

PROLINE

FRITEUSE SANS HUILE AIRFRYER

AFD37B



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. 13
	SPÉCIFICATIONS.....	p. 14
	MISE AU REBUT.....	p. 15





⚠ 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 13-14.



- **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.



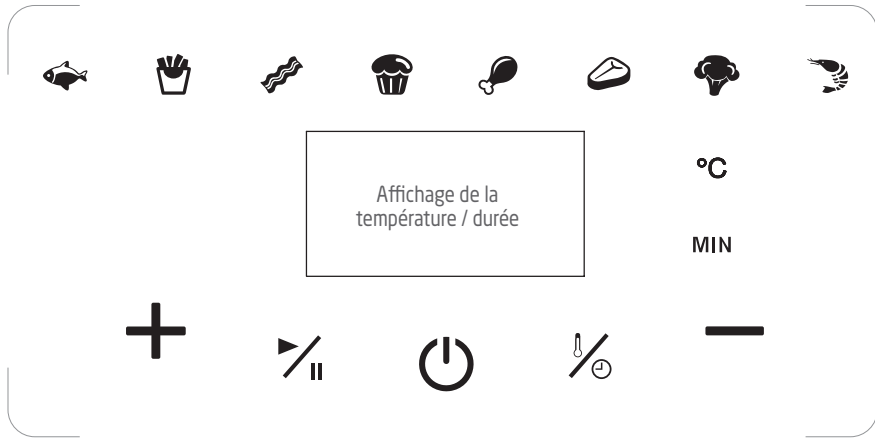


👁 DESCRIPTION DU PRODUIT





PANNEAU DE COMMANDE



Bouton Marche / Arrêt



Bouton Marche / Pause










Bouton de changement de température / minuteur



Bouton d'augmentation / diminution

Boutons de programmes de cuisson prédéfinis

 Poisson	 Frites	 Bacon	 Cuisson
 Poulet	 Steak	 Légumes	 Crevettes

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 à croustiller du panier. 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.









FONCTIONNEMENT


1. Placez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.
2. Placez le plateau à croustiller dans le panier.
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.
 - L'indicateur lumineux d'alimentation  s'allume en rouge.

Préchauffage

Il est recommandé de préchauffer l'appareil à 80 °C pendant 5 minutes lorsqu'il est froid.

5. Appuyez sur la touche  pour mettre l'appareil en marche.
 - L'indicateur lumineux d'alimentation  devient blanc.
 - L'indication de la température s'affiche.
6. Appuyez à plusieurs reprises sur + ou - jusqu'à ce que l'affichage indique 80°C.
7. Appuyez pour  commencer à régler la durée de cuisson.
 - L'indication de la durée clignote sur l'écran.
8. Appuyez à plusieurs reprises sur + ou - jusqu'à ce que l'écran affiche 5 MIN.
9. Appuyez sur  pour commencer le préchauffage.
 - **REMARQUE** : L'appareil peut produire un peu de fumée lorsque vous l'utilisez pour la première fois. Ce phénomène est normal.
10. Lorsque le préchauffage est terminé, l'appareil émet plusieurs bips et s'éteint.

Friture à l'air chaud

1. Faites glisser le panier et mettez les ingrédients dans le panier.
 - **REMARQUE** : Ne remplissez pas trop le panier (capacité de cuisson : 3,7L), car cela pourrait affecter la qualité des aliments frits.
2. Remettez le panier dans l'appareil en le faisant glisser jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
3. Appuyez sur la touche  pour mettre l'appareil en marche.
4. L'appareil dispose d'un mode de cuisson manuel et de 8 programmes de cuisson prédéfinis.

FR

NL

ES

PT









EN

09




Vous pouvez appuyer sur la touche correspondante pour sélectionner un programme de cuisson prédéfini.

- L'indicateur lumineux du programme de cuisson prédéfini sélectionné clignote.

Tableau de cuisson pour les pré-réglages					
Programme	Symbole	Temps de cuisson par défaut (minutes)	Température par défaut	Quantité recommandée d'ingrédients (g)	Action recommandée pendant la cuisson
Poisson		15	180°C	200 - 300	Remuez
Frites		25	200°C	300 - 500	Remuez
Bacon		5	180°C	80 - 120	
Cuisson		15	180°C	120 - 200	
Poulet		20	180°C	400 - 600	Remuez
Steak		12	180°C	150 - 200	Remuez
Légumes		20	180°C	400 - 550	
Crevettes		12	160°C	350 - 500	Remuez


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




- Appuyez sur  et l'indication de la température clignote sur l'écran. Appuyez plusieurs fois sur le bouton + ou - pour modifier la température entre 80 °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 sur  et l'indication de la durée clignote sur l'écran. 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.

5. Appuyez sur  pour démarrer le processus de cuisson.
- **Pause :** Appuyez sur  pour mettre en pause le processus de cuisson. Pour reprendre le processus de cuisson, appuyez à nouveau sur .

- **Contrôle de la température :**

Lorsque la température réglée est atteinte, l'appareil cesse de chauffer. Lorsque la température intérieure est inférieure à votre réglage, l'appareil commence à chauffer.

- **Secouer les aliments :**

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

- a. Pour secouer les ingrédients, retirez le panier de l'appareil et secouez-le au-dessus de l'évier.
- 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.






6. Lorsque le processus de cuisson est terminé, l'appareil émet plusieurs bips. L'appareil cessera de chauffer et le ventilateur continuera de fonctionner pendant environ 20 secondes.

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.

Fonction d'arrêt forcé :

Vous pouvez éteindre manuellement l'appareil en appuyant sur  et en le maintenant enfoncé jusqu'à ce que le voyant d'alimentation devienne rouge.

7. 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.

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

Protection contre la surchauffe

Si l'appareil surchauffe, il cessera de chauffer. L'appareil émet 3 bips sonores et l'écran affiche « E4 ».

Laissez l'appareil refroidir avant de l'utiliser à nouveau.





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~ 50-60 Hz
1280-1520 W





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

15





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.



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavois, 94200 Ivry-sur-Seine, France 25/11/2022



INHOUDSOPGAVE

	BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES.....	p. 18
	VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	p. 20
	PRODUCTOVERZICHT.....	p. 22
	BEDIENINGSPANEEL.....	p. 23
	VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....	p. 24
	WERKING.....	p. 25
	REINIGING EN ONDERHOUD.....	p. 29
	SPECIFICATIES.....	p. 30
	VERWIJDERING.....	p. 31



! 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 29-30 van de gebruiksaanwijzing.



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



FR

NL

ES

PT

EN

19





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.



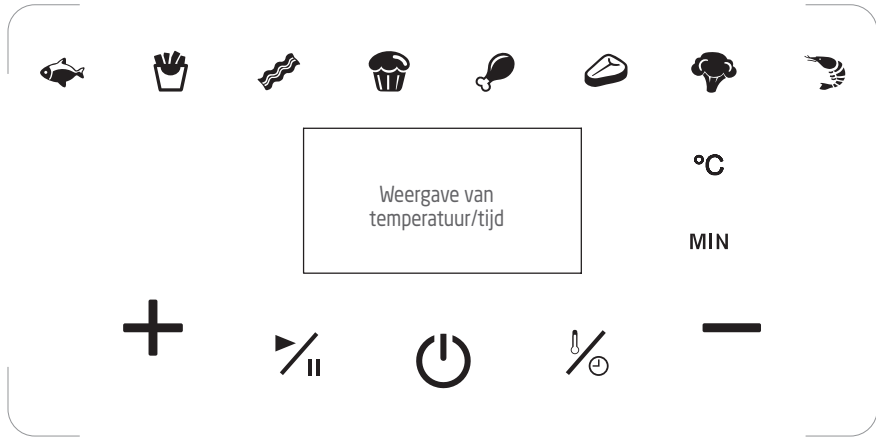


PRODUCTOVERZICHT





BEDIENINGSPANEEL



Aan/uit-knop



Start/Pauze knop






Temperatuur/Timer regelknop



Verhogen/Verlagen knop

Knoppen voor vooraf ingestelde bakprogramma's

 Vis	 Friet	 Spek	 Bakken
 Kip	 Steak	 Groenten	 Garnalen

FR

NL

ES

PT

EN

23



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 crisplaat uit de mand. Reinig zowel de mand als de crisplaat 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.









WERKING


1. Plaats het apparaat op een stabiel, vlak en warmtebestendig oppervlak.
2. Plaats de crispplaat in de mand.
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.
 - Het stroomcontrolelampje  brandt rood.

Voorverwarmen

Het wordt aanbevolen het apparaat gedurende 5 minuten op 80°C voor te verwarmen wanneer het koud is.

5. Druk op  om het apparaat in te schakelen.
 - Het stroomcontrolelampje  brandt wit.
 - De temperatuur wordt op het scherm weergegeven.
6. Druk herhaaldelijk op + of - totdat het scherm 80°C weergeeft.
7. Druk op  om de baktijd in te stellen.
 - De tijd wordt al knipperend op het scherm weergegeven.
8. Druk herhaaldelijk op + of - totdat het scherm 5 MIN weergeeft
9. Druk op  om het voorverwarmen te starten.
 - **OPMERKING:** Het apparaat kan wat rook produceren wanneer u het voor het eerst gebruikt. Dit is normaal.
10. Wanneer het voorverwarmen voltooid is, hoort u enkele geluidssignalen en wordt het apparaat uitgeschakeld.

Airfryen









1. Schuif de mand uit en doe de ingrediënten in de mand.
 - **OPMERKING:** Vul de mand niet te veel (bakcapaciteit: 3,7 L), dit kan een negatieve impact op de kwaliteit van het gefrituurde voedsel hebben.
2. Schuif de mand terug in het apparaat totdat deze vastklikt.
3. Druk op  om het apparaat in te schakelen.
4. Het apparaat heeft een handmatig bakproces en 8 vooraf ingestelde bakprogramma's.

U kunt op de bijbehorende knop drukken om een vooraf ingesteld bakprogramma te kiezen.

- Het controlelampje van het geselecteerde vooraf ingestelde bakprogramma knippert.






Baktabel voor de vooraf ingestelde bakprogramma's					
Vooraf ingesteld programma	Symbol	Standaard baktijd (minuten)	Standaard temperatuur	Aanbevolen hoeveelheid ingrediënten (g)	Aanbevolen actie tijdens het kookproces
Vis		15	180°C	200 - 300	Schudden
Friet		25	200°C	300 - 500	Schudden
Spek		5	180°C	80 - 120	
Bakken		15	180°C	120 - 200	
Kip		20	180°C	400 - 600	Schudden
Steak		12	180°C	150 - 200	Schudden
Groenten		20	180°C	400 - 550	
Garnalen		12	160°C	350 - 500	Schudden

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

- Druk op  en de temperatuur wordt al knipperend op het scherm weergegeven.
Druk herhaaldelijk op de + of - knop om de temperatuur tussen 80°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 op  en de tijd wordt al knipperend op het scherm weergegeven. 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.

5. Druk op  om het bakproces te starten.

- **Pauseren:** Druk op  om het bakproces te pauseren. Om het bakproces te hervatten, druk opnieuw op .

- **Temperatuur regelen:**

Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt, stopt het apparaat met verwarmen. Wanneer de interne temperatuur lager is dan uw instelling, begint het apparaat opnieuw te verwarmen.

- **Voedsel schudden:**

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

- a. Om de ingrediënten te schudden, haal de mand uit het apparaat en schud deze boven de gootsteen.
- b. Het apparaat zal het bakproces automatisch pauseren.
- 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.

6. U hoort aan het einde van het bakproces enkele geluidssignalen. Het apparaat stopt met verwarmen en de ventilator blijft nog ongeveer 20 seconden draaien.






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.

Geforceerde uitschakelingsfunctie:

U kunt het apparaat handmatig uitschakelen door  ingedrukt te houden totdat het aan/uit-controlelampje rood brandt

7. 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.

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

Beveiliging tegen oververhitting

Als het apparaat oververhit raakt, stopt het met verwarmen. U hoort 3 geluidssignalen en het scherm geeft "E4" weer.

Laat het apparaat afkoelen alvorens het opnieuw te gebruiken.





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 crisplaat

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 crisplaat uit de mand. Gooi de kruimels weg.

Maak zowel de mand als de crisplaat 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 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





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~ 50-60 Hz
1280-1520 W





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 recyclen 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

De dienst na verkoop is bereikbaar van maandag tot zaterdag op +32 2 334 00 00, maandag tot zaterdag van 08.00 tot 18.00 uur.

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-Lavois, 94200 Ivry-sur-Seine, France 25/11/2022

FR

NL

ES

PT










EN

31





ÍNDICE DE MATERIAS

	MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES.....	p. 33
	INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	p. 35
	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	p. 37
	PANEL DE CONTROL.....	P. 38
	ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ.....	p. 39
	MODO DE EMPLEO.....	p. 34
	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	p. 44
	ESPECIFICACIONES.....	p. 45
	ELIMINACIÓN.....	p. 46



⚠ 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.





- 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 44-45 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





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

37



PANEL DE CONTROL



Botones de programas de cocción preestablecidos

 Pescado	 Patatas fritas	 Beicon	 Hornear
 Pollo	 Filete de carne	 Verduras	 Gambas



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.



FR

NL

ES

PT


EN

39









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.
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.
 - La luz indicadora de encendido  se iluminará en rojo.

Pre calentamiento

Se recomienda precalentar el aparato a 80°C durante 5 minutos cuando esté frío.

5. Pulse  para encender el aparato.
 - La luz indicadora de encendido  se iluminará en blanco.
 - Se mostrará la indicación de temperatura.
6. Pulse repetidamente + o - hasta que la pantalla muestre 80°C.
7. Pulse  para comenzar a configurar el tiempo de cocción.
 - La indicación de tiempo parpadeará en la pantalla.
8. Pulse repetidamente + o - hasta que la pantalla muestre 5 MIN.
9. Pulse  para comenzar a precalentar.
 - **NOTA:** El aparato puede producir algo de humo cuando lo utilice por primera vez. Esto es algo normal.
10. Cuando finalice el precalentamiento, el aparato emitirá varios pitidos y se apagará.

Freír al aire










1. Deslice hacia afuera la cesta y coloque los ingredientes en ella.
 - **NOTA:** No llene la cesta en exceso (capacidad de cocción: 3,7 L), ya que esto puede afectar la calidad de la comida frita.
2. Vuelva a deslizar la cesta en el aparato hasta que encaje en su lugar.
3. Pulse  para encender el aparato.
4. El aparato tiene un modo de cocción manual y 8 programas de cocción preestablecidos.
Puede pulsar el botón correspondiente para seleccionar un programa de cocción predeterminado.
 - La luz indicadora del programa de cocción predeterminado seleccionado parpadeará.






Tabla de cocción para programas predeterminados


Predeterminado	Símbolo	Tiempo de cocción predeterminado (minutos)	Temperatura predeterminada	Cantidad recomendada de ingredientes (g)	Acción recomendada durante la cocción
Pescado		15	180°C	200 - 300	Agitar
Patatas fritas		25	200°C	300 - 500	Agitar
Beicon		5	180°C	80 - 120	
Hornear		15	180°C	120 - 200	
Pollo		20	180°C	400 - 600	Agitar
Filete de carne		12	180°C	150 - 200	Agitar
Verduras		20	180°C	400 - 550	
Gambas		12	160°C	350 - 500	Agitar

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

- a. Pulse  y la indicación de temperatura parpadeará en la pantalla. Presione repetidamente el botón + o - para cambiar la temperatura entre 80°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. Pulse  y la indicación de tiempo parpadeará en la pantalla. 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.

5. Pulse  para iniciar el proceso de cocción.

- **Pausa:** Pulse  para pausar el proceso de cocción.

Para reanudar el proceso de cocción, presione  otra vez.

- **Control de temperatura :**

Cuando se alcance la temperatura establecida, el aparato dejará de calentar. Cuando la temperatura interior sea inferior a la configuración, el aparato comenzará a calentar.

- **Agitar la comida:**

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

- a. Para agitar los ingredientes, retire la cesta del aparato y agítela sobre el fregadero.
- 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 reanuda 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.

6. Cuando finalice el proceso de cocción, el aparato emitirá varios pitidos. El aparato dejará de calentar y el ventilador seguirá funcionando durante aproximadamente 20 segundos.





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.

Función de apagado forzado:

Puede apagar manualmente el aparato manteniendo pulsado  hasta que la luz indicadora de encendido se ilumine en rojo.

7. 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.

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.

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

Protección contra el sobrecalentamiento

Si el aparato se sobrecalienta, dejará de calentar. El aparato emitirá un pitido 3 veces y la pantalla mostrará "E4".

Deje que el aparato se enfríe antes de volver a utilizarlo.





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~ 50-60 Hz
1280-1520 W



FR

NL

ES

PT

EN

45





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-Lavois, 94200 Ivry-sur-Seine, France 25/11/2022












Solo para España





ÍNDICE

	INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES.....	p. 48
	INFORMAÇÃO DE SEGURANÇA.....	p. 50
	VISTA PORMENORIZADA DO PRODUTO.....	p. 52
	PAINEL DE CONTROLO.....	p. 53
	ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	p. 54
	FUNCIONAMENTO.....	p. 55
	LIMPIEZA E MANUTENÇÃO.....	p. 59
	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.....	p. 60
	ELIMINAÇÃO.....	p. 61





⚠️ 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 59-60 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








PAINEL DE CONTROLO



Botões de programa de cozedura predefinidos

 Peixe	 Batatas fritas	 Bacon	 Cozer
 Frango	 Bife	 Vegetais	 Camarão

FR

NL

ES

PT

EN

53



ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

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


Faça deslizar o cesto para fora, coloque-o numa superfície plana e retire a bandeja de fritar dentro do cesto. 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.









FUNCIONAMENTO

1. Coloque o aparelho numa superfície estável, nivelada e resistente ao calor.
2. Coloque a bandeja de fritar no cesto.
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.
 - O indicador luminoso de energia  acende a vermelho.

Pré-aquecimento

Recomendamos que pré-aqueça o aparelho a 80 °C durante 5 minutos quando estiver frio.

5. Prima  para ligar o aparelho.
 - O indicador luminoso  fica branco.
 - A indicação da temperatura é apresentada.
6. Prima repetidamente + ou - até que o visor apresente 80 °C.
7. Prima  para começar a definir o tempo de cozedura.
 - A indicação do tempo pisca no visor.
8. Prima repetidamente + ou - até que o visor apresente 5 MIN.
9. Prima  para começar o pré-aquecimento.
 - **NOTA:** O aparelho pode produzir algum fumo quando é usado pela primeira vez. Isto é normal.
10. Quando o pré-aquecimento terminar, o aparelho emite vários sons e depois desliga-se.

Fritar com Air Fry











1. Faça deslizar o cesto para fora e coloque os ingredientes no cesto.
 - **NOTA:** Não encha excessivamente o cesto (capacidade de cozedura: 3,7 L), pois isso afeta a qualidade dos alimentos fritos.
2. Volte a inserir o cesto no aparelho até ficar encaixado no respetivo lugar.
3. Prima  para ligar o aparelho.
4. O aparelho tem cozedura manual e 8 programas de cozedura predefinidos. Pode premir o botão correspondente para selecionar um programa de cozedura predefinido.
 - O indicador luminoso do programa de cozedura predefinido selecionado começa a piscar.









Tabela de cozedura para predefinições					
Predefinição	Símbolo	Tempo de confeção predefinido (minutos)	Temperatura predefinida	Quantidade recomendada de ingredientes (g)	Ação recomendada durante a cozedura
Peixe		15	180°C	200 - 300	Agitar
Batatas fritas		25	200°C	300 - 500	Agitar
Bacon		5	180°C	80 - 120	
Cozer		15	180°C	120 - 200	
Frango		20	180°C	400 - 600	Agitar
Bife		12	180°C	150 - 200	Agitar
Vegetais		20	180°C	400 - 550	
Camarão		12	160°C	350 - 500	Agitar

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

- Prima  e a indicação da temperatura pisca no visor. Prima repetidamente o botão + ou - para alterar a temperatura entre 80 °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  e a indicação do tempo pisca no visor. 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.
5. Prima  para iniciar o processo de cozedura.
- **Pausa:** Prima  para pausar o processo de cozedura. Para continuar o processo de cozedura, prima  de novo.
 - **Controlo da temperatura:**
Quando a temperatura for atingida, o aparelho pára de aquecer. Quando a temperatura no interior for inferior às definições, o aparelho começa a aquecer.
 - **Abanar os alimentos:**
Alguns ingredientes têm de ser abanados ou virados a meio do processo de cozedura, para garantir uma cozedura uniforme.
 - a. Para abanar os ingredientes, retire o cesto do aparelho e abane-o sobre o lavatório.
 - 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.
6. Quando o processo de cozedura terminar, o aparelho emite vários sons. O aparelho pára de aquecer e a ventoinha continua a funcionar durante cerca



de 20 segundos.

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.

Função de desligar forçado:

Podem desligar manualmente o aparelho premindo e mantendo premido  até que o indicador luminoso de energia fique vermelho.

7. 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.

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

Proteção contra o sobreaquecimento

Se o aparelho sobreaquecer, pára de aquecer. O aparelho emite um som 3 vezes e o visor apresenta "E4".

Deixe o aparelho arrefecer antes de o usar de novo.





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.

Passa 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



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~ 50-60 Hz
1280-1520 W





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-Lavois, 94200 Ivry-sur-Seine, France 25/11/2022

FR

NL

ES










PT

EN

61



TABLE OF CONTENTS

-  **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**.....p. 63
-  **SAFETY INFORMATION**.....p. 65
-  **PRODUCT OVERVIEW**.....p. 67
-  **CONTROL PANEL**.....p. 68
-  **BEFORE FIRST USE**.....p. 69
-  **OPERATION**.....p. 70
-  **CLEANING AND MAINTENANCE**.....p. 74
-  **SPECIFICATIONS**.....p. 75
-  **DISPOSAL**.....p. 76





⚠ 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

63





product.

- Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food, refer to the section "CLEANING AND MAINTENANCE" on page 74-75 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

65



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



FR

NL

ES

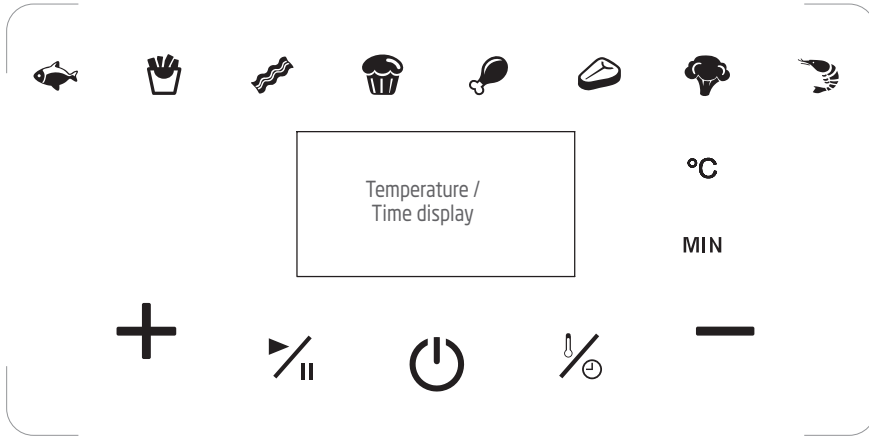
PT

EN

67



CONTROL PANEL



Power on/off button



Start/Pause button











Temperature/Timer switch button



Increase/Decrease button

Preset cooking program buttons

 Fish	 Fries	 Bacon	 Bake
 Chicken	 Steak	 Vegetables	 Shrimp



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 within the basket. 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.









OPERATION


1. Place the appliance on a stable, level and heat-resistant surface.
2. Place the crisping tray into the basket.
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.
 - The power indicator light  will illuminate red.

Preheating

It is recommended to preheat the appliance at 80°C for 5 minutes when it is cold.









5. Press  to switch on the appliance.
 - The power indicator light  will turn white.
 - The temperature indication will be displayed.
6. Repeatedly press + or - until the display shows 80°C.
7. Press  to start setting the cooking time.
 - The time indication will flash on the display.
8. Repeatedly press + or - until the display shows 5 MIN.
9. Press  to begin preheating.
 - **NOTE:** The appliance may produce some smoke when you use it for the first time. This is normal.
10. When preheating is finished, the appliance will beep several times and switch off.

Air Frying



1. Slide out the basket and put the ingredients in the basket.
 - **NOTE:** Do not overfill the basket (cooking capacity: 3,7 L) , as it may affect the quality of the fried food.
2. Slide the basket back into the appliance until it clicks into place.
3. Press  to switch on the appliance.
4. The appliance has manual cooking and 8 preset cooking programs.
You can press the corresponding button to select a preset cooking program.
 - The selected preset cooking program indicator light will flash.





Cooking table for presets					
Preset	Symbol	Default Cooking Time (Minutes)	Default Temperature	Recommended amount of ingredients (g)	Recommended action during cooking
Fish		15	180°C	200 - 300	Shake
Fries		25	200°C	300 - 500	Shake
Bacon		5	180°C	80 - 120	
Bake		15	180°C	120 - 200	
Chicken		20	180°C	400 - 600	Shake
Steak		12	180°C	150 - 200	Shake
Vegetables		20	180°C	400 - 550	
Shrimp		12	160°C	350 - 500	Shake




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

- a. Press  and the temperature indication will flash on the display. Repeatedly press the + or - button to change the temperature between 80°C and 200°C. You can increase or decrease the temperature at 5°C intervals by keeping pressing the button + or - for fast setting. Release the button when the desired temperature is displayed.
- b. Press  and the time indication will flash on the display.



Repeatedly press 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 pressing the button + or - for fast setting. Release the button when the desired time is displayed.

5. Press  to start the cooking process.
 - **Pausing** : Press  to pause the cooking process. To resume the cooking process, press  again.
 - **Temperature control** :
When the set temperature is reached, the appliance will stop heating. When the temperature inside is lower than your setting, the appliance will start heating.
 - **Shaking Food** :
Some ingredients require shaking or turning halfway during the cooking process to ensure even cooking.
 - a. To shake the ingredients, remove the basket from the appliance and shake it over the sink.
 - 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.

6. When the cooking process is finished, the appliance will beep several times. The appliance will stop heating and the fan will continue to operate for approximately 20 seconds.

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.

Forced shutdown function :

You can manually switch off the appliance by pressing and holding  until the power indicator light turns red.

7. 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.

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.

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

Overheat Protection

If the appliance overheats, it will stop heating. The appliance will beep for 3 times and the display will show "E4".

Allow the appliance to cool down before using it again.





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~ 50-60 Hz
1280-1520 W



FR

NL

ES

PT

EN

75





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-Lavois, 94200 Ivry-sur-Seine, France 25/11/2022





FNAC DARTY

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

Déclaration UE de Conformité N°862022110004

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:

AIR FRYER



Marque –

Proline

Brand /Merk /Marca:

Référence commerciale –

AFD37B

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
<input checked="" type="checkbox"/> 2014/30/EU	EMC Directive (EMC)
<input checked="" type="checkbox"/> 2014/35/EU	Low Voltage Directive (LVD)
<input checked="" type="checkbox"/> 2009/125/EC	Eco design requirements for energy-related products (ErP)
<input checked="" type="checkbox"/> 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 60335-2-9:2003+A1:04+A2:06+A12:07+A13:10+AC:11 +AC:12+EK1-AG2:2018-05
EN 60335-1:2012+AC:2014+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A2:2019+A14:2019+A15:2021
EN 62233:2008

ErP :
(EC) 1275/2008
(EU) 801/2013
(EU) 2019/2021
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, novembre 4, 2022

DocuSigned by:
Predrag Petricevic
EA30F3FBF314D0...










PROLINE

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

