asegurar un dorado parejo.

8. Cuando finalice el proceso de cocción, el aparato emitirá varios pitidos.
 - El aparato dejará de calentar y pasará al estado de espera.
 - Si desea finalizar el proceso de cocción antes de que haya transcurrido el tiempo, mantenga pulsado  durante unos 3 segundos. El ventilador seguirá funcionando durante algún tiempo después de apagar el aparato.

NOTA:

Si cocina varios lotes de ingredientes grasos (p. ej., muslos, salchichas o hamburguesas), es posible que se acumule exceso de aceite o grasa en la cesta. Retire el aceite/grasa después de cada tanda.

9. Retire la cesta del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
 - Si los ingredientes no están listos, vuelva a colocar la cesta en el aparato y programe el temporizador durante unos minutos más.

¡ATENCIÓN!

La cesta y el contenido de la cesta están calientes durante el proceso de cocción. Al finalizar el proceso de cocción, puede salir vapor de la cesta, dependiendo del tipo de ingredientes cocinados.

FR

NL

ES

PT

EN

55

Para retirar ingredientes individuales grandes o delicados de la cesta, no los vuelque. Use un par de pinzas para sacar los ingredientes de la cesta.

No toque la superficie externa de la cesta durante el uso o cuando la retire del aparato inmediatamente después de cocinar, ya que estará muy caliente. Sujete la cesta exclusivamente por el mango.

10. Vacíe el contenido de la cesta en un bol o en un plato.

Función de memoria para preselección manual del tiempo y la temperatura de cocción

Con la función de memoria, puede guardar dos programas individuales de tiempo y temperatura de cocción.

1. Toque **MEMO**.
 - El tiempo de cocción y la temperatura parpadearán alternativamente en la pantalla.
2. Toque **MEMORY** una vez para la memoria **M1** y dos veces para la memoria **M2**.
 - Si las memorias están vacías, la pantalla mostrará 15 minutos a 180°C.
3. Toque repetidamente el botón **+** o **-** para ajustar la temperatura y el tiempo deseados.
4. Mantenga pulsado **MEMORY** durante aprox. 3 segundos para guardar el ajuste en la memoria seleccionada.

Activación de la memoria

1. Tras el encendido, toque **MEMORY** una vez para la memoria **M1** y dos veces para la memoria **M2**.
2. Toque **MEMO** para iniciar la cocción.

Función de inicio diferido

¡ADVERTENCIA!

- No utilice esta función si va a preparar alimentos perecederos (por ejemplo, carne o pescado).
- No deje el aparato sin vigilancia cuando utilice esta función.

1. Prepare los alimentos a cocinar e introduzca la cesta completamente en el

aparato.

2. Ajuste la temperatura y la hora o seleccione el programa deseado.
3. Toque . La pantalla mostrará 90 min ("90" parpadea en la pantalla).
4. Toque repetidamente el botón **+** o **-** para seleccionar la hora de inicio diferido deseada: 10->20->30->60->90->120->150->180 minutos.
5. Toque  para iniciar el temporizador.
 - El indicador luminoso  parpadeará y el tiempo restante se mostrará en la pantalla.
6. El proceso de cocción se inicia una vez transcurridos los minutos programados.

NOTA:

Si desea cambiar la hora de inicio diferido cuando la función está activada, toque  dos veces. La pantalla mostrará 90 min. Ajuste el nuevo tiempo diferido deseado e inicie el proceso de cocción.

Función de conservación del calor

Una vez finalizado el programa seleccionado, puede iniciar la función de conservación del calor.

En la función de conservación del calor, sólo se puede modificar la hora, la temperatura está preajustada a 60 °C y no se puede modificar.

1. Toque  y toque **MENU** repetidamente para seleccionar la función de conservación de calor hasta que el indicador  parpadee en pantalla.
2. Si es necesario, toque repetidamente el botón  **+** o **-** para mantener la comida cocinada durante un tiempo determinado (1-60 minutos).
3. Toque  para iniciar la función de conservación del calor.
 - El tiempo de conservación del calor también se puede modificar en los 60 minutos siguientes al inicio del programa.
4. Cuando haya transcurrido el tiempo, el aparato emitirá un pitido y entrará en el estado de espera.

Recomendación de tiempo, temperatura y cantidades de cocción

Los tiempos, temperaturas y cantidades que se indican a continuación son sólo valores aproximados. Pueden variar en mayor o menor medida en función de la naturaleza de los alimentos que se cocinen.

Patatas / Patatas fritas	Cantidad (g)	Tiempo (min)	Temperatura	Girar / agitar	Información adicional
Tortitas de patata fritas	200	15 -18	180°C	No	
Patatas fritas congeladas finas	300 - 400	18 - 25	200°C	Sí	
Patatas fritas congeladas gruesas	300 - 400	20 - 25	200°C	Sí	
Patatas fritas crudas (8 x 8 mm)	300 - 400	20 - 25	200°C	Sí	Añadir 1/2 cucharada de aceite.
Patatas gratinadas	500	20 - 25	200°C	Sí	Utilice un recipiente adecuado.
Pan	350 - 1100	15 -55	120°C - 160°C	No	Utilice un recipiente adecuado.

NOTA: Añada un poco de aceite a las patatas crudas para evitar que se peguen y para que queden más crujientes. Añada el aceite después de cortar las patatas y antes de colocarlas en la cesta. La agitación posterior distribuirá el aceite sobre las superficies cortadas. Escorra el aceite sobrante antes de colocar las patatas en la cesta.

Carne, aves y marisco	Cantidad (g)	Tiempo (min)	Temperatura	Información adicional
Pescado	100 - 400	10 -18	180°C	
Gambas	100 - 400	8 -15	180°C	
Filete de carne	100 - 350	12 -20	180°C - 200°C	Precalentar
Chuleta de cerdo	100 - 400	10 -15	180°C - 200°C	Precalentar
Muslos de pollo	100 - 500	20 -25	180°C	
Pechuga de pollo	100 - 500	20 -25	180°C	
Nuggets de pollo congelados	100 - 500	15 -20	200°C	Girar/agitar

NOTA: Évite cocinar alimentos con un contenido muy elevado de grasa. Tenga en cuenta que las piezas grandes requieren más tiempo que dos más pequeñas, por ejemplo. Gire los trozos más pequeños durante la cocción para conseguir una cocción uniforme.

Postre / Verduras	Cantidad (g)	Tiempo (min)	Temperatura	Girar / agitar	Información adicional
Pastel	300	30	120°C - 160°C	No	Utilice un recipiente adecuado.
Magdalena	300	15	160°C	No	
Rollitos de primavera	100 - 400	8 -10	200°C	Sí	
Verduras hervidas	100 - 400	15 -20	160°C	Sí	Añadir 1/2 cucharada de aceite.
Queso empanado	100 - 400	8 -10	180°C	No	
Tofu	200- 400	15 -25	200°C	No	



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desenchufe el aparato y espere a que se enfríe antes de limpiarlo. Limpie el aparato después de cada uso para evitar la acumulación de grasa y evitar malos olores.

IMPORTANTE: No sumerja el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en el agua ni en ningún otro líquido.

Superficies Exteriores

Limpie el exterior del aparato utilizando un paño húmedo o una esponja. Seque bien.

Cesta y bandeja de dorar

Cuando el aparato esté lo suficientemente frío como para tocarlo con seguridad, tome el asa de la cesta para sacarla del aparato.

Retire la bandeja para dorar de la cesta. Deseche las migas.

Limpie tanto la cesta como la bandeja para dorar con un paño y agua tibia jabonosa.

- Para la grasa rebelde, remójela en agua tibia o caliente con jabón durante 1 hora antes de limpiarla. Utilice una esponja o un cepillo de limpieza suave para eliminar las manchas.

Enjuague y seque bien. No utilice nunca productos de limpieza químicos o abrasivos.

Limpieza del interior del aparato

Limpie el interior del aparato con un paño ligeramente húmedo y séquelo con un paño suave y seco. Si es necesario, cepille ligeramente el elemento calefactor para eliminar cualquier residuo de comida adherido.

Las superficies en contacto con los alimentos deben limpiarse regularmente para evitar la contaminación cruzada entre los distintos tipos de alimentos. Se recomienda usar un paño suave y

húmedo para limpiar las superficies que hayan entrado en contacto con los alimentos.

Siempre se deberá practicar una buena higiene al manipular alimentos para evitar intoxicaciones alimentarias o una contaminación cruzada de alimentos.

Seque bien todas las superficies antes de usar.

Asegúrese de que todas las superficies del aparato se hayan secado por completo antes de enchufarlo.

ESPECIFICACIONES

Datos nominales: 220-240 V~ 50 Hz

1700W

El consumo de energía en lo modo desactivado: <0,4W

El tiempo que ha de transcurrir para que el equipo alcance automáticamente lo modo desactivado: 15 minutos si saca la cesta de freír o pausa el programa actual cuando el aparato funciona normalmente.

FR

NL

ES

PT

EN

61

⊗ RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa y solución
El aparato no funciona.	El aparato no está enchufado. - Conecte el enchufe a la red eléctrica.
	El botón  no está activado. - Toque el botón.
	La cesta no está totalmente introducida. - Introduzca la cesta en el aparato.
	La protección contra sobrecalentamiento está activada. - Desenchufe el aparato. No use el aparato. Póngase en contacto con el Centro de servicio.
Los ingredientes fritos no están hechos.	La cantidad de ingredientes de la cesta es excesiva. - Ponga lotes más pequeños de ingredientes en la cesta para obtener una fritura más uniforme.
	La temperatura ajustada es demasiado baja. - Toque repetidamente el botón  + para aumentar la temperatura de cocción.
	El tiempo de cocción es demasiado corto. - Toque repetidamente el botón  + para aumentar el tiempo de cocción.
Los ingredientes se fríen de forma desigual.	Ciertos tipos de ingredientes deben agitarse a mitad del tiempo de cocción. - Saque la cesta y sacúdala durante la cocción.
La cesta no se ha introducido correctamente en el aparato.	La cesta está demasiado llena. - No llene la cesta más allá de la línea MAX.
Sale vapor del aparato.	Esto es normal durante el proceso de cocción.
Sale humo blanco del aparato.	Está preparando ingredientes grasientos. - Al freír ingredientes grasientos, una gran cantidad de aceite goteará en la cesta. El aceite produce humo blanco y la cesta puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni al resultado de la cocción.
	La cesta todavía contiene residuos de grasa del uso anterior. - El humo blanco se debe al calentamiento de la grasa en la cesta. Limpie bien la cesta después de cada uso.

**El aparato sigue
funcionando
después de
retirar la cesta.**

Interruptor de seguridad u otro componente defectuoso.
- Desenchufe el aparato. No use el aparato. Póngase en contacto con el Centro de servicio.

FR

NL

ES

PT

EN

63

ELIMINACIÓN



Somos un distribuidor responsable y nos preocupa el medio ambiente. Por estemotivo le pedimos que siga correctamente las instrucciones de eliminación a la hora de desechar el aparato y su material de embalaje. De estemodo, contribuirá a la conservación de los recursos naturales y garantizará que se recicla de modo correcto para preservar la salud las personas y el medio ambiente.

Este aparato y su embalaje se deben desechar conforme a la normativa y regulación local.

Debido a que el aparato contiene componentes electrónicos, el aparato y sus accesorios no se deben tirar en la basura doméstica al final de la vida útil del aparato.

Consulte a las autoridades locales sobre el modo correcto de eliminación y reciclaje de residuos.

El aparato se debe depositar en un punto local de recogida de residuos para proceder a su reciclaje. En algunos puntos de recogida se aceptan residuos gratuitamente.

Le pedimos disculpas por cualquier problema provocado por pequeñas inconsistencias en estas instrucciones, que podrían ser debidas al proceso de desarrollo y mejora del producto.

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavours, 94200 Ivry-sur-Seine, France 18/07/2025
Ets.Darty@fnacdarty.com

ÍNDICE

	INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES.....	p. 66
	INFORMAÇÃO DE SEGURANÇA.....	p. 68
	VISTA PORMENORIZADA DO PRODUTO.....	p. 70
	PAINEL DE CONTROLO.....	p. 71
	ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	p. 72
	FUNCIONAMENTO.....	p. 73
	LIMPIEZA E MANUTENÇÃO.....	p. 81
	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.....	p. 82
	RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	p. 83
	ELIMINAÇÃO.....	p. 85

FR

NL

ES

PT

EN

65

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA OS SEGUINTE AVISOS DE SEGURANÇA E AS INSTRUÇÕES CUIDADOSAMENTE ANTES DE UTILIZAR O APARELHO E GUARDE PARA FUTURAS REFERÊNCIAS.

AVISOS

- Este aparelho foi criado para ser usado em aplicações domésticas e semelhantes, como:
 - Cozinhas em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - Casas de campo;
 - Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial;
 - Ambientes do tipo residenciais com pequeno-almoço.
- Se o fio da alimentação ficar danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o agente de reparação ou uma pessoa igualmente qualificada, de modo a evitar quaisquer perigos.
- Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, se forem supervisionadas e ensinadas quanto à utilização do aparelho de um modo seguro, e compreenderem os perigos envolvidos.
As crianças não deverão brincar com o aparelho.
A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças, exceto se tiverem mais de 8 anos e forem supervisionadas.
- Mantenha o aparelho e o fio fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- Este aparelho não foi criado para ser utilizado com um temporizador externo ou um sistema de comando à distância em separado.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser alta quando o aparelho está a funcionar.
- A superfície exterior pode aquecer quando o aparelho estiver a funcionar.
- Não coloque o aparelho em cima ou perto de um fogão a gás ou elétrico que esteja quente, nem permita que toque num forno ou

mini-forno aquecido.

- Não toque nas superfícies quentes. Use a pega enquanto move o produto.
- Relativamente às instruções de limpeza das superfícies em contacto com os alimentos, consulte a secção "LIMPEZA E MANUTENÇÃO" na página 81-82 do manual.



- Cuidado: Superfície quente.

As superfícies podem ficar quentes durante a utilização.

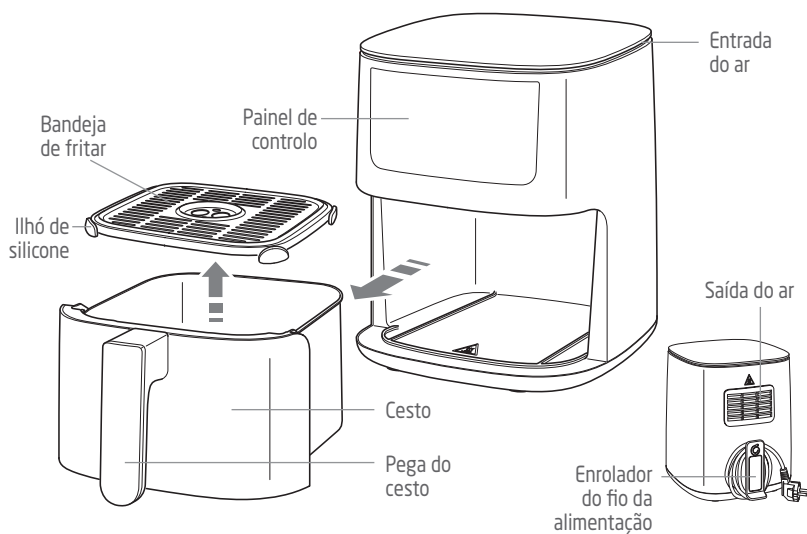
INFORMAÇÃO DE SEGURANÇA

- Para se proteger contra incêndios, choques elétricos ou ferimentos, não coloque o fio, ficha ou qualquer parte do aparelho dentro de água ou de outro líquido.
- Não deixe o fio pender de uma mesa ou bancada nem entrar em contacto com superfícies quentes.
- A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode provocar perigos ou ferimentos.
- Retire a ficha da tomada quando não utilizar o aparelho e antes de proceder à limpeza. Deixe que o aparelho arrefeça antes de colocar ou retirar peças e antes de o limpar.
- Não ligue a ficha a uma tomada nem utilize o painel de controlo com as mãos molhadas.
- Coloque sempre os alimentos a serem fritos na bandeja de fritar, para evitar que entrem em contacto com os elementos de aquecimento.
- Não cubra as aberturas de entrada e saída do ar quando o aparelho estiver a funcionar.
- Coloque sempre o aparelho numa superfície plana, estável e seca.
- Não toque no interior do aparelho enquanto estiver a funcionar.
- Não deixe o aparelho sem supervisão durante o funcionamento.
- As crianças devem ser supervisionadas, para se certificar de que não brincam com o aparelho.
- Não use no exterior.
- Não use o aparelho para outros fins para além daqueles para que foi previsto.
- Não encha o cesto com óleo, pois pode dar origem a um perigo de fogo.
- Não coloque alimentos demasiado grandes nem utensílios de metal dentro do aparelho, pois estes podem criar fogo ou risco de choque elétrico.
- Pode ocorrer um fogo se o aparelho for coberto ou tocar em material inflamável, incluindo cortinas, cortinados, paredes e algo semelhante durante o funcionamento. Não guarde nada em cima

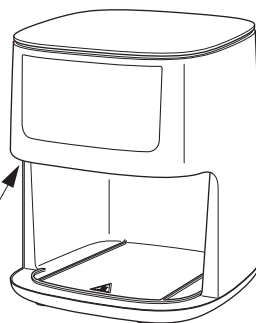
do aparelho nem a tocar neste durante o seu funcionamento. Deixe, pelo menos, 10 cm de espaço livre na parte traseira e lateral do aparelho.

- Não coloque nenhum dos seguintes materiais dentro do aparelho: Papel, cartão, plástico, ou algo semelhante.
- Não cubra nenhuma parte deste aparelho com folha de alumínio. Isso causa o sobreaquecimento do aparelho.
- Enquanto fritar com ar quente, é libertado vapor quente através das aberturas de saída do ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das aberturas de saída do ar. Tenha também cuidado com o vapor quente quando retirar o cesto do aparelho.
- Não utilize o aparelho se houver algum mau funcionamento ou ficar danificado de algum modo. Retire imediatamente a ficha da tomada se vir fumo escuro a sair do aparelho.
- Espere que o fumo deixe de sair do aparelho antes de retirar o cesto.

VISTA PORMENORIZADA DO PRODUTO



Botão de segurança
Não deve ser
manipulado à mão de
forma alguma.



PAINEL DE CONTROLO



M1 Indicadores luminosos de memória 1 e 2
M2

Ícones do menu predefinido					
					
Batatas fritas	Bacon	Frango	Bife	Bolo	Função de manter quente
					
Peixe	Alimentos congelados	Camarão	Pão	Tofu	Vegetais



Indicador luminoso de ventoinha ligada

SHAKE Indicador luminoso de agitar



Botão de aumentar da temperatura



Botão de aumentar da temporizador



Botão de diminuir da temperatura



Botão de diminuir da temporizador

MENU

Botão do menu



Botão de início retardado



Botão de ligar/desligar, iniciar/pausa

MEMORY

Botão da função de memória

SHAKE

Botão da função de agitar

FR

NL

ES

PT

EN

71

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Retire todo o material de empacotamento. Retire todos os autocolantes e etiquetas do aparelho.

Faça deslizar o cesto para fora, coloque-o numa superfície plana e retire a bandeja.. Lave o cesto e a bandeja de fritar com água e detergente, com um pano suave ou uma esponja não abrasiva. Passe por água e seque bem.

Limpe o interior e exterior do aparelho com um pano ligeiramente embebido em água.

Riscos de danos! A ventoinha e o elemento de aquecimento estão localizados na parte superior dentro do aparelho. Limpe esta área com muito cuidado. Se necessário, aperte os ilhós de silicone removidos no tabuleiro para dourar.

FUNCIONAMENTO

1. Coloque o aparelho numa superfície estável, nivelada e resistente ao calor.
2. Coloque a bandeja de fritar no cesto e coloque os ingredientes no cesto.
 - **NOTA:** Não encha excessivamente o cesto. Certifique-se de que os ingredientes não ultrapassam a marca MAX no cesto.
 - Ao preparar pedaços individuais de alimentos, distribua-os o mais afastados possível para que o ar quente possa fluir uniformemente à sua volta. Isto garante que os alimentos são cozinhados uniformemente.
3. Volte a inserir o cesto no aparelho até ficar encaixado no respetivo lugar.
 - **NOTA:** O aparelho não funciona se o cesto não for inserido corretamente.
4. Ligue o aparelho à alimentação.
 - Todos os símbolos no visor acendem-se por breves instantes e ouvem-se 2 sinais sonoros curtos. O indicador luminoso  permanece aceso.
5. Prima  para ligar o aparelho.
 - O tempo de confeção e a temperatura piscam alternadamente no visor.
 - Se não houver nenhuma operação durante algum tempo, o aparelho entra no modo inativo. Toque em  novamente para ligar o aparelho.
6. O aparelho tem cozedura manual e 11 programas de cozedura predefinidos. Pode premir repetidamente o botão **MENU** para selecionar um programa de cozedura predefinido.
 - O indicador luminoso do programa de cozedura predefinido selecionado começa a piscar. A temperatura de confeção e o tempo do programa de confeção selecionado piscam alternadamente no visor.

Tabela de cozedura para predefinições			
Predefinição	Símbolo	Tempo de confeção predefinido (minutos)	Temperatura predefinida
Batatas congeladas		20	200°C
Peixe		10	180°C
Bacon		10	180°C
Alimentos congelados		15	180°C
Frango		20	180°C
Camarão		12	180°C
Bife		12	180°C
Pão		15	160°C
Bolo		30	160°C
Tofu		15	160°C
Vegetais		15	160°C

Opcionalmente, pode personalizar o tempo e temperatura de cozedura. Pode fazer isto enquanto cozinha.

- a. Prima repetidamente o botão  **+** ou **-** para alterar a temperatura entre 60 °C e 200 °C.
Pode aumentar ou diminuir a temperatura em intervalos de 5 °C mantendo premido o botão **+** ou **-** para uma definição rápida. Deixe de premir o botão quando a temperatura desejada for apresentada.
- b. Prima repetidamente o botão  **+** ou **-** para alterar o tempo entre 1 minuto e 60 minutos.
Pode aumentar ou diminuir o tempo em intervalos de 1 minuto mantendo premido o botão **+** ou **-** para uma definição rápida. Deixe de premir o botão quando o tempo desejado for apresentado.
7. Prima  para iniciar o processo de cozedura.
 - O indicador "Ventoinha ligada"  pisca no visor.
 - Se pretender interromper o processo de aquecimento, toque em  durante o funcionamento. O processo de aquecimento é interrompido; o tempo é interrompido e o indicador luminoso  pisca. Durante este tempo, a ventoinha continua a funcionar durante alguns segundos. Para continuar o processo de confeção, toque em  novamente.
 - Se quiser controlar o processo de confeção, adicionar ou remover ingredientes, pode retirar o cesto do aparelho durante o funcionamento. Isto desativa a ventoinha e o elemento de aquecimento. o tempo é interrompido e o indicador luminoso  pisca. Faça deslizar o cesto para dentro do aparelho para continuar o processo de confeção.

Abanar os alimentos:

Alguns ingredientes têm de ser abanados ou virados a meio do processo de cozedura, para garantir uma cozedura uniforme.

Toque em **SHAKE** antes ou depois do início do programa. O indicador luminoso **SHAKE** acende.

Durante a confeção, o indicador luminoso **SHAKE** pisca no visor após atingir metade (um terço e dois terços para o programa "Batatas fritas") do tempo de confeção e o aparelho emite um sinal sonoro para agitar ou virar os alimentos.

- a. Para abanar os ingredientes, retire o cesto do aparelho e abane-o sobre o lavatório.

- A função AGITAR é desativada e o indicador luminoso **SHAKE** desliga-se.
 - Com o programa “Batatas fritas”, a função AGITAR é desativada após dois lembretes (atingindo um terço e dois terços do tempo de confeção) e, em seguida, retire o cesto.
- b. O aparelho pausa a cozedura automaticamente.
 - c. Volte a inserir o cesto no aparelho até ficar encaixado no respetivo lugar.
 - d. A cozedura continua automaticamente.

O que abanar:

Pequenos alimentos empilhados habitualmente necessitam de ser abanados, como as batatas fritas ou nuggets.

Pode virar outros alimentos, como bifes, para garantir um aquecimento uniforme.

8. Quando o processo de cozedura terminar, o aparelho emite vários sons.
 - O aparelho para de aquecer e entra no estado inativo.
 - Se quiser terminar o processo de confeção antes do tempo ter decorrido, toque sem saltar em  durante cerca de 3 segundos. A ventoinha continua a funcionar durante algum tempo após o aparelho ser desligado

NOTA:

Se cozinhar vários lotes de ingredientes gordurosos (como pernas de frango, salsichas ou hambúrgueres), o óleo em excesso ou gordura podem acumular-se no cesto. Deite fora o óleo/gordura após cada lote.

9. Retire o cesto do aparelho e coloque-o numa superfície resistente ao calor.
 - Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, volte a colocar o cesto no aparelho e defina o temporizador para mais uns minutos.

CUIDADO!

O cesto e respetivo conteúdo ficam quentes durante o processo de cozedura. Após o processo de cozedura, pode sair vapor do cesto, dependendo do tipo de ingredientes cozinhados no cesto.

Para retirar ingredientes maiores ou delicados do cesto, não os segure pela ponta. Use uma pinça para retirar os ingredientes do cesto.

Não toque na superfície externa do cesto durante a utilização ou quando retirado

do aparelho diretamente após cozinhar, pois está muito quente. Segure o cesto apenas pela pega.

10. Esvazie o conteúdo do cesto para uma taça ou prato.

Função de memória para pré-seleção manual do tempo de confeção e temperatura

Com a função de memória, pode guardar dois programas individuais para tempo de confeção e temperatura.

1. Toque em .
 - O tempo de confeção e a temperatura piscam alternadamente no visor.
2. Toque em **MEMORY** uma vez para a memória **M1** e duas vezes para a memória **M2**.
 - Se as memórias estiverem vazias, o visor mostra 15 minutos a 180°C.
3. Toque repetidamente no botão **+** ou **-** para definir a temperatura e o tempo necessários.
4. Toque sem soltar em **MEMORY** durante cerca de 3 segundos para guardar a configuração na memória selecionada.

Ativação da memória

1. Depois de ligar, toque em **MEMORY** uma vez para a memória **M1** e duas vezes para a memória **M2**.
2. Toque em  para iniciar a confeção.

Função de início retardado

AVISO!

- Não utilize esta função se pretender preparar alimentos perecíveis (por exemplo, carne ou peixe).
- Não deixe o aparelho sem vigilância quando utilizar esta função.

1. Prepare os alimentos a cozinhar, introduza o cesto completamente no aparelho.
2. Defina a temperatura e o tempo ou selecione o programa pretendido.
3. Toque em . O visor apresenta 90 min ("90" pisca no visor.).
4. Toque repetidamente no botão **+** ou **-** para selecionar o tempo de início

- retardado pretendido: 10->20->30->60->90->120->150->180 minutos.
5. Toque em  para iniciar o temporizador.
 - O indicador luminoso  pisca e o tempo restante é apresentado no visor.
 6. O processo de confeção começa depois dos minutos definidos terem decorrido.

NOTA:

Se quiser alterar o tempo de início retardado quando a função estiver ativada, toque em  duas vezes. O visor apresenta 90 min. Defina o novo tempo de início retardado pretendido e inicie o processo de confeção.

Função de manter quente

Após a conclusão do programa selecionado, pode iniciar a função de manter quente.

Na função de manter quente, só é possível alterar o tempo, a temperatura é predefinida para 60°C e não pode ser alterada.

1. Toque em  e toque repetidamente em **MENU** para selecionar a função de manter quente até que o indicador luminoso  pisque no visor.
2. Se necessário, toque repetidamente no botão  ou  para manter os alimentos cozinhados durante um certo tempo (1-60 minutos).
3. Toque em  para iniciar a função de manter quente.
 - O tempo de manter quente também pode ser alterado dentro de 60 minutos após o início do programa.
4. Quando o tempo tiver decorrido, o aparelho emite um sinal sonoro e entra no estado inativo.

Recomendação para tempo de confeção, temperatura e quantidades

Os tempos, temperaturas e quantidades indicados abaixo são apenas valores aproximados. Podem variar, em maior ou menor grau, consoante a natureza do alimento que está a ser cozinhado.

Batatas / batatas fritas	Quantidade (g)	Tempo (minutos)	Temperatura	Virar/agitar	Informação adicional
Bolinhos de batata fritos	200	15 -18	180°C	Não	
Batatas fritas finas congeladas	300 - 400	18 - 25	200°C	Sim	
Batatas fritas grossas congeladas	300 - 400	20 - 25	200°C	Sim	
Batatas fritas cruas (8 x 8 mm)	300 - 400	20 - 25	200°C	Sim	Adicione 1/2 colher de sopa de óleo.
Gratinado de batata	500	20 - 25	200°C	Sim	Utilize um recipiente adequado.
Pão	350 - 1100	15 -55	120°C - 160°C	Não	Utilize um recipiente adequado.

NOTA: Adicione um pouco de óleo às batatas cruas para evitar que se colem e para as tornar mais estaladiças. Adicione o óleo depois de ter cortado as batatas e antes de as colocar no cesto. A agitação subsequente distribuirá o óleo pelas superfícies cortadas. Escorra o excesso de óleo antes de colocar as batatas no cesto.

Carne, aves e marisco	Quantidade (g)	Tempo (minutos)	Temperatura	Informação adicional
Peixe	100 - 400	10 -18	180°C	
Camarões	100 - 400	8 -15	180°C	
Bife	100 - 350	12 -20	180°C - 200°C	pré-aquecer
Costeletas de porco	100 - 400	10 -15	180°C - 200°C	pré-aquecer
Coxas de frango	100 - 500	20 -25	180°C	
Peito de frango	100 - 500	20 -25	180°C	
Nuggets de frango, congelados	100 - 500	15 -20	200°C	virar/agitar

FR

NL

ES

PT

EN

79

NOTA: Evite cozinhar alimentos com um teor de gordura muito elevado. Convém notar que os pedaços grandes demoram mais tempo do que dois pedaços mais pequenos, por exemplo. Vire os pedaços mais pequenos durante a confeção para obter uma cozedura uniforme.

Sobremesa / Vegetais	Quantidade (g)	Tempo (minutos)	Temperatura	Virar/agitar	Informação adicional
Bolo	300	30	120°C - 160°C	Não	Utilize um recipiente adequado.
Muffins	300	15	160°C	Não	
Rolinhos-primavera	100 - 400	8 -10	200°C	Sim	
Vegetais cozidos	100 - 400	15 -20	160°C	Sim	Adicione 1/2 colher de sopa de óleo.
Queijo panado	100 - 400	8 -10	180°C	Não	
Tofu	200- 400	15 -25	200°C	Não	



LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada, e deixe-o arrefecer antes de limpar.

Limpe o aparelho após a utilização para evitar a acumulação de gordura e odores desagradáveis.

IMPORTANTE: Não coloque o fio, ficha ou aparelho dentro de água ou de quaisquer outros líquidos.

Superfícies exteriores

Limpe o exterior do aparelho com um pano ligeiramente embebido em água ou uma esponja. Seque bem.

Cesto e bandeja de fritar

Quando o aparelho estiver suficientemente frio para que lhe possa tocar em segurança, segure a pega do cesto para o retirar da estrutura do aparelho.

Retire a bandeja de fritar no cesto. Elimine as migalhas.

Limpe o cesto e a bandeja de fritar com um pano e água quente e detergente.

- Para gordura mais difícil, embeba em água quente e detergente durante 1 hora antes de proceder à limpeza. Use uma esponja ou uma escova suave para eliminar as manchas.

Passe por água e seque bem. Nunca use agentes de limpeza abrasivos ou químicos.

Limpeza do interior do aparelho

Limpe o interior do aparelho com um pano ligeiramente embebido em água e depois passe com um pano suave e seco. Se for necessário, escove ligeiramente o elemento de aquecimento para retirar quaisquer restos de comida.

As superfícies que entrem em contacto com alimentos devem ser limpas regularmente, para evitar a contaminação cruzada por tipos diferentes de alimentos. Aconselha-se o uso de um pano ligeiramente

FR

NL

ES

PT

EN

81

embebido em água para cuidar dessas superfícies.
Devem ser sempre seguidas práticas de higiene alimentar corretas, para evitar o risco de envenenamento alimentar/contaminação cruzada.

Seque bem todas as partes e superfícies antes da utilização.
Certifique-se de que todas as partes e superfícies estão completamente secas antes de ligar o aparelho à alimentação.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Especificações: 220-240 V~ 50Hz
1700W

O consumo energético o modo de desligado: <0,4W

O período após o qual o equipamento atinge automaticamente o modo de desligado: 15 minutos se retirar o cesto de fritura ou pausar o programa atual quando o aparelho estiver a funcionar normalmente.

⊗ RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível e solução
O aparelho não funciona.	O aparelho não funciona. - Ligue a ficha à fonte de alimentação.
	O botão  não está ativado. - Toque no botão.
	O cesto não está totalmente inserido. - Introduza o cesto no aparelho.
	A proteção contra o sobreaquecimento é acionada. - Desligue o aparelho. Não utilize o aparelho. Contacte o Centro de Assistência.
Os ingredientes fritos não estão prontos.	A quantidade de ingredientes no cesto é demasiado grande. - Coloque lotes menores de ingredientes no cesto para fritar mais uniformemente.
	A temperatura definida é demasiado baixa. - Toque repetidamente no botão  + para aumentar a temperatura de confeção.
	O tempo de confeção é demasiado curto. - Prima repetidamente o botão  + para aumentar o tempo de confeção.
Os ingredientes são fritos de forma desigual.	Certos tipos de ingredientes precisam ser agitados a meio do tempo de confeção. - Retire o cesto e agite-o durante o processo de confeção.
Não é possível introduzir corretamente o cesto no aparelho.	O cesto está demasiado cheio. - Não encha o cesto além da linha MAX.
Sai vapor do aparelho.	Isto é normal durante o processo de confeção.
Sai fumo branco do aparelho.	Está a preparar ingredientes gordurosos. - Quando se fritam ingredientes gordurosos no aparelho, uma grande quantidade de óleo escorre para o cesto. O óleo produz fumo branco e o cesto pode aquecer mais do que o habitual. Isto não afeta o aparelho ou o resultado da confeção.
	O cesto ainda contém resíduos de gordura da utilização anterior. - O fumo branco é provocado pelo aquecimento de gordura no cesto. Certifique-se de que limpa o cesto corretamente após cada utilização.

FR

NL

ES

PT

EN

83

**O aparelho
continua a
funcionar após
a remoção do
cesto.**

Botão de segurança ou outro componente com defeito.
- Desligue o aparelho. Não utilize o aparelho. Contacte o Centro de Assistência.

ELIMINAÇÃO



Como retalhista responsável, preocupamo-nos com o ambiente. Como tal, aconselhamos que cumpra os procedimentos adequados para eliminação do aparelho e dos respectivos materiais de embalagem. Dessa forma, irá ajudar a conservar recursos naturais e assegurar que são reciclados de uma forma que protege a saúde e o ambiente.

Deve eliminar este aparelho e a sua embalagem de acordo com a legislação e regulamentação locais.

Dado que este aparelho contém componentes eletrónicos, o produto e os seus acessórios devem ser eliminados separadamente do lixo doméstico quando atingirem o fim da sua vida útil.

Contacte as autoridades locais para obter informações acerca da eliminação e reciclagem.

O aparelho deve ser transportado para o ponto de recolha local, para reciclagem. Alguns pontos de recolha aceitamos aparelhos sem encargos.

Pedimos desculpa por qualquer inconveniente provocado por pequenas inconsistências nestas instruções, as quais poderão ser resultado do melhoramento e desenvolvimento do produto.

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavours, 94200 Ivry-sur-Seine, France 18/07/2025
Ets.Darty@fnacdarty.com

FR

NL

ES

PT

EN

85

TABLE OF CONTENTS

	IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....	p. 87
	SAFETY INFORMATION.....	p. 89
	PRODUCT OVERVIEW.....	p. 91
	CONTROL PANEL.....	p. 92
	BEFORE FIRST USE.....	p. 93
	OPERATION.....	p. 94
	CLEANING AND MAINTENANCE.....	p. 102
	SPECIFICATIONS.....	p. 103
	TROUBLESHOOTING.....	p. 104
	DISPOSAL.....	p. 106

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ THE FOLLOWING SAFETY WARNINGS AND THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

WARNINGS

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- 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.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- The outer surface may get hot when the appliance is operating.
- Do not place the appliance in or near hot gas or electric burner, or permit to touch a heated oven or mini oven.
- Do not touch hot surface. Use the handle while moving the

FR

NL

ES

PT

EN

87

- product.
- Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food, refer to the section “CLEANING AND MAINTENANCE” on page 102-103 of the manual.



- **Caution: Hot Surface.**
The surfaces are liable to get hot during use.

SAFETY INFORMATION

- To protect against fire, electric shock and personal injury do not immerse cord, plugs, or any parts of the appliance in water or any other liquid.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- The use of accessory attachments that are not recommended by the manufacturer may cause hazard or injury.
- Unplug from the mains socket when not in use and before cleaning. Allow cooling before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Always put the foods to be fried on the crisping tray in the basket to prevent them from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.
- Only operate the appliance on a flat, stable and dry surface.
- Do not touch the inside of the appliance while it is operating.
- Do not leave the appliance unattended when in operation.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not use outdoors.
- Do not use the appliance for anything other than its intended purpose.
- Do not fill the basket with oil as this may cause a fire hazard.
- Oversize foods and metal utensils must not be inserted into the appliance as they may create a fire or risk of electric shock.
- A fire may occur if the appliance is covered or touching flammable materials including curtains, draperies, walls and the like, when in operation. Do not store any item on top of or touching the appliance when in operation. Leave at least 10 cm free space on the back and sides of the appliance.
- Do not place any of the following materials in the appliance:

FR

NL

ES

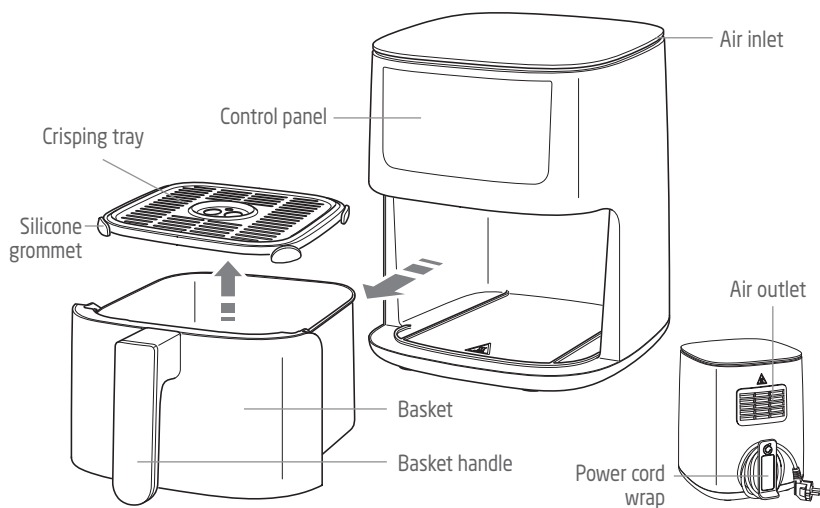
PT

EN

89

- paper, cardboard, plastic, and the like.
- Do not cover any part of this appliance with metal foil. This will cause overheating of the appliance.
 - During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also, be careful of hot steam and air when you remove the basket from the appliance.
 - Do not operate the appliance if there is a malfunction or if it is damaged in any manner. Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance.
 - Wait for the smoke emission to stop before you remove the basket from the appliance.

PRODUCT OVERVIEW



Safety switch
It must not be manipulated by hand in any manner.

FR

NL

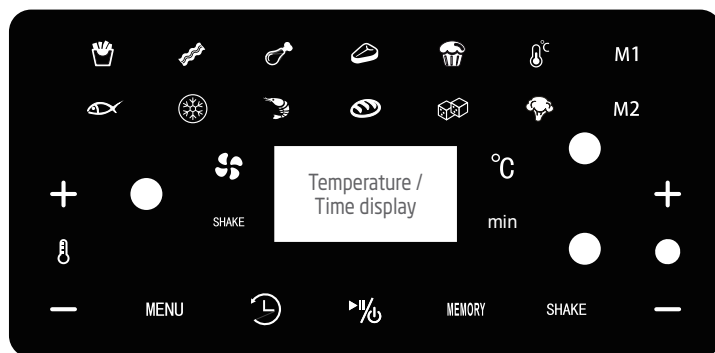
ES

PT

EN

91

CONTROL PANEL



M1
M2 Memory 1 and 2
indicator lights

Preset menu icons					
Fries	Bacon	Chicken	Steak	Cake	Keep-warm function
Fish	Frozen food	Shrimp	Bread	Tofu	Vegetables



Fan on indicator light

SHAKE Shake indicator light



Temperature increase button



Time increase button



Temperature decrease button



Time decrease button

MENU

Menu button



Delayed start button



Power on/off,
Start/Pause button

MEMORY

Memory function
button

SHAKE

Shake function
button

BEFORE FIRST USE

Remove all packing material. Remove any stickers or labels from the appliance.

Slide out the basket, place on a flat surface and take out the crisping tray. Clean both basket and crisping tray in warm soapy water with a soft cloth or non-abrasive sponge. Rinse and dry thoroughly.

Wipe clean the inside and outside of the appliance with a slightly dampened cloth.

Risk of damage! The fan and heating element are located at the top inside the appliance. Wipe this area very carefully.

If necessary, press the removed silicone grommets onto the crisping tray.

OPERATION

1. Place the appliance on a stable, level and heat-resistant surface.
2. Place the crisping tray into the basket and put the ingredients in the basket.
 - **NOTE** : Do not overfill the basket. Make sure that the ingredients do not exceed the MAX mark in the basket. Slide the basket back into the appliance until it clicks into place.
 - When preparing individual pieces of food, distribute them as far apart as possible so that the hot air can flow evenly around them. This ensures that food is cooked evenly.
3. Slide the basket back into the appliance until it clicks into place.
 - **NOTE** : The appliance will not work unless the basket is properly inserted.
4. Plug in the appliance.
 - All symbols on the display light up briefly and you can hear 2 short beeps. The  indicator light remains lit.
5. Touch  to switch on the appliance.
 - The cooking time and temperature will flash alternately on the display.
 - If there is no operation for a while, the appliance will enter the standby state. Touch  again to switch on the appliance.
6. The appliance has manual cooking and 11 preset cooking programs. You can repeatedly touch **MENU** to select a preset cooking program.
 - The selected preset cooking program indicator light will flash. The cooking temperature and time of the selected cooking program will flash alternately on the display.

Cooking table for presets			
Preset	Symbol	Default Cooking Time (Minutes)	Default Temperature
Frozen French fries		20	200°C
Fish		10	180°C
Bacon		10	180°C
Frozen food		15	180°C
Chicken		20	180°C
Shrimp		12	180°C
Steak		12	180°C
Bread		15	160°C
Cake		30	160°C
Tofu		15	160°C
Vegetables		15	160°C

Optionally, you can customize the cooking temperature and time. You can do this anytime during cooking.

- a. Repeatedly touch the  **+** or **−** button to change the temperature between 60°C and 200°C.
You can increase or decrease the temperature at 5°C intervals by keeping touching the button **+** or **−** for fast setting. Release the button when the desired temperature is displayed.
- b. Repeatedly touch the  **+** or **−** button to change the time between 1 minute and 60 minutes.
You can increase or decrease the time at 1-minute intervals by keeping touching the button **+** or **−** for fast setting. Release the button when the desired time is displayed.
7. Touch  to start the cooking process.
 - The “Fan on”  indicator light will flash on the display.
 - If you want to interrupt the heating process, touch  during operation. The heating process is interrupted; the time is stopped and the  indicator light will flash. During this time, the fan continues to operate for a few seconds.
To continue the cooking process, touch  again.
 - If you want to control the cooking process, add or remove ingredients, you can pull the basket out of the appliance during operation. This deactivates the fan and heating element. the time is stopped and the  indicator light will flash. Slide the basket back into the appliance to continue the cooking process.

Shaking Food :

Some ingredients require shaking or turning halfway during the cooking process to ensure even cooking.

Touch **SHAKE** before of after the program starts. The **SHAKE** indicator light will illuminate.

During cooking, the **SHAKE** indicator light will flash on the display after reaching half (one-third and two-thirds for “Fries” programe) of the cooking time and and the appliance will beep as a reminder to shake or flip the food.

- a. To shake the ingredients, remove the basket from the appliance and shake it over the sink.
 - The SHAKE function is deactivated and the **SHAKE** indicator light will go out.
 - With the "Fries" program, the **SHAKE** function is deactivated after two reminders (reaching one-third and two-thirds of the cooking time) and then pull out the basket.
- b. The appliance will pause cooking automatically.
- c. Slide the basket back into the appliance until it clicks into place.
- d. Cooking will automatically resume.

What to shake :

Small foods that are stacked will usually need shaking, such as fries or nuggets. You can flip other foods, such as steak, to ensure even browning.

8. When the cooking process is finished, the appliance will beep several times.
 - The appliance will stop heating and enter the standby state.
 - If you want to end the cooking process before the time has elapsed, touch and hold  for approx. 3 seconds. The fan will continue to operate for some time after the appliance is switched off.

NOTE :

If you cook several batches of fatty ingredients (e.g. drumsticks, sausages or hamburgers), excess oil or fat may accumulate in the basket. Pour off the oil/fat after each batch.

9. Remove the basket from the appliance and place it on a heat-resistant surface.
 - If the ingredients are not ready, put the basket back into the appliance and set the timer for a few more minutes.

CAUTION !

The basket and basket contents are hot during the cooking process. After the cooking process, steam may escape from the basket, depending on the type of ingredients cooked in the basket.

FR

NL

ES

PT

EN

97

To remove large individual or delicate ingredients from the basket, do not tip out. Use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket.

Do not touch the external surface of the basket during use or when removed from appliance directly after cooking, as it gets very hot. Only hold the basket by the handle.

10. Empty the basket contents into a bowl or onto a plate.

Memory function for manual pre-selection of cooking time and temperature

With the memory function, you can store two individual programs for cooking time and temperature.

1. Touch .
 - The cooking time and temperature will flash alternately on the display.
2. Touch **MEMORY** once for memory **M1** and twice for memory **M2**.
 - If the memories are empty, the display will show 15 minutes at 180°C.
3. Repeatedly touch the **+** or **-** button to set the required temperature and time.
4. Touch and hold **MEMORY** for approx. 3 seconds to save the setting in the selected memory.

Activating memory

1. After switching on, touch **MEMORY** once for memory **M1** and twice for memory **M2**.
2. Touch  to start cooking.

Delayed start function

WARNING!

- Do not use this function if you intend to prepare perishable foods (e.g. meat or fish).
 - Do not keep the appliance unattended when you use this function.
1. Prepare the food to be cooked, slide the basket completely into the appliance.
 2. Set the temperature and time or select the required program.
 3. Touch . The display will show 90 min ("90" is flashing on the display).

4. Repeatedly touch the **+** or **-** button to select the desired delayed start time: 10->20->30->60->90->120->150->180 minutes.
5. Touch **▶|/⏰** to start the timer.
 - The **⏰** indicator light will flash and the remaining time will be shown on the display.
6. The cooking process starts after the set minutes have elapsed.

NOTE:

If you want to change the delayed start time when the function is activated, touch **⏰** twice. The display will show 90 min. Set the new required delayed time and start the cooking process.

Keep-warm function

After the selected program has finished, you can start the keep-warm function. In the keep-warm function, you can only change the time, the temperature is pre-set at 60 °C and cannot be changed.

1. Touch **▶|/⏰** and repeatedly touch **MENU** to select the keep-warm function until the **⌚** indicator light flashes on the display.
2. If necessary, repeatedly touch the **⏰ +** or **-** button to keep the cooked food for a certain time (1-60 minutes).
3. Touch **▶|/⏰** to start the keep-warm function.
 - The keep-warm time is also changeable within 60 minutes after the program starts.
4. When the time has elapsed, the appliance will beep and enter the standby state.

Recommendation for Cooking Time, Temperature and Quantities

The times, temperatures and quantities listed below are only approximate values. They can vary to a greater or lesser degree depending on the nature of the food being cooked.

Potatoes / French fries	Quantity (g)	Time (min)	Temperature	Turn / shake	Additional information
Fried potato cakes	200	15 -18	180°C	No	
Thin frozen chips	300 - 400	18 - 25	200°C	Yes	
Thick frozen chips	300 - 400	20 - 25	200°C	Yes	
Raw French fries (8 x 8 mm)	300 - 400	20 - 25	200°C	Yes	Add 1/2 tablespoon of oil.
Potato Gratin	500	20 - 25	200°C	Yes	Use suitable container.
Bread	350 - 1100	15 -55	120°C - 160°C	No	Use suitable container.

NOTE: Add a little oil to raw potatoes to prevent them from sticking together and to make them crispier. Add the oil after you have cut the potatoes and before placing them in the basket. Subsequent stirring will distribute the oil onto the cut surfaces. Drain any excess oil before placing the potatoes in the basket.

Meat, poultry and seafood	Quantity (g)	Time (min)	Temperature	Additional information
Fish	100 - 400	10 -18	180°C	
Prawns	100 - 400	8 -15	180°C	
Steak	100 - 350	12 -20	180°C - 200°C	preheat
Pork chops	100 - 400	10 -15	180°C - 200°C	preheat
Chicken legs	100 - 500	20 -25	180°C	
Chicken breast	100 - 500	20 -25	180°C	
Chicken nuggets, frozen	100 - 500	15 -20	200°C	turn/shake

NOTE: Avoid cooking foods with a very high fat content. Note that large pieces take longer time than two smaller ones, for example. Turn smaller pieces during cooking to achieve even cooking.

Dessert / Vegetables	Quantity (g)	Time (min)	Temperature	Turn / shake	Additional information
Cake	300	30	120°C - 160°C	No	Use suitable container.
Muffins	300	15	160°C	No	
Spring rolls	100 - 400	8 -10	200°C	Yes	
Boiled vegetables	100 - 400	15 -20	160°C	Yes	Add 1/2 tablespoon of oil.
Breaded cheese	100 - 400	8 -10	180°C	No	
Tofu	200-400	15 -25	200°C	No	

FR

NL

ES

PT

EN

101



CLEANING AND MAINTENANCE

Turn off and unplug the appliance and allow it to cool before cleaning. Clean the appliance after each use to prevent an accumulation of grease and avoid unpleasant odours.

IMPORTANT: Do not immerse the appliance, power cord or plug in water or any other liquid.

Exterior Surfaces

Clean the outside of the appliance with a damp cloth or sponge. Dry thoroughly.

Basket & Crisping tray

When the appliance is cool enough to touch safely, grab the handle of the basket to pull it out of the appliance body.

Remove the crisping tray from the basket. Dispose of crumbs.

Clean both the basket and crisping tray with a cloth in warm soapy water.

- For stubborn grease, soak in warm to hot soapy water for 1 hour before cleaning. Use a sponge or soft cleaning brush to remove stains.

Rinse and dry thoroughly. Never use abrasive or chemical cleaning agents.

Cleaning the inside of the appliance

Clean the inside of the appliance with a slightly damp cloth and dry with a soft dry cloth. If required, lightly brush the heating element to remove any attached food residue.

Surfaces in contact with food should be cleaned regularly to avoid cross contamination from different types of food, the use of a damp cloth is advisable when dealing with surfaces that come into contact with food.

Correct food hygiene practices should always be followed at all times to avoid possibility of food poisoning /cross contamination.

Dry all parts and surfaces thoroughly before use.
Make sure that all parts and surfaces are completely dry before plugging in the appliance.

SPECIFICATIONS

Ratings: 220-240 V~ 50 Hz
1700W

Power consumption in off mode: < 0,4W

The period after which the equipment reaches automatically off mode: 15 minutes if pulling out the frying basket or pause current program when the appliance normal working.

✕ TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause and solution
The appliance does not work.	The appliance is not plugged in. - Connect the plug to the mains supply.
	The button  is not activated. - Touch the button.
	The basket is not fully inserted. - Push the basket into the appliance.
	Overheating protection is triggered. - Unplug the appliance. Do not use the appliance. Contact the Service Centre.
The ingredients fried are not done.	The amount of ingredients in the basket is too much. - Put smaller batches of ingredients into the basket for more even frying.
	The set temperature is too low. - Repeatedly touch the   button to increase the cooking temperature.
	The cooking time is too short. - Repeatedly press the   button to increase the cooking time.
The ingredients are fried unevenly.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the cooking time. - Take out the basket and shake it during cooking process.
Failure to slide the basket into the appliance properly	The basket is overfilled. - Do not fill the basket beyond MAX line.
Steam comes out of the appliance.	This is normal during cooking process.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients. - When you fry greasy ingredients, a large amount of oil will leak into the basket. The oil produces white smoke and the basket may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the cooking result.
	The basket still contains grease residues from previous use. - White smoke is caused by grease heating up in the basket. Make sure you clean the basket properly after each use.

The appliance continues to operate after basket is removed.

Faulty safety switch or other component

- Unplug the appliance. Do not use the appliance. Contact the Service Centre.

FR

NL

ES

PT

EN

105

DISPOSAL



As a responsible retailer we care about the environment. As such we urge you to follow the correct disposal procedure for the appliance and packaging materials. This will help conserve natural resources and ensure that it is recycled in a manner that protects health and the environment.

You must dispose of this appliance and its packaging according to local laws and regulations.

Because this appliance contains electronic components, the appliance and its accessories must be disposed of separately from household waste when the appliance reaches its end of life.

Contact your local authority to learn about disposal and recycling.

The appliance should be taken to your local collection point for recycling. Some collection points accept appliance free of charge.

We apologise for any inconvenience caused by minor inconsistencies in these instructions, which may occur as a result of product improvement and development.

Etablissements Darty & fils ©,

9 Rue des Bateaux-Lavours, 94200 Ivry-sur-Seine, France 18/07/2025

Ets.Darty@fnacdarty.com

Déclaration UE de Conformité N°862024050062

EU Declaration of Conformity
EU- Conformiteitsverklaring
Declaración UE de Conformidad
Declaração UE de Conformidade

Description du produit –

FRITEUSE SANS HUILE

Product Description:

AIR FRYER

Productbeschrijving:

AIRFRYER

Descripción del producto:

FREIDORA DE AIRE

Descrição do produto:

FRITADEIRA DE AR



Marque –

Proline

Brand /Merk /Marca:

Référence commerciale –

AFD62B

Model number:

/Modelnummer / Numero de modelo /

Numero do modelo:

L'objet de la déclaration décrit ci-dessus est conforme à la législation d'harmonisation de l'Union applicable :

The object of the declaration described above is in conformity with the relevant Union harmonisation legislation:

Het hierboven beschreven voorwerp is in overeenstemming met de desbetreffende harmonisatiewetgeving van de Unie:

El objeto de la declaración descrita anteriormente es conforme con la legislación de armonización pertinente de la Unión:

O objeto da declaração acima descrito está em conformidade com a legislação de harmonização da União aplicável:

Reference number	Title
☒ 2014/30/EU	EMC Directive (EMC)
☒ 2014/35/EU	Low Voltage Directive (LVD)
☒ 2009/125/EC	Eco design requirements for energy-related products (ErP)
☒ 2011/65/EU & (EU) 2015/863	RoHS

EMC:
 EN IEC 55014-1:2021
 EN IEC 55014-2:2021
 EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021
 EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021

LVD :

 EN 60335-1:2012+A11+A13+A1+A14+A2+A15
 EN 60335-2-9:2003+A1+A2+A12+A13
 EN 62233:2008

ErP :
 (EU) 2023/826
 EN 50564: 2011

La présente déclaration de conformité est établie sous la seule responsabilité du fabricant.
 This declaration of conformity is drawn up under the sole responsibility of the manufacturer.
 Deze conformiteitsverklaring wordt uitsluitend onder de verantwoordelijkheid afgelegd van de fabrikant.
 Esta declaración de conformidad se redacta bajo la exclusiva responsabilidad del fabricante.
 Esta declaração de conformidade é redigida sob a responsabilidade exclusiva do fabricante.

Le responsable de cette déclaration est :
 The person responsible for this declaration is:
 De verantwoordelijke persoon voor deze verklaring is:
 La persona responsable de esta declaración es:
 A pessoa responsável por esta declaração é:

Signé par et au nom de – Signed by and on behalf of: **Etablissements Darty & Fils**
 Nom – Name : **Predrag Petricevic**
 Fonction – Position: **Directeur du Laboratoire Fnac Darty**

Place, Date / Lieu :
 Ivry-sur-Seine, juillet 17, 2025

DocuSigned by:
Predrag Petricevic
 EA30F3FB8F314D0...





PROLiNE

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavoirs, 94200 Ivry-sur-Seine, France